

LISTA DEFINITIVA DE PONTOS

1. Sistema e gestão de compras em Unidades de Alimentação e Nutrição institucionais públicas.
2. Aplicação da técnica dietética em cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde.
3. Gestão e dimensões de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição.
4. A importância da gestão de pessoas na Segurança Alimentar e Nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição.
5. Direito Humano a Alimentação Adequada no contexto da alimentação coletiva.
6. Planejamento físico-funcional em cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e a importância para a segurança dos alimentos.
7. Impacto da alimentação coletiva na saúde pública.
8. Gestão de custos na alimentação coletiva e a interface com a segurança e saúde do trabalhador e comensal.
9. Planejamento e avaliação de cardápios em instituições públicas e privadas.
10. Alimentação coletiva e a relação com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).