
Atos do Secretário Municipal de Gestão

Retificação

Edital nº 10/2014-COFORM/SEGES, publicado no D. O. Santos em 11/02/2014.

Onde se lê:

...

Anexo III – Programas – Edital nº 10/2014 – COFORM/SEGES

...

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

...

TÉCNICO DESPORTIVO – ATIVIDADES AQUÁTICAS

...

Leia-se:

...

Anexo III – Programas – Edital nº 10/2014 – COFORM/SEGES

...

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

...

NUTRICIONISTA

Bases da nutrição humana: anatomofisiologia do aparelho digestório e glândulas anexas. Energia e nutrientes: definição, classificação, propriedades, funções, digestão, absorção, metabolismo intermediário, biodisponibilidade, requerimentos e recomendações, fontes alimentares. Nutrição normal: definição, fundamentação e característica da dieta normal e suas modificações. Alimentação e nutrição nos diferentes grupos etários, nos estresses fisiológicos e para grupos nutricionalmente vulneráveis. Avaliação nutricional de indivíduos e de comunidades: tipos, conceitos, materiais e métodos, interpretação e aplicabilidade dos resultados. Alimentos: características organolépticas, físico-químicas, nutricionais e higiênico-sanitárias. Grupos de alimentos, critérios e aplicabilidade. Métodos de avaliação e efeitos das diversas modalidades de armazenamento, pré-preparo, preparo e conservação da qualidade nutricional. Aquisição, seleção, armazenamento, conservação e destino final. Fatores de conversão, correção e absorção. Higiene e sanitização dos alimentos, utensílios e equipamentos. Doenças veiculadas por alimentos. Nutrição aplicada: patologia da nutrição e dietoterapia nas doenças nutricionais. Saúde coletiva e nutrição. Programas de aplicação e nutrição. Atenção primária e educação em saúde. Educação nutricional: conceito, objetivo, metodologias e aspectos socioeconômico-culturais, planejamento, organização, implementação e avaliação de programas de educação nutricional para trabalhadores, estudantes e seus familiares. Alimentação institucional: conceitos básicos da administração geral e sua aplicação a unidades de alimentação e nutrição. Planejamento e operacionalização de cardápios. Tipos e sistema de serviço. Planejamento físico funcional, organização, gerenciamento, administração, controle e avaliação de recursos humanos, financeiros e de materiais. Atividades técnicas e administrativas do nutricionista. Pontos críticos de controle da qualidade higiênico-sanitária das

refeições produzidas. Legislações federal e estadual. Higiene, segurança e ergonomia no trabalho. Regulamentação das atividades do profissional de Nutrição.

TÉCNICO DESPORTIVO – ATIVIDADES AQUÁTICAS

...

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

Palácio “José Bonifácio”, em 11 de fevereiro de 2014.

FÁBIO FERRAZ
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE GESTÃO