

TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

1. Preparo e conservação dos alimentos: Pré-preparo, Cocção e Métodos de conservação;
2. Aquisição de alimentos: Mensuração; Seleção; Armazenamento; Fator de correção; Indicador de conversão;
3. Propriedades funcionais, técnicas, preparo e modificações decorrentes do preparo dos alimentos: Condimentos; Frutas; Hortaliças; Cereais - amido, farinhas e massas; Açúcares; Óleos e gorduras; Carnes; Aves; Pescados; Ovos; Leite e derivados; Leguminosas castanhas e nozes; Infusos e bebidas;
4. Planejamento de refeições. Cardápios, tipos de cardápios, fichas de preparo, previsão quantitativa de gêneros alimentícios e custos;
5. Avaliação sensorial das preparações;
6. Planejamento de eventos em alimentação e nutrição. Cardápios para eventos. Tipos de serviços para eventos: serviços formais e informais. Organização e etiqueta. Utensílios e suas utilizações. Cerimonial. Arrumação da mesa e disposição de talheres;
7. Macronutrientes: nomenclaturas e classificações, metabolismo e principais funções no organismo, deficiências e fontes alimentares;
8. Micronutrientes: nomenclaturas e classificações, metabolismo e principais funções no organismo, deficiências e fontes alimentares;
9. Principais patógenos que contaminam alimentos;
10. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano em alimentos;
11. Procedimentos de higienização em Unidades de Alimentação e Nutrição;
12. Práticas e sistemas de controle da qualidade sanitária dos alimentos.

SUGESTÃO DE BIBLIOGRAFIA

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. Alquimia dos alimentos. 2. ed. Volume 2. Brasília: Editora Senac – DF, 2013.

ASSOCIAÇÃO Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 10. ed. São Paulo: ABERC, 2013.

BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição. São Paulo: Roca, 2014.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. **Diário Oficial da União**; Poder Executivo, de 02 de dezembro de 1993. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/5c5a8a804b06b36f9159bfa337abae9d/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em 13/02/2015.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, de 30 de julho de 1997. Disponível em <http://comissaotecnicadealimentos.files.wordpress.com/2013/03/portaria-svs-ms-n-c2ba-326.pdf>. Acesso em: 13/02/2015.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Diário Oficial da União**; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83O-RDC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 13/02/2015.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Diário Oficial da União**; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/dcf7a900474576fa84cfd43fbc4c6735/RDC+N%C2%BA+275%2C+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES> Acesso em: 13/02/2015.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. **Técnica dietética: pré preparo e preparo de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

CARDOSO, M. A. **Nutrição Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2004.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. 13. ed. São Paulo: Elsevier, 2013.

MININ, V. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. 3. ed. Viçosa: Editora UFV, 2013.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M.R.P. **Unidades produtoras de refeições - uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

SILVA JR., E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em alimentos**. 7ª ed. São Paulo: Varela, 2014.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: guia prático para elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.

TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. Caxias do Sul: Educ's, 2009.