

## Conteúdos da Reclassificação do Curso Técnico em Nutrição e Dietético

Datas: 06/2 07/2 08/2 09/2 10/2

1 modulo PA CQA LTT/CRA DAH EN

2 modulo PTCC/ISA ECP HSSA ASA CDTA

3 modulo DEN DTCC/ECO ST GSEAN GDME

### 1º Modulo

- **LTT** - Interpretação de texto, acentuação gráfica, mudanças ortográficas, uso do hífen, uniformidade no uso dos pronomes, colocação pronominal, vozes verbais, requerimento.
- **PA**- Desenvolvimento humno, fisiologia da gestação, necessidades nutricionais na gestação, fisiologia da lactação, necessidades nutricionais da nutriz, aleitamento materno, alimentação nom primeiro ano de vida, cálculo do IMC, peso ideal e gasto energético basal (GEB); cálculo do metabolismo basal (MB) e necessidade energética total (NET); cálculo do valor energético total (VET), calculo de NPU,NDpcal e NDpCal%.
- **CRA**- Aditivos, adoçantes, lightX diet, embalagens, rotulagem.
- **CQA** - Frutas, hortaliças, carnes(bovinos, suínos, pescados,aves),IPC,cereais e leguminosas.
- **DAH** - Nutrientes, guias alimentares, classificação alimentos, carboidratos, lipídeos, proteínas, fibras, vitaminas, minerais, biodisponibilidade, doenças carenciais, digestão de nutrientes.
- **EN** - Alimentação regional brasileira, programa Fome Zero, Epidemiologia, Evidencia de saúde e doença de uma população, notificação, métodos de avaliação de consumo alimentar, formção do comportamento alimentar, etapas do modelo transteorico, programa de educação nutricional (teoria), elaboração de um programa de educação nutricional.

### 2º Modulo

- **ASA** - Teoria da administração, tipos de contrato, tipos de recrutamento, PAT, custos, tipos de liderança, direitos trabalhistas, férias, despesas fixas e variáveis,
- **CDTA** - Regras para classificação dos seres vivos, vírus, bactérias, fungos, crescimenti microbiano, fatores que interferem no crescimento microbiano, 10 regras de ouro da OMS, doenças transmitidas por alimentos.
- **ECP**- Termos utilizados em técnica dietética, processos básicos de cocção, hortaliças e frutas, planejamento de cardápio, ficha técnica, carnes, aves, pescados, cereais, leguminosas, conteúdo de aulas práticas.
- **HSSA** - Portaria 1210/06, resolução 276/04, CVS6/99, PC e PCC, HACCP, fluxograma.
- **ISA** - Características de UAN, Tipos de coletividade, áreas de um serviço de alimentação, lactário, equipamentos/área.
- **PTCC**- Regras para ecrever monografia, temas, introdução, referencias, desenvolvimento do projeto.

### 3º Módulo

- **GSEAN** - História da alimentação, tradição, cultura e hábitos alimentares regionais brasileiros. Cozinhas regionais: mineira, gaúcha, baiana, amazonense, nordestina. Ficha técnica, festas típicas e tradicionais: natal, páscoa, festas juninas; condimentos e molhos, aplicabilidade, definição, conceito de gastronomia, molhos.
- **GDME** - Dietas de rotina, obesidade, doenças do sistema digestório,
- **ECO**- Ética/moral, responsabilidade social, código de ética do TND, princípios organizacionais.
- **DTCC** - Objetivos, metodologia, aplicabilidade, relevância, resultados.
- **DEN** - IMC, técnicas de medida, dobras cutâneas, métodos de avaliação nutricional, avaliação nutricional da gestante, relação cintura-quadril, avaliação nutricional do idoso.