



**SERVIÇO PÚBLICO
FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE**



TEMAS CONCURSO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

1. Alterações Metabólicas associadas ao Jejum em Indivíduos Saudáveis e na Resposta Inflamatória Sistêmica.
2. Formulações, Indicações e Monitoramento das Dietas Enterais.
3. Complicações Agudas e Crônicas da Terapia Nutricional Parenteral.
4. Condutas Nutricionais nas Doenças Inflamatórias / Infecciosas Sistêmicas.
5. Distúrbios Hidroeletrólíticos e Tratamento da Síndrome de Realimentação.
6. Deficiências Nutricionais em Pacientes Portadores de Obesidade Mórbida.
7. Condutas Nutricionais no Diabetes Mellitus e na Hiperglicemia em Pacientes em Estado Crítico.
8. Dieta Parenteral + Dietas Enterais Especializadas na Doença de Crohn's. Terapia Primária.
9. Condutas Nutricionais na Síndrome do Intestino Curto - Anatômica e Funcional.
10. Condutas Nutricionais na Pancreatite Aguda e Grave.
11. Condutas Nutricionais para Redução dos Períodos de Jejum em Pacientes em Estado Crítico.
12. Condutas Nutricionais no paciente portador de Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica. Ventilação Mecânica.
13. Condutas Nutricionais no paciente portador de Desnutrição Proteico-energética Grave.



**SERVIÇO PÚBLICO
FÉDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE**



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS SUGERIDAS

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009

CUPPARI, L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. Guia básico de terapia nutricional. Manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.

CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2003.

BODINSK, L.H. Dietoterapia: princípios e práticas. São Paulo: Atheneu, 1998.

COSTA, R. F. Composição corporal: teoria e prática da avaliação. São Paulo: Manole, 2001.

BARROS e VICTORA. Epidemiologia da Saúde Infantil – um manual para diagnósticos Comunitários. São Paulo: Hucitec, 1998.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179 p

BABIAK, R M V. Introdução ao diagnóstico nutricional. São Paulo: Atheneu, 1997.

WILLIAMS, S. R. Fundamentos de nutrição e dietoterapia. 6ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997

PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. Transtornos alimentares: uma visão nutricional. Barueri: Manole, 2004.

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional. São Paulo: Atheneu, 2004.



**SERVIÇO PÚBLICO
FÉDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE**



TEMAS CONCURSO DE UAN

- 1) Identificação, caracterização e estrutura organizacional de uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) comercial e coletiva.
- 2) Técnica Dietética aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 3) Gestão financeira em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 4) Administração de Recursos Humanos em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 5) Funcionamento e Planejamento da Estrutura Física de Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 6) Boas Práticas de Fabricação em Unidades de Alimentação e Nutrição, elaboração de Manual de BPF e controle dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's.
- 7) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 8) Planejamento e operacionalização de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 9) Programa de Alimentação do Trabalhador.
- 10) Inovações tecnológicas em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 11) Gestão de qualidade e programas de acreditação em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 12) Biossegurança, gestão ambiental e responsabilidade social em Unidades de Alimentação e Nutrição.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS SUGERIDAS

ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo, 8 ed., 2003. 288p.

ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 2 ed. revista e ampliada. Editora Metha. São Paulo, 2007.

ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição – Vol.2. São Paulo: Ponto Crítico, 1 ed., 1998.

KIMURA, Alice Yoshiko. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. Editora Varela, 2003.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE MEDICINA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO



MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração.** 5 ed. Manole, 2002.

PROENÇA, R. P. C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva.** 2 ed., Florianópolis: Insular, 2000, 136 p.

SILVA FILHO, R. A. S. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais.** São Paulo: Varela, 1996, 232 p.

SILVA JR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos.** 2 ed. São Paulo: Varela, 1997. 385p.

SILVA, S. M. C. S. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** São Paulo: Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2001.

TEIXEIRA, S., et. al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** Editora Atheneu, 2007.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Instalação e Administração de Restaurantes.** Editora Metha, São Paulo, 2007.