



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA MUNICIPAL ADJUNTA DE RECURSOS HUMANOS**

ERRATA N.º 01

EDITAL Nº 001/2024

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO – PSS
(Diário Oficial de Macaé, Edição N.º 914, 27/02/2024)**

No Anexo I, Conteúdo Programático, função Nutricionista;

Onde se lê:

“Nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e sais minerais) Definições. Classificação. Recomendações. Funções. Digestão, absorção, transporte, excreção. Fontes alimentares. Deficiência e toxicidade. Balanço energético. Água e eletrólitos. Alimentação saudável: princípios, atributos e diretrizes para a população brasileira. Bases epidemiológicas e científicas das diretrizes nacionais. Nutrição, Avaliação e Cuidado Nutricional: Conceitos. Avaliação dietética, antropométrica, clínica e bioquímica. Interações entre drogas e nutrientes. Processo de cuidado nutricional. Aconselhamento para mudança nutricional. Nutrição na gestação e lactação, na infância, na adolescência, na idade adulta e para a pessoa idosa. Necessidades nutricionais. Terapia Nutricional: Nas patologias cardiovasculares, do sistema digestivo e glândulas anexas, do sistema renal, neoplásicas, endócrinas e do metabolismo. Nas alergias e intolerân-

cias alimentares, nos distúrbios alimentares, na hipertensão arterial, na saúde óssea e no diabetes mellitus. Nutrição na infecção pelo vírus da imunodeficiência humana e síndrome da imunodeficiência adquirida, nas carências nutricionais e na obesidade. Controle Higiênico-Sanitário: Fundamentos microbiológicos. Contaminação, alteração e conservação dos alimentos. Toxinfecções alimentares. Controle sanitário na área de alimentos. APPCC. Técnica Dietética: Conceitos, classificação, características, pré-preparo e preparo dos alimentos. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Diagnóstico, planejamento, organização e controle. Recursos humanos e aspectos físicos das unidades de alimentação e nutrição. Lactário. Banco de leite humano. Nutrição na Saúde Coletiva: Epidemiologia dos problemas nutricionais: sobrepeso/obesidade, desnutrição, anemia ferropriva, carência de vitamina A. Política Nacional de Alimentação e Nutrição: portaria, propósito, diretrizes, responsabilidades institucionais, acompanhamento e avaliação. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Programas de Alimentação e Nutrição. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Referências / Bibliografia:

Accioly, Elizabeth; Saunders, Claudia; Lacerda, Elisa Maria de Aquino. Nutrição em obstetria e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.

Brasil, M.S. Portaria nº 710 de 10/06/1999. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2 ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde, 2003.

Brasil, Ministério do Emprego e Trabalho. Avaliação do PAT. Portaria nº 101, de 12/12/2004. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/pat/avaliacao.pdf>

Brasil, Ministério do Emprego e Trabalho. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Nº 193, de 5/12/2006. Disponível em: http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p_20061205_193.pdf

Brasil. Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Portaria interministerial nº 1.010/2006.

Dutra de Oliveira, J.E.; Marchini, J.S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998.

Fagundes, A. A. et al. Vigilância Alimentar e Nutricional – Sisvan: Orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. 1ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

Franco, B.D.G. M et al. Microbiologia dos alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu: 2003.

Mahan, K.L.; Escott-Stump, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

Mezomo, I.S.B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 5 ed. atualizada e revisada. Rio de Janeiro: Manole, 2002.

Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

Ornellas, L.H. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos. 7 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

Teixeira Neto, Faustino. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.”

Leia-se:

“Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Normativas Gerais e Notas Técnicas do PNAE. Nutricionista no PNAE: Resoluções e Código de Ética. Planejamento de Cardápios. Necessidades Alimentares Especiais. Controle de Qualidade: Resoluções e RDCs. Controle Higiênico-Sanitário: Fundamentos Microbiológicos. Contaminação, alterações e conservação dos alimentos. Controle Sanitário na área de alimentos. Técnica dietética: Conceitos, classificação, características, pré-preparo e preparo dos alimentos. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Diagnóstico, planejamento, organização e controle.

Referências / Bibliografia:

1. PNAE – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – Caderno de Legislação, Brasília: FNDE – Ministério da Educação, 2023. 1.1 Normativos Gerais 1.2 Notas Técnicas do PNAE. 1.3 Nutricionista do PNAE. 1.4 Controle de Qualidade.

2. ALVAREZ, Daniela Bicalho et al. Planejamento de cardápios para a Alimentação Escolar, Brasília: FNDE – Ministério da Educação, 2022.

3. TEIXEIRA, Suzana Mara Ferreira Gomes et al. Administração aplicada à unidade de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2010.

4. MEZOMO, Iracema de Barros. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Editora Manoel, 2015.

5. FRANCO, BDGM, LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. Atheneu, 2008.

6. Nota Técnica nº3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE – Participação de Povos e Comunidades Tradicionais no PNAE.

7. Portaria SEMED nº034/2023, de 19 de setembro de 2023: Dispões sobre o Projeto NutriAfro – Secretaria Municipal de Educação – Prefeitura Municipal de Macaé.”