



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**

Campus Universitário Senador Helvídio Nunes de Barros

Rua Cícero Duarte, nº 905 - Bairro Junco, Picos, Piauí, Brasil - CEP 64600-000 – fone: (89)3422-2099

**SELEÇÃO PARA PROFESSOR SUBSTITUTO, AUXILIAR, NÍVEL I, EM
REGIME PARCIAL - (TP-20h), NA ÁREA DE NUTRIÇÃO**

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – NUTRIÇÃO

TEMAS:

1. Segurança Alimentar em UAN: Boas Práticas, POP's, APPCC.
2. Métodos gerais de preservação e de conservação de alimentos.
3. Processamento de alimentos e alterações do valor nutritivo resultantes.
4. Alimentos para fins especiais, Light, alimentos enriquecidos e modificados.
5. Composição química dos diversos grupos de alimentos.
6. Uso de biomarcadores no diagnóstico nutricional.
7. Metabolismo das lipoproteínas.
8. Biodisponibilidade de minerais.
9. Recomendações nutricionais: conceitos e aplicações.

BIBLIOGRAFIA INDICADA:

1. BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos. 3. Ed. São Paulo: Varela, 2001.
2. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Ed. Atheneu: São Paulo, 2003.
3. FREITAS, SML. Alimentos com alegação Diet ou Ligth. São Paulo: Atheneu, 2005.
4. SACCOL, A.L.F. et al. Lista de avaliação para boas práticas em serviços de alimentação. RDC 216/2004 - Anvisa. São Paulo: Varela, 2006.
5. SILVA, J. E A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 2000.
6. FENNEMA, O.R. Química de Los Alimentos. Zaragoza, Acribia, 1993.
7. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri - SP: Manole, 2005.
8. SHILS. M.E.; OSLON, J.A.; SHINE, M.; ROSS, A.C. Tratado de Nutrição Moderna na saúde e na doença. 9ª ed. São Paulo: Manole, v.2. 2003.
9. MAHAN, L. Kathleen; SCOTT-STUMP, Krause: Alimentos. Nutrição e Dietoterapia, 1. ed. São Paulo. Roca, 2005.
10. WAITZBERG, DL. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. Rio Janeiro: Atheneu, 2006.