

<b>Conteúdo Programático – Nutrição Clínica e Produção</b>	
01	<b>Avaliação Nutricional:</b> a) antropométrica b) parâmetros bioquímicos c) consumo alimentar d) exame físico e) avaliação global subjetiva.
02	<b>Nutrição em condições clínicas específicas (Fisiopatologia e Dietoterapia):</b> a) Obesidade b) Diabetes Mellitus c) Doença renal d) Doenças cardiovasculares e) Doenças respiratórias f) Cirurgia e trauma g) Doença hepática
03	<b>Terapia Nutricional Enteral e Parenteral:</b> a) indicações b) contraindicações c) vias de acesso d) métodos de administração d) características gerais de fórmulas enterais.
04	<b>Técnicas Dietéticas e Gastronômicas:</b> a) Dietético – formas de preparação da dieta conforme fisiopatologia do indivíduo; b) Nutritivo – Métodos de preparo e conservação do valor nutricional dos alimentos; c) Higiénico – prevenir o alimento de ações externa que possam prejudicar a qualidade.
05	<b>Microbiologia dos Alimentos:</b> a) classificação dos microrganismos; b) fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento dos microrganismos; c) Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)
06	<b>Controle Higiénico – Sanitário:</b> a) Higiene pessoal; b) Higiene das Mãos; c) Higiene Ambiental; d) Higiene dos Alimentos; e) Produção e Manipulação.
07	<b>Alimentação Coletiva – UAN:</b> a) Planejamento Físico – Funcional; b) Recursos Humanos; c) Planejamento de Cardápios; d) Administração de Materiais; e) gerenciamento de custos; f) Normas e Funcionamento.