



Estado do Piauí
Prefeitura Municipal de Capitão de Campos
Aditivo nº 002/2015 - Concurso Público – Edital nº 001/2015

O PREFEITO MUNICIPAL DE CAPITÃO DE CAMPOS - PI, no uso de suas atribuições legais, *RESOLVE*:

1º - Aditivar o Edital Nº 001/2015, acrescentando ao Anexo II – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO, para o cargo de **NUTRICIONISTA – Cód. 008** – CONHECIMENTO ESPECÍFICO:

Nutricionista - Saúde coletiva. 1.1. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 1.2. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). 1.3. Portaria GM N.º 154/2008 - Cria os Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF). 1.4. Estudo Nacional de Despesa Familiar (ENDEF) - 1974/1975. 1.5. Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição (PNSN) - 1989. 1.6. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher (PNDS) - 2006. 1.7. IBGE - Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) - 2008/2009. 1.8. IBGE - Pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios (PNAD) - 2009. 1.9. Ministério da Saúde - Guia Alimentar para População Brasileira - 2006. 2. Nutrição clínica. 2.1. Alimentos e nutrientes. 2.2. Fisiologia e metabolismo da nutrição. 2.3. Fundamentos básicos em nutrição humana. 2.4. Bases Metabólicas da Nutrição. 2.5. Nutrição nos diversos ciclos vitais (gravidez e lactação, infância, adolescência e envelhecimento). 2.6. Avaliação do Estado Nutricional na Prática Clínica (métodos de avaliação nutricional, estimativas das necessidades energéticas, diagnósticos nutricionais). 2.7. Semiologia Nutricional. 2.8. Atenção Nutricional nas diversas enfermidades: sistema cardiovascular, endocrinopatias e distúrbios metabólicos (obesidades, Diabetes Mellitus, dislipidemias, síndrome metabólica), desnutrição, anemias nutricionais e carência de micronutrientes, afecções do trato digestório, nefropatias, pneumopatias, afecções do sistema imunológico, oncologia, pré e pós-operatório de cirurgias gastrointestinais, erros inatos do metabolismo e alergias alimentares. 2.9. Terapia nutricional parenteral e enteral. 3. Administração de serviços de alimentação. 3.1. Administração em Serviços de Alimentação e Nutrição: planejamento, organização, coordenação e controle de unidades de alimentação e nutrição. 3.2. Técnica dietética (conceito, classificação e características dos alimentos). 3.3. Métodos de armazenamento, pré-preparo, preparo e conservação da qualidade dos alimentos. 3.4. Fundamentos microbiológicos (contaminação, alteração, conservação de alimentos, toxinfecção alimentar), higiene e controle sanitário. 3.5. Legislação sobre condições higiênicas-sanitárias e boas práticas de fabricação. 3.6. Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). 3.7. Noções básicas de Vigilância Sanitária. 3.8. Sistema de distribuição de refeições. 3.9. Serviços de alimentação hospitalar. 3.10. Critérios para elaboração de cardápios. 4. Ética e legislação profissional.

2º - Manter as demais normas já estabelecidas e publicadas na íntegra no edital 001/2015.

3º - Revogar todas as disposições em contrário.

Capitão de Campos (PI), 21 de setembro de 2015.

MOISES AUGUSTO LEAL BARBOSA
Prefeito Municipal