

Conteúdo	PDFs	Lei Seca	Videoaulas	Questões	Revisão			
					24 h	7 dias	30 dias	90 dias
PROVA DISCURSIVA (MATERIAL - CLIQUE AQUI)								
CONHECIMENTOS BÁSICOS								
LÍNGUA PORTUGUESA								
1. Compreensão de textos.								
2. Ortografia oficial.								
3. Mecanismos de coesão textual.								
4. Significação das palavras.								
5. Emprego de tempos e modos verbais.								
6. Emprego das classes de palavras.								
7. Coordenação e de subordinação.								
8. Emprego dos sinais de pontuação.								
9. Concordância verbal e nominal.								
10. Regência verbal e nominal.								
11. Emprego do sinal indicativo de crase.								
12. Colocação dos pronomes átonos.								
LÍNGUA INGLESA								
1. Compreensão de texto escrito em língua inglesa.								
2. Itens gramaticais relevantes para a compreensão dos conteúdos semânticos.								
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS								
TÉCNICA DIETÉTICA								
técnica dietética aplicada às atividades que acontecem antes, durante e após a produção de refeições;								
cardápios para fins especiais;								
noções de gastronomia.								
ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E DIETÉTICA								
proteínas, lipídeos, carboidratos, vitaminas, minerais, fibra alimentar, água e eletrólitos, compostos bioativos;								

Conteúdo	PDFs	Lei Seca	Videoaulas	Questões	Revisão			
					24 h	7 dias	30 dias	90 dias
PROVA DISCURSIVA (MATERIAL - CLIQUE AQUI)								
biodisponibilidade de nutrientes;								
requerimentos e recomendações nutricionais;								
grupos e fontes alimentares;								
Guia Alimentar para a População Brasileira e seus protocolos;								
avaliação do consumo e planejamento alimentar para diferentes grupos populacionais.								
NUTRIÇÃO CLÍNICA								
avaliação nutricional;								
prevenção e cuidado nas Doenças e Agravos Não Transmissíveis;								
alergias e intolerâncias alimentares;								
saúde mental.								
ALIMENTAÇÃO COLETIVA								
planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição;								
fundamentos da gestão em saúde e segurança do trabalho;								
conceitos, referenciais normativos e indicadores em administração em Serviços de Alimentação e Nutrição;								
controle de qualidade dos alimentos;								
legislação e boas práticas de fabricação;								
programas e políticas públicas no contexto da alimentação coletiva;								
sustentabilidade na produção de refeições para coletividades.								
NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA								
vigilância alimentar e nutricional;								
determinantes sociais da saúde e dos hábitos alimentares;								
segurança alimentar e nutricional;								
atenção nutricional na má nutrição;								

Conteúdo	PDFs	Lei Seca	Videoaulas	Questões	Revisão			
					24 h	7 dias	30 dias	90 dias
PROVA DISCURSIVA (MATERIAL - CLIQUE AQUI)								
educação alimentar e nutricional.								
ÉTICA E REGULAMENTAÇÃO PROFISSIONAL								
Código de Ética e de Conduta do Nutricionista;								
regulamentação das atividades do nutricionista.								
BIOESTATÍSTICA								
fundamentos de bioestatística.								