

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO, BIBLIOGRAFIA E ETAPAS DE PROVAS POR SETORIZAÇÃO**

<b>Etapas de Provas</b>	Escrita	Conforme disposto nos Artigos 46 a 56 e Art. 63 da Resolução nº 16/2018 do CONSUNI.	
	Didática	Conforme disposto no Artigo 58 da Resolução nº 16/2018 do CONSUNI.	
	Títulos e Trabalhos	Conforme disposto no Artigo 28 e 59 da Resolução nº 16/2018 do CONSUNI.	
	Arguição de Memorial	Conforme disposto no Artigo 57 da Resolução nº 16/2018 do CONSUNI.	
<b>Realização de Prova Prática: ( X ) Sim ( ) Não</b>			
<b>CCS / Instituto de Nutrição José de Castro - INJC</b>			
<b>Código</b>	MC-033	<b>Departamento / Setorização Definitiva</b>	Departamento de Nutrição Básica e Experimental / Técnica Dietética
<b>Conteúdo Programático</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenvolvimento de produtos e preparações saudáveis com base nas diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e aplicação da análise sensorial nesse processo.</li> <li>2. Estratégias para redução de desperdício de alimentos: aplicação na elaboração de produtos alimentícios e preparações culinárias.</li> <li>3. Propriedades e transformações de componentes alimentares (nutrientes e não nutrientes) por meio da aplicação de processos culinários.</li> <li>4. Ovos: composição, classificação, aplicação em técnica dietética e controle de qualidade.</li> <li>5. Frutas e Hortaliças: composição, classificação, aplicação em técnica dietética e controle de qualidade.</li> <li>6. Cereais e leguminosas: composição, classificação, aplicação em técnica dietética e controle de qualidade.</li> <li>7. Leite e derivados: composição, classificação, aplicação em técnica dietética e controle de qualidade.</li> <li>8. Carnes (suína e bovina) e derivados: composição, classificação, aplicação em técnica dietética e controle de qualidade.</li> <li>9. Aves e derivados: composição, classificação, aplicação em técnica dietética e controle de qualidade.</li> <li>10. Pescados e derivados: composição, classificação, aplicação em técnica dietética e controle de qualidade.</li> <li>11. Planejamento de cardápios saudáveis sob a ótica da produção sustentável.</li> </ol>		
<b>Bibliografia</b>	Não há indicação.		