



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS
Rua Cícero Duarte, 905 - Bairro Junco - Picos - PI - 64.607-670



ANEXO IV- EDITAL Nº 04/2021-CSHNB, de 26 de março de 2021

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – NUTRIÇÃO/CSHNB

TEMAS DA PROVA DIDÁTICA

1. Ética e bioética: conceitos, princípios e implicações para a nutrição.
2. Escolas de administração.
3. Indicadores e coeficientes adotados em saúde pública.
4. Critérios, planejamento, análise e execução de cardápios.
5. Nutrição funcional: conceitos e as principais substâncias bioativas em alimentos.
6. Suporte nutricional enteral e parenteral.
7. Aspectos fisiopatológicos do aparelho digestivo (refluxo gastroesofágico, gastrite, doenças inflamatórias intestinais, síndrome do intestino irritável, doença diverticular e constipação).
8. Utilização do modelo animal em pesquisa na área de nutrição.
9. Biodisponibilidade de nutrientes.
10. Cozinha brasileira: pratos típicos regionais.

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. **Introdução a epidemiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 281p.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 9 ed. Ed. Manole, 2014. 678p.

COSTA, N. M. B; PELUZIO, M. C. G.; MARTINO, H. S. D.; HENRIQUES, G. S. **Nutrição Experimental - Teoria e Prática**. 1a. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 178p.

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 6a. ed. São Paulo: Manole, 2020. 960p.

DALL AGNOL, D. **Bioética: princípios morais e aplicações**. Rio de Janeiro: DP&A, 2004. 200p.

FREIXAS, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009.

FERNANDES, C.; MONTEIRO, S. **Viagem gastronômica através do Brasil**. SENAC, São Paulo: SENAC-Estúdio Sônia Robato. 2000.

LAPCHIK, V. B. V.; MATTARAIA, V. G. M. **Cuidados e manejo de animais de laboratório**. Editora Atheneu. 2017. 760p.

MAHAN, L. K.; RAYMON, J. L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 14. ed. São Paulo: Roca, 2018. 1160p.

MEDRONHO, R. A. **Epidemiologia**. São Paulo: Atheneu, 2 ed., 2008. 676p.

MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração**. São Paulo: Manole Ltda, 6a. ed. 2014. 368p.

NALINI, J. R. **Ética geral e profissional**. 14. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais. 2020. 576p.

PIMENTEL, C. V. M. B.; GOLLUCKE, A. P. B.; FRANCKI, V. M. **Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos**. São Paulo: Varela, 2005. 95p.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica - 2 Vols - 5ª ed**, 2017. 3296p.