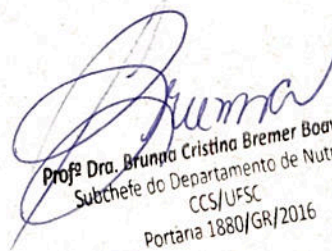


PROGRAMA: (de 01 a 10 pontos)

1. Uso das recomendações nutricionais segundo a "*Dietary Recommended Intakes (DRI's)*" para cálculo, avaliação e planejamento de dietas para indivíduos e coletividades.
2. Características da dieta, necessidades e recomendações nutricionais, planejamento, cálculo e adequação de cardápios para gestantes e nutrizes.
3. Características da dieta, necessidades e recomendações nutricionais, planejamento, cálculo e adequação de cardápios para pré-escolar e escolar.
4. Características da dieta, necessidades e recomendações nutricionais, planejamento, cálculo e adequação de cardápios para adultos e idosos.
5. Seleção, aquisição, conservação, pré-preparo e preparo de cereais tubérculos e raízes e leguminosas.
6. Seleção, aquisição, conservação, pré-preparo e preparo de frutas, verduras e legumes.
7. Seleção, aquisição, conservação, pré-preparo e preparo de carnes, aves, peixes e frutos do mar.
8. Seleção, aquisição, conservação, pré-preparo e preparo de leites e derivados e ovos.
9. Seleção, aquisição, conservação, pré-preparo e preparo de açúcares e gorduras.
10. Ficha técnica de preparação, pesos e medidas caseiras e indicadores culinários.


Profª Dra. Brunna Cristina Bremer Boaventura
Subchefe do Departamento de Nutrição
CCS/UFSC
Portaria 1880/GR/2016