

Concurso Edital N° 01/2010

CCS - Centro de Ciências da Saúde

Matéria/Área de conhecimento: Saúde Coletiva/Situação de Saúde

- 1-Bioestatística: conceito, usos e aplicações;
- 2-Sistemas de informação em Saúde: potencialidades e limites;
- 3-Epidemiologia aplicada a programas, políticas e serviços de saúde;
- 4-Desenhos de estudos em Epidemiologia: tipos, objetivos e características;
- 5-Situação de saúde da população brasileira e seus determinantes;
- 6-Geoprocessamento e gestão da saúde: subsídios para o planejamento e a avaliação de ações em saúde;
- 7-Situação de saúde: desafios e potencialidades na formação interdisciplinar em saúde
- 8-Descrição de amostras: medidas de posição, tendência, variabilidade e correlação;

Matéria/Área de conhecimento: Ciências dos Alimentos/Alimentação coletiva

- 1- Gestão, qualidade e monitoramento em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 2- Sistema de refeições coletivas: planejamento de restaurantes comerciais e institucionais.
- 3- A Unidade de Alimentação e Nutrição como promotora de saúde.
- 4- Ergonomia: definição, evolução, custo&benefício da ergonomia; Biomecânica ocupacional e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN); Segurança no trabalho e a saúde do trabalhador em UAN.
- 5- Transição Alimentar e Nutricional e o Programa de Alimentação do Trabalhador.
- 6- Operacionalização das Unidades de Alimentação e Nutrição: estimativa das necessidades nutricionais da clientela, planejamento do cardápio.
- 7- Inovações tecnológicas em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Matéria/Área de conhecimento: Ciências dos Alimentos/Ciências dos Alimentos com ênfase em Dietética e Alimentação Coletiva

- 1- Métodos de cocção e transformações bioquímicas nos alimentos.
- 2- A técnica dietética aplicada a Unidade de Alimentação e Nutrição.
- 3- Inovações tecnológicas em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 4- Pré-preparo, métodos de pesagem e medição, per capita dos alimentos, indicadores culinários.
- 5- Transformações bioquímicas nos alimentos que influenciam na biodisponibilidade de nutrientes.
- 6- Estudo dietético dos alimentos de origem animal: carnes, ovos, leite e derivados.
- 7 - Planejamento em sistema de refeições coletivas.