

Prezado(a),

Informamos que a apostila referente à Secretaria de Estado da Saúde de Alagoas-SESAU-AL - destinada ao cargo de Especialista em saúde - Nutrição, foi retificada conforme a nova edição liberada em 24 de julho de 2026.

Alterações realizadas:

• Conhecimentos específicos

- Onde se lia:

1 Nutrição humana básica: digestão, absorção, transporte, metabolismo, biodisponibilidade, excreção, classificação, função, fontes, carências e toxicidade de macro e micronutrientes, água, eletrólitos e fibras. 2 Necessidades e recomendações nutricionais para indivíduos: planejamento e avaliação. 3 Avaliação e diagnóstico do estado nutricional do indivíduo saudável ou enfermo nos ciclos da vida. 3.1 Conceitos e métodos, inquéritos dietéticos, antropometria, composição corporal, avaliação laboratorial dos parâmetros nutricionais e imunológicos, semiologia nutricional, balanço nitrogenado, balanço energético. 3.2 Prognóstico nutricional e avaliação nutricional subjetiva global. 4 Guias alimentares para a população brasileira, alimentação saudável nos ciclos da vida. 5 Educação nutricional. 6 Nutrição no exercício físico e no esporte. 7 Doenças transmitidas por alimentos (DTA). 8 Ética e legislação profissional. 9 Diretrizes de alimentação saudável para a população brasileira. 10 Sistema de vigilância alimentar e nutricional. 11 Dietoterapia nas doenças crônicas não transmissíveis. 12 Avaliação do consumo alimentar. 13 Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 14 Ingestões dietéticas de referência. 15 Planejamento, implementação e avaliação em unidades de alimentação e nutrição (UAN). 16 Condições sanitárias e higiênicas dos alimentos do recebimento à distribuição na UAN. 17 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 18 Ergonomia e segurança no trabalho em unidades de alimentação e nutrição. 19 Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 20 Segurança alimentar e nutricional sustentável. 21 Procedimento operacional padronizado (POP). 22 Bromatologia, tecnologia de alimentos e controle sanitário: estudo bromatológico dos alimentos (leite e derivados, carnes, pescados, ovos, cereais, leguminosas, gorduras, hortaliças, frutas e bebidas); propriedades físico-químicas dos alimentos. 23 Condições higiênicas-sanitárias e manipulações de alimentos. 24 Conservação de alimentos. 25 Intoxicações e infecções alimentares. 26 Avaliação de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). 27 Técnica dietética: conceito, classificação e características dos alimentos. 28 Preparo de alimentos: processos e métodos de cocção. 29 Pirâmide alimentar. 30 Planejamento de cardápios. 31 Técnica dietética. 32 Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) da ANVISA nº 27. 33 Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) da ANVISA nº 216. 34 Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 16/2017.

- Leia-se:

1 Nutrição humana básica: digestão, absorção, transporte, metabolismo, biodisponibilidade, excreção, classificação, função, fontes, carências e toxicidade de

macro e micronutrientes, água, eletrólitos e fibras. 2 Necessidades e recomendações nutricionais para indivíduos: planejamento e avaliação. 3 Avaliação e diagnóstico do estado nutricional do indivíduo saudável ou enfermo nos ciclos da vida. 3.1 Conceitos e métodos, inquéritos dietéticos, antropometria, composição corporal, avaliação laboratorial dos parâmetros nutricionais e imunológicos, semiologia nutricional, balanço nitrogenado, balanço energético. 3.2 Prognóstico nutricional e avaliação nutricional subjetiva global. 4 Guia alimentar para a população brasileira (2014). Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos (2019). [5 Educação nutricional. 6 Nutrição no exercício físico e no esporte. 7 Enfermidades transmitidas por alimentos (ETA). 8 Ética e legislação profissional. 9 Diretrizes de alimentação saudável para a população brasileira. 10 Sistema de vigilância alimentar e nutricional. 11 Dietoterapia nas doenças crônicas não transmissíveis. 12 Avaliação do consumo alimentar. 13 Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 14 Ingestões dietéticas de referência. 15 Planejamento, implementação e avaliação em unidades de alimentação e nutrição (UAN). 16 Condições sanitárias e higiênicas dos alimentos do recebimento à distribuição na UAN. 17 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 18 Ergonomia e segurança no trabalho em unidades de alimentação e nutrição. 19 Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 20 Segurança alimentar e nutricional sustentável. 21 Procedimento operacional padronizado (POP). 22 Bromatologia, tecnologia de alimentos e controle sanitário: estudo bromatológico dos alimentos (leite e derivados, carnes, pescados, ovos, cereais, leguminosas, gorduras, hortaliças, frutas e bebidas); propriedades físico-químicas dos alimentos. 23 Condições higiênico-sanitárias e manipulações de alimentos. 24 Conservação de alimentos. 25 Intoxicações e infecções alimentares. 26 Avaliação de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). 27 Técnica dietética: conceito, classificação e características dos alimentos. 28 Preparo de alimentos: processos e métodos de cocção. 29 Pirâmide alimentar. 30 Planejamento de cardápios. 31 Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 843, de 22/02/2024. 32 Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) da ANVISA nº 216.

Atenciosamente,

Permanecemos à disposição para eventuais dúvidas.