

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS E FORMAÇÃO DE CADASTRO NOS CARGOS DE NÍVEL SUPERIOR E DE NÍVEL INTERMEDIÁRIO
EDITAL Nº 2 – FUB 2018, DE 19 DE OUTUBRO DE 2018

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA (FUB), em razão de erro material, torna pública a **retificação do quadro** constante do subitem 12.7, bem como **dos conhecimentos específicos para o Cargo 8** constantes do subitem 15.2.3, do Edital nº 1 – FUB 2018, de 16 de outubro de 2018, conforme a seguir especificado, permanecendo inalterados os demais itens e subitens do referido edital.

[...]
 12.7 O edital de resultado final no concurso público contemplará a relação dos candidatos aprovados, ordenados por classificação, dentro dos quantitativos previstos no quadro a seguir, de acordo com o Anexo II do Decreto nº 6.944, de 21 de agosto de 2009, publicado no *Diário Oficial da União* de 24 de agosto de 2009.

Cargo/Área	Candidatos à ampla concorrência	Candidatos que se declararam com deficiência	Candidatos que se autodeclararam negros
Cargo 1: Administrador	[...]	[...]	[...]
Cargo 2: Assistente Social	3ª	1ª	1ª
Cargo 3: Economista	3ª	1ª	1ª
Cargo 4: Editor de Publicações	3ª	1ª	1ª
Cargo 5: Engenheiro/Área: Elétrica	3ª	1ª	1ª
Cargo 6: Engenheiro/Área: Produção	3ª	1ª	1ª
Cargo 7: Engenheiro de Segurança do Trabalho	3ª	1ª	1ª
Cargo 8: Nutricionista	3ª	1ª	1ª
Cargo 9: Técnico Desportivo	3ª	1ª	1ª

Cargo 10: Técnico em Assuntos Educacionais	[...]	[...]	[...]
Cargo 11: Assistente em Administração	[...]	[...]	[...]
Cargo 12: Revisor de Textos Braille	3ª	1ª	1ª
Cargo 13: Técnico de Laboratório/Área: Análises Clínicas	3ª	1ª	1ª
Cargo 14: Técnico de Laboratório/Área: Industrial	3ª	1ª	1ª
Cargo 15: Técnico de Tecnologia da Informação	[...]	[...]	[...]
Cargo 16: Técnico em Anatomia e Necropsia	3ª	1ª	1ª
Cargo 17: Técnico em Audiovisual	3ª	1ª	1ª
Cargo 18: Técnico em Contabilidade	3ª	1ª	1ª
Cargo 19: Técnico em Ótica	3ª	1ª	1ª
Cargo 20: Técnico em Segurança do Trabalho	3ª	1ª	1ª
Cargo 21: Tradutor e Intérprete de Linguagem de Sinais	3ª	1ª	1ª

[...]

15.2.3 CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

[...]

CARGO 8: NUTRICIONISTA

NUTRIÇÃO: 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: conceitos e métodos, inquéritos dietéticos, antropometria, composição corporal, avaliação laboratorial dos parâmetros nutricionais e imunológicos, semiologia nutricional, balanço nitrogenado, balanço energético. 3.1 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 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. 16 Condições sanitárias e higiênicas dos alimentos do recebimento à distribuição na UAN. 17 Programa Nacional de Alimentação do Escolar. 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 POPs (Procedimento Operacional Padronizado). 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 A pirâmide alimentar; 30 planejamento de cardápios. 31 Técnica dietética. 32 Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) Nº 275/ANVISA; 33 RDC Nº 216/ANVISA. 34 Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017.

[...]

MÁRCIA ABRAHÃO MOURA

Presidente da Fundação Universidade de Brasília