

## TERMOS E CONDIÇÕES CURSOS PREPARATÓRIO SARAH 2017

**# TURMA 1 - CURSO REGULAR PREPARATÓRIO PROCESSO SELETIVO HOSPITAL SARAH 2017 (CONFORME PREVISTO NO EDITAL):**

**PERÍODO:** 15/05 a 14/06 (SEGUNDA A SEXTA) 19:00 às 22:00h – 23 AULAS.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DO CURSO:

1. Noções de anatomia e fisiologia do aparelho digestório.
2. Conceitos de nutrição e dietética. Leis da nutrição.
3. Nutrição humana básica: metabolismo energético e nutricional.
4. Macro e micronutrientes, água, eletrólitos e fibras.
5. Noções de avaliação nutricional do indivíduo nos ciclos da vida.
6. Métodos antropométricos e características da alimentação.
7. Aleitamento materno.
8. Sistema de vigilância alimentar e nutricional (SISVAN).
9. Guia alimentar para a população brasileira.
10. Modificações da dieta normal. Dietas especiais.
11. Noções de educação nutricional.
12. Ética e legislação profissional.
13. Alimentos: conceito, características e qualidade.
14. Enfermidades transmitidas por alimentos (ETA).
15. Microbiologia dos alimentos.
16. Pesos e medidas. Pré-preparo e preparo de alimentos.
17. Processos de cocção e técnicas de armazenamento e transporte.
18. Propriedades sensoriais e testes de degustação.
19. Cardápios: tipos de cardápios.
20. Ficha técnica de preparação.
21. Unidades de alimentação e nutrição / dietética: características físicas, recursos humanos, procedimentos e equipamentos.
22. Armazenamento, tipos de serviços e distribuição de alimentos.
23. Custos em serviços de alimentação.
24. Higiene e sanitização.
25. Noções de organização e gestão do processo de trabalho.
26. Vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.
27. APPCC e Manual de boas práticas.
28. Noções de saúde e segurança no trabalho.
29. Lactário e Sondário hospitalar.

**# TURMA 2 – AULÕES (EXERCÍCIOS COMENTADOS): 6 SÁBADOS CONSECUTIVOS PREPARATÓRIO PROCESSO SELETIVO HOPITAL SARAH 2017 (CONFORME PREVISTO NO EDITAL):**

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E DATAS:

#### 1º SÁBADO 13/05 – Profa. Cristiane Campos

1. Noções de anatomia e fisiologia do aparelho digestório.
2. Conceitos de nutrição e dietética. Leis da nutrição.
3. Nutrição humana básica: metabolismo energético e nutricional.
4. Macro e micronutrientes, água, eletrólitos e fibras.
5. Noções de avaliação nutricional do indivíduo nos ciclos da vida.
6. Métodos antropométricos e características da alimentação.

#### 2º SÁBADO 20/05 – Profa. Cristiane Campos

7. Aleitamento materno.
8. Sistema de vigilância alimentar e nutricional (SISVAN).
9. Guia alimentar para a população brasileira.
10. Modificações da dieta normal. Dietas especiais.
11. Noções de educação nutricional.
12. Ética e legislação profissional.

#### 3º SÁBADO 27/05 – Prof. Vitor Teixeira

13. Alimentos: conceito, características e qualidade.
14. Pesos e medidas. Pré-preparo e preparo de alimentos.
15. Processos de cocção e técnicas de armazenamento e transporte.
16. Propriedades sensoriais e testes de degustação.
17. Cardápios: tipos de cardápios.

**4º SÁBADO 03/06 – Profa. Karina Vale**

18. Enfermidades transmitidas por alimentos (ETA).
19. Microbiologia dos alimentos.
20. Vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.
21. APPCC e Manual de boas práticas.

**5º SÁBADO 10/06 – Profa. Karina Vale**

22. Higiene e sanitização.
23. Noções de organização e gestão do processo de trabalho.
24. Noções de saúde e segurança no trabalho.
25. Lactário e Sondário hospitalar.

**6º SÁBADO 17/06 – Prof. Vitor Teixeira**

26. Ficha técnica de preparação.
27. Unidades de alimentação e nutrição / dietética: características físicas, recursos humanos, procedimentos e equipamentos.
28. Armazenamento, tipos de serviços e distribuição de alimentos.
29. Custos em serviços de alimentação.

**INSCRIÇÕES:**

1. Os interessados devem se inscrever-se antecipadamente exclusivamente através da Internet acessando o site: <http://www.trionutri.com.br/cursinho-sarah-2017>
2. Para efetivar a inscrição, os interessados devem:
  - A. Escolher o tema do curso, conforme as datas, horários estabelecidos e divulgados.
  - B. Ler os termos e condições. Se concordar:
  - C. Efetuar o pagamento dos valores referentes à inscrição através dos canais disponíveis (pagamento online no site gerencianet ou depósito em conta).
  - D. Quando escolher pagamento on line: Preencher o formulário de inscrição no site gerencianet antes da conclusão do pagamento.
  - E. Quando escolher por depósito em conta: Encaminhar a cópia do comprovante de pagamento para o e-mail: [contato@trionutri.com.br](mailto:contato@trionutri.com.br)
3. As inscrições serão encerradas tão logo seja atingido o número de vagas disponíveis para cada curso.
4. Para definir a ordem dos inscritos nas respectivas turmas, Será respeitada a ordem de confirmação dos pagamentos (extrato GERENCIANET / BANCÁRIO).
5. Aos alunos cujos pagamentos e inscrições forem processados após o encerramento das inscrições, serão devidamente comunicados e incluídos na lista de espera, sendo também inscritos automaticamente nas próximas turmas se assim concordarem.
6. Caso os alunos incluídos na lista de espera optem por desistir do curso, terão suas inscrições canceladas e valores pagos integralmente ressarcidos conforme normas de cancelamento.
7. O descumprimento das orientações em qualquer das etapas da inscrição não garante a vaga dos interessados que incorrerem em erros no preenchimento ou envio das informações incompletas.

**FORMA DE PAGAMENTO:**

8. As opções disponíveis para pagamento dos cursos são:

A. Plataforma **GERENCIANET** (o código da transação deve ser informado no formulário de inscrição). O Os interessados que optarem por essa plataforma, concordam com a política interna do site. Disponível em: <https://gerencianet.com.br/termos-de-uso/>

B. Depósito bancário na conta da **TRIO NUTRI**. Caixa Econômica Federal **Agência: 4461 Operação 03 (Pessoa Jurídica) Conta Corrente: 746-6** (Lucélia Ribeiro da Silva / TRIO NUTRI CONSULTORIA LTDA). A cópia do comprovante deve ser enviada para o e-mail: [contato@trionutri.com.br](mailto:contato@trionutri.com.br)

C. VALORES: **APENAS TURMA 1 - CURSO REGULAR (23 AULAS SEG A SEX): R\$ 499,00 ou 399,00 à vista (depósito em conta).**

D. VALORES: **APENAS TURMA 2 – AULÔES (EXERCÍCIOS COMENTADOS): R\$ 69,00 cada sábado. Se optar por matricular nos 6 sábados previstos (desconto de 40%) total dos 6 cursos: R\$ 249,00 (depósito em conta).**

E. VALORES: **TURMA 1 - CURSO REGULAR (23 AULAS SEG A SEX) + TURMA 2 – AULÔES (EXERCÍCIOS) R\$: 548,00 (depósito em conta).**

### **POLÍTICA DE DESCONTOS**

9. A TRIO NUTRI se reserva no direito de conceder bolsas de estudos parciais (50% de desconto) ou até mesmo bolsas de estudos integrais (100% de desconto) para alunos, ex- alunos, consultores e convidados, mediante autorização da coordenação dos cursos.

### **DESISTÊNCIA OU CANCELAMENTO DO CURSO**

10. A confirmação de realização do curso está condicionada a um número mínimo de 20 inscritos para cada curso. Em não atingindo este número mínimo, o curso poderá ser cancelado ou adiado.

11. Confirme a realização do curso no qual o se inscreveu antes de efetuar a compra de passagens, reservas de hotel etc;

12. Na hipótese de adiamento / cancelamento dos cursos ocorrerem **por iniciativa da TRIO NUTRI** (por insuficiência do número de alunos ou qualquer outro motivo a qualquer prazo), o aluno pode optar por permanecer inscrito na próxima turma. Caso deseje, o valor pago será ressarcido integralmente, em até 05 (cinco) dias úteis a contar da data de comunicação, mediante requerimento expresso do inscrito através do e-mail: [contato@trionutri.com.br](mailto:contato@trionutri.com.br) .

13. Se **respeitado o prazo de inscrição** informado no site, na hipótese de desistência **por iniciativa do INSCRITO** em até 07 (sete) dias após a realização do pagamento exclusivamente pela internet (GERENCIANET) o valor por ele pago **será ressarcido integralmente.**

14. **Após o prazo de inscrição**, na hipótese de desistência **por iniciativa do INSCRITO**, independente da opção de pagamento escolhida (GERENCIANET / Depósito Bancário), o valor por ele pago **será ressarcido parcialmente.** Será **descontando 20%** (vinte por cento) referente às taxas de reservas de salas e administrativas.

### **LOCAL DAS AULAS E OUTRAS PROVIDÊNCIAS**

16. De acordo com os temas de interesse, disponibilidade de data e capacidade das salas, os endereços dos locais dos cursos serão disponibilizados em nossa página da internet [www.trionutri.com.br/cursos](http://www.trionutri.com.br/cursos)

17. Os cursos serão ministrados preferencialmente nos seguintes endereços:

A. IGA Taguatinga - Pistão Sul - Instituto Gastronômico das Américas QS 03 Lote 29 loja 01  
Em casos especiais podem ser transferidos para os seguintes locais, mediante divulgação prévia:

B. LBV: SGAS 915 Lotes 75/76 - Asa Sul Ed. Parla Mundi da LBV - Brasília/DF.

C. UNIPLAN: Av. Pau Brasil, s/n - Lote 2 - Águas Claras, Brasília - DF

D. Hotel Metropolitan: SHN quadra 02, bloco H - Asa Norte, DF.

E: ou em outro local a ser definido e devidamente divulgado pela TRIO NUTRI;

18. O calendário apresentado no ato da inscrição corresponde a datas previstas para a realização das aulas e está sujeito a alterações;

19. A TRIO NUTRI se reserva no direito de inverter a sequência de ministração do conteúdo, substituir docentes, de acordo com a construção do calendário, respeitando a carga-horária total do curso. Nestes casos, os alunos serão informados com antecedência e poderão optar pela continuidade no curso.

22. A TRIO NUTRI não se responsabiliza por quaisquer outros valores que eventualmente tenham sido despendidos pelo inscrito, antes da confirmação da realização do curso pela TRIO NUTRI ou durante o andamento do curso, seja a que título for, tais como: passagens aéreas ou rodoviárias; taxas de embarque, combustíveis, pedágios, hospedagens etc., em virtude do cancelamento ou adiamento do curso; ou mesmo devido a mudanças de datas no calendário dos cursos.

## **DISPOSIÇÕES FINAIS**

23. Os casos omissos serão analisados e resolvidos pela Coordenação de Cursos.

Brasília, 08 de Maio de 2017

**Vitor Teixeira de Miranda**

CRN 2655

Responsável Técnico e Coordenador dos Cursos