

<b>CURSO VOCACIONAL DUAL COZINHA PASTELARIA</b>	
<b>Matriz da Prova de Exame de Cozinha Pastelaria</b>	
<b>Módulo 1 : “Alimentação racional, nutrição e dietética”</b>	
ANO DE FORMAÇÃO: 1.º	MODALIDADE: PROVA ESCRITA
DURAÇÃO: 60 MINUTOS	MATERIAL: ESFEROGRÁFICA AZUL OU PRETA
JÚRI: SÓNIA DIAS	

DOMÍNIO DE REFERÊNCIA	OBJETIVOS / COMPETÊNCIAS	ESTRUTURA / TIPO DE QUESTÕES	COTAÇÕES
Interpretação de questões	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentação Racional</li> <li>• Constituintes alimentares</li> <li>• Análise alimentar</li> <li>• Cálculo calórico e nutricional dos alimentos</li> <li>• Comportamento alimentar</li> <li>• Princípios fundamentais da dietética</li> <li>• Tipos de dietas</li> <li>• Tendências gastronómicas modernas</li> <li>• Composição de ementas saudáveis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Questões de resposta direta relativas aos objetivos descritos</li> <li>• Cálculo de IMC</li> </ul>	200 pontos
<b>Total</b>			<b>200 pontos</b>