

EDITAL Nº 02/2017

**SELEÇÃO DE MONITORES REMUNERADO E VOLUNTÁRIO DO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO/FCBS, DA UNIVERSIDADE FEDERAL
DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, CAMPUS DIAMANTINA**

O (a) Departamento de Nutrição da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde, torna público que estão abertas as inscrições para o processo de seleção de Monitores Remunerado e Voluntário.

1- DOS OBJETIVOS

O Programa de Monitoria tem por objetivo dar suporte ao corpo discente, visando à melhoria do rendimento acadêmico e estimular os estudantes para o exercício da carreira docente.

2- DAS INSCRIÇÕES

2.1 - Poderá inscrever-se para o exame de seleção, o discente:

- a) Regularmente matriculado no Curso de Graduação em Nutrição, que comprove já ter obtido aprovação na unidade curricular objeto da seleção, com média igual ou superior a 70,0 (setenta).
- b) Que dispuser de horários livres, compatíveis com os estipulados pelo Professor Supervisor.

2.1.2 - Não havendo inscrição de nenhum candidato com nota igual ou superior a 70,0 (setenta), os candidatos que apresentarem nota igual ou superior a 60,0 (sessenta), poderão se inscrever, mantidas as demais exigências.

2.1.3 - O candidato que tiver integralizado unidade curricular equivalente àquela, objeto da seleção, deverá anexar aos documentos, uma declaração do professor responsável pela unidade curricular cursada, comprovando que o conteúdo programático é equivalente.

2.1.4 - As inscrições serão realizadas conforme disposto a seguir:

Período: 23-06-2017 a 28-06-2017

Local: Secretaria do Departamento de Nutrição (Prédio do Departamento de Nutrição)

Horário: 08:00 às 12:00 e de 14:00 às 16:30

Documentação: Formulário de Inscrição devidamente preenchido (ANEXO III) – Histórico Escolar (Imprimir do SIGA), com os dados do candidato, contendo obrigatoriamente a nota da unidade curricular objeto desta seleção).

3- DA REALIZAÇÃO DAS PROVAS

Data: A ser informado no ato da inscrição

Local: A ser informado no ato da inscrição

Horário: A ser informado no ato da inscrição

3.1 - O candidato deverá comparecer ao local das provas no horário estabelecido, devendo apresentar ao Professor seu histórico escolar (Imprimir do SIGA), contendo obrigatoriamente seu CRA, que terá peso igual ao da avaliação específica.

4- DA SELEÇÃO

4.1 - A seleção dos monitores remunerados ou voluntários será feita mediante realização de avaliação específica sobre o conteúdo programático da unidade curricular (prova teórica/prática).

4.1.2 - Será considerado aprovado no exame de seleção o candidato que obtiver nota final igual ou superior a 60% (sessenta por cento).

4.1.3 - Ocorrendo empate no resultado de seleção, serão observados para efeito de desempate, pela ordem, os seguintes critérios:

- I - Maior nota na unidade curricular objeto da seleção.
- II - Maior CRA.
- III - Candidato com maior idade.

4.1.4 - O resultado do processo seletivo será divulgado pela Unidade Acadêmica / Departamento, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis após a sua realização.

4.1.5 - Este processo seletivo terá validade por um semestre letivo, podendo ser prorrogado por igual período, dentro do mesmo ano letivo, a critério do Professor Supervisor, responsável pela unidade curricular.

4.1.6 - Havendo vaga para monitores dentro do período de validade do Edital, esta poderá ser imediatamente ocupada por outro discente aprovado, respeitada a ordem classificatória.

4.1.7 - Não havendo candidato classificado no processo seletivo para Monitoria Remunerada ou Voluntária, será publicado novo Edital para seleção de monitores.

4.1.8 - A monitoria voluntária será concedida aos discentes que concorreram e foram classificados pelo processo de seleção das unidades curriculares específicas para monitores voluntários.

4.2 - Este processo seletivo será válido para o 1º semestre letivo de 2017.

4.3 - O preenchimento das vagas será pela ordem de classificação, sendo que a cada desistência será chamado o próximo candidato classificado.

4.4 - Não havendo outro candidato aprovado, a pedido do professor responsável pela disciplina, outro edital poderá ser aberto para preenchimento da vaga, de acordo com os termos da Resolução nº 01 – CONSEPE, de 05 de março de 2015.

5- DO RESULTADO

O resultado deste processo seletivo será divulgado no dia 04-07-2017.

6- DOS RECURSOS

6.1 - Havendo recursos, estes deverão ser encaminhados, em primeira instância, à Congregação da Unidade Acadêmica.

6.1.1- Da decisão da Congregação, caberá em última instância, recurso ao Conselho de Graduação (CONGRAD).

6.1.2 - O prazo para impetração de recurso é de 2 (dois) dias úteis, incluído o dia da divulgação do resultado do processo seletivo.

7- DA ADMISSÃO E EXERCÍCIO DA MONITORIA

7.1 - A admissão no Programa de Monitoria obedecerá à ordem de classificação dos candidatos, de acordo com as vagas existentes.

7.2 - Até o dia 07-07-2017, o discente selecionado para exercer a função de monitor deverá entregar na DAA/PROGRAD, os seguintes documentos:

- I - Cadastro do Monitor, informando endereço, telefone, e-mail e dados bancários;
- II - Termo de Compromisso do Monitor, devidamente assinado pelo discente e pelo docente responsável pela unidade curricular;
- III - Cópia dos documentos de identidade, CPF e comprovante de conta bancária.

7.2.1 - O não cumprimento do prazo para entrega da documentação, implicará na perda da bolsa de monitoria.

7.3 - O Termo de Compromisso do Monitor será firmado entre o discente e a UFVJM, com a anuência da Unidade Acadêmica, no ato da admissão.

7.4 - As atividades do monitor obedecerão, em cada semestre letivo, a um Plano de Trabalho elaborado pelo Professor Supervisor.

7.5 - A monitoria será exercida somente em dias letivos, de acordo com o Calendário Acadêmico vigente.

7.6 - A monitoria será exercida em regime de 48 (quarenta e oito) horas mensais, exceto nos meses em que não houver dias letivos suficientes para tal. Nesses meses, as atividades desenvolvidas corresponderão a 24 (vinte e quatro) horas mensais.

8- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1 - A bolsa de monitoria tem caráter transitório, não é acumulável com nenhum outro tipo de bolsa no âmbito da UFVJM – exceto bolsas de auxílio – ou empregos de quaisquer naturezas, não gerando vínculo empregatício.

8.2 - Dentro do mesmo semestre letivo não será permitido o exercício simultâneo de monitoria pelos discentes, seja remunerada ou voluntária.

8.3 - O monitor deverá, até o dia 20 de cada mês, entregar o relatório de acompanhamento e monitoramento das atividades de monitoria ao Professor Supervisor.

8.4 - O monitor deverá encaminhar seu Atestado de Frequência à DAA/PROGRAD, até o dia 20 de cada mês.

8.5 - Os casos omissos ou situações não previstas, serão resolvidos pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CONSEPE.

Diamantina, 23 de junho de 2017

Paulo de Souza Costa Sobrinho
Departamento de Nutrição
Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde

**ANEXO I – RELAÇÃO DO NÚMERO DE VAGAS E
SALAS PARA A REALIZAÇÃO DAS PROVAS**

Monitoria Remunerada e Voluntária:

Conteúdo/Disciplina Objeto	Qtdade de vagas para monitoria remunerada	Qtdade de vagas para monitoria voluntária	Local das Provas	Nota e aprovação exigida para inscrição
Nutrição em Saude Pública	01			
Nutrição Experimental		01		
Metodologia da Pesquisa		01		
Planejamento e Administração de UAN I		01		
Tecnica Dietética I e II		01		

**ANEXO II - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR
CONTEÚDO/DISCIPLINAS**

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Nutrição em Saude Publica
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	1. Programas e políticas de Alimentação e Nutrição. 2. Sisvan 3. Anemia ferropriva. 4. Hipovitaminose A. 5. Bocio e beribéri. 6. Obesidade.

BIBLIOGRAFIAS	Tadde JA. Nutrição em saúde pública. Rubio. 2011. Www.dab.saude.gov.br
----------------------	---

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Nutrição Experimental
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>1 A importância do uso de animais no estudo da alimentação e nutrição.</p> <p>2 Modelos animais de desnutrição e suas consequências.</p> <p>3 Métodos experimentais utilizados na avaliação de efeitos de injúrias sobre o desenvolvimento antes do acasalamento, durante e ao término da prenhez: detecção de anomalias externas viscerais e do esqueleto; avaliação do crescimento e, do desenvolvimento sensorial e motor da prole.</p>
BIBLIOGRAFIAS	<p>ANDERSEN, M. L. et al. Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação. São Paulo: UNIFESP, 2004.</p> <p>RAYMUNDO, M. M.; GOLDIM, J. R. O uso de animais em pesquisas científicas. Disponível em: http://www.sorbi.org.br/revista4/animais-2007.pdf. Acesso em: 20 out. 2001.</p>

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Metodologia da Pesquisa
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normas de citação e referência pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT); 2. Elaboração de projeto de pesquisa; 3. Tabulação de dados e construção de gráficos; 4. Elaboração de relatório de pesquisa.

BIBLIOGRAFIAS	<p>GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed., São Paulo: Atlas S. A., 2008.</p> <p>VIEIRA, S.; HOSSNE, W.S. Metodologia científica para a área da saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.</p> <p>LAKATOS, E.; MARCONI, M.; ANDRADE. Metodologia Científica. 5. ed., São Paulo: Atlas S.A., 2007.</p>
----------------------	---

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Planejamento e Administração de UAN I
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>UAN: Conceitos, objetivos; caracterização de sub-setores da alimentação coletiva; considerações históricas sobre a alimentação coletiva;</p> <p>Alimentação coletiva no Brasil; Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE; Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT</p> <p>Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição:</p> <p>funções Administrativas em UAN. Estruturas organizacionais da UAN. Funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição</p> <p>Administração de Recursos Humanos : Dimensionamento de Pessoal;</p> <p>descrição e análise de cargos; recrutamento, seleção e admissão;</p> <p>estabelecimento e divisão dos horários de trabalho em UAN, consolidação da leis trabalhistas (CLT); avaliação dos recursos humanos: indicadores;</p> <p>Controles de saúde</p> <p>Planejamento de cardápios: critérios técnicos e operacionais na elaboração de cardápios em UAN, Programa de alimentação do trabalhador PAT;</p> <p>Administração de Recursos materiais: Previsões de compras, controle de estoque, credenciamento e avaliação de Fornecedores; qualidade no recebimento e armazenamento de gêneros.</p>

	<p>Administração Financeira: conceitos e definições, planejamento orçamentário, receita, faturamento, análise de resultados; administração financeira de estoque; custo de mão-de-obra. Avaliação da produtividade e da produção de refeições em UAN: indicadores, avaliação do desperdício em UAN – fator de correção, sobra limpa, resto-ingestão; check-list (6 hs) Atendimento e satisfação do cliente em UAN: pesquisa de satisfação do cliente, indicador de satisfação do cliente</p>
<p style="text-align: center;">BIBLIOGRAFIAS</p>	<p>ABREU, E.S, SPINELLI M.G.N, ZANARDI, A .M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2009. 342 p.</p> <p>ARRUDA, Gillian Alonso, Manual de Boas Práticas, 2ª edição, São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002, 178p.</p> <p>BOULOS, Máurea E.M.S, BUNHO, Rogério M., Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 1999, 167p.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos - Edição Compacta. 7ª edição, São Paulo: Editora Atlas S.A, 2002, 631p.</p> <p>FERREIRA, S. M. R. Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I. São Paulo: editora Varela, 2002. 173p.</p> <p>GANDRA, Y. R. et al. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Sarvier, 1986 .</p> <p>GERMANO, M. I. S. Treinamento de manipuladores de alimentos fator de segurança alimentar e promoção de saúde. São Paulo: Varela, 2003. 186p.</p> <p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.; Higiene e</p>

	<p>Vigilância Sanitária dos Alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 655p.</p> <p>KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998. 95p.</p> <p>KJNTON, R. et al. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1998.</p> <p>LIMA FILHO GERSON PAULA, Planejamento de Refeitórios, Rio de Janeiro, Produção Independente, 1986.</p> <p>LOBO, Alexandre. Manual de Estrutura e Organização do Restaurante Comercial. São Paulo: Atheneu, 2009. 160p.</p> <p>MAGNÉE, Henri M, Manual do Self -Service: Roteiro e Guia Prático para Montagem e Administração de Restaurantes Self -service ou por Quilo; São Paulo, Livraria Varela, 1996, 242p.</p> <p>Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de refeições para coletividade. 2003.</p> <p>MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p.</p> <p>REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição. Ed. Varela, 2000.</p> <p>SILVA FILHO, A R. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial. São Paulo: Varela, 1996. 235p.</p> <p>SILVA JÚNIOR Eneo Alves. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479p.</p> <p>SILVA, Sandra M.C.S; BERNARDES, Silvana M; Cardápio- Guia Prático para Elaboração; São Paulo, Editora Atheneu, 2001, 195p.</p> <p>TEIXEIRA, S.F.M.G. et al. Administração Aplicada às Unidades de</p>
--	--

	Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.219p.
--	--

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Técnica Dietética I e II
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Introdução à Técnica Dietética: conceitos, objetivos, critérios da cozinha dietética, termos e etapas do preparo de alimentos.</p> <p>-Per capita, fatores de correção e cocção: fórmulas, usos e exercícios.</p> <p>-Cereais: características, tipos, propriedades, compras, armazenamento e tipos de preparação. Amido: características, gelatinização, gelificação retrogradação. Farinhas, ingredientes das massas e agentes de crescimento.</p> <p>-Leguminosas: tipos, características, seleção, armazenamento e preparos.</p> <p>-Frutas e hortaliças: características, tipos, noções de aquisição, armazenamento e preparo. Pigmentos em frutas e hortaliças, cocção correta.</p> <p>-Trabalho de pesquisa na internet: classificação e padronização para comercialização de hortifrutigranjeiros no CEASA - MG.</p> <p>-Carnes: conceito, características, tipos mais usados, tipos de cortes. Aquisição e armazenagem; métodos de cocção e preparações.</p> <p>-Ovos: classificação, aquisição e armazenamento, usos e cuidados.</p> <p>-Leite e derivados: tipos, aquisição e armazenagem, usos e cuidados.</p> <p>-Óleos e gorduras: conceito, característica, armazenagem, deterioração, cuidados no uso.</p> <p>-Açúcares e produtos açucarados: tipos, propriedades, reações de escurecimento, aquisição e armazenagem.</p> <p>-Bebidas e infusões: conceitos, tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenagem.</p> <p>-Temperos, condimentos e molhos: tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenagem.</p> <p>Tipos de Restaurantes. Planejamento de Cardápios: Cardápio Popular Planejamento de Cardápios: Cardápio Médio e Cardápio Sofisticado Etiqueta Social e <i>mise em place</i></p>

	<p>Gastronomia Brasileira e Gastronomia Internacional Alimentos para Fins Especiais Aproveitamento Integral de Alimentos</p>
<p>BIBLIOGRAFIAS</p>	<p>ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003.</p> <p>GRISWOLD, R. M. Estudo experimental dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 1972.</p> <p>CHARLEY, H. Food science. New York: Macmilian Publishing Company, 1982.</p> <p>EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000.</p> <p>COENDERS, A. Química culinária. Zagaroza: Editorial Acribia, 1996.</p> <p>WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le cordon bleu - todas as técnicas culinárias. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2000.</p> <p>TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</p> <p>Alimentos para fins especiais: dietéticos com leis atualizadas 1999 ED. 1996 – VARELA.</p> <p>Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos . AUTOR: LIESELOTTE HOESCHL ORNELLAS . EDITORA: ATHENEU</p> <p>Alimentos: um estudo abrangente. JOSÉ EVANGELISTA. ATHENEU, 1992.</p> <p>Menu: como montar um cardápio eficiente AUTOR: FREDERICO VASCONCELLOS -EUEDEMAR CAVALCANTI - LOURDES BARBOSA EDIÇÃO/ANO: 2002.</p> <p>Passaporte para o sabor - tecnologias para a elaboração de cardápios AUTOR: RONALDO LOPES PONTES BARRETO EDIÇÃO/ANO: 2000</p> <p>Tecnologia culinária AUTOR: IONE TEICHMANN EDIÇÃO/ANO: 2000</p> <p>Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. EDITORA SENAC.</p> <p>Medidas caseiras no preparo dos alimentos . AUTOR: MARIA ALTINA MOREIRA . EDITORA: AB EDITORA.</p> <p>Nutrição e técnica dietética . AUTOR: SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI . EDITORA: MANOLE</p>

	<p>Cardápios - técnicas e criatividade . AUTOR: IONE TEICHMANN. EDITORA: EDUCS</p> <p>Dicionário de culinária e termos afins . AUTOR: ROBERTO A DE ALMEIDA MOURA EDITORA: ATHENEU</p> <p>Alimentos & bebidas AUTOR: CARLOS ALBERTO DAVIES EDIÇÃO/ANO: 2/2001</p> <p>Manual de serviços de garçom AUTOR: ARISTIDES DE OLIVEIRA PACHECO EDIÇÃO/ANO: 2001</p>
--	--

ANEXO III – FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO SELEÇÃO DE BOLSISTAS PARA O PROGRAMA DE MONITORIA REMUNERADA E VOLUNTÁRIA			
NOME COMPLETO:			
Nº. MATRÍCULA:	CPF:	IDENTIDADE:	PERÍODO:
DATA DE NASCIMENTO:	NATALIDADE:	GÊNERO: () Masculino () Feminino	
ENDEREÇO RESIDENCIAL (Rua/Av.):			
BAIRRO:	CEP:	CIDADE:	UF:
E-MAIL:			
TELEFONE RESIDENCIAL:		CELULAR:	
CONTEÚDO/UNIDADE CURRICULAR OBJETO – (conforme consta no edital):			
DECLARAÇÃO			
Declaro que este formulário de inscrição contém informações completas e exatas e que aceito o sistema e os critérios adotados no presente Edital.			
(cidade), ____ de ____ de ____.			
_____ ASSINATURA DO CANDIDATO			