



EDITAL Nº01/2015

**SELEÇÃO MONITORES REMUNERADOS E VOLUNTÁRIOS DO DEPARTAMENTO
DE NUTRIÇÃO, DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA
E MUCURI, CAMPUS DIAMANTINA**

O (a) Departamento de Nutrição/FCBS, torna público que estão abertas inscrições para o processo de seleção de Monitores Remunerados e Voluntários.

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.
- c) Para a disciplina Dietoterapia I, tem como pré-requisito aprovação na disciplina de Avaliação Nutricional.

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: 26 de março.

Local: Secretaria do departamento

Horário: de 08:00 às 12:00 e de 13:00 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).

1- DA REALIZAÇÃO DAS PROVAS

Data: 27-03-2015

Local: Departamento de Nutrição

Horário: Conforme ANEXO I

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.

2- 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 2015.

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.

3- DO RESULTADO

O resultado deste processo seletivo será divulgado no dia 30 de março.

4- 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.

5- 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 30/03/2015 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.

6- 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 monitorea 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, 25 de março de 2015.

Assinatura do Chefe do Departamento / Unidade Acadêmica

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

Monitoria Remunerada e Voluntária:

Conteúdo/Disciplina Objeto	Qtdade de bolsas remuneradas	Qtdade de bolsas voluntárias	Local das Provas	Nota e aprovação exigida para inscrição
Avaliação Nutricional	01	0	Lab. Avaliação Nutricional às 14 horas	70 pontos
Dietoterapia II	01	0	Gabinete 103 às 14 horas	70 pontos
Técnica Dietética I/Técnica Dietética II	01	0	PROEXC às 09 horas	70 pontos
Composição Química de Alimentos	0	01	Lab Análise Sensorial às 14 horas	70 pontos
Adm. e Planejamento de UAN I/Adm. e Planejamento de UAN II	01	0	Gabinete 102 Às 10 horas	70 pontos

**UNIVERSIDADE FEDERAL
DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**
www.ufvjm.edu.br



Nutrição da Criança e do Adolescente	01	0	Lab. NDCA às 10 horas	70 pontos
Higiene dos Alimentos	01	0	Lab de higiene de Alimentos às 09 horas	70 pontos
Nutrição Experimental	01	0	Lab. de Nutrição Experimental às 08 horas	70 pontos
Dietoterapia I	01	0	Gabinete 108 às 15 horas	70 pontos
Bromatologia	01	0	Lab. de Biomassas do Cerrado às 14 horas	70 pontos
Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	01	01	Lab Análise Sensorial às 14 horas	70 pontos



ANEXO II - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CONTEÚDO/DISCIPLINAS

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Conteúdo de Avaliação Nutricional
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ul style="list-style-type: none">-Indicadores do estado nutricional: conceitos, classificação e métodos de avaliação.-Utilização das curvas de padrões de referencia-Técnica Antropométrica para recém-nascidos, crianças, adolescentes, adultos e idosos.-Antropometria da gestante.-Avaliação dietética e de disponibilidade de nutrientes.-Avaliação nutricional objetiva e subjetiva de pacientes hospitalizados.
BIBLIOGRAFIAS	<p>DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Editora Atheneu. 2007.</p> <p>ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. El estado físico: uso e interpretación de la antropometria. Informe de un comité de expertos de la OMS. Ginebra: Série de informes técnicos. OMS. 1995. 521p.</p> <p>VASCONCELOS FAG. Avaliação Nutricional de Coletividades. 4a ed. Florianópolis: Ed.EFSC. 2008. 186p.</p> <p>SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1e 2.</p> <p>VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Editora Rubio. 2008</p>



CONTEÚDO/DISCIPLINA	Conteúdo de Dietoterapia II
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>1 Patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólica</p> <p>-Diabetes: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, complicação agudas, complicações em longo prazo, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p>-Hipoglicemia não diabética: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p>-Hipertireoidismo: Efeito dos hormônios da tireóide sobre os diversos sistemas orgânicos, conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p>-Hipotireoidismo: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p>2- Patologia e dietoterapia nas enfermidades renais</p> <p>Síndrome nefrótica e nefrítica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Litíase renal: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Insuficiência renal aguda (IRA): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Insuficiência renal crônica (IRC): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Tratamento conservador e dialítico da IRC: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>3- Patologia e dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares</p> <p>Dislipidemias: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.</p> <p>Hipertensão arterial sistêmica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.</p> <p>Aterosclerose: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Infarto agudo do miocárdio: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Insuficiência cardíaca: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Acidente vascular encefálico (AVE): conceito, epidemiologia,</p>



	<p>fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>4-Interação droga nutriente Efeitos dos principais medicamentos de uso nas doenças crônicas sobre a absorção de nutrientes e vice versa.</p>
<p>BIBLIOGRAFIAS</p>	<p>Básica: NETO FT. Nutrição Clínica 1ª edição, editora Guanabara koogan, 2003. SHILS ME. OLSON JA. SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença, 9ª edição, editora Manole, 2002. KRAUSE MV & MAHAN LK. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2002. RIELLA MC, Martins C. Nutrição e o Rim Rio de janeiro, editora Guanabara Koogan, 2000. CUPPARI L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia d Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2ª ed., editora, Manole, 2002. WALLACH J. Interpretação de Exames de laboratório, 6ª edição, ed. Medsi, 1999. GUYTON e HALL, Tratado de Fisiologia Médica 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997.</p> <p>Complementar: LÓPEZ M. LAURENTYS – MEDEIROS J. Semiologia Médica: As bases do diagnóstico Clínico, 4ª ed. Editora Revinter, 2001. PORTO CC. Exame clínico: bases para a prática médica, 4ª ed., editora Guanabara Koogan, 2000. RANG HP. ITTER JM. DALE MM. Farmacologia, 4ª ed. editora Guanabara Koogan, 2001. SUE RW. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia, Porto Alegre, Artmed, 1997. LONGO EM, NAVARRO ET. Manual Dietoterápico, 2ª ed., editora Artmed. 2002. BODINSKI LH. Dietoterapia: princípios e prática. São Paulo, Atheneu, 1993. WAITZBER DL. Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica. Ed. Atheneu. 2ª ed. 2001.</p>



CONTEÚDO/DISCIPLINA	Conteúdo de Técnica Dietética I e Técnica Dietética II
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Introdução à Técnica Dietética: conceitos, objetivos, critérios da cozinha dietética, termos e etapas do preparo de alimentos. - Per capita, fatores de correção e cocção: fórmulas, usos e exercícios. - Cereais: características, tipos, propriedades, compras, armazenamento e tipos de preparação. Amido: características, gelatinização, gelificação retrogradação. Farinhas, ingredientes das massas e agentes de crescimento. - Leguminosas: tipos, características, seleção, armazenamento e preparos. - Frutas e hortaliças: características, tipos, noções de aquisição, armazenamento e preparo. Pigmentos em frutas e hortaliças, cocção correta. - Trabalho de pesquisa na internet: classificação e padronização para comercialização de hortifrutigranjeiros no CEASA - MG. - Carnes: conceito, características, tipos mais usados, tipos de cortes. Aquisição e armazenagem; métodos de cocção e preparações. - Ovos: classificação, aquisição e armazenagem, usos e cuidados. - Leite e derivados: tipos, aquisição e armazenagem, usos e cuidados. - Óleos e gorduras: conceito, característica, armazenagem, deterioração, cuidados no uso. - Açúcares e produtos açucarados: tipos, propriedades, reações de escurecimento, aquisição e armazenagem. - Bebidas e infusões: conceitos, tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenagem. - Temperos, condimentos e molhos: tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenagem. -Tipos de Restaurantes. Planejamento de Cardápios: Cardápio Popular -Planejamento de Cardápios: Cardápio Médio e Cardápio Sofisticado -Etiqueta Social e <i>mise em place</i> -Gastronomia Brasileira e Gastronomia Internacional -Alimentos para Fins Especiais -Aproveitamento Integral de Alimentos



BIBLIOGRAFIAS

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003.

GRISWOLD, R. M. Estudo experimental dos alimentos. São Paulo:Edgard Blücher, 1972.

CHARLEY, H. Food science. New York: Macmilian Publishing Company, 1982.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000.

COENDERS, A. Química culinária. Zagaroza: Editorial Acribia, 1996.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le cordon bleu - todas as técnicas culinárias. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2000.

TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.Alimentos para fins especiais: dietéticos com leis atualizadas 1999 ED.1996 – VARELA.

Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos . AUTOR: LIESELOTTE HOESCHL ORNELLAS . EDITORA: ATHENEU Alimentos: um estudo abrangente. JOSÉ EVANGELISTA. ATHENEU,1992.

Menu: como montar um cardápio eficiente AUTOR: FREDERICO VASCONCELLOS -EUDEMAR CAVALCANTI - LOURDES BARBOSA EDIÇÃO/ANO: 2002.

Passaporte para o sabor - tecnologias para a elaboração de cardápios. AUTOR: RONALDO LOPES PONTES BARRETO EDIÇÃO/ANO: 2000

Tecnologia culinária AUTOR: IONE TEICHMANN EDIÇÃO/ANO:2000

Festas e recepções: gastronomia, organização e cerimonial. EDITORASENAC.

Medidas caseiras no preparo dos alimentos . AUTOR: MARIA ALTINAMOREIRA . EDITORA: AB EDITORA.

Nutrição e técnica dietética . AUTOR: SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI . EDITORA: MANOLE

Cardápios - técnicas e criatividade . AUTOR: IONE TEICHMANN. EDITORA: EDUCS

Dicionário de culinária e termos afins . AUTOR: ROBERTO A DE ALMEIDA MOURA EDITORA: ATHENEU

Alimentos & bebidas AUTOR: CARLOS ALBERTO DAVIES EDIÇÃO/ANO: 2/2001

Manual de serviços de garçom AUTOR: ARISTIDES DE OLIVEIRA PACHECO EDIÇÃO/ANO: 2001



CONTEÚDO/DISCIPLINA	Conteúdo de Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Questões básicas Necessidades e recomendações nutricionais (energia, macro e micronutrientes, padrões de referência – FAO/OMS, RDA, RDI – histórico, importância, aplicações) Planejamento de dietas para adultos Alimentação do Trabalhador Padrões alimentares Nutrição e Menopausa Nutrição e atividade física</p> <p>Nutrição do Idoso Teorias do envelhecimento Envelhecimento e nutrição Avaliação funcional Mudanças sistêmicas no idoso Principais queixas e desvios nutricionais do idoso Nutrição e atividade física para o Idoso</p>
BIBLIOGRAFIAS	<p>ZABOTTO, C. B., VIANA, R. P. T., GIL, M. F. et al. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções. Campinas, (principalmente fotos), SP: UNICAMP, Goiânia: UFG, 1996, 74p.</p> <p>DIETARY REFERENCE INTAKES for Calcium, Phosphorous, Magnesium, Vitamin D, and Fluoride (1997); Acessado em 25/04/07 www.nap.edu.</p> <p>DIETARY REFERENCE INTAKES for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B12, Pantothenic Acid, Biotin, and Choline (1998); Dietary Reference Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids (2000); and Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc (2001). Acessado em 25/04/07 www.nap.edu. Copyright 2001 by The National Academies.</p> <p>DIETARY REFERENCE INTAKES for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate. Acessado em 25/04/07 www.nap.edu. Copyright 2004 by The National Academies.</p> <p>DIETARY REFERENCE INTAKES for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (2002/2005). Acessado em 25/04/07 www.nap.edu.</p> <p>CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto Guia de Nutrição - Série – Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP / Escola</p>



	<p>Paulista de Medicina. 1 Edição, 2002 MAHAN L. k., ARLIN M. T., KRAUSE – Nutrição e Dietoterapia. McGraw-Hill Interamericana. 9a.ed, 1998. OMS. Medicion del Cambio del Estado Nutricional, 1983. MATSUDO, S. M. M. Avaliação Do Idoso: Física & Funcional.: 1 Edição, 2000 SOARES, A. A. F. Nutrição No Envelhecer. 1 Edição 2002 GALLO, J. J., BUSBY-WHITEHEAD, J., RABINS, P. V. , SILLIMAN, R.A., MURPHY, J. B. REICHEL / Assistência ao Idoso - Aspectos Clínicos Do Envelhecimento. Editora Guanabara Koogan 5ª edição, 2001. TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. 1 Edição, 2003 FAO/FAEA/WHO. Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humana. Edição, 1998 DOUGLAS Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição: 1 Edição, 2002 VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação Nutricional de Coletividades. Florianópolis, ed. EFCS. 1993. FREITAS, E. V., PY, L., NERI, A. L., CANÇADO, F. A. X., GORZONI, M. L., ROCHA, S. M. Tratado de Geriatria e Gerontologia. Editora Guanabara Koogan 1ª edição, 2002. SHILS, M. E., Olson, J. A., Shike, M., Ross, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença - Shils 2 volumes, 9 Edição, 2002</p>
--	--

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Conteúdo de Adm. e Planejamento de UAN I e UAN II
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>UAN: Conceitos, objetivos; caracterização de sub-setores da alimentação coletiva; considerações históricas sobre a alimentação coletiva; Alimentação coletiva no Brasil; Programa Nacional de Alimentação Escolar –PNAE; Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição: funções Administrativas em UAN. Estruturas organizacionais da UAN. Funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição Administração de Recursos Humanos : Dimensionamento de Pessoal; descrição e análise de cargos; recrutamento, seleção e admissão; estabelecimento e divisão dos horários de trabalho em</p>



	<p>UAN, consolidação da leis trabalhistas (CLT); avaliação dos recursos humanos: indicadores; 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.</p> <p>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)</p> <p>Atendimento e satisfação do cliente em UAN: pesquisa de satisfação do cliente, indicador de satisfação do cliente</p>
<p>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 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: Varella,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 Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219p.</p>
--	--

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Introdução</p> <p>1.1 Conceitos básicos em dietética.</p> <p>1.2. Termos utilizados em dietética.</p> <p>1.3. Medidas caseiras e prescrição de dietas.</p> <p>1.4. Utilização de lista de equivalentes para crianças e adolescentes.</p> <p>1.5. Histórico das Recomendações Nutricionais.</p> <p>1.6. Métodos para determinação do gasto energético basal e determinação do gasto energético total.</p> <p>1.6.1. Utilização de equações preditivas e Necessidade Estimada de energia (EER).</p> <p>1.7. Métodos biológicos e químicos de avaliação da qualidade protéica.</p> <p>1.8. Atendimento nutricional e planejamento dietético.</p> <p>1.8.1. Tendências no atendimento nutricional</p> <p>1.8.2. Padronização de dados no atendimento nutricional.</p> <p>1.9. Características de uma dieta normal;</p> <p>1.10. Índices para avaliação da qualidade da dieta.</p> <p>1.11. Necessidades e recomendações de macronutrientes,</p>



	<p>micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB.</p> <p>2. Nutrição e Dietética do Pré-escolar. Nutrição do Pré-escolar amamentado e não amamentado. Importância da amamentação para crianças acima de 1 ano. Conceito, caracterização, crescimento e desenvolvimento. Aspectos Psicológicos da Alimentação Desenvolvimento do hábito alimentar Seletividade Alimentar Recomendações nutricionais para o pré-escolar. Hábitos alimentares e alimentação do pré-escolar.</p> <p>3. Odontogênese e Saúde Bucal.</p> <p>4. Nutrição e Dietética do Escolar. Conceito, caracterização, crescimento e desenvolvimento. Recomendações nutricionais para o escolar. Programa Nacional de Alimentação do Escolar. Hábitos alimentares e alimentação do escolar.</p> <p>5. Nutrição e Dietética do Adolescente. Conceituação, caracterização, crescimento e desenvolvimento. Alterações fisiológicas durante a adolescência. Recomendações nutricionais para adolescentes. Estudos de caso sobre crescimento e desenvolvimento de adolescentes. Hábitos alimentares e alimentação de adolescentes Transtornos Alimentares. Tópicos atuais sobre nutrição e dietética da criança e do adolescente.</p>
BIBLIOGRAFIAS	<p>VITOLO, M.R. Nutrição da gravidez a Adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003.</p> <p>ACCYOLI, E., SAUNDERS, C. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Arte Médica, 2003.</p> <p>LOPES, F.A., BRASIL, A.L.D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. Edição/Ano: 2003</p> <p>CTENAS, M.L.B., VITOLO, M.R. Crescendo com saúde, o guia de crescimento da criança. 3a ed., 1999. 269p.</p> <p>BRASIL. MINISTÈRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação –Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p.</p> <p>BRASIL. MINISTÈRIO DA SAÚDE. Secretaria de Política de Saúde.</p>



	Organização Pan Americana da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Secretaria de Políticas da Saúde,
--	--

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Higiene de Alimentos
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Vigilância sanitária e a saúde pública. O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Vigilância sanitária e a legislação de alimentos no Brasil. Código de Defesa do Consumidor e as ações na área de Vigilância Sanitária.</p> <p>Transmissão de doenças via alimentos. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Surtos alimentares. Higiene pessoal e controle de saúde dos manipuladores de alimentos. Procedimentos, critérios, técnicas e equipamentos para higiene ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Manejo integrado de pragas. Controle de qualidade de matérias-primas e alimentos prontos para o consumo.</p> <p>Manual de boas práticas. Procedimentos operacionais padronizados (POPs). Controle higiênico-sanitário dos alimentos. APPCC definições e Implantação em UANs.</p>
BIBLIOGRAFIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. COSTA, E.A. (organizadora) Vigilância Sanitária: Temas para debate. Salvador: EDUFBA, 2009. 240 p. (Coleção Sala de Aula, 7). 2. SILVA JR., E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo. 6ª ed. Editora Varela. 2005. 623 p.



CONTEÚDO/DISCIPLINA	Conteúdo de Nutrição Experimental
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	1 A importância do uso de animais no estudo da alimentação e nutrição. 2 Modelos animais de desnutrição e suas conseqüências. 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.
BIBLIOGRAFIAS	ANDERSEN, M. L. et al. Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação . São Paulo: UNIFESP, 2004. 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.

ANEXO III – FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Dietoterapia I
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Patologia e Dietoterapia na obesidade e transtornos alimentares.</p> <p>Patologia e Dietoterapia nas doenças hepáticas e pancreáticas.</p> <p>patologia e Dietoterapia nas doenças intestinais.</p>
BIBLIOGRAFIAS	<p>CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade. Ed. Manole, 2007, 322p.</p> <p>CURY, D.B.; MOSSM A.C. Doenças inflamatórias intestinais: retocolite ulcerativa e doença de Crohn. Ed. Rubio. 2011. 426p.</p> <p>TIRAPEGUI, J. Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais. . São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006.</p> <p>MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11ªed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.</p> <p>SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: ROCA. 2007.</p>

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Bromatologia
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Composição química dos alimentos, reações químicas, determinação da composição de macro e micronutrientes, análise de alimentos.</p>



BIBLIOGRAFIAS	<p>SIMÃO, A.M. Aditivos para alimentos-Aspecto Toxicológico. Nobel, 1985.</p> <p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ Métodos Oficiais de Análise dos Alimentos.</p> <p>BOBBIO, P.A.&BOBBIO, F.O. Química do Processamento dos Alimentos. Campinas. Cargil, 1984.</p> <p>MADRIDA.; CENZANO,I.; VICENTE, J.M. Manual das Indústrias de Alimentos. Livraria Varela, São Paulo, 1996.</p>
----------------------	---

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Conteúdo de Composição Química dos Alimentos
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>-Composição química dos alimentos Introdução à composição de Alimentos/ Importância da Composição de Alimentos</p> <p>Grupos de alimentos – Cereais</p> <p>Frutas e Hortaliças</p> <p>Leguminosas</p> <p>Leite e derivados</p> <p>Carnes</p> <p>Ovos, óleos e gorduras</p> <p>Valor biológico das proteínas, cálculo de NDpCal%</p> <p>Minerais – Biodisponibilidade de ferro</p> <p>Açúcares</p> <p>Guias Alimentares</p> <p>Alimentos substitutos e equivalentes</p> <p>Alimentos funcionais</p> <p>Alimentos enriquecidos/ aditivos</p> <p>Alimentos Diet e ligh</p> <p>Software em composição de alimentos</p> <p>Tabelas de Composição Química</p> <p>Calculo de nutrientes</p>
BIBLIOGRAFIAS	<p>IBGE/ENDEF. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1981.</p> <p>FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.</p> <p>BENZECRY, E. H., PINHEIRO, A. B. V., LACERDA, E. M. A., GOMES, M. C. S., COSTA, V. M. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, 2004.</p> <p>FRANCO, G. & CHALOUB, S.R. Valores Calóricos e Propriedades Gerais dos Alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro, 1992.</p> <p>MAHAN, L. k.; ARLIN, M. T.; KRAUSE – Nutrição e Dietoterapia. McGraw – Hill Interamericana. 9. ed., 1998.</p>

**UNIVERSIDADE FEDERAL
DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**
www.ufvjm.edu.br



	BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Q. de Alimentos
--	---

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			



PARA USO DA SEGRETERIA

Inscrição deferida

Inscrição indeferida

Observação: _____
