

EDITAL Nº 01/2017

**SELEÇÃO DE MONITORES REMUNERADOS E VOLUNTÁRIOS 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 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.

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: 08-06-2017 a 14-06-2017

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 21-06-2017.

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 30-06-2017, 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 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, 07 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 e Metabolismo	01			
Composição de Alimentos	01			
NDCA	01			
Avaliação Nutricional	01			
Dietoterapia II	01			
Nutrição Materno Infantil	01			
Dietoterapia I	01			
Nutrição Experimental		01		
Metodologia da Pesquisa		01		
Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso		01		
Planejamento e Administração de UAN I		01		
Tecnica Dietética I e II		01		

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

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Nutrição e Metabolismo
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	1. Digestão e absorção no trato gastrointestinal. 2. Carboidratos: 3. Fibras alimentares. 4. Aminoácidos e proteínas. 5. Lipídios. 6. Energia e balanço energético. Vitaminas lipossolúveis. 7. Vitaminas hidrossolúveis. 8. Minerais. 9. Água.
BIBLIOGRAFIAS	COSTA , N.M.B. e PELÚZIO, M.C.G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV. 2008. 400p. WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. Nutrição 1 – Entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning. 2008. 448p

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Composição Química de Alimentos
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	Nutrição e Metabolismo Definições e histórico da nutrição. Etapas do processo de nutrição Carboidratos.; Fibras alimentares; Proteínas; Lipídios; Energia e balanço energético; Vitaminas lipossolúveis; Vitaminas hidrossolúveis; Minerais macro e micro. Composição química dos alimentos Introdução à composição de Alimentos/ Importância da Composição de Alimentos Grupos de alimentos – Cereais Frutas e Hortaliças Leguminosas Leite e derivados Carnes Ovos, óleos e gorduras Valor biológico das proteínas, cálculo de NDpCal%

	<p>Minerais – Biodisponibilidade de ferro Açúcares Guias Alimentares Alimentos substitutos e equivalentes Alimentos funcionais Alimentos enriquecidos/ aditivos Alimentos Diet e lighth Software em composição de alimentos Tabelas de Composição Química Calculo de nutrientes</p>
<p>BIBLIOGRAFIAS</p>	<p>COSTA , N.M.B. e PELÚZIO, M.C.G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV. 2008. 400p. SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: ROCA. 2007. 1168p. WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. Nutrição ntendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning. 2008. 448p. COZOLLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 3.ed. São Paulo: Manole. 2009. 1200p. DE ANGELIS, R.C. A Importância dos Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde. São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006. 317 p. TIRAPEGUI, J. Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais. . São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006. GIBNEY, M. J. Nutrição & Metabolismo. São Paulo: Guanabara Koogan. 2006. PENTEADO, M.V.C. Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos. São Paulo: Manole. 2007. IBGE/ENDEF. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1981. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992. BENZECRY, E. H., PINHEIRO, A. B. V., LACERDA, E. M. A., GOMES, M. C. S., COSTA, V. M. Tabela para Avaliação de</p>

	Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, 2004. FRANCO, G. & CHALOUB, S.R. Valores Calóricos
--	--

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<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, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB.</p> <p>2. Nutrição e Dietética do Pré-escolar.</p> <p>Nutrição do Pré-escolar amamentado e não amamentado.</p> <p>Importância da amamentação para crianças acima de 1 ano.</p> <p>Conceito, caracterização, crescimento e desenvolvimento.</p> <p>Aspectos Psicológicos da Alimentação</p> <p>Desenvolvimento do hábito alimentar</p> <p>Seletividade Alimentar</p> <p>Recomendações nutricionais para o pré-escolar.</p> <p>Hábitos alimentares e alimentação do pré-escolar.</p> <p>3. Odontogênese e Saúde Bucal.</p> <p>4. Nutrição e Dietética do Escolar.</p> <p>Conceito, caracterização, crescimento e desenvolvimento.</p> <p>Recomendações nutricionais para o escolar.</p>

	<p>Programa Nacional de Alimentação do Escolar. Hábitos alimentares e alimentação do escolar. 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>
<p style="text-align: center;">BIBLIOGRAFIAS</p>	<p>VITOLO, M.R. Nutrição da gravidez a Adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003. ACCYOLI, E., SAUNDERS, C. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Arte Médica, 2003. LOPES, F.A., BRASIL, A.L.D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. Edição/Ano: 2003 CTENAS, M.L.B., VITOLO, M.R. Crescendo com saúde, o guia de crescimento da criança. 3a ed., 1999. 269p. BRASIL. MINISTÉRIO 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. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Secretaria de Políticas da Saúde, Organização Pan Americana de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 152p. TUCUNDUVA, S. MARTE, A. Transtornos Alimentares: uma visão nutricional. Barueri: Manole. 2004, 226p. WHO. Use and interpretation of the antropomeric of nutriton status. Geneva: 1995. WHO/FAO. Necessidades de energia e proteína. Serie Informes Técnicos No. 724, 1985. TUCUNDUVA, Tabela para crianças de 2 e 3 anos. Rev. Nutr., Campinas. n.16, v. 1, p. 5-19, 2003. TUCUNDUVA, S. et al. Pirâmide alimentar</p>

	<p>adaptada: Guia para Escolha dos Alimentos. Rev. Nutr., Campinas, 12 (1) 65-80, jan./abr., 1999</p> <p>PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.</p> <p>TUCUNDUVA, S. Tabela de composição de alimentos. Editora Metha. 302p.</p> <p>CHIPKEVITCH E. Puberdade e adolescência: aspectos biológicos, clínicos e psicossociais. São Paulo: Roca, 1995, 752 p.</p> <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>
--	--

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Avaliação Nutricional
----------------------------	------------------------------

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Indicadores do estado nutricional: conceitos, classificação e métodos de avaliação.</p> <p>Parâmetros, padrões e critérios para avaliação antropométrica.</p> <p>Antropometria de recém-nascidos, crianças, adolescentes, adultos e idosos.</p> <p>Antropometria da gestante.</p> <p>Métodos bioquímicos e imunológicos de avaliação do estado nutricional.</p> <p>Avaliação nutricional do paciente hospitalizado.</p> <p>Avaliação dietética e estudos demográficos, sócio-econômicos e culturais.</p>
BIBLIOGRAFIAS	<p>9- VASCONCELOS FAG. Avaliação Nutricional de Coletividades. 4a ed. Florianópolis: Ed.EFSC. 2008. 186p.</p> <p>10- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011. 76 p. : il. – (Série G. Estatística e Informação em Saúde).</p> <p>11- VEIGA, GV; SICHIERI R. Avaliação nutricional de adolescentes. In: KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu. 2007.</p> <p>12- VITOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Editora Rubio. 2008</p> <p>13- 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>14- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1 e 2.</p> <p>15- DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Editora Atheneu. 2007.</p>

	<p>16- 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. 1 e 2.</p>
--	--

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Dietoterapia II
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>1-Patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólica Diabetes: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, complicação agudas, complicações em longo prazo, tratamento medicamentoso e dietético. Hipoglicemia não diabética: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético. Hipertireoidismo: Efeito dos hormônios da tireóide sobre os diversos sistemas orgânicos, conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético. Hipotireoidismo: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p>2- Patologia e dietoterapia nas enfermidades renais Síndrome nefrótica e nefrítica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético. Litíase renal: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético. Insuficiência renal aguda (IRA): conceito, epidemiologia, fisiopatologia,</p>

	<p>critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético. Insuficiência renal crônica (IRC): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético. Tratamento conservador e dialítico da IRC: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>3- Patologia e dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares Dislipidemias: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional. Hipertensão arterial sistêmica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional. Aterosclerose: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético. Infarto agudo do miocárdio: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético. Insuficiência cardíaca: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético. Acidente vascular encefálico (AVE): conceito, epidemiologia, 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>
BIBLIOGRAFIAS	<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</p>

	<p>dietoterapia. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>RIELLA MC, Martins C. Nutrição e o Rim Rio de Janeiro, editora Guanabara Koogan, 2000.</p> <p>CUPPARI L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia de Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2ª ed., editora, Manole, 2002.</p> <p>WALLACH J. Interpretação de Exames de laboratório, 6ª edição, ed. Medsi, 1999.</p> <p>GUYTON e HALL, Tratado de Fisiologia Médica 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997.</p> <p>Complementar:</p> <p>LÓPEZ M. LAURENTYS – MEDEIROS J. Semiologia Médica: As bases do diagnóstico Clínico, 4ª ed. Editora Revinter, 2001.</p> <p>PORTO CC. Exame clínico: bases para a prática médica, 4ª ed., editora Guanabara Koogan, 2000.</p> <p>RANG HP. ITTER JM. DALE MM. Farmacologia, 4ª ed. editora Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>SUE RW. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia, Porto Alegre, Artmed, 1997.</p> <p>LONGO EM, NAVARRO ET. Manual Dietoterápico, 2ª ed., editora Artmed. 2002.</p> <p>BODINSKI LH. Dietoterapia: princípios e prática. São Paulo, Atheneu, 1993.</p> <p>WAITZBER DL. Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica. Ed. Atheneu. 2ª ed. 2001.</p>
--	--

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Nutrição Materno Infantil
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Adaptações fisiológicas, anatômicas e metabólicas durante a gestação</p> <p>Assistência pré-natal</p> <p>Avaliação nutricional e necessidades nutricionais da gestante e da</p> <p>Intercorrências comuns na gestação e conduta dietoterápica,</p> <p>Complicações na gestação e conduta dietoterápica:</p> <p>Crescimento e desenvolvimento do lactente</p> <p>Avaliação nutricional e recomendações nutricionais durante o 1º ano de vida</p> <p>Fisiologia da lactação, composição nutricional e aspectos imunológicos do leite humano</p> <p>Manejo da lactação, amamentação em situações especiais</p> <p>Aleitamento Artificial</p> <p>Alimentação complementar</p>
BIBLIOGRAFIAS	<p>1- Accioly E, Saunders C, Lacerda E M A. Nutrição em obstetrícia e pediatria 2ª Ed, 2010.</p> <p>2- Euclides M. P. Nutrição do Lactente – Base Científica para uma Alimentação Adequada: SUPREMA Gráfica e Editora Ltda., 2 edição, 2000.</p> <p>3-Rego, JD. Aleitamento materno. Editora Atheneu, 2002.</p> <p>4- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: Guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2010.</p>

CONTEÚDO/DISCIPLINA	Dietoterapia I
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	1. Obesidade 2. Terapia Nutricional 3. Doenças inflamatórias intestinais 4. Doenças hepáticas e biliares
BIBLIOGRAFIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade. Ed. Manole, 2007, 322p. 2. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002. 3. JESUS, R.P.; OLIVEIRA, L.P.M.; LYRA, L.G.C. Nutrição e Hepatologia: abordagem terapêutica clínica e cirúrgica. Ed. Rubio, 2014 4. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11^a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p. 5. KUMMAR, V.; ABBAS, A.K.; FAUSTO, N. Robbins & Cotran: Patologia – bases patológicas das doenças. 7^o ed São Paulo: Saunders, 2005, 1002p. 6. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1 e 2.

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 conseqüências.</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	Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Questões básicas</p> <p>Necessidades e recomendações nutricionais (energia, macro e micronutrientes, padrões de referência – FAO/OMS, RDA, RDI – histórico, importância, aplicações)</p> <p>Planejamento de dietas para adultos</p> <p>Alimentação do Trabalhador</p> <p>Padrões alimentares</p> <p>Nutrição e Menopausa</p> <p>Nutrição e atividade física</p> <p>Nutrição do Idoso</p> <p>Teorias do envelhecimento</p> <p>Envelhecimento e nutrição</p> <p>Avaliação funcional</p> <p>Mudanças sistêmicas no idoso</p> <p>Principais queixas e desvios nutricionais do idoso</p> <p>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</p> <p>www.nap.edu.</p> <p>DIETARY REFERENCE INTAKES for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B12, Pantothenic Acid,</p>

	<p>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 Paulista de Medicina. 1 Edição, 2002</p> <p>MAHAN L. k., ARLIN M. T., KRAUSE – Nutrição e Dietoterapia. McGraw-Hill Interamericana. 9a.ed, 1998.</p> <p>OMS. Medicion del Cambio del Estado Nutricional, 1983.</p> <p>MATSUDO, S. M. M. Avaliação Do Idoso: Física & Funcional.: 1 Edição, 2000</p> <p>SOARES, A. A. F. Nutrição No Envelhecer. 1 Edição 2002</p> <p>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.</p> <p>TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. 1 Edição, 2003</p>
--	---

	<p>FAO/FAEA/WHO. Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humana. 1 Edição, 1998</p> <p>DOUGLAS Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição: 1 Edição, 2002</p> <p>VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação Nutricional de Coletividades. Florianópolis, ed. EFCS. 1993.</p> <p>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.</p> <p>SHILS, M. E., Olson, J. A., Shike, M., Ross, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença - Shils2 volumes, 9 Edição, 2002</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: funções Administrativas em UAN. Estruturas organizacionais da UAN. Funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição</p> <p>Administração de Recursos Humanos : Dimensionamento de Pessoal; descrição e análise de cargos; recrutamento, seleção e admissão; estabelecimento e divisão dos horários de trabalho em 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>
BIBLIOGRAFIAS	<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</p>

	<p>Coletiva I. São Paulo: editora Varela, 2002. 173p. GANDRA, Y. R. et al. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Sarvier, 1986 . GERMANO, M. I. S. Treinamento de manipuladores de alimentos fator de segurança alimentar e promoção de saúde. São Paulo: Varela, 2003. 186p. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.; Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 655p. KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Fazenda Arte, 1998. 95p. KJNTON, R. et al. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1998. LIMA FILHO GERSON PAULA, Planejamento de Refeitórios, Rio de Janeiro, Produção Independente, 1986. LOBO, Alexandre. Manual de Estrutura e Organização do Restaurante Comercial. São Paulo: Atheneu, 2009. 160p. 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. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de refeições para coletividade. 2003. MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p. REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição. Ed. Varela, 2000. SILVA FILHO, A R. Manual Básico para Planejamento e Projeto de</p>
--	--

	<p>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	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 armazenamento.</p> <p>-Bebidas e infusões: conceitos, tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento.</p> <p>-Temperos, condimentos e molhos: tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento.</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> Gastronomia Brasileira e Gastronomia Internacional Alimentos para Fins Especiais Aproveitamento Integral de Alimentos</p>
<p style="text-align: center;">BIBLIOGRAFIAS</p>	<p>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. EDITORA SENAC. Medidas caseiras no preparo dos alimentos . AUTOR: MARIA ALTINA MOREIRA . EDITORA: AB EDITORA. 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			