



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**

www.ufvjm.edu.br

Departamento de Nutrição

EDITAL 01/2012

EDITAL DE SELEÇÃO PARA MONITOR REMUNERADO E VOLUNTÁRIO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

O Departamento e Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição da FCBS/UFVJM, tornam público que estão abertas as inscrições para o Processo de Seleção de Monitores Remunerados e voluntários para o primeiro semestre de 2012.

1- DOS OBJETIVOS E ATRIBUIÇÕES

Possibilitar ao discente o exercício de atividades didáticas, auxiliando docentes na execução de tarefas de ensino e dando suporte para os discentes da disciplina da monitoria auxiliando-os em trabalhos de laboratório, consultas bibliográficas, atividades de campo e em estudos dirigidos da disciplina, melhorando o rendimento acadêmico.

2- DAS INSCRIÇÕES

Período: de 20/03/2011 a 21/03/2011

Local: Sala da chefia do Curso de nutrição – Prédio administração I – Campus JK

Horário: de 08:00h as 11:00h e 13:30h as 17:00h

3- DA REALIZAÇÃO DAS PROVAS

Data: 22/03/2011 e 23/03/2011

Local e horário: A ser informado no momento da inscrição

4- DA SELEÇÃO

- A seleção dos monitores voluntários ou remunerados do Curso de Graduação em Nutrição, dar-se-á mediante processo seletivo de provas teóricas/prática e entrevista com os professores responsáveis pela disciplina;

- Poderão inscrever-se para o exame de seleção os discentes regularmente matriculados no Curso de Graduação em Nutrição, que comprovem já ter obtido aprovação na disciplina objeto da seleção, com média igual ou superior a 70,0(setenta) e Coeficiente de Rendimento Acadêmico (CRA) igual ou superior a 60,0(sessenta); O discente terá que ter horários livres para cumprirem 12 horas semanais na atividade de monitoria

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

Departamento de Nutrição

-A seleção do candidato deverá ser feita obedecendo, obrigatoriamente, a dois critérios e com pesos iguais:

1- avaliação específica sobre o conteúdo programático da disciplina (provas teórico/prática e entrevista)

2- avaliação do coeficiente de rendimento acadêmico, obtido no SIGA-Ensino.

- Será aprovado o candidato que obtiver nota final igual ou superior a 60%(sessenta por cento).

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

1- maior nota na disciplina objeto da seleção;

2- maior CRA;

3- candidato com maior idade.

5- DO RESULTADO

O resultado será divulgado no dia 26/03/2011 e a lista com os candidatos aprovados será encaminhada para o DAA/ PROGRAD.

6- DOS RECURSOS

Os recursos quando houverem, deverão ser encaminhados, em primeira instância à Congregação da Unidade Acadêmica.

7- DA ADMISSÃO E EXERCÍCIO DA MONITORIA

- A admissão obedecerá à ordem de classificação dos candidatos de acordo com as vagas existentes

- Os discentes selecionados para exercer a função de monitor remunerado ou voluntário deverão entregar à DAA/ PROGRAD os seguintes documentos:

1- termo de compromisso devidamente assinado pelo discente e pelo docente responsável pela disciplina;

2- declaração informando estar ciente e concordando com as normas do programa de monitoria.

3- cópia do CPF e da carteira de identidade;

4- declaração informando endereço, telefone, e-mail e dados bancários (este somente para os monitores remunerados);

- O DAA receberá a documentação acima citada até o dia 28/03/2011;

- A monitoria será exercida em regime de 12 (doze) horas semanais;

- A bolsa de monitoria poderá ser cancelada a qualquer época, nas seguintes situações:

1- por solicitação do bolsista;

2- por solicitação, justificada, do professor-orientador;

3- pela existência de qualquer pena disciplinar imposta ao bolsista;

4- pela penalização imposta ao bolsista que comprometa suas atividades de monitoria.

8- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- A vigência do auxílio financeiro findará no final do semestre letivo.

- O monitor deverá dedicar-se 12 (doze) horas semanais para o cumprimento das atividades previstas no



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

Departamento de Nutrição

Plano de Trabalho elaborado pelo Professor Orientador.

- O monitor não poderá acumular o auxílio financeiro da monitoria com outro auxílio de natureza acadêmica.
- As atividades de monitoria devem obedecer a um plano, elaborado pelo professor orientador, o qual poderá ser realizado em conjunto com o monitor.
- Os monitores devem ao final de cada mês entregar os relatórios de acompanhamento e monitoramento das atividades de monitoria, sob pena de não receber a remuneração.
- O monitor selecionado deverá assinar termo de compromisso com a UFVJM.
- O Processo de seleção regula-se pelo presente Edital, cabendo aos professores orientadores e chefia do curso de nutrição decidir sobre os casos omissos ou situações não previstas.

ANEXO I – RELAÇÃO DO NÚMERO DE VAGAS PARA MONITORIA REMUNERADA

DISCIPLINAS	QUANTIDADE DE BOLSAS	PROFESSOR RESPONSÁVEL
Nutrição Experimental	01	Tânia Regina Riul
Nutrição e Dietética do adulto e do Idoso e Nutrição e dietética da criança e do adolescente	01	Ivy Scorzzi Cazelli
Composição dos alimentos e Bromatologia	01	Nísia Dessimoni Vilela
Nutrição materno Infantil	01	Angelina do Carmo Lessa
Dietoterapia II	01	Luciana Neri Nobre
Técnica Dietética I e Técnica Dietética II	01	Ana Catarina Perez Dias
Avaliação Nutricional	01	Romero Alves Teixeira

ANEXO II – RELAÇÃO DO NÚMERO DE VAGAS PARA MONITORIA VOLUNTÁRIA

DISCIPLINAS	QUANTIDADE DE BOLSAS	PROFESSOR RESPONSÁVEL
Metodologia da Pesquisa	01	Tânia Regina Riul
Nutrição e dietética da criança e do adolescente	01	Ivy Scorzzi Cazelli
Dietoterapia I	01	Daniele Ferreira da Silva
Administração e planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição I	01	Dora Neumann
Nutrição e Metabolismo	01	Elizabethe Adriana Esteves
Técnica Dietética I e Técnica Dietética II	01	Laboratório de Técnica dietética Dia 11/04 14:00 hs às 16:00 hs Prova teórica seguida de entrevista Professora responsável: Ana Catarina Perez Dias

ANEXO III – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR DISCIPLINAS

Monitoria Remunerada:

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>

DISCIPLINA	Nutrição do adulto e do Idoso e Nutrição 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</p>

	<p>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.</p> <p>Hábitos alimentares e alimentação do escolar.</p> <p>5. Nutrição e Dietética do Adolescente.</p> <p>Conceituação, caracterização, crescimento e desenvolvimento.</p>
--	--

	<p>Alterações fisiológicas durante a adolescência.</p> <p>Recomendações nutricionais para adolescentes.</p> <p>Estudos de caso sobre crescimento e desenvolvimento de adolescentes.</p> <p>Hábitos alimentares e alimentação de adolescentes</p> <p>Transtornos Alimentares.</p> <p>Tópicos atuais sobre nutrição e dietética da criança e do adolescente.</p> <p>NUTRIÇÃO DO ADULTO E DO IDOSO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Questões básicas 2. Necessidades e recomendações nutricionais (energia, macro e micronutrientes, padrões de referência – FAO/OMS, RDA, RDI – histórico, importância, aplicações) 3. Planejamento de dietas para adultos 4. Alimentação do Trabalhador 5. Padrões alimentares 6. Nutrição e Menopausa 7. Nutrição e atividade física 8. Nutrição do Idoso 9. Teorias do envelhecimento 10. Envelhecimento e nutrição 11. Avaliação funcional 12. Mudanças sistêmicas no idoso 13. Principais queixas e desvios nutricionais do idoso 14. Nutrição e atividade física para o Idoso
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</p>

	<p>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. 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.</p> <p>TUCUNDUVA, S. MARTE, A. Transtornos Alimentares: uma visão nutricional. Barueri: Manole. 2004, 226p.</p> <p>WHO. Use and interpretation of the antropomeric of nutriron status. Geneva: 1995.</p> <p>WHO/FAO. Necessidades de energia e proteína. Serie Informes Técnicos No. 724, 1985.</p> <p>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 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);</p>
--	---

	<p>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 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. <u>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença - Shils</u> 2 volumes, 9 Edição, 2002</p>
--	--

DISCIPLINA	Composição Química dos alimentos e Bromatologia
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Importância da Composição de Alimentos 2. Grupos de alimentos: Cereais; Frutas e Hortaliças; Leguminosas; Leite e derivados; Carnes; Ovos, óleos e gorduras; Açúcares 3. Guias Alimentares 4. Valor biológico das proteínas 5. Minerais – Biodisponibilidade de ferro 6. Alimentos substitutos e equivalentes 7. Alimentos funcionais 8. Alimentos enriquecidos/ aditivos 9. Alimentos Diet e ligh 10. Tabelas de Composição Química 11. Calculo de nutrientes <p>BROMATOLOGIA Composição química dos alimentos, reações químicas, determinação da composição de macro e micronutrientes, análise de alimentos</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>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> <p>Bobbio, F. O.; Bobbio, P. A. Introdução à Química de Alimentos Editora Varela. 3. ed., 2003.</p> <p>Souza, C. J., Pereira, C. A. S., Rezende, F. A. C., Tuccori, L. P. Informações Nutricionais de Produtos Industrializados. Editora UFV, 2003.</p> <p>Evangelista, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002.</p> <p>Bobbio, P. A.; Bobbio, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.</p> <p>Fennema, O. R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza, España: Acribia,, 2000.</p> <p>Jean-Claude, F., et al. Repertório geral dos alimentos: tabela de composição. São Paulo, 1999.</p> <p>Penteado, M. V. C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos São Paulo: Manole, 2003.</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>Salinas, R. D. Alimentos e Nutrição Introdução à Bromatologia, 2002.</p> <p>BROMATOLOGIA</p> <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>MADRID,A.; CENZANO,I.; VICENTE, J.M. Manual das Indústrias de Alimentos. Livraria Varela, São Paulo, 1996</p>
--	--

DISCIPLINA	Nutrição Materno-Infantil
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Nutrição na gestação e lactação</p> <p>Desenvolvimento embrionário, fetal, funções da placenta, Adaptações fisiológicas</p> <p>Assistência pré-natal e avaliação Nutricional</p> <p>Necessidades nutricionais</p> <p>Intercorrências comuns na gestação e conduta dietoterápica, Complicações na gestação e conduta dietoterápica: Síndromes hipertensivas, Diabetes, Obesidade, Desnutrição, anemia</p> <p>Planejamento dietético</p>

	<p>Nutrição no primeiro ano de vida Crescimento e desenvolvimento do lactente Necessidades e recomendações nutricionais durante o 1º ano de vida Fisiologia da lactação, composição nutricional e aspectos imunológicos do leite humano Manejo da lactação, amamentação em situações especiais – prematuro/Baixo peso ao nascer Aleitamento Artificial Alimentação complementar</p>
BIBLIOGRAFIAS	<p>1-Accioly E, Saunders C, Lacerda E M A . Nutrição em obstetrícia e pediatria Edição/Ano: 2002. 2-Ministério da Saúde. Assistência Pré-natal, Manual Técnico, Brasília, 2005. 3-Euclydes M. P. Nutrição do Lactente – Base Científica para uma Alimentação Adequada: SUPREMA Gráfica e Editora Ltda., 2 edição, 2000. 4- Rego, JD. Aleitamento materno. Editora Atheneu, 2002.</p>

DISCIPLINA	Técnica dietética I e Técnica dietética II
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Introdução à Técnica Dietética: conceitos, objetivos, critérios da cozinha dietética, termos e etapas do preparo de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 armazenamento, usos e cuidados.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 armazenamento. - Bebidas e infusões: conceitos, tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento. - Temperos, condimentos e molhos: tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento. <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>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 -EUEMAR 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>
--	--

DISCIPLINA	Dietoterapia II
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>1-Patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólica</p> <p><u>Diabetes</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, complicação agudas, complicações em longo prazo, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p><u>Hipoglicemia não diabética</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p><u>Hipertireoidismo</u>: Efeito dos hormônios da tireóide sobre os diversos sistemas orgânicos, conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p><u>Hipotireoidismo</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.</p>

	<p>2- Patologia e dietoterapia nas enfermidades renais <u>Síndrome nefrótica e nefrítica</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p>
	<p><u>Litíase renal</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p>
	<p><u>Insuficiência renal aguda (IRA)</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p>
	<p><u>Insuficiência renal crônica (IRC)</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p>
	<p><u>Tratamento conservador e dialítico da IRC</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p>
	<p>3- Patologia e dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares <u>Dislipidemias</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.</p>
	<p><u>Hipertensão arterial sistêmica</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.</p>
	<p><u>Aterosclerose</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p>
	<p><u>Infarto agudo do miocárdio</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p>
	<p><u>Insuficiência cardíaca</u>: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p>
	<p><u>Acidente vascular encefálico (AVE)</u>: 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>
BIBLIOGRAFIA	<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,</p>

	<p>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>
--	--

DISCIPLINA	Nut072 – Avaliação Nutricional
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Indicadores do estado nutricional: conceitos, classificação e métodos de avaliação.</p> <p>Utilização das curvas de padrões de referencia</p> <p>Técnica Antropométrica para recém-nascidos, crianças, adolescentes, adultos e idosos.</p> <p>Antropometria da gestante.</p> <p>Avaliação dietética e de disponibilidade de nutrientes.</p> <p>Avaliação nutricional objetiva e subjetiva de pacientes hospitalizados.</p>
BIBLIOGRAFIAS	<p>1. DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Editora Atheneu. 2007.</p>

	<p>2. 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>3. VASCONCELOS FAG. Avaliação Nutricional de Coletividades. 4a ed. Florianópolis: Ed.EFSC. 2008. 186p.</p> <p>4. 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>5. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Editora Rubio. 2008</p>
--	---

Monitoria Não Remunerada

DISCIPLINAS	Nutrição e Metabolismo (não remunerada)
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>1. O processo de digestão e absorção dos nutrientes.</p> <p>2. Fibras alimentares: Definição, classificação. Componentes da fibra total dos alimentos. Propriedades físico-químicas. Efeitos fisiológicos no</p>

	<p>trato gastrointestinal Fibras e doenças crônicas não transmissíveis.</p> <p>3. Vitaminas A e D; Minerais Ca e Fe: Metabolismo, funções fisiológicas.</p> <p>4. Homeostase energética: ingestão e gasto energético. Componentes do gasto energético. Fatores que controlam a ingestão energética. Controle da homeostase energética: curto e longo prazos.</p>
BIBLIOGRAFIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1. COSTA , N.M.B. e PELÚZIO, M.C.G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV. 2008. 400p. 2. WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. Nutrição 1 – Entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning. 2008. 448p. 3. COZOLLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. São Paulo: Manole. 2007. 4. PENTEADO, M.V.C. Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos. São Paulo: Manole. 2007. 5. SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: ROCA. 2007.

DISCIPLINAS	Dietoterapia I
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<ol style="list-style-type: none"> 1 Patologia e Dietoterapia na obesidade e transtornos alimentares. 2 Patologia e Dietoterapia nas doenças hepáticas e pancreáticas. 3 patologia e Dietoterapia nas doenças intestinais.
BIBLIOGRAFIAS	<ol style="list-style-type: none"> 1 CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade. Ed. Manole, 2007, 322p. 2 CURY, D.B.; MOSSM A.C. Doenças inflamatórias intestinais: retocolite ulcerativa e doença de Crohn. Ed. Rubio. 2011. 426p. 3 . 2. ed. 2006. 317 p. 4 TIRAPÉGUI, J. Nutrição - Fundamentos e

	<p>Aspectos Atuais. . São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006.</p> <p>5 MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11^a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.</p> <p>6 SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: ROCA. 2007.</p>
--	--

DISCIPLINA	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN I- NUT 016
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>Definições, objetivos e atividades desenvolvidas em UAN: Histórico, conceitos, objetivos das Unidades de Alimentação e Nutrição; Sistemas de gestão e distribuição da UAN; Atividades operacionais desenvolvidas em UAN: resto-ingestão, sobra limpa, fator de correção, enquetes, <i>check-list</i>; Cardápios (critérios técnicos e operacionais na elaboração de cardápios em UAN), Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápios - AQPC, PAT;</p> <p>Administração de recursos materiais : credenciamento e avaliação de fornecedores; qualidade no recebimento e armazenamento de gêneros; equipamentos e utensílios.</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 de recursos humanos.</p> <p>Administração financeira: conceitos e definições, planejamento orçamentário, receita, faturamento, análise de resultados por período; administração financeira de estoque; custo de mão-de-obra.</p> <p>Saneamento e segurança em serviços de alimentação: Procedimentos Operacionais Padronizados (POP); Manual de Boas Práticas; Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho (NR-6, NR-7; NR-9, NR-17), Noções de LER e DORT.</p>
BIBLIOGRAFIAS	ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.

Departamento de Nutrição

	<p>São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 1995.</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>GANDRA, Y. R. <i>et al.</i> Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Sarvier, 1986.</p> <p>KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Fazendo Arte, 1998. 95p.</p> <p>LOBO, Alexandre. Manual de Estrutura e Organização do Restaurante Comercial. São Paulo: Atheneu, 2009. 160p.</p> <p>LOPES, Hellen. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados. São Paulo: Editora Varela, 2004. 236 p.</p> <p>MAGNÉE, Henri M, Manual do <i>Self-Service</i>: Roteiro e Guia Prático para Montagem e Administração de Restaurantes <i>Self-service</i> ou por Quilo; São Paulo, Livraria Varela, 1996, 242p.</p> <p>MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p.</p> <p>PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de Organização de Banquetes. 2.ed. São Paulo: Editora SENAC, 2000, 118p</p> <p>Resolução de Diretoria Colegiada – RDC – nº. 216/2004 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.</p> <p>Resolução de Diretoria Colegiada – RDC – nº. 275/2002 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria CVS nº. 06/1999 – Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo – Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico- sanitário em estabelecimentos de alimentos.</p> <p>Portaria MS nº 326/1997- Vigilância Sanitária do Ministério da</p>
--	--

	<p>Saúde- Aprova o Regulamento Técnico: Considerações Higiénico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.</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. <i>et al.</i> Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.219p.</p> <p>TEICHMANN, Ione, Cardápios Técnicas e Criatividade,Caxias do Sul: EDUCS,2000.Coleção Hotelaria,140p.</p> <p>TEICHMANN, Ione, Tecnologia Culinária, Caxias do Sul: EDUCS, 2000, 356p.</p> <p>VAZ, Célia Silvério; Alimentação para Coletividade: uma abordagem gerencial, Brasília,2002,208 p.</p> <p>VAZ,Célia Silvério.Restaurantes:controlando custos e aumentando lucros.Brasília ,2006.196 p.</p> <p>ZANNELLA, L. C., CÂNDIDO, Índio. Restaurante : Técnicas e Processos de Administração e Operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002, 332p.</p> <p>PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva.2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000, 136p.</p> <p>PROENÇA,R.P.C. et al.Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis : Editora da UFSC, 2005.221p.</p>
--	--

DISCIPLINAS	Metodologia da Pesquisa
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	<p>1 PESQUISA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos - Etapas <p>2 PROJETO DE PESQUISA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etapas

	<p style="text-align: center;">3 RELATÓRIO DE PESQUISA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrutura - Elementos pré-textuais - Elementos textuais - Elementos pós-textuais <p style="text-align: center;">4 REFERÊNCIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas da ABNT, NBR 6023 <p style="text-align: center;">5 CITAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norma da ABNT, NBR 10520
BIBLIOGRAFIAS	<p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: informação e documentação - citações em documentos - apresentação. Rio de Janeiro, 2002.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação – elaboração de trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro, 2005.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação – referências bibliográficas - apresentação. Rio de Janeiro, 2002.</p> <p>GIL, A.C. Como elaborar projeto de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>NORMAS PARA REDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2010. Disponível em: < http://prograd.ufvjm.edu.br/tcc.html>.</p> <p>TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.</p> <p>VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.</p>



UNIVERSIDADE FEDERAL
DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

www.ufvjm.edu.br

Departamento de Nutrição

ANEXO III – FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI Diamantina - MG				
FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO SELEÇÃO DE BOLSISTAS PARA O PROGRAMA DE MONITORIA REMUNERADA				
NOME COMPLETO:		PERÍODO:	Nº. MATRÍCULA:	
CPF:	IDENTIDADE:	ORGÃO EMISSOR:	UF:	DATA DE EMISSÃO:
DATA DE NASCIMENTO:	NACIONALIDADE:		GÊNERO: () Masculino () Feminino	
ENDEREÇO RESIDENCIAL (Rua/Av.):				
BAIRRO:		CEP:	CIDADE:	UF:
PAÍS:	E-MAIL:	TELEFONE RESIDENCIAL:	CELULAR:	
Nº CONTA CORRENTE				
DECLARAÇÃO				
Declaro que este formulário de inscrição contém informações completas e exatas, que aceito o sistema e os critérios adotados no presente Edital.				
Diamantina, ____ de ____ de 2012.				
_____ ASSINATURA DO CANDIDATO				

OPÇÕES DE DISCIPLINAS:	HORÁRIOS DISPONÍVEIS:
1-	
2-	