

EDITAL Nº 02/2019

EDITAL DE SELEÇÃO PARA MONITORES VOLUNTÁRIOS PARA AS DISCIPLINAS DE TÉCNICA DIETÉTICA II, NUTRIÇÃO ESPORTIVA, DIETOTERAPIA I, ADMINISTRAÇÃO DE UAN, COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS E NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO, FCBS/DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, CAMPUS JK

A (O) Departamento de Nutrição FCBS torna público que estão abertas inscrições para o processo de seleção de Monitores Voluntários para a seguinte unidade curricular

1- DOS OBJETIVOS

1.1 Proporcionar aos discentes a participação efetiva e dinâmica em projeto acadêmico de ensino, no âmbito de determinada unidade curricular, sob a orientação direta do docente responsável pela mesma.

2- DAS VAGAS

2.1 Será(ão) oferecida(s) 06 vaga(s) para monitor(es) voluntário(s), distribuídas nas unidades curriculares objeto do presente Edital, conforme descrito no Anexo I.

2.2 A classificação dos candidatos aprovados se dará pela ordem decrescente da nota atribuída no processo seletivo objeto do presente Edital.

2.3 Havendo vaga(s) para monitor(es) dentro do período de validade deste Edital, esta(s) poderá(ao) ser imediatamente ocupada(s) por outro(s) discente(s) aprovado(s), respeitada a ordem classificatória.

3- DAS INSCRIÇÕES

3.1 Poderão inscrever-se para o exame de seleção os discentes:

- a) Regularmente matriculados em um dos Cursos de Graduação da UFVJM
- b) Que comprovem já ter obtido aprovação na unidade curricular objeto da seleção, ou equivalente, com média igual ou superior a 70,0 (setenta) pontos.

3.2 Não se inscrevendo nenhum candidato que apresente aproveitamento compatível com o previsto no item anterior, poderão candidatar-se, a critério do professor supervisor, discentes que apresentem rendimento superior a 60,0 (sessenta).

3.3 Para se inscrever, o candidato deverá entregar: Formulário de Inscrição devidamente preenchido (ANEXO III) – Histórico Escolar (Imprimir do E-CAMPUS) com os dados do candidato contendo obrigatoriamente a nota da disciplina objeto.

3.3.1 A documentação necessária para inscrição deverá ser entregue no período de 04 e 05/04/19, no horário de 8:30 às 12:00 e de 14:00 às 17:00, no(a) Secretaria do curso de Nutrição.

4- DA SELEÇÃO

4.1 A seleção dos candidatos será feita mediante realização de avaliação específica sobre o conteúdo programático da unidade curricular.

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

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

- a) Maior nota na unidade curricular objeto da seleção
- b) Maior CRA
- c) Candidato com maior idade

4.4 Este processo seletivo será válido por um semestre letivo, podendo ser prorrogado por igual período, dentro do mesmo ano letivo, a critério do professor supervisor responsável pela unidade curricular, condicionado ao resultado da avaliação da monitoria exercida na respectiva unidade curricular, conforme o disposto na Resolução CONSEPE nº 55/2017.

4.4.1 Não havendo candidato classificado neste processo seletivo, poderá ser publicado novo Edital para seleção de monitores.

4.4.2 O quantitativo de bolsas de monitoria não utilizadas deverá ser comunicado à Prograd pelo Diretor da Unidade Acadêmica até 22/04/2019.

5- DAS AVALIAÇÕES

5.1 A avaliação será realizada na data, horários e locais especificados no Anexo I deste Edital.

5.2 O candidato deverá comparecer ao local das provas no horário estabelecido, portando documento de identidade e Histórico Escolar (impresso através do E-CAMPUS).

5.3 O conteúdo da Avaliação e a Bibliografia de Referência estão descritos para cada unidade curricular no Anexo II deste Edital.

6- DO RESULTADO

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

6.2 Caberá à direção da Unidade Acadêmica realizar a homologação do resultado, comprovando a correta execução do processo seletivo, para encaminhamento à Prograd e implementação da bolsa.

7- DOS RECURSOS

7.1 Havendo recursos contra o processo seletivo, estes deverão ser encaminhados em primeira instância, à Congregação da Unidade Acadêmica.

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

8- DA ADMISSÃO E EXERCÍCIO DA MONITORIA

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

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

8.3 O monitor se comprometerá a dedicar 12 (doze) horas semanais às atividades de monitoria, previstas no Plano de Trabalho mencionado anteriormente, em horário a ser determinado pelo Professor Supervisor, bem como cumprir as demais atribuições dispostas no Art. 8º da Resolução CONSEPE nº 55/2017.

8.4 As atividades de monitoria não poderão, em hipótese alguma, prejudicar as atividades acadêmicas do monitor.

8.5 A monitoria será exercida somente em dias letivos, considerando o Calendário Acadêmico vigente.

9- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 Caberá ao Professor Supervisor elaborar e controlar o horário do monitor e a execução do Plano de Trabalho, bem como cumprir as demais atribuições constantes no Art. 7º da Resolução CONSEPE nº 55/2017.

9.2 A monitoria voluntária obedecerá aos mesmos critérios e prazos estabelecidos para a monitoria remunerada, exceto no que tange ao caráter financeiro.

9.3 A bolsa de monitoria tem caráter transitório, não é acumulável com outro tipo de bolsa no âmbito da UFVJM, exceto bolsas de auxílio, as quais não envolvem nenhum tipo de atividade desenvolvida pelo beneficiário.

9.4 A bolsa monitoria não é acumulável com empregos de quaisquer naturezas ou estágios remunerados, e não gera vínculo empregatício.

9.5 Dentro do mesmo semestre letivo não será permitido o exercício simultâneo de monitoria pelos discentes, ainda que seja em caráter voluntário.

9.6 O discente e o docente que se inserem no Programa de Monitoria, como monitor ou supervisor, respectivamente, comprometem-se com o cumprimento do estabelecido na íntegra da Resolução CONSEPE nº 55/2017.

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



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

Local/data: _____, ____/____/_____.

Diretor da Unidade Acadêmica
(sigla da Unidade Acadêmica)/UFVJM

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

Monitoria Remunerada e Voluntária:

Conteúdo/Disciplina Objeto	Vagas para monitoria remunerada	Vagas para monitoria voluntária	Data	Local	Horário
Técnica dietética II		01	08/04/19	Labsans	14:00
Nutrição Esportiva		01	08/04/19	Labmet	14:00
Administração em UAN		01	08/04/19	Gab 102	14:00
Composição Química dos Alimentos		01	08/04/19	Gab 117	14:00
Nutrição Dietética do Adulto e do Idoso		01	08/04/19	Gab 117	14:00
Dietoterapia I		01	08/04/19	Gab 108	14:00

ANEXO II - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR DISCIPLINA

DISCIPLINA	CONTEÚDO	BIBLIOGRAFIA
Técnica dietética II	Tipos de Restaurantes. Planejamento de Cardápios: Cardápio Popular Planejamento de Cardápios: Cardápio Médio e Cardápio Sofisticado Etiqueta Social e mise en place Gastronomia Brasileira e Gastronomia Internacional Alimentos para Fins Especiais Aproveitamento Integral de Alimentos Alimentos para Fins Especiais Aproveitamento Integral de Alimentos	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: Macmillan Publishing Company, 1982. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000. COENDERS, A. Química culinária. Zagaroza: Editorial Acribia, 1996.

<p align="center">Nutrição Esportiva</p>	<p>Introdução. Fundamentos de fisiologia e bioquímica do exercício. Metabolismo energético no exercício. Necessidades nutricionais no exercício: líquidos e eletrólitos, carboidratos, lipídios, proteínas. Papel das vitaminas e dos minerais. Hidratação. Alimentação pré, durante e pós-exercício. Suplementos alimentares e recursos ergogênicos. Planejamento dietético em casos específicos.</p>	<p>1. TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 1. ed. São Paulo: Guanabara Koogan. 2. MCARDLE, W., KATCH, F. I. Nutrição para o Desporto e o Exercício. São Paulo: Guanabara Koogan. 2001. 3. BROUNS, F. Fundamentos de Nutrição para os Desportos. São Paulo: Guanabara Koogan. 2005. HEYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L.M. Avaliação da Composição Corporal Aplicada. São Paulo: Manole. 2000. 4. GUERRA, I.; BIESEK, S.; ALVES, L.A. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. São Paulo: Manole. 2005. 5. WOLINSKY, I.; HICKSON JR., J. F. Nutrição no exercício e no esporte. 2. ed. São Paulo: Editora Roca.</p>
<p align="center">Planejamento e Administração em UAN</p>	<p>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 UAN, consolidação da leis trabalhistas (CLT); avaliação dos recursos humanos: indicadores; Controles de saúde Planejamento de cardápios: critérios técnicos e operacionais na elaboração de cardápios em UAN, Programa de alimentação do trabalhador PAT; Administração de Recursos</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. ARRUDA, Gillian Alonso, Manual de Boas Práticas, 2ª edição, São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002, 178p. 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. CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos - Edição Compacta. 7ª edição, São Paulo: Editora Atlas S.A, 2002, 631p. FERREIRA, S. M. R. Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I. São Paulo: editora Varela, 2002. 173p. GANDRA, Y. R. et al. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo:</p>

	<p>materiais: Previsões de compras, controle de estoque, credenciamento e avaliação de Fornecedores; qualidade no recebimento e armazenamento de gêneros. Administração Financeira: conceitos e definições, planejamento orçamentário, receita, faturamento, análise de resultados; administração financeira de estoque; custo de mão-de-obra. Avaliação da produtividade e da produção de refeições em UAN: indicadores, avaliação do desperdício em UAN – fator de correção, sobra limpa, resto-ingestão; checklist(6 hs) Atendimento e satisfação do cliente em UAN: pesquisa de satisfação do cliente, indicador de satisfação do cliente</p>	<p>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: Varella,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 Varella, 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 Restaurantes e Cozinha Industrial. São Paulo: Varela, 1996. 235p. SILVA JÚNIOR Eneo Alves. Manual de controle</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>higiênicosanitário em alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479p. SILVA, Sandra M.C.S.;BERNARDES, Silvana M; Cardápio- Guia Prático para Elaboração; São Paulo, Editora Atheneu, 2001, 195p. TEIXEIRA, S.F.M.G.et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.219p.</p>
Composição Química dos Alimentos	<p>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 hidrossolúveisMinerais 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% 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</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 AlimentosVegetais 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.</p>

	<p>Química Calculo de nutrientes</p>	<p>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 Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, 2004. FRANCO, G. & CHALOUB, S.R. Valores Calóricos</p>
<p>Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso</p>	<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 Nutrição do Idoso Teorias do envelhecimento Envelhecimento e nutrição Avaliação funcional Mudanças sistêmicas no idoso Principais queixas e desvios</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. DIETARY REFERENCE INTAKES for Calcium, Phosphorous, Magnesium, Vitamin D, and Fluoride (1997); Acessado em 25/04/07 www.nap.edu. DIETARY REFERENCE INTAKES for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B12, Pantothenic Acid,</p>

	<p>nutricionais do idoso Nutrição e atividade física para o Idoso</p>	<p>18</p> <p>Campus JK - Rodovia MGT 367 – km 583, no 5000 – Alto da Jacuba – Diamantina-MG-Brasil / PABX: (38) 3532-1200</p> <p>Campus do Mucuri – Rua do Cruzeiro, 01 – Jardim São Paulo – CEP: 39.803-371 - Teófilo Otoni - MG - Brasil</p> <p>Campus de Janaúba – Av. Manoel Bandeiras, 460 – Bairro Veredas - CEP: 39.440-000 – Janaúba - MG - Brasil</p> <p>Campus de Unai – Rua Vereador João Narciso, 1380 - Bairro Cachoeira - CEP:38.610-000 - Unai - MG - Brasil</p> <p align="center">UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI</p> <p>www.ufvjm.edu.br 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. DIETARY REFERENCE INTAKES for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate. Acessado em</p>
--	---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>25/04/07 www.nap.edu. Copyright 2004 by The National Academies. 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>
Dietoterapia I	<p>1.Obesidade 2. Terapia Nutricional 3. Doenças inflamatórias intestinais</p>	<p>1. CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade. Ed. Manole,</p>

	<p>4. Doenças hepáticas e biliares</p>	<p>2007, 322p.</p> <p>2. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002.</p> <p>3. JESUS, R.P.; OLIVEIRA, L.P.M.; LYRA, L.G.C. Nutrição e Hepatologia: abordagem terapêutica clínica e cirúrgica. Ed. Rubio, 2014</p> <p>4. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.</p> <p>5. KUMMAR, V.; ABBAS, A.K.; FAUSTO, N. Robbins & Cotran: Patologia – bases patológicas das doenças. 70 ed São Paulo: Saunders, 2005, 1002p.</p> <p>6. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1 e 2.</p>
--	----------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ANEXO III – FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO SELEÇÃO DE MONITORES REMUNERADOS E VOLUNTÁRIOS			
NOME COMPLETO:			
Nº. MATRÍCULA:	CPF:	IDENTIDADE:	PERÍODO:
DATA DE NASCIMENTO:	NATURALIDADE:	SEXO: () Masculino () Feminino	
ENDEREÇO RESIDENCIAL (Rua/Av.):			
BAIRRO:	CEP:	CIDADE:	UF:
E-MAIL:			
TELEFONE RESIDENCIAL:		CELULAR:	
DISCIPLINA OBJETO (conforme consta no edital):			
DECLARAÇÃO			
Declaro estar ciente e de acordo com os termos e condições deste Edital e da Resolução CONSEPE vigente, a qual normatiza o Programa de Monitoria na UFVJM.			
Local/data: _____, ____ de _____ de _____.			
_____ ASSINATURA DO CANDIDATO			
PARA USO DA SECRETARIA			
() Inscrição deferida () Inscrição indeferida			
Observação: _____			

