

**EDITAL Nº 01/2018**

**EDITAL DE SELEÇÃO PARA MONITORES REMUNERADOS E VOLUNTÁRIOS PARA AS DISCIPLINAS DE NUTRIÇÃO E METABOLISMO E NUTRIÇÃO ESPORTIVA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS, AVALIAÇÃO NUTRICIONAL, NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL, HIGIENE DOS ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO, NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE, TÉCNICA DIETÉTICA I E TÉCNICA DIETÉTICA II, BROMATOLOGIA, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO DE UAN, DIETOTERAPIA I, DIETOTERAPIA II e NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL, DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO, DA FCBS, DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, CAMPUS JK DIAMANTINA.**

A (O) Departamento de Nutrição/FCBS torna público que estão abertas inscrições para o processo de seleção de Monitores Voluntários para as seguintes unidades curriculares Nutrição e Metabolismo e Nutrição Esportiva, Composição Química dos Alimentos, Avaliação Nutricional, Nutrição Materno Infantil, Higiene dos Alimentos, Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso, Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente, Técnica Dietética I e Técnica Dietética II, Bromatologia, Planejamento e Administração de UAN, Dietoterapia I, Dietoterapia II e Nutrição Experimental.

## **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 (seis) vaga(s) para monitor(es) remunerados e 10 (dez) vagas 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(ão) 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 SIGA) 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 16 a 21 de maio, no horário de 08h às 12h e de 14h às 16h:30, 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 Consep 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 25/05/2018.

#### 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 SIGA).

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.

Diamantina, 16 de maio de 2018.

---

Diretor da Unidade Acadêmica  
FCBS/UFVJM

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

**Monitoria Remunerada e Voluntária:**

<b>Conteúdo/Disciplina Objeto</b>	<b>Vagas para monitoria remunerada</b>	<b>Vagas para monitoria voluntária</b>	<b>Data</b>	<b>Local</b>	<b>Horário</b>
Nutrição e Metabolismo e Nutrição Esportiva	01				
Composição Química dos Alimentos	01				
Avaliação Nutricional	01				
Nutrição Materno Infantil	01	01			
Higiene dos Alimentos	01				
Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	01				
Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente		01			
Técnica Dietética I		01			
Técnica Dietética II		01			
Bromatologia		01			
Planejamento e Administração de UAN		01			
Dietoterapia I		01			

Dietoterapia II		02			
Nutrição Experimental		01			

**ANEXO II - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR DISCIPLINA**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CONTEÚDO</b>	<b>BIBLIOGRAFIA</b>
<p><b>Nutrição e Metabolismo e Nutrição Esportiva</b></p>	<p>1. Digestão e absorção no trato gastrointestinal. 2. Carboidratos: 3. Fibras alimentares. 4. Aminoácidos e proteínas. 5. Lipídios. 6. Energia e balanço energético.</p> <p>1. Sistemas de transferência de energia no exercício. 2. Adaptações bioquímicas no exercício. 3. Recomendações nutricionais para o exercício.</p>	<p>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</p> <p>MCARDLE W. &amp; KATCH FI. Nutrição para o esporte e o exercício. 3.ed. São Paulo: Guanabara Koogan. 2012</p> <p>1. Carvalho T. et al. Brazilian Society of Sports Medicine - Dietary changes, fluid replacement, food supplements and drugs: demonstration of ergogenic action and potential health risks. Rev Bras Med Esporte, 9(2): 57-68, 2003. Disponível em <a href="http://www.scielo.br">www.scielo.br</a>. 2. Hernandez A.J. et al. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Rev Bras Med Esporte, 15(3):3-12, Suplemento. 2009. Disponível em <a href="http://www.scielo.br">www.scielo.br</a> 3. Carvalho T, Mara LS. Hidratação e nutrição no esporte. Rev Bras Med Esporte, 16(2):144-148. 2010. Disponível em <a href="http://www.scielo.br">www.scielo.br</a></p>
<p><b>Composição Química dos Alimentos</b></p>	<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</p>	<p>COSTA , N.M.B. e PELÚZIO, M.C.G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV. 2008. 400p.</p>

	<p>hidrossolúveis Minerais macro e micro. Composição química dos alimentos</p> <p>Introdução à composição de Alimentos/ Importância da Composição de Alimentos</p> <p>Grupos de alimentos – Cereais</p> <p>Frutas e Hortaliças Leguminosas</p> <p>Leite e derivados</p> <p>Carnes Ovos, óleos e gorduras</p> <p>Valor biológico das proteínas, cálculo de NdpCal% Minerais – Biodisponibilidade de ferro</p> <p>Açúcares Guias Alimentares</p> <p>Alimentos substitutos e equivalentes Alimentos funcionais Alimentos enriquecidos/ aditivos Alimentos Diet e ligh Software em composição de alimentos</p> <p>Tabelas de Composição Química</p> <p>Calculo de nutrientes</p>	<p>SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: ROCA. 2007. 1168p.</p> <p>WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. Nutrição ntendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning. 2008. 448p.</p> <p>COZOLLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 3.ed. São Paulo: Manole. 2009. 1200p.</p> <p>DE ANGELIS, R.C. A Importância dos Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde. São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006. 317 p.</p> <p>TIRAPEGUI, J. Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais. . São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006.</p> <p><b>GIBNEY, M. J. Nutrição &amp; Metabolismo. São Paulo: Guanabara Koogan. 2006.</b></p> <p>PENTEADO, M.V.C. Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos. São Paulo: Manole. 2007.</p> <p><b>IBGE/ENDEF. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1981.</b></p> <p><b>FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>FRANCO, G. &amp; CHALOUB, S.R. Valores Calóricos</b></p>
<p><b>Avaliação Nutricional</b></p>	<p>Indicadores do estado nutricional: conceitos, classificação e métodos de avaliação.</p>	<p>1- VASCONCELOS FAG. <b>Avaliação Nutricional de Coletividades.</b> 4a ed. Florianópolis: Ed.EFSC.</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>	<p>2008. 186p.</p> <p>2- 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>3- 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>4- VITOLO, M.R.</p> <p><b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento.</b> Editora Rubio. 2008</p> <p>5- ORGANIZACIÓN</p>
--	--	--

		<p>MUNDIAL DE LA SALUD. <b>El estado físico: uso e interpretación de la antropometria.</b> Informe de un comité de expertos de la OMS. Ginebra: Série de informes técnicos. OMS. 1995. 521p.</p> <p>6- WAITZBERG, D. <b>L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.</b> 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1e 2.</p> <p>7- <b>DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Editora Atheneu. 2007.</b></p> <p>8- <b>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.</b></p>
<p align="center"><b>Nutrição Materno Infantil</b></p>	<p>Adaptações fisiológicas, anatômicas e metabólicas durante a gestação Assistência pré-natal Avaliação nutricional e necessidades nutricionais da gestante e da Intercorrências comuns na gestação e conduta dietoterápica,</p>	<p>1- Accioly E, Saunders C, Lacerda E M A. Nutrição em obstetrícia e pediatria 2ª Ed, 2010. 2- Euclides M. P. Nutrição do Lactente – Base Científica para uma Alimentação Adequada: SUPREMA Gráfica e Editora Ltda., 2 edição, 2000. 3-Rego, JD. Aleitamento materno.</p>

	<p>Complicações na gestação e conduta dietoterápica: Crescimento e desenvolvimento do lactente Avaliação nutricional 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 Aleitamento Artificial Alimentação complementar</p>	<p>Editora Atheneu, 2002. 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>
<p><b>Higiene dos Alimentos</b></p>	<p>Vigilância sanitária e a saúde pública. O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Vigilância sanitária e a legislação de alimentos no Brasil. Código de Defesa do Consumidor e as ações na área de Vigilância Sanitária. Transmissão de doenças via alimentos. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Surtos alimentares. Higiene pessoal e controle de saúde dos manipuladores de alimentos. Procedimentos, critérios, técnicas e equipamentos para higiene ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Manejo integrado de pragas. Controle de qualidade de matérias-primas e alimentos prontos para o consumo. Manual de boas práticas. Procedimentos operacionais padronizados (POPs). Controle higiênico-sanitário dos alimentos. APPCC definições e Implantação em UANs.</p>	<p>1. COSTA, E.A. (organizadora) Vigilância Sanitária: Temas para debate. Salvador: EDUFBA, 2009. 240 p. (Coleção Sala de Aula, 7). 2. SILVA JR., E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de <b>alimentação. São Paulo. 6ª ed. Editora Varela. 2005. 623 p.</b></p>

<p><b>Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso</b></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 nutricionais do idoso Nutrição e atividade física para o Idoso</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 <a href="http://www.nap.edu">www.nap.edu</a>. 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 <a href="http://www.nap.edu">www.nap.edu</a>. Copyright 2001 by The National Academies. DIETARY REFERENCE INTAKES for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate. Acessado em 25/04/07 <a href="http://www.nap.edu">www.nap.edu</a>. 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</p>
---	---	---

		<p>25/04/07 <a href="http://www.nap.edu">www.nap.edu</a>.  CUPPARI, L. <b>Nutrição Clínica no Adulto Guia de Nutrição - Série – Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP / Escola Paulista de Medicina. 1 Edição, 2002</b>  MAHAN L. k., ARLIN M. T., KRAUSE – <b>Nutrição e Dietoterapia. McGraw-Hill Interamericana. 9a.ed, 1998.</b>  OMS. <b>Medicion del Cambio del Estado Nutricional, 1983.</b>  MATSUDO, S. M. M. <b>Avaliação Do Idoso: Física &amp; Funcional.: 1 Edição, 2000</b> SOARES, A. A. F. <b>Nutrição No Envelhecer. 1 Edição 2002</b>  GALLO, J. J., BUSBY-WHITEHEAD, J., RABINS, P. V. ,SILLIMAN, R. A., MURPHY, J. B. REICHEL / <b>Assistência ao Idoso - Aspectos Clínicos Do Envelhecimento. Editora Guanabara Koogan 5ª edição, 2001.</b> TEIXEIRA NETO, F. <b>Nutrição Clínica. 1 Edição, 2003</b>  FAO/FAEA/WHO. <b>Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humana. 1 Edição, 1998</b>  DOUGLAS <b>Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição: 1 Edição, 2002</b>  VASCONCELOS, F.A.G. <b>Avaliação Nutricional de Coletividades. Florianópolis, ed. EFCS. 1993.</b>  FREITAS, E. V., PY, L., NERI, A. L., CANÇADO, F. A. X., GORZONI, M. L., ROCHA, S. M. <b>Tratado de Geriatria e Gerontologia. Editora Guanabara Koogan 1ª edição, 2002.</b>  SHILS, M. E., Olson, J. A., Shike,</p>
--	--	--

		M., Ross, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença - Shils 2 volumes, 9 <b>Edição, 2002</b>
Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	<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 água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB.</p> <p><b>2. Nutrição e Dietética do Pré-escolar.</b></p> <p>Nutrição do Pré-escolar amamentado e não amamentado.</p> <p>Importância da amamentação</p>	<p>VITOLO, M.R. Nutrição da gravidez a Adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003.</p> <p>ACCYOLI, E., SAUNDERS, C. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Arte Médica, 2003.</p> <p>LOPES, F.A., BRASIL, A.L.D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. Edição/Ano: 2003</p> <p>CTENAS, M.L.B., VITOLO, M.R. Crescendo com saúde, o guia de crescimento da criança. 3a ed., 1999. 269p. BRASIL.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>TUCUNDUVA, S. MARTE, A. Transtornos Alimentares: uma visão nutricional. Barueri: Manole. 2004, 226p. WHO. Use and</p>

	<p>para crianças acima de 1 ano.          Conceito, caracterização,          crescimento e desenvolvimento.          Aspectos Psicológicos da          Alimentação          Desenvolvimento do hábito          alimentar          Seletividade Alimentar          Recomendações nutricionais          para o pré-escolar.          Hábitos alimentares e          alimentação do pré-escolar.          3. Odontogênese e Saúde Bucal.          4. Nutrição e Dietética do          Escolar.          Conceito, caracterização,          crescimento e desenvolvimento.          Recomendações nutricionais          para o escolar. Programa          Nacional de Alimentação do          Escolar.          Hábitos alimentares e          alimentação do escolar.          5. Nutrição e Dietética do          Adolescente.          Conceituação, caracterização,          crescimento e</p>	<p>interpretation of the antropomeric          of nutriton status. Geneva: 1995.          WHO/FAO. Necessidades de          energia e proteína. Serie          InformesTécnicos          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 adaptada: Guia para          Escolha dos Alimentos. Rev. Nutr.,          Campinas,          12 (1) 65-80, jan./abr.,1999          PINHEIRO et al. Tabela para          avaliação do consumo alimentar em          medidas caseiras. Rio de Janeiro:          Atheneu, 2001. TUCUNDUVA, S.          Tabela de composição de          alimentos. Editora Metha.          302p. CHIPKEVITCH E.          Puberdade e adolescência: aspectos          biológicos, clínicos          e psicossociais. São Paulo: Roca,          1995,752 p.          ZABOTTO, C. B., VIANA, R. P.          T., GIL, M. F. et al. Registro          fotográfico  <b>para inquéritos dietéticos:          utensílios e porções. Campinas,          (principalmente          fotos), SP: UNICAMP, Goiânia:          UFG, 1996, 74p.</b>          DIETARY REFERENCE          INTAKES for Calcium,          Phosphorous, Magnesium, Vitamin          D, and Fluoride (1997); Acessado          em 25/04/07  <a href="http://www.nap.edu">www.nap.edu</a>.          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,</p>
--	--	--



		<p>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 <a href="http://www.nap.edu">www.nap.edu</a>. Copyright 2001 by The National Academies. DIETARY REFERENCE INTAKES for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate. Acessado em 25/04/07 <a href="http://www.nap.edu">www.nap.edu</a>. 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 <a href="http://www.nap.edu">www.nap.edu</a>.</p>
<p><b>Tecnica Dietetica I</b></p>	<p><b>Introdução à Técnica Dietética:</b> conceitos, objetivos, critérios da cozinha dietética, termos e etapas do preparo de alimentos.  - Per capita, fatores de correção e cocção: fórmulas, usos e exercícios.  - Cereais: características, tipos, propriedades, compras, armazenamento e tipos de preparação. Amido: características, gelatinização, gelificação retrogradação. Farinhas, ingredientes das massas e agentes de crescimento.  - Leguminosas: tipos, características, seleção,</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: Macmillan 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</p>



		Zero, 2000. <b>TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</b>
<b>Tecnica Dietetica II</b>	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	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 <b>Acribia, 1996.</b>
<b>Bromatologia</b>	Bromatologia, conceitos, objetivos, aplicações e generalidades. Definição de qualidade dos produtos alimentícios, parâmetros avaliados. Composição centesimal, definição, grupos de compostos, determinação de umidade, métodos oficiais utilizados. Água, definição, características, tipos de ligações, a água e os alimentos, atividade de água, água e a deterioração dos alimentos Escurecimento enzimático e não enzimático, definição, efeitos deletérios e benéficos nos alimentos e outras generalidades.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS FENNEMA'S FOOD CHEMISTRY. 4ª Ed (Food Science And Technology). CRC Press, 2007. 1160 p. FENNEMA, O. R. Food Chemistry. 3ª Ed. Marcel Dekker, Inc. New York, 1996. 1067 p. ARAUJO, J. M. Química de alimentos, teoria e prática. 4ª Ed. Universidade Federal de Viçosa, 2008. 596 p. <b>GAVA, A. J., SILVA, C. A. B. e FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos – princípios e aplicações. Nobel. 2008. 511 p.</b>

	<p>Lípidos, definição, propriedades físicas e químicas, funções, classificação e generalidades. Ácidos graxos, definição, classificação, propriedades, características dos óleos e gorduras.</p> <p>Proteínas, definição, funções, características gerais, constituição, aminoácidos essenciais e não essenciais. Estrutura das proteínas, classificação, solubilidade, valor nutritivo e funcional.</p> <p>Proteínas da carne, definição, classificação, rigor mortis, maturação. Proteínas leite, classificação, caseína e a fabricação de queijos, maturação, inativação das proteínas enzimas e outras generalidades. Proteínas dos ovos, definição, classificação, antinutrientes presentes, inativação.</p> <p>Carboidratos, definição, classificação, propriedades e funções. Amido, definição, funções, caracterização química, tipos de amidos, solubilidade. Gelatinização e retrogradação, amilose e amilopectina, amidos e a indústria alimentícia.</p> <p>Fibra alimentária ou dietética, definição, classificação, localização, efeitos fisiológicos</p>	<p><b>NAGODAWITHANA, T.; REED, G. Enzymes in Food Processing. 3. Ed. Editora Elsevier, 1993.</b></p>
<p align="center"><b>Planejamento e Administração de UAN</b></p>	<p>UAN: Conceitos, objetivos; caracterização de sub-setores da alimentação coletiva; considerações históricas sobre a alimentação coletiva; Alimentação coletiva no Brasil; Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE; Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT</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,</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 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 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; check-list</p>	<p>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: 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</p>
--	--	--

	<p>(6 hs) Atendimento e satisfação do cliente em UAN: pesquisa de satisfação do cliente, indicador de satisfação do cliente</p>	<p>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. <b>MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p.</b> <b>REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. Planejamento</b> 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>higiênico- sanitário em alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479p. SILVA, Sandra M.C.S.;BERNARDES, Silvana M; Cardápio- Guia Prático bpara Elaboração; São Paulo, Editora Atheneu, 2001, 195p. TEIXEIRA, S.F.M.G.et al. Administração Aplicada às <b>Unidades deAlimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.219p.</b></p>
Dietoterapia I	<p>1.Obesidade 2. Terapia Nutricional 3. Doenças inflamatórias intestinais 4. Doenças hepáticas e biliares</p>	<p>1. <b>CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade. Ed. Manole, 2007, 322p.</b> 2. CUPPARI, L. <b>Nutrição clínica no adulto.</b> Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002. 3. JESUS, R.P.; OLIVEIRA, L.P.M.; LYRA, L.G.C. <b>Nutrição e Hepatologia: abordagem terapêutica clínica e cirúrgica.</b> Ed. Rubio, 2014 4. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. <b>KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia.</b> 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p. 5. KUMMAR, V.; ABBAS, A.K.; FAUSTO, N. <b>Robbbins &amp; Cotran: Patologia – bases patológicas das doenças.</b> 70 ed São Paulo: Saunders, 2005, 1002p. 6. WAITZBERG, D. L. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.</b> 3. ed. São Paulo: <b>Atheneu, 2002. v. 1e 2.</b></p>
Dietoterapia II	<p>1. Patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólica Diabetes: conceito, epidemiologia, fisiopatologia,</p>	<p>Básica: NETO FT. Nutrição Clínica 1a edição, editora Guanabara koogan, 2003. SHILS ME. OLSON JA. SHIKE,</p>

	<p>critérios diagnóstico, complicação agudas, complicações em longo prazo, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p>Hipoglicemia não diabética: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p>Hipertireoidismo: Efeito dos hormônios da tireóide sobre os diversos sistemas orgânicos, conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p>Hipotireoidismo: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético. 2. Patologia e dietoterapia nas enfermidades renais</p> <p>Síndrome nefrótica e nefrítica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Litíase renal: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Insuficiência renal aguda (IRA): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Insuficiência renal crônica (IRC): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Tratamento conservador e dialítico da IRC: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico,</p>	<p>M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença, 9a edição, editora Manole, 2002.</p> <p>KRAUSE MV &amp; MAHAN LK. Alimentos, nutrição e 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 dMedicina 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: LÓPEZ M. LAURENTYS –</p>
--	--	--



	<p>tratamento medicamento e dietético.</p> <p>3. Patologia e dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares Dislipidemias: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.</p> <p>Hipertensão arterial sistêmica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.</p> <p>Aterosclerose: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Infarto agudo do miocárdio: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Insuficiência cardíaca: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>Acidente vascular encefálico (AVE): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>4. Interação droga nutriente Efeitos dos principais medicamentos de uso nas doenças crônicas sobre a absorção de nutrientes e vice versa.</p>	<p>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 <b>Clínica. Ed. Atheneu. 2a ed. 2001.</b></p>
<p>Nutrição Experimental</p>	<p>1 A importância do uso de animais no estudo da alimentação e nutrição.</p> <p>2 Modelos animais de desnutrição e suas consequências.</p>	<p>ANDERSEN, M. L. et al. <b>Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação.</b> São Paulo: UNIFESP, 2004.</p> <p><b>RAYMUNDO, M. M.; GOLDIM,</b></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>	<p><b>J. R. O uso de animais em pesquisas científicas. Disponível em:</b> <b><a href="http://www.sorbi.org.br/revista4/animais-2007.pdf">http://www.sorbi.org.br/revista4/animais-2007.pdf</a>. Acesso em: 20 out. 2001.</b></p>
--	---	--



**ANEXO III – FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO**

<b>FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO SELEÇÃO DE MONITORES REMUNERADOS E VOLUNTÁRIOS</b>			
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):			
<p style="text-align: center;"><b>DECLARAÇÃO</b></p> <p>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.</p> <p style="text-align: center;">Local/data: _____, ____ de _____ de _____.</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;"><b>ASSINATURA DO CANDIDATO PARA USO DA SECRETARIA</b></p> <p style="text-align: center;">( ) Inscrição deferida      ( ) Inscrição indeferida</p> <p>Observação: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>			