

## EDITAL Nº 01/2019

**EDITAL DE SELEÇÃO PARA MONITORES REMUNERADOS E VOLUNTÁRIOS PARA A DISCIPLINA DE MATERNO INFANTIL, AVALIAÇÃO NUTRICIONAL, NUTRIÇÃO METABOLISMO, TÉCNICA DIETÉTICA I, DIETOTERAPIA II E HIGIENE DOS ALIMENTOS, TÉCNICA DIETÉTICA II, NUTRIÇÃO ESPORTIVA, DIETOTERAPIA I, ADMINISTRAÇÃO DE UAN, COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO/FCBS, DA), 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 remunerados e voluntários para a seguinte unidade curricular (disciplina): Materno Infantil, Avaliação Nutricional, Nutrição Metabolismo, Técnica Dietética I, Dietoterapia I, Higiene dos Alimentos, Técnica Dietética I, Nutrição Esportiva, Dietoterapia I, Administração e Composição Química dos Alimentos.

### 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) remunerado(s) e 05 (cinco) 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(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 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 29/03 e 01/04/19, 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.

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
Nutrição Materno Infantil	01		03/04/19	Laboratório Materno Infantil	14:00
Avaliação Nutricional	01		04/04/19	Laboratório de Avaliação Nutricional	14:00
Nutrição e Metabolismo	01		03/04/19	Laboratório	14:00

<b>Técnica Dietética I</b>	01		03/04/19	Labsans	14:00
<b>Dietoterapia II</b>	01		03/04/19	Gab 103	14:00
<b>Higiene dos Alimentos</b>	01		03/04/19	Laboratório de Higiene	14:00
<b>Técnica dietética II</b>		01	03/04/19	Labsans	14:00
<b>Nutrição Esportiva</b>		01	03/04/19	Labmet	14:00
<b>Dietoterapia I Administração em UAN</b>		01	03/04/19	Gab 102	14:00
<b>Composição Química</b>		01	03/04/19	Gab 117	14:00

## ANEXO II - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR DISCIPLINA

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

	<p>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 (6 hs) Atendimento e satisfação do cliente em UAN: pesquisa de satisfação do cliente, indicador de satisfação do cliente</p>	<p>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. KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu. 2007.</p> <p>4. VITOLLO, M.R. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento.</b> Editora Rubio. 2008</p> <p>5. ORGANIZACIÓN 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. L. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.</b> 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1e 2.</p> <p>7. DUARTE, A.C.G. <b>Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais.</b> São Paulo:</p>
--	---	---

		<p>Editora Atheneu. 2007.</p> <p><b>8. 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>
<b>Nutrição e Metabolismo</b>	<p><b>Etapas do processo de nutrição. Metabolismo dos nutrientes: Carboidratos. Fibras alimentares. Lipídios. Aminoácidos e proteínas. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água e eletrólitos. Energia e balanço energético. Constituintes funcionais dos alimentos</b></p>	<p><b>1. COSTA, N.M.B. e PELÚZIO, M.C.G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV. 2008. 400p. 2. GIBNEY, M. J. Nutrição &amp; Metabolismo. São Paulo: Guanabara Koogan. 2006. 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.</b></p>
<b>Técnica Dietética I</b>	<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"> <li>- Per capita, fatores de correção e cocção: fórmulas, usos e exercícios.</li> <li>- Cereais: características, tipos, propriedades, compras, armazenamento e tipos de preparação. Amido: características, gelatinização, gelificação retrogradação. Farinhas, ingredientes das massas e agentes de crescimento.</li> <li>- Leguminosas: tipos, características, seleção, armazenamento e preparos.</li> <li>- Frutas e hortaliças: características, tipos, noções de aquisição, armazenamento e preparo. Pigmentos em frutas e hortaliças, cocção correta.</li> <li>- Trabalho de pesquisa na</li> </ul>	<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>internet: classificação e padronização para comercialização de hortifrutigranjeiros no CEASA - MG.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnes: conceito, características, tipos mais usados, tipos de cortes. Aquisição e armazenagem; métodos de cocção e preparações.</li> <li>- Ovos: classificação, aquisição e armazenamento, usos e cuidados.</li> <li>- Leite e derivados: tipos, aquisição e armazenagem, usos e cuidados.</li> <li>- Óleos e gorduras: conceito, característica, armazenagem, deterioração, cuidados no uso.</li> <li>- Açúcares e produtos açucarados: tipos, propriedades, reações de escurecimento, aquisição e armazenamento.</li> <li>- Bebidas e infusões: conceitos, tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento.</li> <li>- Temperos, condimentos e molhos: tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento.</li> </ul>	
<p><b>Dietoterapia II</b></p>	<p>1. Patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólica</p> <p>Diabetes: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, complicação agudas, complicações em longo prazo, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p>Hipoglicemia não diabética: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.</p> <p>Hipertireoidismo: Efeito dos hormônios da tireóide sobre os diversos sistemas orgânicos, conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento</p>	<p>Básica: NETO FT. Nutrição Clínica 1a edição, editora Guanabara koogan, 2003.</p> <p>SHILS ME. OLSON JA. SHIKE, 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>medicamentoso e dietético.  Hipotireoidismo: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético. 2. Patologia e dietoterapia nas enfermidades renais  Síndrome nefrótica e nefrítica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.  Litíase renal: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.  Insuficiência renal aguda (IRA): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.  Insuficiência renal crônica (IRC): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.  Tratamento conservador e dialítico da IRC: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>3. Patologia e dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares  Dislipidemias: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.  Hipertensão arterial sistêmica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.  Aterosclerose: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.  Infarto agudo do miocárdio: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.  Insuficiência cardíaca: conceito,</p>	<p>WALLACH J. Interpretação de Exames de laboratório, 6a edição, ed. Medsi, 1999.  GUYTON e HALL, Tratado de Fisiologia Médica 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997.  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 <b>Clínica. Ed. Atheneu. 2a ed. 2001.</b></p>
--	--	--

	<p>epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético. Acidente vascular encefálico (AVE): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.</p> <p>4. Interação droga nutriente Efeitos dos principais medicamentos de uso nas doenças <b>crônicas sobre a absorção de nutrientes e vice versa.</b></p>	
<b>Higiene dos Alimentos</b>	<p>Vigilância sanitária e a saúde pública. O Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Vigilância sanitária e a legislação de alimentos no Brasil. Código de Defesa do Consumidor e as ações na área de Vigilância Sanitária.</p> <p>Transmissão de doenças via alimentos. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Surtos alimentares. Higiene pessoal e controle de saúde dos manipuladores de alimentos. Procedimentos, critérios, técnicas e equipamentos para higiene ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Manejo integrado de pragas. Controle de qualidade de matérias-primas e alimentos prontos para o consumo. 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).</p> <p>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>
<b>Técnica Dietética II</b>	<p>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</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.</p>

	Alimentos para Fins Especiais <b>Aproveitamento Integral de Alimentos</b>	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 <b>Acribia, 1996.</b>
<b>Nutrição Esportiva</b>		
<b>Dietoterapia I</b>	1. Obesidade 2. Terapia Nutricional 3. Doenças inflamatórias intestinais 4. Doenças hepáticas e biliares	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>Robbins &amp; Cotran: Patologia – bases patológicas das doenças.</b> 7ª ed São Paulo: Saunders, 2005, 1002p. 6. <b>WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1e 2.</b>
<b>Administração em UAN</b>	UAN: Conceitos, objetivos; caracterização de sub-setores da alimentação coletiva; considerações históricas sobre a alimentação coletiva; Alimentação coletiva no Brasil;	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>Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE; Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT</p> <p>Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição:</p> <p>funções Administrativas em UAN. Estruturas organizacionais da UAN. Funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição</p> <p>Administração de Recursos Humanos : Dimensionamento de Pessoal;</p> <p>descrição e análise de cargos; recrutamento, seleção e admissão;</p> <p>estabelecimento e divisão dos horários de trabalho em UAN, consolidação da leis trabalhistas (CLT); avaliação dos recursos humanos: indicadores;</p> <p>Controles de saúde</p> <p>Planejamento de cardápios: critérios técnicos e operacionais na elaboração de cardápios em UAN, Programa de alimentação do trabalhador PAT;</p> <p>Administração de Recursos materiais: Previsões de compras, controle de estoque, credenciamento e avaliação de Fornecedores; qualidade no recebimento e armazenamento de gêneros.</p> <p>Administração Financeira: conceitos e definições, planejamento orçamentário, receita, faturamento, análise de resultados; administração financeira de estoque; custo de mão-de-obra.</p> <p>Avaliação da produtividade e da produção de refeições em UAN: indicadores, avaliação do desperdício em UAN – fator de correção, sobra limpa, resto-ingestão; check-list</p>	<p>ARRUDA, Gillian Alonso, Manual de Boas Práticas, 2ª edição, São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002, 178p.</p> <p>BOULOS, Máurea E.M.S, BUNHO, Rogério M., Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 1999, 167p.</p> <p>CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos - Edição Compacta. 7ª edição, São Paulo: Editora Atlas S.A, 2002, 631p.</p> <p>FERREIRA, S. M. R. Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I. São Paulo: editora Varela, 2002. 173p.</p> <p>GANDRA, Y. R. et al. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Sarvier, 1986 .</p> <p>GERMANO, M. I. S. Treinamento de manipuladores de alimentos fator de segurança alimentar e promoção de saúde. São Paulo: Varela, 2003. 186p.</p> <p>GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.; Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 655p.</p> <p>KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Fazenda Arte, 1998. 95p.</p> <p>KJNTON, R. et al. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1998.</p> <p>LIMA FILHO GERSON PAULA, Planejamento de Refeitórios, Rio de Janeiro, Produção Independente, 1986.</p> <p>LOBO, Alexandre. Manual de Estrutura e Organização do Restaurante Comercial. São Paulo: Atheneu,</p>
--	--	--

	<p>(6 hs) Atendimento e satisfação do cliente em UAN: pesquisa de satisfação do cliente, indicador de satisfação do cliente</p>	<p>2009. 160p. MAGNÉE, Henri M, Manual do Self -Service: Roteiro e Guia Prático para Montagem e Administração de Restaurantes Self -service ou por Quilo; São Paulo, Livraria Varela, 1996, 242p. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de refeições para coletividade. 2003. MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p. REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição. Ed. Varela, 2000. SILVA FILHO, A R. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial. São Paulo: Varela, 1996. 235p. SILVA JÚNIOR Eneo Alves. Manual de controle higiênico-sanitário 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 <b>Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219p.</b></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 hidrossolúveis Minerais macro e micro. Composição química dos alimentos Introdução à composição de Alimentos/ Importância da Composição de Alimentos</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 atendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning. 2008. 448p. COZOLLINO, S.M.F.</p>

	<p>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 Química Calculo de nutrientes</p>	<p>Biodisponibilidade de Nutrientes. 3.ed. São Paulo: Manole. 2009. 1200p. DE ANGELIS, R.C. A Importância dos Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde. São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006. 317 p. TIRAPEGUI, J. Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais. . São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006. <b>GIBNEY, M. J. Nutrição &amp; Metabolismo. São Paulo: Guanabara Koogan. 2006.</b> PENTEADO, M.V.C. Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos. São Paulo: Manole. 2007. <b>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. <b>FRANCO, G. &amp; CHALOUN, S.R. Valores Calóricos</b></b></p>
--	---	---

## ANEXO III – FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

<b>FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO</b> <b>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):			
<b>DECLARAÇÃO</b> 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 _____.  _____ <b>ASSINATURA DO CANDIDATO</b> <b>PARA USO DA SECRETARIA</b>  <input type="checkbox"/> Inscrição deferida <input type="checkbox"/> Inscrição indeferida  Observação: _____ _____ _____ _____			