

Universidade Federal Fluminense
Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreira
Departamento de Nutrição e Dietética

Edital do Programa de Monitoria 2024

1. DA IDENTIFICAÇÃO

- 1.1 - Unidade: **Faculdade de Nutrição Emília de Jesus Ferreira**
1.2 - Departamento: **de Nutrição e Dietética**
1.3 - Título e código do projeto: **Alimentos Seguros: Estratégias Pedagógicas no Controle de Qualidade e Comercialização (MNDA0001)**
1.4 - Disciplina Vinculada ao Projeto: **Prática Integrada em Unidade de Comercialização de Alimentos I (MNDA00042)**
1.5 - Professores orientadores vinculados ao projeto: **Bárbara Elisabeth Teixeira Costa**
1.6 - Número de vagas oferecidas: **01 vaga para monitoria voluntária**
1.7 - Projeto é exclusivo para estudantes que ingressaram na Universidade por Ações Afirmativas: **Não**

2. DAS INSCRIÇÕES

- 2.1 - Período: **08/04 a 10/04 de abril de 2024**
2.2 - Endereço eletrônico disponibilizado para a inscrição: **<https://forms.gle/W6sfWJs7e658HkF47>**
2.3 - Pré-requisitos fixados pelo projeto de monitoria:
- Disponibilidade de carga horária;
 - Ter cursado a disciplina de Prática Integrada em Unidade de Comercialização de Alimentos I (MNDA00042) e/ou disciplina equivalente (para os cursos de Farmácia e Química)
 - Ser Graduando de Nutrição ou Farmácia

3. DOCUMENTOS EXIGIDOS DO ALUNO PARA A EFETIVAÇÃO DA INSCRIÇÃO

- 3.1 - Comprovante do **cumprimento dos pré-requisitos** fixados pelo projeto;
3.2 - Comprovante de **permanência de vínculo**, para os alunos cuja conclusão do curso esteja para prevista o 2º semestre de 2024.
3.3 – Declaração de matrícula
3.4 – Currículo Lattes
3.5 - A documentação comprobatória do(s) bônus deve ser enviada a Pro^a **Bárbara Teixeira Costa**, durante o período de inscrições, pelo e-mail: **betcosta@id.uff.br**

4. DA SELEÇÃO

- 4.1 - **Data e horário: 12/04/2024 - 6ª FEIRA, 11:00h.**
- 4.2 - Local de realização: o link da entrevista será enviado via e-mail no dia da seleção.
- 4.3 - Ementa relativa ao projeto: **a ementa encontra-se anexo.**
- 4.4 - Critérios de seleção: **entrevista e notas obtidas pelos candidatos nas disciplinas associadas ao projeto**
- 4.5 - Bibliografia: **a bibliografia encontra-se anexo.**
- 4.7 - Nota mínima para aprovação: **7,0 (sete)**
- 4.8 - Critérios de desempate: **em primeiro lugar, a nota final obtida nas disciplinas vinculadas ao projeto e, em segundo lugar, o coeficiente de rendimento do último semestre.**
- 4.9 – O resultado da seleção será divulgado via e-mail cadastrado no processo seletivo.
- 4.10 - Instâncias de recurso: **o prazo para a interposição de recurso ao resultado do processo seletivo junto ao executante responsável pelo processo seletivo é de até 72 (setenta e duas) horas** após a divulgação dos resultados do processo seletivo, contadas automaticamente pelo Sistema de Monitoria.

5. DA ACEITAÇÃO DA VAGA

O candidato classificado no processo seletivo terá o prazo de 07 (sete) dias corridos, após a liberação do resultado do processo seletivo, para aceitar a vaga no Sistema de Monitoria. Será considerado desistente o candidato que não cumprir ao prazo estabelecido.

6. DA ASSINATURA DO TERMO DE COMPROMISSO

Os candidatos classificados deverão encaminhar ao endereço eletrônico da Secretaria que atende o Departamento de Nutrição e Dietética (**mnd.cmn@id.uff.br**) com cópia para o endereço eletrônico da Coordenadora de monitoria do MND, Renata Frauches (**renata_frauches@id.uff.br**), o Termo de Compromisso, devidamente assinado, gerado pelo Sistema de Monitoria, ou a declaração de que aceita as cláusulas do Termo de Compromisso no prazo de 07 (sete) dias após o aceite no Sistema de Monitoria.

Niterói, 08 de abril de 2024

Chefe do Departamento de Nutrição e Dietética/Coordenador de Curso

ANEXO 1

EMENTA: Estudo dos fluxos de recebimento, armazenamento e distribuição de alimentos e produtos alimentícios. Observação das atividades de controle de qualidade e vigilância sanitária em unidades de comercialização de alimentos.

BIBLIOGRAFIA:

RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

RDC Nº 719, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.

RDC Nº 726, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários dos cogumelos comestíveis, dos produtos de frutas e dos produtos de vegetais.

Silva, Lindomar Bastos da. Alimentação para coletividades. 2. Ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1986.

Rey, Ana M. Comer sem riscos 1: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo: Varela, 2009.

Pereira, Luciane. Manipulação segura de alimentos/ Luciane Pereira, Andréa Nunes Pinheiro, Gleucia Carvalho Silva. 2a. reimpr. Rio de Janeiro : SENAC, 2011.