

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

## **Edital do Programa de Monitoria Voluntária 2024**

### **1. DA IDENTIFICAÇÃO**

- 1.1 - Unidade: **Faculdade de Nutrição**
- 1.2 - Departamento: **de Nutrição e Dietética**
- 1.3 - Título e código do projeto: **Desenvolvimento de recursos tecnológicos de aprendizagem sob a perspectiva da Técnica Dietética (MNDP0024)**
- 1.4 - Disciplinas Vinculadas ao Projeto: **Técnica Dietética II, Técnica Dietética III.**
- 1.5 - Professores orientadores vinculados ao projeto: **Nara Xavier Moreira**
- 1.6 - Número de vagas oferecidas: **01 vaga voluntário**

### **2. DAS INSCRIÇÕES**

- 2.1 - Período: **08 a 11 de abril de 2024**
- 2.2 - E-mail disponibilizada para a inscrição: [naraxm@id.uff.br](mailto:naraxm@id.uff.br)

**Consultar [www.editais.uff.br](http://www.editais.uff.br)**

2.3 - Pré-requisitos fixados pelo projeto de monitoria:

- Disponibilidade de carga horária;
- Ter cursado a disciplina Técnica Dietética II

### **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 2023.
- 3.3 – Declaração de matrícula
- 3.4 – Currículo Lattes
- 3.5 - A documentação comprobatória do(s) bônus deve ser enviada a Proª Nara Xavier Moreira, durante o período de inscrições, pelo e-mail: [naraxm@id.uff.br](mailto:naraxm@id.uff.br)

### **4. DA SELEÇÃO**

**4.1 - Data e horário: 12/04/2024, 6ª FEIRA, 9:30h**

4.2 - Local de realização: Link da videochamada: <https://meet.google.com/efp-swdz-ido>

4.3 - Ementa relativa ao projeto: **a ementa encontra-se anexo.**

4.4 - Critérios de seleção: **CR e entrevista**

4.4.1- *Avaliação baseada no coeficiente de rendimento (CR) dos (as) candidatos (as); e*

4.4.2 *Entrevista realizada de forma online síncrona*

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 - 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](mailto:mnd.cmn@id.uff.br)) com cópia para o endereço eletrônico da Coordenadora de monitoria do MND, Renata Frauches ([renata\\_frauches@id.uff.br](mailto: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, 05 de abril de 2024

---

Chefe do Departamento de Nutrição e Dietética/Coordenador de Curso

## **ANEXO**

**EMENTA:** Seleção, pré-preparo e preparo de alimentos. Elaboração de preparações culinárias e avaliação sensorial. Elaboração de preparações aplicáveis à dieta normal e terapêutica das doenças.

### **BIBLIOGRAFIA:**

CHEMIN, S.M.; MARTINEZ, S. Cardápio - Guia Prático para a Elaboração. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014.

COENDERS, A. Química culinária. Zaragoza: Acribia, 1996.

DOMENE, S.M.A. Técnica dietética - teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Ed. Universitária Champagnat, 2011.

LUNA, N. M. M. Técnica dietética pesos e medidas em alimentos. Cuiabá: Ed. UFMT, 1995.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO (NEPA/ UNICAMP). Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. 4ª edição revisada e ampliada. Campinas, São Paulo, 2011.

ORNELLAS, L. Técnica Dietética – Seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3ªed. São Paulo: Manole, 2014.