

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO EMÍLIA DE JESUS FERREIRO  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

EDITAL N° MNDP0031 para estudantes que ingressaram na Universidade por Ampla Concorrência

## 1. DA IDENTIFICAÇÃO

- Unidade: FACULDADE DE NUTRIÇÃO EMÍLIA DE JESUS FERREIRA.
- Departamento: Departamento de Nutrição e Dietética.
- Título e Código do Projeto: MNDP0031 - Alimentos Seguros: Estratégias Pedagógicas no Controle de Qualidade e Comercialização.
- Disciplinas vinculadas ao Projeto: MND00042 - Prática Integrada em Unidade de Comercialização De Alimentos I; MND00059 - Estudos Avançados em Ciência dos Alimentos.
- Professores Orientadores vinculados ao Projeto: BARBARA ELISABETH TEIXEIRA COSTA.
- Número de vagas oferecidas (voluntários): **01 vaga voluntária.**

## 2. DAS INSCRIÇÕES

- Período: 25/3 à 31/3/2025
- Endereço eletrônico disponibilizada para a inscrição: <https://forms.gle/eMzU7PYEZXCdT1ZX9>
- Pré-requisitos fixados pelo Projeto de Monitoria (se houver).
  - Disponibilidade de carga horária, às segundas-feiras ou quartas-feiras no período verpestino (tarde);
  - Ter cursado a disciplina de MND00042 - Prática Integrada em Unidade de Comercialização de Alimentos I (MNDA00042); e/ou MND00059 - Estudos Avançados em Ciência dos Alimentos e/ou disciplina equivalente (para os cursos de Farmácia e Química).
  - Ser graduando de Nutrição ou Farmácia a partir do 4º período do curso.

## 3. DOS 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 - A documentação comprobatória do(s) bônus deve ser enviada a Profa Bárbara Teixeira Costa, durante o período de inscrições, pelo e-mail: [betcosta@id.uff.br](mailto:betcosta@id.uff.br)

#### **4. DA SELEÇÃO**

- 4.1 - Data e horário: 01/4/2025 - 3<sup>a</sup> FEIRA, 17:00h.
- 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/A candidato/a classificado/a no processo seletivo terá o prazo de 07 (sete) dias corridos, após a liberação do resultado do processo seletivo, para aceitar a vaga por email, [betcosta@id.uff.br](mailto:betcosta@id.uff.br). Será considerado/a desistente o/a candidato/a que não cumprir o 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, Nara Xavier Moreira (naraxm@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.

Niterói, 25 de março de 2025.

---

Chefe do Departamento/Coordenador/a 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 N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

RDC N° 719, DE 1°DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.

RDC N° 726, DE 1°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.