

	EDITAL PARA PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA			CÓDIGO:	
				CCG-FOR-33	
APROVADO POR:	SUPERINTENDENTE ACADÊMICA	DATA:	05/02/2020	VERSÃO:	07

UNIDADE:	UNINASSAU PARANGABA
CURSO:	NUTRIÇÃO

O Coordenador(a) Cristiano Silva da Costa do Curso de Nutrição da Uninassau Parangaba, no uso de suas atribuições e de acordo com o disposto no inciso II do art. 8º do Regulamento de Monitoria desta IES, resolve:

Art. 1º. Ficam abertas as inscrições para o processo seletivo de monitoria no período de 28 de fevereiro a 02 de março através do link <https://forms.office.com/r/iWrJMk8Fwy>.

Art. 2º. O processo seletivo será realizado no dia **07 de março, das 14 às 16 horas na sala 09 bloco A da Uninassau Parangaba** e constará de prova escrita e entrevista, sobre todos os assuntos do programa da disciplina à qual o (a) discente está se candidatando, além da avaliação do histórico escolar do candidato.

Art. 3º. A banca examinadora será constituída de 03 (três) professores (as) do curso, ministrantes da disciplina afim, sendo um deles, designado pelo Coordenador do Curso para presidir os trabalhos.

Art. 4º. A nota final será a média aritmética das notas atribuídas pela banca examinadora à prova teórica e/ou prática (peso = 6) e ao **histórico escolar do aluno (peso = 4)**.

Art. 5º. As demais regras para o concurso são aquelas constantes no Regulamento de Monitoria.

Art. 6º. A vaga será destinada à(s) disciplina(s) constante no quadro abaixo:

Professor (s)	Disciplina (s)	Curso(s)	Vagas
Leonardo Freire Vasconcelos/ Fabrícia Salvador Bezerra	Bioestatística	Gerencial Saúde	01 manhã / 01 noite
Daniel Moreira Alves da Silva / Iardja Stéfane Lopes Sales	Bromatologia e Bioquímica dos Alimentos	Farmácia/Nutrição	01 manhã / 01 noite
João Victor Souza Oliveira	Imunologia e Patologia Geral	Farmácia/Nutrição	01 manhã / 01 noite
Cybelle Façanha Barreto Medeiros Linard	Microbiologia e Parasitologia	Farmácia/Nutrição	01 manhã / 01 noite
Bruno de Sousa Almeida	Técnica Dietética Avançada	Nutrição	01 manhã / 01 noite
Kamila Maria Oliveira Sales	Avaliação Nutricional Aplicada	Nutrição	01 manhã / 01 noite
Mariza Vieira da Fonseca Sabóia Amorim	Tecnologia dos Alimentos	Nutrição	01 manhã / 01 noite
Maryana Monteiro Farias	Nutrição e Dietética Avançada	Nutrição	01 manhã / 01 noite
Sandra Machado Lira	Nutrição Clínica	Nutrição	01 manhã / 01 noite

	EDITAL PARA PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA			CÓDIGO:	
				CCG-FOR-33	
APROVADO POR:	SUPERINTENDENTE ACADÊMICA	DATA:	05/02/2020	VERSÃO:	07

Art. 7º. Os casos omissos serão resolvidos por esta Coordenação do curso.

Art. 8º. Não haverá revisão de provas nem das notas atribuídas.

Fortaleza, 27 de fevereiro de 20 23

Cristiano Sil. de Costa
Faculdade Uninassau
Cristiano Silva da Costa
Coord. Curso de Nutrição
Unidade Fortaleza/CE

	EDITAL PARA PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA		CÓDIGO:	
			CCG-FOR-33	
APROVADO POR: SUPERINTENDENTE ACADÊMICA	DATA: 05/02/2020	VERSÃO: 07		

ANEXOS

I – CRONOGRAMA

ATIVIDADE	PRAZO
Período de inscrição	28/02 a 02/03/2023
Realização da prova	07/03/2023
Resultado final	10/03/2023
Posse	14/03/2023

Datas sujeitas a alterações.

II – EMENTA DAS DISCIPLINAS

BIOESTATÍSTICA

Conceitos fundamentais sobre estatística e variáveis. Grandezas, medidas de precisão e rigor. Medidas de precisão, rigor, amostra e amostragem. Tabelas e gráficos. Testes de significância.

BROMATOLOGIA E BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

Conceito, objetivo e evolução da bromatologia. Aditivos: conceito, tipos e consequências de seu uso nos alimentos. Estudo químico-bromatológico dos alimentos: proteínicos, lipídicos e glicídicos. Vitaminas. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Condimentos. Discussão da legislação referente ao controle da qualidade e fiscalização dos alimentos. Conceituação da tecnologia de alimentos - industrialização dos alimentos. Processos de preservação aplicados aos diversos grupos de alimentos e seus efeitos sob os aspectos nutricionais, organolépticos e microbiológicos. Mecanismo de ação dos aditivos utilizados em alimentos. Estudo tecnológico do leite, carne e derivados. Estudo tecnológico dos produtos de origem vegetal. Estudo dos sistemas de controle de qualidade.

IMUNOLOGIA E PATOLOGIA GERAL

Conceito, objetivo e evolução da bromatologia. Aditivos: conceito, tipos e consequências de seu uso nos alimentos. Estudo químico-bromatológico dos alimentos: proteínicos, lipídicos e glicídicos. Vitaminas. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Condimentos. Discussão da legislação referente ao controle da qualidade e fiscalização dos alimentos. Conceituação da tecnologia de alimentos - industrialização dos alimentos. Processos de preservação aplicados aos diversos grupos de alimentos e seus efeitos sob os aspectos nutricionais, organolépticos e microbiológicos. Mecanismo de ação dos aditivos utilizados em alimentos. Estudo tecnológico do leite, carne e derivados. Estudo tecnológico dos produtos de origem vegetal. Estudo dos sistemas de controle de qualidade.

MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA

Estudo da Microbiologia: Aspectos biológicos e fisiológicos dos microorganismos (Bacteriologia, Virologia, Micologia). Substâncias antimicrobianas. Controle microbiano. Meios de prevenção das doenças produzidas por microorganismos. Relação patógeno- hospedeiro. Imunologia. Aspectos da sistemática, morfologia e biologia dos parasitos (Helmintos e Protozoários) e seus vetores, assim como as relações parasito-hospedeiro, os aspectos de patogenia, manifestações clínicas, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia das enfermidades de origem parasitária. Principais espécies de parasitas e sua inter-relação com hospedeiro humano e o ambiente. Causas e consequências das parasitoses sobre o homem e o seu inter-relacionamento com o meio ambiente e as condições sociais. Conceitos gerais, relação parasito-hospedeiro, o estudo dos protozoários e helmintos de interesse médico, ciclo biológico, patogenia, sintomatologia, diagnóstico laboratorial, epidemiologia e profilaxia.

	EDITAL PARA PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA			CÓDIGO:	
				CCG-FOR-33	
APROVADO POR:	SUPERINTENDENTE ACADÊMICA	DATA:	05/02/2020	VERSÃO:	07

TÉCNICA DIETÉTICA AVANÇADA

Técnica de planejamento, estruturação e controle de cardápios. Padronização quantitativa de preparações. Análise da relação custo/valor nutricional dos alimentos e controle de custos na alimentação. Os tipos mais usuais de planejamento: convencional, básico e opcional. Cardápios cotidianos e formais. Planejamento, execução e avaliação de cardápios.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL APLICADA

Diagnóstico nutricional individual e de coletividades; indicadores do estado nutricional: Bioquímicos. Exames laboratoriais. Avaliação do estado nutricional de adultos, gestantes, adolescentes, idosos e hospitalizados. Métodos e Técnicas de Avaliação do Estado Nutricional e de Composição Corporal. Protocolos de Composição corporal.

TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Conceituação da tecnologia de alimentos - industrialização dos alimentos. Processos de preservação aplicados aos diversos grupos de alimentos e seus efeitos sob os aspectos nutricionais, organolépticos e microbiológicos. Mecanismo de ação dos aditivos utilizados em alimentos. Estudo tecnológico do leite, carne e derivados. Estudo tecnológico dos produtos de origem vegetal. Estudo dos sistemas de controle de qualidade

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA AVANÇADA

Característica e Métodos de cálculos de necessidades energéticas e de nutrientes para indivíduos sadios em todas as faixas etárias (infância, pré-escolar, escolar, adolescência, adultos e idoso). Condições fisiológicas especiais de crescimento e desenvolvimento, gestação, lactação e atividade esportiva.

NUTRIÇÃO CLÍNICA

Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades do aparelho digestório: boca, esôfago, estômago, intestino, fígado, vesícula e pâncreas; na obesidade e magreza; nos transtornos alimentares; nos estados infecciosos agudos e crônicos; no pré e pós-operatório; nas anemias. Suporte nutricional enteral/parenteral. Discussão de casos clínicos. Atuação do nutricionista em ambulatório, consultório, hospital e domicílio.