

# Boletim <sup>de</sup> Serviço





**ROBERTO DE SOUZA SALLES**

Reitor

**SIDNEY LUIZ DE MATOS MELLO**

Vice – Reitor

**ROSANE PIRES FERNANDES**

Superintendente de Comunicação Social

# SUMÁRIO

ESTE BOLETIM DE SERVIÇO É CONSTITUÍDO DE 017 (DEZESSETE) PÁGINAS  
CONTENDO AS SEQUENTES MATÉRIAS:

## SEÇÃO II

### PARTE 4

#### DESPACHOS E DECISÕES

VMD.....02

## SEÇÃO IV

#### EDITAIS DE MONITORIA:

CMF.....05

ANTONIO LIMA VIANA  
Chefe do Serviço de Comunicações Administrativas

LEONARDO VARGAS DA SILVA  
Pro Reitor de Administração

---

## SEÇÃO II

---

### **Parte 4:**

#### **DETERMINAÇÃO DE SERVIÇO VMD, N.º 001 de 01 de dezembro de 2011.**

**O Chefe de Departamento do Multidisciplinar do Instituto de Ciências Humanas e Sociais de Volta Redonda**, do Pólo Universitário de Volta Redonda, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

1 - **Designar** a Professor **GIL BRACARENSE LEITE**, matrícula SIAPE n.º 3714298 para a função de Coordenador de Monitoria 2012 do Departamento Multidisciplinar (VMD), mas, a designação não corresponde à função gratificada nem a cargo de direção.

Esta DTS entrará em vigor na data de sua assinatura.

CRISTIANO MONTEIRO  
Chefe de Departamento Multidisciplinar  
#####

**DETERMINAÇÃO DE SERVIÇO VMD, N.º 002 de 05 de março de 2012.**

**O Chefe de Departamento do Multidisciplinar do Instituto de Ciências Humanas e Sociais de Volta Redonda**, do Pólo Universitário de Volta Redonda, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

1 – **Designar** o(a)s professore(a)s abaixo discriminado(a)s, para comporem as Bancas Examinadoras do Programa de Monitoria 2012 do Departamento Multidisciplinar (VMD). A designação não corresponde à função gratificada nem a cargo de direção:

**Projeto: VMDA0004 - Lendo e Compreendendo a Sociologia**

BANCA DE MONITORIA:

- RAPHAEL JONATHAS DA COSTA LIMA - SIAPE: 1768788  
- CRISTIANO FONSECA MONTEIRO - SIAPE: 1553028  
- GUSTAVO ANTÔNIO DAS NEVES BEZERRA - SIAPE: 1531194

**Projeto: VMDA0002 - Filosofia e Ciências Humanas**

BANCA DE MONITORIA:

- OZANAN VICENTE CARRARA - SIAPE: 1839556  
- LÚCIA MARIA DE ASSIS - SIAPE: 1716373  
- PRISCILA PIRES ALVES - SIAPE: 1841672

Esta DTS entrará em vigor na data de sua assinatura.

CRISTIANO FONSECA MONTEIRO  
Chefe de Departamento Multidisciplinar  
#####

**DETERMINAÇÃO DE SERVIÇO VMD, N.º 003 de 12 de março de 2012.**

**O Chefe de Departamento do Multidisciplinar do Instituto de Ciências Humanas e Sociais de Volta Redonda**, do Pólo Universitário de Volta Redonda, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

1 – **Designar** o (a)s professore (a)s abaixo discriminado (a)s, para comporem as Bancas Examinadoras do Programa de Monitoria 2012 do Departamento Multidisciplinar (VMD). A designação não corresponde à função gratificada nem a cargo de direção:

**Projeto: VMDA 0003 - Monitoria e reforço na aprendizagem de Noções básicas de Economia e análise de Conjuntura**

BANCA DE MONITORIA:

- JOSÉ LUIZ ALCÂNTARA FILHO - SIAPE: 1683492  
- GIL BRACARENSE LEITE - SIAPE: 3714298  
- CARLOS FREDERICO BOM KRAEMER - SIAPE: 1766040

**Projeto: VMDA 0005 - Microeconomia e Conjuntura Econômica**

BANCA DE MONITORIA:

- GIL BRACARENSE LEITE - SIAPE: 3714298  
- FÁBIO HENRIQUE CAZEIRO DE MAYRINCK - SIAPE: 1476011  
- LÍGIA GRACIETE SOARES DA SILVA - SIAPE: 1448843

Esta DTS entrará em vigor na data de sua assinatura.

CRISTIANO FONSECA MONTEIRO  
Chefe de Departamento Multidisciplinar  
#####

---

## SEÇÃO IV

---

### PROGRAMA DE MONITORIA - 2012

#### EDITAL - MBO 001

#### 1. DA IDENTIFICAÇÃO:

**1.1 - Unidade:** Faculdade de Farmácia - CMF.

**1.2 - Departamento de Ensino:** Departamento de Bromatologia – MBO.

**1.3 - Projeto:** Monitoria em Controle Físico-químico de Alimentos

**1.4 - Disciplina vinculada:** MBO 00022 – Controle de Qualidade Físico-químico de Alimentos; MBO00024 – Introdução à Ciência dos Alimentos e MBO 00026 – Análise de Alimentos, do Departamento de Bromatologia da Faculdade de Farmácia, ministrada aos alunos do Curso de Graduação em Farmácia

#### 1.5 - Professores Orientadores vinculados ao Projeto:

**1.5.1-** Professor Coordenador: **Professora MARIA CLAUDIA NOVO LEAL RODRIGUES**, matrícula SIAPE 0311147, vinculada ao Departamento de Bromatologia da UFF.

**1.5.2-** Professor Orientador: **Professora MARIA LEONOR FERNANDES**, matrícula SIAPE 310215, vinculada ao Departamento de Bromatologia da UFF e **Professora MÁRCIA BARRETO DA SILVA FEIJÓ**, matrícula SIAPE 1201420, vinculada ao Departamento de Bromatologia da UFF.

**1.6 - Número de vagas oferecidas:** 02 (duas).

#### 2. DAS INSCRIÇÕES:

**2.1 - Período:** 06/02/2012 a 02/03/2012

**2.2 - Local:** (<https://sistemas.uff.br/monitoria/> – link inscrições “on line” )

**2.3 - Pré-requisitos:** Poderão inscrever-se os alunos aprovados em disciplinas vinculadas ao projeto e estar regularmente inscrito em seu curso.

#### 3. DOS DOCUMENTOS PARA EFETIVAÇÃO DA INSCRIÇÃO:

**3.1 -** Comprovante do cumprimento de pré-requisitos fixados pelo Projeto.

**3.2 -** Comprovante de permanência de vínculo, para os alunos cuja conclusão do curso esteja prevista para o primeiro semestre de 2012.

#### 4. DAS PROVAS:

**4.1 - Data e horário:** dia 05 de março de 2012, às 14:00 horas.

**4.2 - Local:** Departamento de Bromatologia - Faculdade de Farmácia - UFF.

**4.3 – Duração da Prova Teórica:** 2h. A entrevista será realizada após o término da prova escrita do último candidato

**4.4 - Ementa relativa ao projeto:**

Controle de qualidade industrial. Avaliação e controle fiscal de identidade e idoneidade dos alimentos. Aplicação dos métodos sensoriais e físico-químicos na análise de alimentos. Legislação bromatológica. Padrões bromatológicos. Laudos de análise.

**4.5 - Critérios de seleção:**

**4.5.1** - A nota mínima para aprovação é 7,0 (sete).

**4.5.2** - O aluno não poderá exercer concomitantemente à Monitoria nenhuma outra atividade remunerada através de bolsa nesta Universidade.

**4.6 - Bibliografia indicada:**

BRASIL. Ministério da Agricultura – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária e Produtos de Origem Animal, Brasília, 1953.

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Vol. I, São Paulo, 1985

Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus ingredientes-LANARA (Laboratório Nacional de Referência Animal), Brasília, 1985.

AOAC – Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis, Washington, 1984.

**4.7 - Critério de desempate:** Será adotado como critério de desempate o CR do semestre anterior.

**4.8- Instâncias de recurso:** Os recursos ao processo seletivo deverão ser encaminhados ao Departamento de Bromatologia no prazo de 48 horas após a divulgação dos resultados.

**5. DA ASSINATURA DO TERMO DE COMPROMISSO.**

**5.1** - Os candidatos classificados deverão comparecer à secretaria do Departamento até o dia **10/03/2012** para assinar o Termo de Compromisso.

**Será considerado desistente o candidato que não comparecer no prazo acima previsto.**

Niterói, 03 de fevereiro de 2012.

MARCELO FIGUEIREDO DA SILVA

Sub-Chefe do MBO

#####

MARCIA BARRETO DA SILVA FEIJÓ

Coordenadora de Monitoria do MBO

#####

**PROGRAMA DE MONITORIA - 2012****EDITAL - MBO 002****1. DA IDENTIFICAÇÃO:**

**1.1 - Unidade:** Faculdade de Farmácia - CMF.

**1.2 - Departamento de Ensino:** Departamento de Bromatologia – MBO.

**1.3 - Projeto:** Monitoria em Composição de Alimentos

**1.4 - Disciplinas vinculadas:** MBO00017– Composição de Alimentos; MBO 00026 – Análise de Alimentos; MBO00024 – Introdução à Ciência dos Alimentos do Departamento de Bromatologia da Faculdade de Farmácia, ministrada aos alunos do Curso de Graduação em Farmácia.

**1.5 - Professores Orientadores vinculados ao Projeto:**

**1.5.1 - Professor Coordenador:** Professora MÁRCIA BARRETO FEIJÓ, matrícula SIAPE 1201420, vinculada ao Departamento de Bromatologia da UFF.

**1.5.2 - Professor Orientador:** Professora MARIA LEONOR FERNANDES, matrícula SIAPE 310215 e Professora MARIA CLAUDIA NOVO LEAL RODRIGUES, matrícula SIAPE 0311147, vinculadas ao Departamento de Bromatologia da UFF.

**1.6 - Número de vagas oferecidas:** 02 (duas).

**2. DAS INSCRIÇÕES:**

**2.1 - Período:** 06/02/2012 a 02/03/2012

**2.2 - Local:** (<https://sistemas.uff.br/monitoria/> – link inscrições “on line”)

**2.3 - Pré-requisitos:** Poderão inscrever-se os alunos aprovados em disciplinas vinculadas ao projeto e estar regulamente inscrito em seu curso.

**3. DOS DOCUMENTOS PARA EFETIVAÇÃO DA INSCRIÇÃO:**

**3.1 - Comprovante do cumprimento de pré-requisitos** fixados pelo Projeto.

**3.2 - Comprovante de permanência de vínculo**, para os alunos cuja conclusão do curso esteja prevista para o primeiro semestre de 2012.

**4. DAS PROVAS:**

**4.1 - Data e horário:** dia 05 de março de 2012, às 10:00 horas.

**4.2 - Local:** Departamento de Bromatologia - Faculdade de Farmácia - UFF.

**4.3 – Duração da Prova Teórica:** 2h. A entrevista será realizada após o término da prova escrita do último candidato.

**4.4 - Ementa relativa ao projeto:**

Estudo da composição química dos alimentos. Determinação das frações constituintes e do valor energético total (métodos e seus fundamentos, cálculos). Tabelas de composição de alimentos. Rotulagem Nutricional. Guia alimentar.

**4.5 - Critérios de seleção:**

**4.5.1** - A nota mínima para aprovação é 7,0 (sete).

**4.5.2** - O aluno não poderá exercer concomitantemente à Monitoria nenhuma outra atividade remunerada através de bolsa nesta Universidade.

**4.6 - Bibliografia indicada:**

AOAC. Official methods of analysis. 16 ed. Virginia : AOAC, 1995.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília, DF, 2006,210p. Disponível em: <[http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/guia\\_alimentar\\_conteudo.pdf](http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/guia_alimentar_conteudo.pdf)>.

COULTATE, T.P. Alimentos, química de seus componentes. 1ª ed. Artmed: Acribia, 2004.

MENDEZ.M.H.M. et.al. Tabela de Composição de alimentos. Niterói: EDUFF.1996

MORETTO, E., FETT, R., GONZAGA, L.V., KUSKOSKI, E.M. Introdução à Ciência de Alimentos, Santa Catarina: Editora UFSC, 2002.

NEPA/UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos –TACO. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2006. 113 p. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco>.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado de Saúde. Coordenadoria dos Serviços Técnicos Especializados. Instituto Adolfo Lutz. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008, 1020p. Disponível em: <[http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com\\_remository&Itemid=0&func=select&orderby=1](http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=0&func=select&orderby=1)>

WHITNEY, E.; ROLFES, S. R.. Nutrição 1: Entendendo os nutrientes: Tradução da 10ª edição norte americana. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 448p.

**4.7 - Critério de desempate:** Será adotado como critério de desempate o CR do semestre anterior.

**4.8- Instâncias de recurso:** Os recursos ao processo seletivo deverão ser encaminhados ao Departamento de Bromatologia no prazo de 48 horas após a divulgação dos resultados.

**5 - DA ASSINATURA DO TERMO DE COMPROMISSO.**

**5.1** - Os candidatos classificados deverão comparecer à secretaria do Departamento até o dia **10/03/2012** para assinar o Termo de Compromisso.

**Será considerado desistente o candidato que não comparecer no prazo acima previsto.**

Niterói, 03 de fevereiro de 2012.

MARCELO FIGUEIREDO DA SILVA

Sub-Chefe do MBO

#####

MARCIA BARRETO DA SILVA FEIJÓ

Coordenadora de Monitoria do MBO

#####

**PROGRAMA DE MONITORIA - 2012****EDITAL - MBO 003****1. DA IDENTIFICAÇÃO:**

**1.1 - Unidade:** Faculdade de Farmácia - CMF.

**1.2 - Departamento de Ensino:** Departamento de Bromatologia – MBO.

**1.3 - Projeto:** Monitoria em Tecnologia de Alimentos

**1.4 - Disciplinas vinculadas:** MBO 00020 – Tecnologia de Alimentos II; MBO 03012 – Tecnologia de Alimentos III; MBO 00025 – Introdução a Tecnologia de Alimentos; MBO 00026 – Análise de Alimentos, do Departamento de Bromatologia da Faculdade de Farmácia, ministrada aos alunos do Curso de Graduação em Farmácia.

**1.5 - Professores Orientadores vinculados ao Projeto:**

**1.5.1- Professor Coordenador:** JOSIANE ROBERTO DOMINGUES, matrícula SIAPE 2487326 vinculada ao Departamento de Bromatologia / UFF

**1.6 - Número de vagas oferecidas:** 02 (duas)

**2. DAS INSCRIÇÕES:**

**2.1 - Período:** 06/02/2012 a 02/03/2012

**2.2 - Local:** somente pelo site <https://sistemas.uff.br/monitoria/>, no link inscrições “on line”)

**2.3 - Pré-requisitos:** Poderão inscrever-se os alunos:

- Aprovados com nota média igual ou superior a 7,0 (sete) nas disciplinas vinculadas ao projeto (Tecnologia de Alimentos)
- Que estejam regulamente inscritos em seu curso de origem
- Com disponibilidade de horário para cumprimento das atividades teóricas e práticas junto à disciplina.

**3. DOS DOCUMENTOS PARA EFETIVAÇÃO DA INSCRIÇÃO:**

**3.1 - Comprovante do cumprimento de pré-requisitos fixados pelo Projeto.**

**3.2 - Comprovante de permanência de vínculo, para os alunos cuja conclusão do curso esteja prevista para o primeiro semestre de 2012.**

**4. DAS PROVAS:**

**4.1 - Data e horário:** dia 06 de março de 2012, às 10:00 horas.

**4.2 - Local:** Departamento de Bromatologia - Faculdade de Farmácia - UFF.

**4.3 – Duração da Prova Teórica:** 2h. A entrevista será realizada após o término da prova escrita do último candidato

#### 4.4 - Ementa relativa ao projeto:

Métodos de conservação de alimentos. Processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Aditivos químicos e seus efeitos. Infraestrutura industrial (Equipamentos). Conteúdo e discussão de aulas práticas.

#### 4.5 - Critérios de seleção:

4.5.1 - A nota mínima para aprovação é 7,0 (sete).

4.5.2 - Os candidatos serão classificados em ordem decrescente de notas, e serão classificados de acordo com o número de vagas disponíveis.

4.5.3 - O aluno não poderá exercer concomitantemente à Monitoria nenhuma outra atividade remunerada através de bolsa nesta Universidade.

#### 4.6 - Bibliografia indicada:

BARUFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.  
DAMONDARAM, S; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.  
FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.  
GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel, 2002.  
ORDÓÑEZ, Juan, A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. vol. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.  
ORDÓÑEZ, Juan, A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

4.7 - **Critério de desempate:** Caso haja empate entre candidatos (as) após o cálculo das notas médias finais, será adotado como critério de desempate, o **CR** do semestre anterior.

4.8- **Instâncias de recurso:** Os recursos ao processo seletivo deverão ser encaminhados ao Departamento de Bromatologia no prazo de 48 horas após a divulgação dos resultados.

#### 5. DA ASSINATURA DO TERMO DE COMPROMISSO.

5.1 - Os candidatos classificados deverão comparecer à secretaria do Departamento até o dia **10/03/2012** para assinar o Termo de Compromisso. **Será considerado desistente o candidato que não comparecer no prazo acima previsto.**

Niterói, 03 de fevereiro de 2012.

MARCELO FIGUEIREDO DA SILVA  
Sub-Chefe do MBO  
#####

MARCIA BARRETO DA SILVA FEIJÓ  
Coordenadora de Monitoria do MBO  
#####

**PROGRAMA DE MONITORIA - 2012  
EDITAL - MBO 004**

**1. DA IDENTIFICAÇÃO:**

**1.1 - Unidade:** Faculdade de Farmácia - CMF.

**1.2 - Departamento de Ensino:** Departamento de Bromatologia – MBO.

**1.3 - Projeto:** Monitoria no setor de Higiene e Microbiologia de Alimentos.

**1.4 - Disciplinas vinculadas:** MBO 03005 – Controle Microbiológico de Alimentos, MBO 00019 Microbiologia de Alimentos, MBO 00021 Higiene e Segurança Alimentar, MBO 00026 – Análise de Alimentos e MBO 00027 – Estágio Supervisionado I (Setor de Análise de Alimentos).

**1.5 - Professores Orientadores vinculados ao Projeto:**

**1.5.1- Professor Coordenador:** LUCIANA MARIA RAMIRES ESPER, professora vinculada ao Departamento de Bromatologia da UFF;

**1.5.2- Demais Professores Orientadores:** Professora Alice Gonçalves Martins Gonzalez, professora vinculada ao Departamento de Bromatologia da UFF; Professor Paulo Gomes de Lima, vinculado ao Departamento de Bromatologia da UFF.

**1.6 - Número de vagas oferecidas:** 02 (duas)

**2. DAS INSCRIÇÕES:**

**2.1 - Período:** 06/02/2012 a 02/03/2012

**2.2 - Local:** (<https://sistemas.uff.br/monitoria/> – link inscrições “on line”)

**2.3 - Pré-requisitos:** Poderão inscrever-se os alunos aprovados em disciplinas vinculadas ao projeto e estar regularmente inscrito em seu curso.

**3. DOS DOCUMENTOS PARA EFETIVAÇÃO DA INSCRIÇÃO:**

**3.1 -** Comprovante do cumprimento de pré-requisitos fixados pelo Projeto.

**3.2 -** Comprovante de permanência de vínculo, para os alunos cuja conclusão do curso esteja prevista para o primeiro semestre de 2012.

**4. DAS PROVAS:**

**4.1 - Data e horário:** dia 07 de março de 2012, às 10:00 horas.

**4.2 - Local:** Departamento de Bromatologia - Faculdade de Farmácia - UFF.

**4.3 – Duração da Prova Teórica:** 2h. A entrevista será realizada após o término da prova escrita do último candidato

**4.4 - Ementa relativa ao projeto:**

Higiene dos estabelecimentos de produção, estocagem e distribuição. Higiene das carnes, pescado, leite e derivados, frutas, hortaliças e cereais. Microorganismos: fonte de contaminação, toxinfecções alimentares. Ação dos conservantes sobre os microorganismos. Exigências especiais quanto a água de abastecimento e efluentes.

Importância e significado da flora microbiana dos alimentos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados à microbiologia de alimentos. Deterioração. Índice da Qualidade Higiênica. Investigação de surtos transmitidos por alimentos. Cultivo e identificação de microorganismos psicrófilos, mesófilos e termófilos em alimentos.

#### **4.5 - Critérios de seleção:**

**4.5.1** - A nota mínima para aprovação é 7,0 (sete).

**4.5.2** - O aluno não poderá exercer concomitantemente a Monitoria nenhuma outra atividade remunerada através de bolsa nesta Universidade.

#### **4.6 - Bibliografia indicada:**

APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos, São Paulo. Livraria Varela, 1997.  
Bryan, Frank L. Hazard analysis critical control point evaluations a guide., Geneva: Who, 1992.  
Franco, Bernadette Dora Gombossy de Melo. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996.  
Frazier, W.C. Microbiologia de los alimentos. Espanha: Acribia, 1972.  
International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganismos de alimentos. Zaragoza, Esp., Acribia, 1981.  
International Commission on Microbiological Specifications for Foods. El sistema de analisis de riesgos y puntos criticos, su aplicacion a las Industrias de alimentos Zaragoza: Acribia, 1991.  
Jay, James M. microbiologia moderna de los alimentos. Zaragoza, Esp, Acribia, 1973.  
Microbiologia alimentaria. Zaragoza: Acribia, 1994. 2v.  
Muller, Gunther. Microbiologia de los alimentos vegetales. Zaragoza: Acribia, 1981.  
Principles and practices for the safe processing of foods. Campridge: Woodhead Publ. Lim., 1998.  
Scussel, Viles Maria. Microtoxinas em alimentos. Florianopolis: Insular 1998.  
Solv, Neusely da. Manual de métodos de análises microbiológica de alimentos. São Paulo: Liv. Varela, 1997.  
Sharf, John Minert. Métodos recomendados para exame microbiologia de alimentos. São Paulo, Polígono, 1972.  
Siqueira, Regina Silva de. Manual de microbiologia de alimentos. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1995.

**4.6 - Critério de desempate:** Será adotado como critério de desempate o CR do semestre anterior.

**4.7- Instâncias de recurso:** Os recursos ao processo seletivo deverão ser encaminhados ao Departamento de Bromatologia no prazo de 48 horas após a divulgação dos resultados.

### **5. DA ASSINATURA DO TERMO DE COMPROMISSO.**

**5.1** - Os candidatos classificados deverão comparecer à secretaria do Departamento até o dia **10/03/2012** para assinar o Termo de Compromisso.

**Será considerado desistente o candidato que não comparecer no prazo acima previsto.**

Niterói, 03 de fevereiro de 2012.

MARCELO FIGUEIREDO DA SILVA  
Sub-Chefe do MBO  
#####

MARCIA BARRETO DA SILVA FEIJÓ  
Coordenadora de Monitoria do MBO  
#####

**PROGRAMA DE MONITORIA - 2012****EDITAL - MBO 005****1. DA IDENTIFICAÇÃO:**

**1.1 - Unidade:** Faculdade de Farmácia - CMF.

**1.2 - Departamento de Ensino:** Departamento de Bromatologia – MBO.

**1.3 - Projeto:** Monitoria em Microscopia de Alimentos

**1.4 - Disciplinas vinculadas:** MBO 03016 – Microscopia de Alimentos

**1.5 - Professores Orientadores vinculados ao Projeto:**

**1.5.1-** Professor Coordenador: **Professor MARCELO FIGUEIREDO DA SILVA, vinculada ao Departamento de Bromatologia da UFF.**

**1.6 - Número de vagas oferecidas:** 01 (uma).

**2- DAS INSCRIÇÕES:****2.1 - Período:**

**2.2 - Local:** (<https://sistemas.uff.br/monitoria/> – link inscrições “on line” )

**2.3 - Pré-requisitos:** Poderão inscrever-se os alunos aprovados em disciplinas vinculadas ao projeto e estar regularmente inscrito em seu curso.

**3. DOS DOCUMENTOS PARA EFETIVAÇÃO DA INSCRIÇÃO:**

**3.1 -** Comprovante do cumprimento de pré-requisitos fixados pelo Projeto.

**3.2 -** Comprovante de permanência de vínculo, para os alunos cuja conclusão do curso esteja prevista para o primeiro semestre de 2012.

**4. DAS PROVAS:**

**4.1 - Data e horário:** dia 07 de março de 2012, às 14:00 horas.

**4.2 - Local:** Departamento de Bromatologia - Faculdade de Farmácia - UFF.

**4.3 – Duração da Prova Teórica:** 2h. A entrevista será realizada após o término da prova escrita do último candidato

**4.4 - Ementa relativa ao projeto:**

Princípios de microscopia. Importância da análise de matérias estranhas em alimentos e produtos manipulados. Preparo de amostra. Métodos micro e macroanalíticos de isolamento de sujidades. Avaliação de padrões de identidade e qualidade por análise histológica e identificação de contaminantes em alimentos. Legislação.

**4.5 - Critérios de seleção:**

**4.5.1 -** A nota mínima para aprovação é 7,0 (sete).

**4.5.2** - O aluno não poderá exercer concomitantemente a Monitoria nenhuma outra atividade remunerada através de bolsa nesta Universidade.

#### **4.6 - Bibliografia indicada:**

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS – Official Methods of Analysis, 15ª ed. Washington D.C., A.O.A.C.,1990.

BARBIERI, M. K., ATHIE, I., PAULA, D.C., CARDOZO, G.M.B.Q. Microscopia de Alimentos: Identificação histológica, isolamento e detecção de material estranho em alimentos. Campinas: ITAL/CIAL, 2001.

DE FRANCISCO, A. Combined fluorescence and scanning electron microscopy: A technique for interchangeable examination of one specimen with two microscopes. In: MUNCK, L. Fluorescence Analysis in Foods. Longman Scientific and Technical, UK. 1986.

FLINT, O. Microscopia de los Alimentos - Manual de Métodos Prácticos Utilizando la Microscopía Óptica. Ed. Acribia, S. A. Zaragoza, Espanha. 1994.

GENTRY, J.W., HARRIS, K., GENTRY Jr., J.W. Microanalytical Entomology for Food Sanitation Control, vol. I & II, 363 p., 1991.

GORHAM, J.R. Principles of Food Analysis for Filth, Decomposition, and Foreign Matter, FDA Technical Bulletin No. 1, 2nd ed., AOAC INTERNATIONAL, 286 p., 1985.

MUNCK, L. Fluorescence Analysis in Foods. Longman Scientific and Technical, UK. 1986.

MUNCK, L.; FEIL, C.; GIBBONS, G. C. Analysis Of Botanical Components In Cereals And Cereal Products - A New Way Of Understanding Cereal Processing . In: Cereals for Food and Beverages. Academic Press, N.Y. USA. 1980.

O'BRIAN, T.P. and McCULLY, M.E. -The Study of Plant Structure Principles and Methods. Termarcarphi PTY. Ltd., Melbourne, Australia, 1981.

PUSSAYANAWIN, V.; WETZEL, D. L.; FULCHER, R. G. Fluorescence Detection and Histochemistry of Polysaccharides. J. Histochemistry and Cytochemistry, 31: 823-826, 1983.

**4.6 - Critério de desempate:** Será adotado como critério de desempate o CR do semestre anterior.

**4.7- Instâncias de recurso:** Os recursos ao processo seletivo deverão ser encaminhados ao Departamento de Bromatologia no prazo de 48 horas após a divulgação dos resultados.

#### **5. DA ASSINATURA DO TERMO DE COMPROMISSO.**

**5.1** - Os candidatos classificados deverão comparecer à secretaria do Departamento até o dia **10/03/2012** para assinar o Termo de Compromisso.

**Será considerado desistente o candidato que não comparecer no prazo acima previsto.**

Niterói, 03 de fevereiro de 2012.

MARCELO FIGUEIREDO DA SILVA

Sub-Chefe do MBO

#####

MARCIA BARRETO DA SILVA FEIJÓ

Coordenadora de Monitoria do MBO

#####

**PROGRAMA DE MONITORIA - 2012****EDITAL - MBO 006****1. DA IDENTIFICAÇÃO:**

**1.1 - Unidade:** Faculdade de Farmácia - CMF.

**1.2 - Departamento de Ensino:** Departamento de Bromatologia – MBO.

**1.3 - Projeto:** Monitoria em Bioquímica de Alimentos

**1.4 - Disciplinas vinculadas:** MBO 04001 – Bromatologia ; MBO 00018 – Química e Bioquímica de Alimentos e MBO 00026 – Análise de Alimentos, do Departamento de Bromatologia da Faculdade de Farmácia, ministrada aos alunos do Curso de Graduação em Farmácia.

**1.5 - Professores Orientadores vinculados ao Projeto:**

**1.5.1-** Professor Coordenador: **Professor MARCELO FIGUEIREDO DA SILVA, vinculado ao Departamento de Bromatologia da UFF.**

**1.5.2 - Demais Professores Orientadores:** **CARLA DA SILVA E ANTÔNIO SERGIO AYMORÉS**, vinculados ao Departamento de Bromatologia da UFF.

**1.6 - Número de vagas oferecidas:** 02 (duas).

**2- DAS INSCRIÇÕES:**

**2.1 - Período:** 06/02/2012 a 02/03/2012

**2.2 - Local:** (<https://sistemas.uff.br/monitoria/> – link inscrições “ on line” )

**2.3 - Pré-requisitos:** Poderão inscrever-se os alunos aprovados em disciplinas vinculadas ao projeto e estar regularmente inscrito em seu curso.

**3. DOS DOCUMENTOS PARA EFETIVAÇÃO DA INSCRIÇÃO:**

**3.1 -** Comprovante do cumprimento de pré-requisitos fixados pelo Projeto.

**3.2 -** Comprovante de permanência de vínculo, para os alunos cuja conclusão do curso esteja prevista para o primeiro semestre de 2012.

**4. DAS PROVAS:**

**4.1 - Data e horário:** dia 06 de março de 2012, às 10:00 horas.

**4.2 - Local:** Departamento de Bromatologia - Faculdade de Farmácia - UFF.

**4.3 – Duração da Prova Teórica:** 2h. A entrevista será realizada após o término da prova escrita do último candidato

**4.4 - Ementas relativas ao projeto:**

Alterações bioquímicas em alimentos: atividade de água. Reações de escurecimento enzimático e não enzimático. Oxidação de lipídeos. Bioquímica de carnes e pescados. Estudo dos pigmentos clorofila, antocianinas e antoxantinas. Bioquímica de frutos. Avaliação das modificações bioquímicas em alimentos.

Água e dispersões alimentares. Pigmentos vegetais. Bioquímica de Glicídios. Escurecimento enzimático e não enzimático. Bioquímica dos Frutos. Bioquímica de Lipídios. Aditivos Químicos. Vitaminas (métodos analíticos). Bioquímica de protídios, carnes, pescados, leite, ovos, cereais e leguminosas. Utilização de enzimas em alimentos. Fontes não convencionais de proteínas. Análise de água, leite, óleos, minerais e vitamina C. Influência das condições do meio para a formação de coalho, e géis de pectina e amidos.

#### **4.5 - Critérios de seleção:**

**4.5.1** - A nota mínima para aprovação é 7,0 (sete).

**4.5.2** - O aluno não poderá exercer concomitantemente a Monitoria nenhuma outra atividade remunerada através de bolsa nesta Universidade.

#### **4.6 - Bibliografia indicada:**

- BELITZ, H.D. “Química de los Alimentos” - Editorial Acribia - Zaragoza - Espanha - 1985.
- BOBBIO, F.O., BOBBIO, P.M. “Introdução a Química de Alimentos” - Livraria Varela - São Paulo - Brasil - 1992.
- BOBBIO, F.O., BOBBIO, P.M. “Manual de Laboratório de Química de Alimentos” - Livraria Varela - São Paulo - Brasil - 1995.
- CENDERS, A. “Química culinária” - Editorial Acribia - Zaragoza - Espanha - 1996.
- CHEFTEL, J.C., CHEFTEL, H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos - Vol I II - Editorial Acribia - Zaragoza - España - 1992.
- CHEFTEL, J.C., cuq, j.l., lorient, d. “Proteínas Alimentarias” - Editorial Acribia - Zaragoza - España - 1989.
- COULTATE, T.P. “Alimentos: química de sus componentes” - Editorial Acribia - Zaragoza - España - 1984.
- FENNEMA, O.R. “Química de los alimentos” - Editorial Acribia - Zaragoza - España - 1993.
- HART, FL., FISHER, H.J. “Análisis moderno de los alimentos” - Editorial Acribia - Zaragoza - España - 1991.
- HEGARTY, Y. “Nutrition: food and the environment” - Eagan Press - 1995.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ - “Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Volume 1 - Métodos químicos e físicos para análise de alimentos” - 2ª Edição - Companhia Melhoramentos - São Paulo - Brasil - 2008.
- PEARSON, O. “Técnicas de laboratorio para el análisis de los alimentos” - Editorial Acribia, Zaragoza, España - 1993.
- ROBINSON, D.S. “Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos” - Editorial Acribia, Zaragoza, España - 1991.
- WONG, D.W.S. “Química de los Alimentos: mecanismos e teoría” - Editorial Acribia, Zaragoza, España - 1989.

**4.6 - Critério de desempate:** Será adotado como critério de desempate o CR do semestre anterior.

**4.7- Instâncias de recurso:** Os recursos ao processo seletivo deverão ser encaminhados ao Departamento de Bromatologia no prazo de 48 horas após a divulgação dos resultados.

**5. DA ASSINATURA DO TERMO DE COMPROMISSO.**

**5.1** - Os candidatos classificados deverão comparecer à secretaria do Departamento até o dia **10/03/2012** para assinar o Termo de Compromisso.

**Será considerado desistente o candidato que não comparecer no prazo acima previsto.**

Niterói, 03 de fevereiro de 2012.

MARCELO FIGUEIREDO DA SILVA

Sub-Chefe do MBO

#####

MARCIA BARRETO DA SILVA FEIJÓ

Coordenadora de Monitoria do MBO

#####