

1. DISTRIBUIÇÃO DE VAGAS POR DISCIPLINA

- 1.1. O número de vagas para os estudantes bolsistas e não bolsistas está determinado no quadro a seguir.
- 1.2. Poderão concorrer às vagas disponíveis neste edital, **somente acadêmicos regularmente matriculados em 2019.1, com inscrições deferidas (item 3.6 – Edital 39/2018), que estejam cursando entre o 1º e o 5º semestre**, e que apresentem ao final deste período letivo: $IRA \geq 5,00$ e tenham média final da disciplina cursada na Unichristus $\geq 6,0$.
- 1.3. O estudante monitor e o orientador deverão apresentar um resumo no XVII Encontro de Iniciação à Pesquisa e à Docência em 2020, relatando as produções técnicas realizadas durante a vigência, com a temática da disciplina, da monitoria. Como exemplo de produção técnica tem-se:
- organização de evento desenvolvido pelos monitores com a temática da disciplina;
 - desenvolvimento de material didático ou instrucional, editoração de livro e similares com a temática da disciplina.
 - produção de tecnologias digitais da informação e comunicação (TDICs), com a temática da disciplina.

Disciplinas	Corpo docente (orientador)	Monitor
Anatomia Humana I	Joaquim José de Lima Silva	1 bolsista 1 não bolsista
Cito Histo Embriologia	Delano José Macêdo Leite	1 bolsista 1 não bolsista
Bioestatística	Lisidna Almeida Cabral	1 não bolsista
Bioquímica Geral	Magnely Moura do Nascimento	1 bolsista 1 não bolsista
Fisiologia Humana I	Felipe Crescêncio Lima	1 não bolsista
Bromatologia	Danielle Alves da Silva Rios	1 não bolsista
Microbiologia Geral e Imunologia	Márcia Valéria Brandão dos Santos Martins	2 não bolsistas
Fisiologia Humana II	Igor da Silva Bomfim	1 não bolsista
Avaliação Nutricional	Lisidna Almeida Cabral	1 bolsista 1 não bolsista
Microbiologia dos Alimentos	Danielle Alves da Silva Rios	1 não bolsista
Técnica Dietética	Richele Janaina de Araújo Machado	1 bolsista 1 não bolsista

Observação importante: Não esqueça de observar o cronograma de seleção estabelecido no item 8.0, bem como os prazos de entrega dos formulários no item 2.1.7 deste edital.

2. Processo Seletivo

2.1 O processo seletivo ocorrerá em duas fases.

2.2 A 1ª fase constará de uma prova de monitoria, especificada no **item 3** para cada disciplina, no qual o candidato que obtiver nota da **1ª fase (N1) < 7,00** estará automaticamente **desclassificado**.

2.3 Caso o candidato não cumpra os pré-requisitos mínimos referentes ao IRA e/ou média final da disciplina, a nota da 2ª fase não será calculada e o candidato não poderá concorrer à uma vaga de monitor.

2ª FASE – CLASSIFICATÓRIA E ELIMINATÓRIA	
Pré-requisitos	IRA ≥ 5,00 Média Final da disciplina ≥ 6,0
Critério de avaliação	Nota da segunda fase (N2): $N2^* = (0,7 \times MF^{**}) + (0,3 \times IRA^{***})$ *Considerando N2 com duas casas decimais, sem arredondamento **MF: média final da disciplina ***IRA: índice de rendimento acadêmico obtido ao final de 2019.1
Critérios de desempate	1. Maior MF na disciplina 2. Maior IRA 3. Maior número de horas cursadas 4. Maior frequência na disciplina 5. Candidato com maior idade no dia do desempate

CLASSIFICAÇÃO FINAL	
Resultado Final (RF)	$RF = (N1 + N2)/2$ *N1: nota da 1ª fase ≥ 7,00** *N2: nota da 2ª fase *Considerando RF com duas casas decimais, sem arredondamento.
Critérios de desempate	1. Maior nota na primeira fase (N1) 2. Maior nota da segunda fase (N2) 3. Maior média na disciplina 4. Maior número de horas cursadas 5. Candidato com maior idade no dia do desempate

2.4. Para classificação final serão considerados aprovados os candidatos que obtiverem Resultado Final (RF) ≥ 6,00 limitado ao número de vagas por ordem decrescente de nota (RF).

3. Distribuição do tipo de prova de monitoria da 1ª fase e dos assuntos por disciplina, sendo realizadas entre 27 de maio e 01 de junho de 2019 em horários e locais publicados posteriormente.

1ª FASE – CLASSIFICATÓRIA E ELIMINATÓRIA	
DISCIPLINA: Anatomia Humana I	
PROFESSOR: Joaquim José da Silva Lima	
Tipo de avaliação	Prova prática através de peças anatômicas, sobre um dos temas abaixo:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistema musculoesquelético de membros superior e inferior 2. Sistema nervoso 3. Sistemas respiratório e cardíaco 4. Sistema urinário 5. Sistema reprodutor masculino e feminino

DISCIPLINA: Cito Histo Embriologia	
PROFESSOR: Delano José Macêdo Leite	
Tipo de avaliação	O aluno deverá identificar as estruturas em 10 lâminas histológicas sobre os temas abaixo:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tecidos epitelial e conjuntivo 2. Tecidos adiposo e cartilaginoso 3. Tecidos cardiovascular (artéria e veia) e sanguíneo 4. Tecidos muscular e ósseo 5. Tecido nervoso e Embriologia Humana

DISCIPLINA: Bioestatística	
PROFESSOR: Lissidna Almeida Cabral	
Tipo de avaliação	Prova prática, sobre um dos temas abaixo:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apresentação tabular e apresentação gráfica de dados. 2. Noções de probabilidade e suas distribuições. 3. Medidas estatísticas de tendência central, de variabilidade, de separação e de associação. 4. Noções de probabilidade e estatística analítica. 5. Estatística inferencial, análise de correlação e regressão simples.

DISCIPLINA: Bioquímica Geral	
PROFESSOR: Magnely Moura do Nascimento	
Tipo de avaliação	Aula expositiva, com duração de 15 minutos, sobre um dos temas abaixo:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Proteínas 2. Enzimas 3. Carboidratos 4. Dosagem de colesterol e glicose 5. Estrutura de ácidos nucléicos e extração de DNA

DISCIPLINA: Fisiologia Humana I PROFESSOR: Felipe Crescêncio Lima	
Tipo de avaliação	Apresentação oral com metodologias ativas, sobre um dos temas abaixo:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Membrana e transporte através da membrana, potenciais de membrana e de ação 2. Sistema circulatório 3. Sistema respiratório 4. Sistema renal 5. Sistema gastrointestinal e endócrino

DISCIPLINA: Bromatologia PROFESSOR(A): Daniele Alves da Silva Rios	
Tipo de avaliação	Prova escrita sobre um dos temas a ser sorteado:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Análise sensorial 2. Análise de umidade nos alimentos 3. Análise de cinzas nos alimentos 4. Análise de carboidratos nos alimentos 5. Análise de proteínas nos alimentos

DISCIPLINA: Microbiologia Geral e Imunologia PROFESSOR(A): Márcia Valéria Brandão dos Santos Martins	
Tipo de avaliação	Prova prática sobre um dos temas abaixo:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normas de biossegurança em Laboratório de Microbiologia 2. Coloração Gram 3. Respostas imunes 4. Antissepsia das mãos; experimento de Price 5. Antibiograma

DISCIPLINA: Fisiologia Humana II PROFESSOR(A): Igor da Silva Bomfim	
Tipo de avaliação	Prova teórica discursiva sobre um dos temas abaixo:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Motilidade e secreções gastrointestinais e dinâmica da absorção 2. Regulação do apetite e da saciedade 3. Fisiopatologia da obesidade 4. Controle neuro-humoral do metabolismo energético 5. Respostas hormonais e mobilização de ácidos graxos no exercício físico

DISCIPLINA: Avaliação Nutricional PROFESSOR(A): Lisidna Almeida Cabral	
Tipo de avaliação	Prova prática sobre um dos temas abaixo:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avaliação antropométrica de adultos 2. Avaliação antropométrica de crianças e adolescentes 3. Avaliação antropométrica do paciente hospitalizado 4. Exame físico 5. Interpretação de exames laboratoriais e bioquímicos

DISCIPLINA: Microbiologia dos Alimentos PROFESSOR(A): Danielle Alves da Silva Rios	
Tipo de avaliação	Prova teórica sobre um dos temas abaixo relacionados:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none">1. Doenças transmitidas por alimentos2. Microrganismos indicadores3. Parâmetros intrínsecos4. Parâmetros extrínsecos5. Doenças virais e fúngicas transmitidas por alimentos

DISCIPLINA: Técnica Dietética PROFESSOR: Richele Janaina de Araújo Machado	
Tipo de avaliação	Prova prática envolvendo um dos seguintes temas abaixo:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none">1. Ficha técnica e cálculo do valor nutricional de preparações para desjejum e/ou lanches2. Ficha técnica e cálculo do valor nutricional de preparações para almoço3. Ficha técnica e cálculo do valor nutricional de preparações para jantar4. Ficha técnica e cálculo do valor nutricional de preparações para almoço vegetariano5. Ficha técnica e cálculo do valor nutricional de preparações para refeição especial (regional, festa junina, ceia de Natal, etc)

Juliana Magalhães da Cunha Rêgo
Coordenação de Pesquisa e Extensão do Curso de Nutrição
Centro Universitário Christus – UNICHRISTUS