

**ANEXO AO EDITAL Nº 42/2018, DO PROGRAMA DE MONITORIA – 2019.2
CST EM GASTRONOMIA**

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 4 – Edital 42/2018)**, e que apresentem no momento da inscrição: 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 **desenvolver e apresentar uma produção técnica ao final do Programa de Monitoria em dezembro de 2019 em data a ser divulgada pela Coordenação de Pesquisa do Curso**. Como exemplo de produção técnica tem-se:
- 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
Análise Sensorial	Jéfferson Malveira Cavalcante	1 bolsista 1 não bolsista
Panificação	Nair do Amaral Sampaio Neta	1 bolsista 1 não bolsista
Doçaria	Clarisse Machado	1 bolsista 1 não bolsista
Cozinha Brasileira e Regional	Anayde de Mello	1 bolsista 1 não bolsista

Observação importante: Não esqueça de observar o cronograma de seleção estabelecido no item 9.0, 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 prática, especificada no **item 3 deste anexo**, para cada disciplina, no qual o candidato que obter nota da **1ª fase (N1) < 6,00** 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 consultado no momento da inscrição
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 ≥ 6,00** *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. Tipo de Avaliação e Assuntos das disciplinas na 1ª Fase

3.1 Distribuição do tipo de avaliação da 1ª fase e dos assuntos por disciplina, sendo realizadas no dia 29 de maio de 2019.

1ª FASE – CLASSIFICATÓRIA E ELIMINATÓRIA – 2019.2 DISCIPLINA: Análise Sensorial PROFESSOR(A): Jéfferson Malveira Cavalcante	
Tipo de avaliação	Data: 29/05/2019 Horário: 15h Local: Laboratório de Análise Sensorial
Assuntos	1. Escala hedônica 2. Escala do ideal 3. Ordenação preferência 4. Teste triangular 5. Teste Duo/Trio

1ª FASE – CLASSIFICATÓRIA E ELIMINATÓRIA – 2019.2 DISCIPLINA: Panificação PROFESSOR(A): Nair do Amaral Sampaio Neta	
Tipo de avaliação	Data: 29/05/2019 Horário: 15h Local: Laboratório de Panificação (Núcleo de Práticas Gastronômicas – NPG)
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pães funcionais (centeio e aveia) 2. Pão doce rústico 3. Pão de coco 4. Pitta 5. Chapati

1ª FASE – CLASSIFICATÓRIA E ELIMINATÓRIA – 2019.2 DISCIPLINA: Cozinha Brasileira e Regional PROFESSOR(A): Anayde de Mello	
Tipo de avaliação	Data: 29/05/2019 Horário: 15h Local: Laboratório Demonstrativo (Núcleo de Práticas Gastronômicas – NPG)
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Galinha a cabidela 2. Peixe a delícia 3. Peixe ao molho de camarão 4. Frango com quiabo 5. Vaca atolada

1ª FASE – CLASSIFICATÓRIA E ELIMINATÓRIA – 2019.2 DISCIPLINA: Doçaria PROFESSOR(A): Clarisse Machado	
Tipo de avaliação	Data: 29/05/2019 Horário: 15h Local: Laboratório de Panificação
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Doçaria regional 2. Doçaria Pós século XVIII 3. Bolo de nozes com baba de moça 4. Quindim 5. Bolo pé de moleque

Jéfferson Malveira Cavalcante
Coordenação de Pesquisa e Extensão do curso CST em Gastronomia
Centro Universitário Christus - UNICHRISTUS