

ANEXO AO EDITAL Nº 34/2022 DO PROGRAMA DE MONITORIA – 2023.1
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

1. DISTRIBUIÇÃO DE VAGAS POR DISCIPLINA

1.1 Os estudantes monitores devem cumprir a carga horária mínima de 10 horas semanais, com dedicação às atividades de monitoria, sendo distribuídas do seguinte modo:

- ✓ 2h – Reunião semanal com orientador(a) (PE, Gabinete Docente e/ou ONLINE, Google Meet);
- ✓ 3h – Tira-dúvidas (PE, Biblioteca ou Laboratório Didático, ou ONLINE, Google Meet ou WhatsApp);
- ✓ 2h – *Mise en place* e/ou participação na aula prática (Laboratório, PE e/ou NPG);
- ✓ 3h – Preparação e planejamento (Estudos, exercícios, resenha de artigos e elaboração de produto técnico).

Além disso, o discente monitor precisará participar de atividades de formação (EAD ou presencial) designadas pelo(a) orientador(a) com carga horária total de 40 horas/semestre.

1.2 O número de vagas para os estudantes bolsistas está determinado no quadro a seguir.

1.3 Poderão concorrer às vagas disponíveis neste edital, **somente acadêmicos regularmente matriculados em 2023.1, com inscrições deferidas (item 3.5 a 3.7 – Edital 34/2022).**

1.4 O estudante monitor e o orientador deverão apresentar um resumo da produção técnica no próximo Congresso Integrado Unichristus, 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
Análise Sensorial	Jéfferson Malveira Cavalcante	1 bolsista
Panificação	Nair do Amaral Sampaio Neta	1 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 e classificação

2.1 O processo seletivo ocorrerá em fase única, **no dia 06 de fevereiro de 2023**, cuja modalidade e conteúdo estão especificados na tabela a seguir:

2.2 A classificação para o preenchimento das vagas far-se-á obedecendo-se à ordem decrescente da nota obtida para classificação, portanto, os candidatos que obtiveram maiores notas serão os primeiros classificados.

2.3 A nota de corte do processo seletivo será **≥ 7,00**, caso essa nota não seja atingida o candidato estará automaticamente DESCLASSIFICADO.

2.4 Os critérios para desempate terão a seguinte ordem de aplicação: 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.

2.5 Será considerado CLASSIFICADO o candidato que obtiver a maior pontuação, em ordem decrescente, até o LIMITE das vagas ofertadas, com maior nota igual ou maior a nota de corte estabelecida para este curso.

2.6 Será considerado CLASSIFICÁVEL o candidato que não obteve pontuação suficiente, em ordem decrescente, para estar entre os classificados, com nota de corte igual ou maior a estabelecida para este curso.

2.7 Os candidatos aprovados deverão assinar o termo de compromisso.

2.8 Nos casos, da turma não ser formada ou a disciplina/tema não seja ofertada, a coordenação do curso realizará uma análise da possibilidade de realocação do respectivo monitor aprovado.

3. Das disciplinas, tipo de avaliação e assuntos das monitorias

DISCIPLINA: Análise Sensorial PROFESSOR: Jéfferson Malveira Cavalcante	
Tipo de avaliação	Prova oral, seguida de entrevista. Todos os temas poderão ser abordados.
Assuntos	1. Escala Hedônica. 2. Escala do Ideal. 3. Ordenação preferência/diferença. 4. Triangular. 5. Duo-trio.
DISCIPLINA: Panificação PROFESSORA: Nair do Amaral Samapio Neta	
Tipo de avaliação	Prova prática, seguida de entrevista. Todos os temas poderão ser abordados.
Assuntos	1. Método de preparação de pães. 2. Massa madre. 3. Viennoiserie. 4. Técnica de laminação de pães.. 5. Farinha de trigo e glúten.

Jéfferson Malveira Cavalcante

Coordenação de Pesquisa, Ensino e Extensão do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Centro Universitário Christus - UNICHRISTUS