

ANEXO AO EDITAL Nº 36, DO PROGRAMA DE MONITORIA – 2023.2
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 – Edital 36/2023).**

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(a)	Monitor
Análise Sensorial	Jéfferson Malveira Cavalcante	1 bolsista
Doçaria Brasileira	Ilana Rocha	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, **entre os dias 09 a 15 de maio 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 $\geq 7,00$, 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 O termo de compromisso tornar-se-á NULO para todos os efeitos, caso a averiguação, que ocorrerá em julho de 2023, indique a reprovação na disciplina/tema em que pretendia ser monitor. Caso isso ocorra, o aluno não poderá assumir a monitoria e a vaga será liberada para a chamada dos classificáveis.

2.9 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	<ol style="list-style-type: none">1. Escala Hedônica.2. Escala do Ideal.3. Ordenação preferência/diferença.4. Triangular.5. Duo-Trio
DISCIPLINA: Doçaria Brasileira PROFESSORA: Ilana Rocha	
Tipo de avaliação	Prova prática, seguida de entrevista. Sorteio.
Assuntos	<ol style="list-style-type: none">1. Cocada2. Pé de moleque3. Mané Pelado4. Rocambole5. Brigadeiro

Jéfferson Malveira Cavalcante

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