



UNCISAL
Universidade Estadual de
Ciências da Saúde de Alagoas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO (APENAS MONITORIAS SEMESTRAIS)

ORIENTADOR(A/ES/AS) PROPONENTE(S)

Nome: Ewerton Amorim do Santos

Centro: Centro de tecnologia

Curso: Tecnologia em alimentos

Unidade Curricular/Disciplina: Princípios dos processos em tecnologia em alimentos

Qtd de vagas total:2

Semestral (X)

Exclusiva do Curso (X)
Compartilhada ()

Se compartilhada,
Informar nº de vagas por curso:

() Alimentos ___ () Educação Física () Enfermagem ___
() Física ___ () Fisioterapia ___ () Fonoaudiologia ___
() Gestão Hospitalar ___ () Matemática ___ () Medicina ___
() Terapia Ocupacional ___ () Radiologia ___
() Segurança no Trabalho ___ () Sistemas para Internet ___

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA O PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA (Máximo de cinco conteúdos)

1. Classificação, Princípios e métodos de conservação
2. Causas das alterações em alimentos: Microrganismos
3. Tecnologia de carnes, leites e derivados

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Editora Manole, 2015

SINGH, R. Paul ;Heldman, Dennis R. **Introdução À Engenharia de Alimentos** - 5ª Ed. Editora Elsevier – Campus, 2016

CANDIDO, Cynthia Cavalini ;Carelle, Ana Claudia. **Tecnologia Dos Alimentos** - Série Eixos, Editora Érica, 2015

KUROZAWA, Louise Emy ;Costa, Stella Regina Reis Da. **Tendências e Inovações Em Ciência, Tecnologia e Engenharia de Alimentos**. Atheneu, 2014

GAVA, A. J. tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2002.



UNCISAL
Universidade Estadual de
Ciências da Saúde de Alagoas

PLANO DE TRABALHO DE MONITORIA (APENAS MONITORIAS SEMESTRAIS)

Documento que deve ser preenchido pelo Professor Orientador da Unidade Curricular/Disciplina e entregue ao Coordenador de Monitoria, para divulgação entre os candidatos ao processo seletivo de Monitoria para a referida Unidade Curricular.

ORIENTADOR(A/ES/AS) PROPONENTE(S)

Nome:	Ewerton Amorim dos Santos		
Centro:	Centro de Tecnologia	Curso:	Tecnologia em alimentos
Unidade Curricular/Disciplina:	Princípios dos processos em tecnologia em alimentos	Qtd de vagas total:	2
			Semestral (X)
Exclusiva do Curso (X) Compartilhada ()	Se compartilhada, Informar nº de vagas por curso:	<input type="checkbox"/> Alimentos ___ <input type="checkbox"/> Educação Física <input type="checkbox"/> Enfermagem ___ <input type="checkbox"/> Física ___ <input type="checkbox"/> Fisioterapia ___ <input type="checkbox"/> Fonoaudiologia ___ <input type="checkbox"/> Gestão Hospitalar ___ <input type="checkbox"/> Matemática ___ <input type="checkbox"/> Medicina ___ <input type="checkbox"/> Terapia Ocupacional ___ <input type="checkbox"/> Radiologia ___ <input type="checkbox"/> Segurança no Trabalho ___ <input type="checkbox"/> Sistemas para Internet ___	

DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA

O monitor irá desempenhar atividades de acompanhamento dos alunos, desde a revisão de provas, junto ao professor orientador até a revisão de seminários da disciplina.

HORÁRIO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA



Lembrete: a Resolução CONSU 28/2016 preconiza que o(a) monitor(a) deve **cumprir semanalmente a carga horária de 4h a 6h de atividades previstas no Plano de Trabalho de Monitoria** (Art. 25, inciso I).

(Informar os horários em que as atividades serão desenvolvidas durante a semana)

TIPOS DE ATIVIDADES QUE O MONITOR IRÁ DESENVOLVER

Atividades em laboratórios:	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Atividades de campo:	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Atividades em biblioteca:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Atividades de extensão:	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Atividades de pesquisa:	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Atendimento ao aluno:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
Outras atividades:	

DESCRIÇÃO DO PLANO DE TRABALHO DO MONITOR

Objetivos (Quais conhecimentos, habilidades e atitudes de aprendizagem terão desenvolvido ao final da monitoria)

Objetivos de Conhecimentos: Conhecer os constituintes dos alimentos e suas características físico-químicas;

Objetivos de Habilidades: Identificar as características e conhecer cada tipo de irradiação de alimentos;

Objetivos de Atitudes: Fundamentar suas práticas em consonância com a legislação vigente para alimentos irradiados, a fim de evitar perdas econômicas, nutricionais e minimizar os danos à saúde.

Atividades destinadas ao monitor (Detalhar as atividades a serem desenvolvidas, informando o cronograma de realização e metodologia)

1. Acompanhamento da construção dos seminários
2. Acompanhamento da devolução das provas e revisão de conteúdo.

Avaliação de desempenho do monitor (Informar como será o processo de avaliação)

A avaliação formativa, através do acompanhamento e assessoria junto aos alunos e através do material construído para auxiliar os alunos.