



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Documento que deve ser preenchido pelo Professor Orientador da Unidade Curricular/Disciplina e entregue ao Coordenador de Monitoria (Unidade Curricular/Disciplina Exclusiva do Curso) ou ao Coordenador de Núcleo (Unidade Curriculares/Disciplina Compartilhadas), para que os mesmos encaminhem em à Supervisão de Apoio à Gestão Acadêmica/PROEG.

ORIENTADOR PROPONENTE

Nome:	Ewerton Amorim do Santos				
Centro:	Centro de tecnologia	Núcleo:	NET	Curso:	Tecnologia em alimentos
Disciplina:	Princípios dos processos em tecnologia em alimentos		Qtd de vagas total:	1	Anual () Semestral (1)
Exclusiva do Curso (X) Compartilhada ()	Se compartilhada, Informar nº de vagas por curso:	() Medicina ___ () Fisioterapia ___ () Fonoaudiologia ___ () Enfermagem ___ () Terapia Ocupacional ___ () Radiologia ___ () ADS ___ () Sistemas Biomédicos ___ () Processos Gerenciais ___			

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.

Assinatura do Professor Orientador
Maceió, ___/___/___

PLANO DE TRABALHO DE MONITORIA

Documento que deve ser preenchido pelo Professor Orientador da Unidade Curricular/Disciplina e entregue ao Coordenador de Monitoria (Unidade Curricular/Disciplina Exclusiva do Curso) ou ao Coordenador de Núcleo (Unidade Curriculares/Disciplinas Compartilhadas), para divulgação entre os candidatos ao processo seletivo de Monitoria para a referida Unidade Curricular.

ORIENTADOR PROPONENTE

Nome:	Ewerton Amorim dos Santos				
Centro:	Centro de Tecnologia	Núcleo:	NET	Curso:	Tecnologia em alimentos
Disciplina:	Princípios dos processos em tecnologia em alimentos			Qtd de vagas total:1	Anual () Semestral (1)
Exclusiva (x) Compartilhada ()	Se compartilhada, Informar nº de vagas por curso:		() Medicina ___ () Fisioterapia ___ () Fonoaudiologia ___ () Enfermagem ___ () Terapia Ocupacional ___ () Radiologia ___ () ADS ___ () Sistemas Biomédicos ___ () Processos Gerenciais ___		

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

Terças: 20h às 22h

TIPOS DE ATIVIDADES QUE O MONITOR IRÁ DESENVOLVER

Atividades em laboratórios:	() sim () não	
Atividades de campo:	() sim () não	
Atividades em biblioteca:	() sim () não	
Atividades de extensão:	() sim () não	
Atividades de pesquisa:	() sim () não	
Atendimento ao aluno:	(x) sim () 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:

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