



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 à Supervisão de Apoio à Gestão Acadêmica/PROEG.

ORIENTADOR PROPONENTE

Nome:	MABEL ALENCAR DO NASCIMENTO ROCHA				
Centro:	CENTRO DE TECNOLOGIA	Núcleo:	NÚCLEO DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA	Curso:	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Disciplina:	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		Qtd de vagas total:	02	Anual () Semestral (x)
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-Fatores que interferem no crescimento dos micro-organismos;
- 2-Fontes de contaminações dos alimentos;
- 3-Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA'S);
- 4-Deterioração de Alimentos;
- 5-Alterações Microbiológicas de Pescados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1- FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos - 2ª Ed. Editora Artmed, 2013
- 2- Tondo, Eduardo César. Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos. Editora Salinas, 2011.
- 3- Jay, James M. Microbiologia de Alimentos - 6ª Ed. Editora Artmed, 2005

Mabel Alencar N. Rocha
Professora Orientadora
Maceió, 14/06/2019



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:	Mabel Alencar do Nascimento Rocha				
Centro:	CENTRO DE TECNOLOGIA	Núcleo: NÚCLEO DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA		Curso:	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Disciplina: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTO			Qtd de vagas total: 02	Annual ()	Semestral (X)
Exclusiva (X) Compartilhada ()	Se compartilhada, Informar nº de vagas por curso:		<input type="checkbox"/> Medicina ___ <input type="checkbox"/> Fisioterapia ___ <input type="checkbox"/> Fonoaudiologia ___ <input type="checkbox"/> Enfermagem ___ <input type="checkbox"/> Terapia Ocupacional ___ <input type="checkbox"/> Radiologia ___ <input type="checkbox"/> ADS ___ <input type="checkbox"/> Sistemas Biomédicos ___ <input type="checkbox"/> Processos Gerenciais ___		

DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA

A monitoria tem como proposta o acompanhamento e orientação dos alunos em atividades de tutorias, participação na elaboração e avaliação de trabalhos e/ou provas com orientação do docente designado para disciplina.

O docente e o monitor realizarão as atividades de acompanhamento dos alunos no intuito de esclarecimentos de dúvidas e desenvolvimento das atividades a serem realizadas pelos alunos.

As tutorias podem ser realizadas uma vez por semana pelo monitor, em horário fixo com atendimento a depender da demanda.

No decorrer da disciplina, serão realizadas reuniões semanais entre o monitor e o docente responsável para discussão sobre os temas abordados na disciplina naquela semana, visando estabelecer questões e objetivos esperados, bem como os envolvidos na elaboração de provas e trabalhos.

HORÁRIO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA

Sexta das 16:00 às 20:00

TIPOS DE ATIVIDADES QUE O MONITOR IRÁ DESENVOLVER

Atividades em laboratórios:	<input type="checkbox"/> sim <input checked="" type="checkbox"/> não
Atividades de campo:	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> não
Atividades de pesquisa:	<input checked="" 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)

Ao final da monitoria da disciplina de Microbiologia de Alimentos, o monitor deverá ser capaz de:

- Conhecer a importância da presença de microrganismo nos alimentos;
- Identificar o papel da Microbiologia de Alimentos e do impacto ou benéfico para saúde.
- Diferenciar os tipos microrganismos que ocorrem nos alimentos decorrentes do processamento e importância no binômio saúde/doença.
- Descrever a necessidade de técnicas de produção de alimentos para o prevenção e/ou tratamento de patologias bem como manutenção da saúde.
- Reconhecer como os temas abordados na monitoria colaboraram na atuação do tecnólogo de alimentos.

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.
3. Participação da montagem das aulas práticas

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

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.

Mabel Alencar do nascimento Rocha
Professor(a) Orientador