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:	**JANATAR STELLA VASCONCELOS DE MELO**				
Centro:	**CENTRO DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA - CTEC**	Núcleo:	**NÚCLEO DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA - NET**	Curso:	**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**
Disciplina:	**TECNOLOGIA DE PRODUTOS CÁRNEOS**	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___ ( ) Física___ ( ) Gestão Hospitalar___ ( ) Matemática ___ ( ) Segurança no Trabalho___ ( ) Sistemas para Internet___ (**X**) Tecnologia em Alimentos___			

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

1. Características Fundamentais das carnes e componentes fundamentais;
2. Microbiologia dos Produtos Cárneos;
3. Métodos de Conservação das Carnes;
4. Avaliação de Carnes Anormais;

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. RIISPOA. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (aprovado pelo Decreto n. 30.691, de 29.03.1952; alterado pelo Decreto n. 1.255, 25.06.1962). Ministério da Agricultura, Brasília DF. 1980. 166p.
2. SENAI. Carnes e Derivados. Brasília, 2002. 1 CD-ROM; multimídia interativa. Série alimentos.
3. Site do Laboratório de Carnes e Derivados da Faculdade de Tecnologia de Alimentos UNICAMP: http://www.fea.unicamp.br/deptos/dta/carnes/#T&A
4. Site do MAPA: http://www.agricultura.gov.br/
5. Site da Revista Nacional da Carne: http://www.dipemar.com.br/
6. Site da Embrapa: http://www.cnpgc.embrapa.br/

_____
Assinatura do Professor Orientador
Maceió, 18/07/2021

UNCISAL
Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas

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:	**JANATAR STELLA VASCONCELOS DE MELO**						
Centro:	**CENTRO DE TECNOLOGIA - CTEC**	Núcleo:	**NUCLEO DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA - NET**	Curso:	**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**		
Disciplina:				Qtd de vagas total: **02**	Anual ( )	Semestral (**X**)	

Exclusiva (X) Compartilhada ( )	Se compartilhada, Informar nº de vagas por curso:	(**X**) Alimentos ___ ( ) Enfermagem __ ( ) Física ___ ( ) Fisioterapia___ ( ) Fonoaudiologia___ ( ) Gestão Hospitalar ___ ( ) Matemática ___ ( ) Medicina ___ ( ) Terapia Ocupacional ___ ( ) Radiologia___ ( ) Segurança no Trabalho ___ ( ) Sistemas para Internet ___

DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA

A monitoria da disciplina de Tecnologia de Produtos Cárneos propõe-se a ser realizada durante o 1° semestre do ano letivo de 2021, com os alunos do 4º período do curso superior Tecnologia de Alimentos.

Dentre as atividades a serem realizadas nesse período destacam-se a orientação e acompanhamento dos alunos do 4ª período durante as aulas práticas e trabalhos teóricos, sob supervisão direta da docente responsável pela disciplina. E a realização de tutorias em horário fixo para atendimento de demanda livre. Além disso, haverá discussão entre o monitor e o professor responsável pela disciplina das questões e objetivos esperados para disciplina.

HORÁRIO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA

As atividades destinadas à monitoria da disciplina de Tecnologia de Produtos Cárneos serão distribuídas em uma carga horária semanal total de 4h, dispostas em 2 horas durante 2 dias da semana. Poderá haver modificações na distribuição da carga horária semanal a depender da demanda.

TIPOS DE ATIVIDADES QUE O MONITOR IRÁ DESENVOLVER

Atividades em laboratórios:	(**X**)sim ( ) não	
Atividades de campo:	(**X**)sim ( ) não	
Atividades em biblioteca:	( )sim (**X**) não	
Atividades de extensão:	( )sim (**X**) não	
Atividades de pesquisa:	( )sim (**X**) 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)
Ao final da monitoria da disciplina de Tecnologia de Alimentos, o monitor deverá ser capaz de:

- Conhecer o processo de construção da disciplina de Tecnologia de Produtos Cárneos;
- Utilizar métodos que favoreçam o processo de ensino-aprendizagem;
- Aprofundar seus conhecimentos na área de Tecnologia de Produtos Cárneos;

Atividades destinadas ao monitor (Detalhar as atividades a serem desenvolvidas, informando o cronograma de realização e metodologia)
As atividades a serem desenvolvidas pelo monitor terão um prazo definido constante do cronograma de monitoria previamente estabelecido pelo professor responsável, que por sua vez segue o calendário do Plano de Ensino da disciplina e do Calendário Acadêmico da UNCISAL, para 2021.

De modo geral, os alunos irão desenvolver as seguintes atividades:

- Orientação e acompanhamento dos alunos durante as aulas práticas e trabalhos teóricos;

- Participação em tutorias (horário fixo semanal para atendimento de demanda livre);
- Discussão entre o monitor e o professor responsável pela disciplina das questões e objetivos esperados na disciplina;

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

O monitor será avaliado continuamente durante todo período de monitoria quanto ao cumprimento de suas atribuições descritas na RESOLUÇÃO CONSU Nº. 28/2016, DE 6 DE OUTUBRO DE 2016, CAPÍTULO III, Art. 25.