

# MONITORIA DO CURSO DE GASTRONOMIA 2020.1

EDITAL SIMPLIFICADO DE SELEÇÃO DA MONITORIA PARA O PERÍODO  
REMOTO  
UEPB/CTDR/DG

## INSCRIÇÕES ABERTAS PARA SELEÇÃO DE MONITORES

TECNOLOGIA CULINÁRIA (2020.1)

Data: SEXTA 14/09

HORÁRIO: 09HS

Avaliação: prova escrita

1 vaga Remunerada /1 Vaga Voluntário

EMPREENDEDORISMO (2020.1)

Data: SEXTA 16/09

HORÁRIO: 08:30HS

Avaliação: prova OBJETIVA

1 vaga Remunerada /1 Vaga Voluntário

E-mail do professor Responsável

[selmaufpb@yahoo.com.br](mailto:selmaufpb@yahoo.com.br)

[remediosantunes@hotmail.com](mailto:remediosantunes@hotmail.com)

Introdução a Alimentos - Gastronomia  
(2020.1)

Data: SEGUNDA 14/09

HORÁRIO: 09 as 12hs

Avaliação: prova escrita e Entrevista

1 vaga Remunerada

Introdução a Alimentos - Hotelaria  
(2020.1)

Data: SEGUNDA 14/09

HORÁRIO: 11hs

Avaliação: prova Escrita e Entrevista

1 vaga Remunerada

E-mail do professor Responsável

[estefaniafgarcia@yahoo.com.br](mailto:estefaniafgarcia@yahoo.com.br)

[patriciapr@gmail.com](mailto:patriciapr@gmail.com)

## COMO DEVO PROCEDER

1. Enviar um e-mail para o professor responsável pela disciplina com uma cópia do seu histórico, demonstrando interesse em participar da seleção;
2. O aluno já deverá ter cursado a disciplina para qual deseja realizar a seleção e ter sido aprovado com média igual ou maior que 7,0;

3. Deve ter disponibilidade de 12hs semanais para as atividades de monitoria remota;
4. Possuir conhecimentos e habilidades necessárias para utilizar tecnologias digitais de comunicação e informação;
5. O aluno que vai se candidatar à monitoria, obrigatoriamente, segundo o Edital Simplificado nº 018/2020 CPPA/PRG//UFPB deve ter concluído o Curso Preparatório para o Uso de Tecnologias Digitais no Ensino Remoto para discentes oferecido pela SEAD/PRG/UFPB com informações disponíveis no site eletrônico da SEAD ([www.sead.ufpb.br](http://www.sead.ufpb.br)) devendo enviar a cópia do certificado no ato das inscrições.

## **COMO O RESULTADO É CALCULADO?**

A MÉDIA FINAL é calculada de acordo com o previsto pela Resolução 02/1996 do CONSEPE

$$\text{MÉDIA FINAL} = \frac{3 \times \text{nota da seleção} + 2 \times \text{nota da disciplina} + \text{CRA}}{6}$$

-Os candidatos inscritos para cada componente curricular serão classificados de acordo com a ordem decrescente da média ponderada (M) entre a nota obtida na prova de seleção (N1), a nota obtida no componente curricular (N2) e o Coeficiente de Rendimento Escolar (C), com pesos 3, 2 e 1

## **OUTRAS INFORMAÇÕES**

1. Todo o processo segue a o Edital Simplificado nº 018/2020 CPPA/PRG//UFPB, especial para este período remoto.
2. Quaisquer esclarecimentos procurar os professores responsáveis pela disciplina, pois no edital remoto cada professor é responsável pela sua disciplina.

## TECNOLOGIA CULINÁRIA

**Horário da disciplina** - Terça-feira (manhã)

**Vagas** - 02 (1 bolsista e 1 voluntário)

**Data da prova** - 14/09/2020

**Horário** - 09:00h

Obs.: O docente da disciplina irá entrar em contato com os discentes inscritos na seleção para melhor esclarecer sobre como ocorrerá a avaliação.

**Conteúdo:**

Alimentos de origem animal e vegetal - Conhecimento básico sobre sua composição e modificações pelo calor; Indicadores de preparo de alimentos (Peso bruto, peso líquido, fator de correção e fator de cocção) e Ficha técnica de preparo.

**Bibliografia sugerida:**

ORNELAS, L. H. Técnica Dietética – Seleção e preparo de alimentos. 8 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2013.

TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária – Coleção Hotelaria. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

## EMPREENDEDORISMO

**Horário da disciplina** - Segunda-feira (manhã)

**Vagas** - 02 (1 bolsista e 1 voluntário)

**Data da prova** - 16/09/2020

**Horário** - 08:30h

Obs.: O docente da disciplina irá entrar em contato com os discentes inscritos na seleção para melhor esclarecer sobre como ocorrerá a avaliação.

**Conteúdo:**

Empreendedorismo: Um Campo e uma Atividade. Descobrendo Oportunidades: Entendendo Oportunidades de Empreendedorismo e Análise do Setor. Elaborando um Plano de Negócio

**Bibliografia sugerida:**

BARON, Robert A. Empreendedorismo: uma visão do processo. Tradução All Tasks. São Paulo: Thomson Learning, 2007.

COMPANS, R. Empreendedorismo urbano: entre o discurso e a prática. São Paulo: Editora UNESP, 2005.

## INTRODUÇÃO A ALIMENTOS - GASTRONOMIA

**Horário da disciplina** - Segunda-feira (manhã)

**Vagas** - 02 (1 bolsista e 1 voluntário)

**Data da prova** - 11/09/2020

**Horário** - 9h as 11h

Obs.: O docente da disciplina irá entrar em contato com os discentes inscritos na seleção para melhor esclarecer sobre como ocorrerá a avaliação.

**Conteúdo:**

Macronutrientes: Carboidratos, Lipídeos e Proteínas

<b>INTRODUÇÃO A ALIMENTOS - HOTELARIA</b>
---

**Horário da disciplina** - Quinta (tarde)

**Vagas** - 01 (1 bolsista)

**Data da prova** - 14/09/2020

**Horário** - 11h

Obs.: O docente da disciplina irá entrar em contato com os discentes inscritos na seleção para melhor esclarecer sobre como ocorrerá a avaliação.

**Conteúdo:**

Boas Práticas de Fabricação e Panorama do mercado de Alimentos e Bebidas.

**Bibliografia sugerida:**

BRASIL.(2004). Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 216, 15 de setembro de 2004.

FREUND, F. T. Alimentos e Bebidas – Uma visão Gerencial. Senac Nacional, 2005.