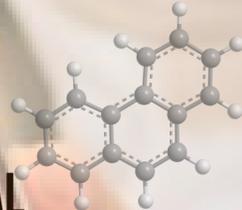




UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL  
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA

PROJETO: A MONITORIA COMO ESTRATÉGIA DE FORTALECIMENTO DO PROCESSO DE ENSINO-  
APRENDIZAGEM EM GASTRONOMIA E HOTELARIA



EDITAL DE SELEÇÃO

# MONITORIAS 2022.2 E 2023.1

## 1. VAGAS

Serão ofertadas as vagas para as seguintes disciplinas:

- 1904005 – MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
  - 1 vaga para bolsista
  - 1 vaga para voluntário
- 1904027 – PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS
  - 1 vaga para bolsista
  - 1 vaga para voluntário
- GDGAS0047 – PANIFICAÇÃO
  - 1 vaga para bolsista
  - 1 vaga para voluntário
- GDGAS0055 – INTRODUÇÃO À ALIMENTOS EM HOTELARIA
  - 1 vaga para voluntário
- GDGAS0059 – HIGIENE DOS ALIMENTOS
  - 1 vaga para bolsista
- GDGAS0073 – HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO
  - 1 vaga para voluntário

## 2. REQUISITOS MÍNIMOS

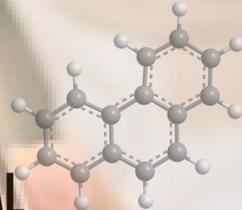
Somente poderão inscrever-se no processo de seleção, os alunos:

- que já tenham integralizado a disciplina objeto da seleção ou equivalente, com, no mínimo, média 7,0 (sete);
- que tenham disponibilidade de 12h semanais para as atividades de monitoria;
- que não tenham incompatibilidade de horário com a disciplina, que estão concorrendo.



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL  
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA

PROJETO: A MONITORIA COMO ESTRATÉGIA DE FORTALECIMENTO DO PROCESSO DE ENSINO-  
APRENDIZAGEM EM GASTRONOMIA E HOTELARIA



### 3. INSCRIÇÕES

- As inscrições devem ser realizadas via SIGAA até as 23h59 do dia 24/03/2023. Conforme tutorial ao lado:

A forma de avaliação, assuntos e datas e locais das avaliações estão descritos a seguir:



### 4. FORMAS DE AVALIAÇÃO

1904005 - MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

- Data 30/03/2023
- Local: Lab de Microbiologia
- Horário: 08h00
- Pré-requisitos: Disponibilidade no horário da disciplina.
- Assunto da avaliação: Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos e Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade em alimentos.

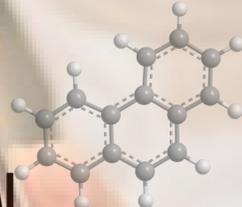
1904027 - PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

- Forma de seleção: Prova objetiva (Estudar Indicadores culinários e ficha técnica de preparo)
- Data: 28/03/2023
- Horário: 08:30 horas
- Local: Sala 105 (ambiente dos professores)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**  
**CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL**  
**DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA**

**PROJETO: A MONITORIA COMO ESTRATÉGIA DE FORTALECIMENTO DO PROCESSO DE ENSINO-  
APRENDIZAGEM EM GASTRONOMIA E HOTELARIA**



**GDGAS0047 - PANIFICAÇÃO**

- Discentes que possuam total disponibilidade nas segundas feiras das 13 às 18 horas para participar das aulas práticas;
- Discentes com experiência em desenvolver produtos de panificação.
- Formato da seleção: Prova escrita dia 29/03/2023 as 10h no ambiente da professora; Avaliação do CRA e da experiência; Disponibilidade de tempo.

**GDGAS0055 - INTRODUÇÃO À ALIMENTOS EM HOTELARIA**

- Data :28/03/2023
- Local: sala 224, CCTA Horário: 14h00
- Pré-requisitos: Disponibilidade no horário da disciplina
- Assunto da avaliação: Programa de gestão da qualidade no serviço de alimentação.

**GDGAS0059 - HIGIENE DOS ALIMENTOS**

- Forma de seleção: Prova objetiva (Estudar perigos em alimentos e critérios de segurança em cada etapa da produção)
- Data: 28/03/2023
- Horário: 08:30 horas
- Local: Sala 105 (ambiente dos professores)

**GDGAS0073 - HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO**

- Forma de seleção: Escolher e dissertar sobre um dos assuntos da disciplina a sua escolha.
- Data: 28/03/2023
- Horário: 08:30 horas
- Local: Sala 105 (ambiente dos professores)