

## **EDITAL DE SELEÇÃO DE MONITORIA DO CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

A Coordenação do Curso de Tecnologia em Alimentos da FAI – Faculdades de Itapiranga, no uso de suas atribuições resolve publicar o presente EDITAL, o qual dispõe sobre a seleção da monitoria do respectivo curso.

### **DAS INSCRIÇÕES**

Art. 1º. As inscrições estarão abertas nos dias 07 a 12 de agosto de 2014 junto a Secretaria Acadêmica da Instituição.

Art. 2º. Para realizar a sua inscrição o candidato deverá entregar uma cópia do histórico escolar do curso e preencher o requerimento de inscrição do processo seletivo.

### **DO PROCESSO DE SELEÇÃO**

Art. 3º. O processo seletivo será realizado através de uma prova escrita (nota mínima 7,0), entrevista, histórico escolar da Graduação, disponibilidade de tempo, tendo caráter eliminatório. Será selecionado um monitor.

Art. 4º. A prova escrita versará sobre os temas tratados na bibliografia indicada e constante da seleção apresentada no Edital de convocação.

Art. 5º. A prova será realizada no dia 22 de agosto de 2014, no turno e horário, previamente agendado com os candidatos.

Art. 6º. Após a seleção dos candidatos a Coordenação do Curso de Tecnologia em Alimentos divulgará o acadêmico aprovado para o exercício da monitoria.

### **DOS REQUISITOS PARA A MONITORIA**

Art. 7º. Para exercer a função de Monitor o acadêmico deverá se enquadrar os seguintes

requisitos:

- I - Estar regularmente matriculado no Curso de Tecnologia em Alimentos a partir do segundo semestre;
- II - Não possuir vínculo empregatício com a Faculdade de Itapiranga;
- III - Participar do processo de seleção e ser selecionado para a função de monitor;
- IV – Ter disponibilidade para cumprir a carga horária de 6 horas semanais nos turnos vespertinos nos dias e horários acordados com a coordenação do curso;
- V – Assinar o Termo de Compromisso de Monitoria com a Faculdade de Itapiranga.

## DAS ATRIBUIÇÕES DO MONITOR

Art. 8º. São consideradas atribuições do monitor:

- a) Firmar Termo de Compromisso com a IES;
- b) Comparecer no local da Monitoria no horário previamente estipulado;
- c) Participar com o professor da disciplina das tarefas de ensino, pesquisa e extensão;
- d) Auxiliar na preparação das aulas práticas e organização dos laboratórios;
- e) Desenvolver outras tarefas que se enquadrem nas especificações do Plano de Atividade de Monitoria (PAM) e que sejam pertinentes as suas atividades.

## DO AUXÍLIO MONITORIA

Art. 9º. A Coordenação de Curso comunicará ao Setor Financeiro a autorização para desconto na mensalidade do curso do monitor selecionado.

Art.10º. O monitor do Curso de Tecnologia em Alimentos que cumprir a carga horária de 6 horas semanais fará jus a um desconto de 5 créditos da sua mensalidade.

Art.11. O monitor não terá nenhum vínculo empregatício com a Faculdade de Itapiranga.

Art. 12. O período de duração da monitoria corresponde a um semestre letivo e poderá ser renovado por mais um semestre, sempre que houver interesse e a avaliação do monitor for considerada satisfatória pela Coordenação de Curso.

## DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 13. O monitor que incorrer no não cumprimento de suas atribuições poderá ser advertido e, na reincidência, ser desligado do Programa de Monitoria.

Art. 14. As situações omissas serão resolvidas em primeira instância pela Coordenação do Curso de Tecnologia em Alimentos e em último grau pela Congregação de Curso e Direção da Instituição.

Itapiranga, SC, 06 de agosto de 2014.

Raquel Piletti

Coordenadora do Curso de Tecnologia em Alimentos

## **DISCIPLINA MICROBIOLOGIA**

**CONTEÚDO:** Introdução à microbiologia. Organização dos seres vivos (micro-organismos): bactérias, fungos, vírus e protozoários. Importância, características gerais, exigências fisiológicas e nutritivas, metabolismo, crescimento, reprodução, isolamento. Relações entre micro-organismos.

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

### **BÁSICAS**

BARBOSA, H. R.; TORRES, B.; FURLANETO, M. **Microbiologia Básica**. São Paulo: Atheneu, 2010.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. São Paulo: Artmed, 2007.

PELCZAR, M. J.; KRIEG, N. R.; CHAN, E. C. S. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. v. 1. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.

## **COMPLEMENTARES**

---

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1996.

JAY, J. M.; TONDO, E. C. **Microbiologia dos alimentos**. 6. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

NEDER, R. N. **Microbiologia: manual de laboratório**. São Paulo: Nobel, 1992.

PELCZAR, M. J. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. v. 2, 2 ed. São Paulo: Makron Books, 2005.

TRABULSI, L. R. (coordenador). **Microbiologia**. 4 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.