



EDITAL Nº 03/2022

Torno público, para conhecimento dos interessados que, no período de 15 a 19 de setembro de 2022, estarão abertas as inscrições para seleção de 18 vagas de Monitoria Voluntária no Curso Superior de Tecnologia em Alimentos (Código 407), para ingresso no segundo semestre letivo de 2022 nas disciplinas:

DISCIPLINA	Vagas	Professor(a)
TCA1062 – Introdução ao Laboratório de Alimentos	01	Milene
TCA1066 – Microbiologia de Alimentos I	01	Cristiano Menezes
TCA1070 – Bioquímica de Alimentos	01	Alexandre
TCA1071 – Química de Alimentos III	01	Leila
TCA1078 - Operações Unitárias I	01	Leila
TCA1073 – Microbiologia de Alimentos II	02	Cristiano Menezes
TCA1072 – Análise de Alimentos I	01	Roger
TCA1077 – Análise de Alimentos II	01	Roger / Cristiano Ballus
TCA1079 – Embalagens para Alimentos	01	Aline
TCA1067 – Microscopia de Alimentos	01	Patrícia
TCA1074 – Biotecnologia de Alimentos	01	Eduardo Lopes
TCA1090 - Tecnologia de Produtos Apícolas	01	Mari Sílvia
TCA1081 – Tratamento de Resíduos na Indústria de Alimentos	01	Eduardo Lopes
TCA1088 – Tecnologia de Carnes e derivados	01	Paulo
TCA1085 – Tecnologia de Bebidas	01	Cláudia Sautter
TCA1084 – Tecnologia de Frutas e Hortaliças	01	Mari Sílvia
TCA1087 – Análise Sensorial de Alimentos	01	Flávia
TCA1098 – Informática aplicada à Indústria de Alimentos	01	Cláudia Sautter
TCA1092 – Toxicologia aplicada aos Alimentos	01	Flávia
TCA1105 – Rotulagem na Indústria de Alimentos	01	Aline

1. INSCRIÇÃO

1.1. Enviar e-mail para alimentos@ufsm.br, com o título **Inscrição Monitoria**, informando qual disciplina pretende.

1.2. Anexar no e-mail Histórico Escolar (baixar do Portal do Aluno)

2. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO EM ORDEM DE PRIORIDADE:

2.1. Critério nº1 – Análise do Histórico Escolar;

2.2. Critério nº2 – Entrevista do candidato pelo professor responsável pela disciplina (horários e locais das entrevistas seguem no Anexo I deste Edital.

2.3. Critério nº3 – Realização de Prova a critério do professor.

3. EXIGÊNCIAS ESPECÍFICAS

3.1. O candidato selecionado deverá enquadrar-se no Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos, vigente no campus Santa Maria;

3.2. O histórico escolar será analisado e tem como exigência mínima: aprovação na disciplina pretendida para monitoria; média cinco, considerando-se todas as disciplinas cursadas; ou a critério do professor responsável pela disciplina.

3.2. Caso selecionado, o aluno poderá exercer no máximo duas monitorias.



ANEXO I – ENTREVISTAS

DISCIPLINA	Professor(a)	Dia/hora	Sala
TCA1062 – Introdução ao Laboratório de Alimentos	Milene	21/09 – 15h	3112 Prédio 42
TCA1066 – Microbiologia de Alimentos I	Cristiano Menezes	03/10 – 10h	4317A p.43
TCA1070 – Bioquímica de Alimentos	Alexandre	21/09 -14h	4316 p.43
TCA1071 – Química de Alimentos III	Leila	A marcar	4317A p.43
TCA1078 - Operações Unitárias I	Leila	A marcar	4317A p.43
TCA1073 – Microbiologia de Alimentos II	Cristiano Menezes	03/10 – 10h	4317A p.43
TCA1072 – Análise de Alimentos I	Roger	21/09 - 10h	NTA P.44E
TCA1067 – Microscopia de Alimentos	Patrícia	22/09 – 10h30	4317B p.43
TCA1074 – Biotecnologia de Alimentos	Eduardo	A marcar	NTA P. 44E
TCA1077 – Análise de Alimentos II	Roger / Cristiano Ballus	21/09 - 10h30	NTA P.44E
TCA1090 - Tecnologia de Produtos Apícolas	Mari Sílvia	22/09 – 14h30	3211 p.42
TCA1081 – Tratamento de Resíduos na Ind. de Alim.	Eduardo Lopes	A marcar	NTA P.44E
TCA1088 – Tecnologia de Carnes e derivados	Paulo	23/09 – 09h às 12h	4316 p.43
TCA1085 – Tecnologia de Bebidas	Cláudia Sautter	21/09 – 09h às 12h	3210 p.42
TCA1084 – Tecnologia de Frutas e Hortaliças	Mari Sílvia	22/09 – 14h30	3211 p.42
TCA1087 – Análise Sensorial de Alimentos	Flávia	22/09 – 09h às 12h	3206 p.42
TCA1098 – Informática aplicada à Ind. de Alimentos	Cláudia Sautter	21/09 – 09h às 12h	3210 p.42
TCA1092 – Toxicologia aplicada aos Alimentos	Flávia	22/09 – 09h às 12h	3210 p.42
TCA1079 – Embalagens para Alimentos TCA1105 – Rotulagem na Indústria de Alimentos	Aline	22/09 – 09h às 12h	3206 p.42