

**ANEXO AO EDITAL Nº 12, DO PROGRAMA DE MONITORIA – 2018/2019  
CURSO DE GASTRONOMIA.**

**1. DISTRIBUIÇÃO DE VAGAS POR DISCIPLINA**

1.1. O número de vagas para os estudantes bolsistas e não bolsistas está determinado no quadro a seguir.

1.2. Poderão concorrer às vagas disponíveis neste edital, **somente acadêmicos regularmente matriculados em 2018.1, com inscrições deferidas (item 3.5 – Edital 12/2018), que estejam cursando entre o 2º e o 4º semestre, e que apresentem ao final deste período letivo: IRA ≥ 5,00 e tenham média final da disciplina ≥ 6,0.**

1.3. O estudante monitor e o orientador deverão apresentar um resumo estendido ao final do programa, relatando as produções técnicas realizadas durante a vigência, com a temática da disciplina, da monitoria. Como exemplo de produção técnica tem-se:

- organização de evento desenvolvido pelos monitores com a temática da disciplina;
- desenvolvimento de material didático ou instrucional, editoração de livro e similares com a temática da disciplina.
- produção de tecnologias digitais da informação e comunicação (TDICs), com a temática da disciplina.

Disciplinas	Corpo docente (orientador)	Monitor
Cozinha Francesa	Nair Sampaio/ Hervé Tassiny	1 bolsista 1 não bolsista
Doçaria Brasileira	Ilana Rocha/ Samira Lodi	1 bolsista 1 não bolsista
Análise Sensorial	Jefferson Malveira	1 bolsista 1 não bolsista

**Observação importante:** Não esqueça de observar o cronograma de seleção estabelecido no item 8.0, bem como os prazos de entrega dos formulários no item 2.1.7 deste edital.

**2. Processo Seletivo**

2.1 O processo seletivo ocorrerá em duas fases.

2.2 A primeira fase constará de uma prova prática, especificada no **item 3** para cada disciplina, no qual o candidato que obtiver nota da **1ª fase (N1) < 6,00** estará automaticamente **desclassificado**.

2.3 Caso o candidato não cumpra os pré-requisitos mínimos referentes ao IRA e/ou média final da disciplina, a nota da 2ª fase não será calculada e o candidato não poderá concorrer à uma vaga de monitor.

<b>2ª FASE – CLASSIFICATÓRIA E ELIMINATÓRIA</b>	
<b>Pré-requisitos</b>	IRA ≥ 5,00 Média Final da disciplina ≥ 6,0
<b>Critério de avaliação</b>	Nota da segunda fase (N2):  <b><math>N2^* = (0,7 \times MF^{**}) + (0,3 \times IRA^{***})</math></b>  *Considerando N2 com duas casas decimais, sem arredondamento **MF: média final da disciplina

	***IRA: índice de rendimento acadêmico referente a 2018.1
<b>Critérios de desempate</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maior MF na disciplina</li> <li>2. Maior IRA</li> <li>3. Maior número de horas cursadas</li> <li>4. Maior frequência na disciplina</li> <li>5. Candidato com maior idade no dia do desempate</li> </ol>

<b>CLASSIFICAÇÃO FINAL</b>	
<b>Resultado Final (RF)</b>	$RF = (N1 + N2)/2$ *N1: nota da 1ª fase $\geq 6,00^{**}$ *N2: nota da 2ª fase *Considerando RF com duas casas decimais, sem arredondamento
<b>Critérios de desempate</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maior nota na primeira fase (N1)</li> <li>2. Maior nota da segunda fase (N2)</li> <li>3. Maior média na disciplina</li> <li>4. Maior número de horas cursadas</li> <li>5. Candidato com maior idade no dia do desempate</li> </ol>

2.4. Para classificação final serão considerados aprovados os candidatos que obtiverem Resultado Final (RF)  $\geq 6,00$  limitado ao número de vagas por ordem decrescente de nota (RF).

3. Distribuição do tipo de avaliação da primeira fase e dos assuntos por disciplina, sendo realizadas entre 29 de maio e 08 de junho de 2018 em horários e locais publicados posteriormente.

<b>DISCIPLINA: Cozinha Francesa</b> <b>PROFESSOR(A): Nair Sampaio/ Hervé Tassinny</b>	
Tipo de avaliação	Entrevista, seguida de prova didática com duração de 15 (quinze) minutos de apresentação, seguida de demonstração prática. A prova teórico/prática constará de aula expositiva e demonstrativa, sobre um tema a ser sorteado, entre os assuntos pré-definidos:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GALETO DESOSSADO RECHEADA AO MOLHO DE UVAS</li> <li>2. MOLHO DE VINHO TINTO COM ESPEÇARIAS</li> <li>3. MOLHO BORDELAISE</li> <li>4. MOLHO AO PERFUME DE CURRY</li> <li>5. SUFLÊS</li> </ol>

<b>DISCIPLINA: Doçaria Brasileira</b> <b>PROFESSOR: Ilana Rocha/ Samira Lodi</b>	
Tipo de avaliação	Entrevista, seguida de prova didática com duração de 15 (quinze) minutos de apresentação, seguida de demonstração prática. A prova teórico/prática constará de aula expositiva e demonstrativa, sobre um tema a ser sorteado, entre os assuntos pré-definidos:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. INTRODUÇÃO A DOÇARIA BRASILEIRA</li> <li>2. DOÇARIA REGIONAL</li> <li>3. DOÇARIA PÓS SÉCULO XVIII</li> <li>4. BOLO DE NOZES COM BABA DE MOÇA</li> <li>5. QUINDIM</li> </ol>

	6. BOLO PÉ DE MOLEQUE
--	-----------------------

<b>DISCIPLINA: Análise Sensorial</b> <b>PROFESSOR: Jefferson Malveira</b>	
Tipo de avaliação	Entrevista, seguida de prova didática com duração de 15 (quinze) minutos de apresentação, seguida de demonstração prática. A prova teórico/prática constará de aula expositiva e demonstrativa, sobre um tema a ser sorteado, entre os assuntos pré-definidos:
Assuntos	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ESCALA HEDÔNICA</li><li>2. ESCALA DO IDEAL</li><li>3. ORDENAÇÃO PREFERÊNCIA</li><li>4. TESTE TRIANGULAR</li><li>5. TESTE DUO/TRIO</li></ol>

**Profa. Samira Lodi Mello**  
Coordenação de Pesquisa e Extensão  
*Centro Universitário Christus – UNICHRISTUS*