



UNCISAL
Universidade Estadual de
Ciências da Saúde de Alagoas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

ORIENTADOR(A/ES/AS) PROPONENTE(S)

Nome: MABEL ALENCAR DO NASCIMENTO ROCHA

Centro: CTEC

Curso: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Unidade Curricular/Disciplina: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Qtd de vagas total:2

Anual ()

Semestral (X)

Exclusiva do Curso (X)
Compartilhada ()

Se compartilhada,
Informar nº de vagas por curso:

() Alimentos ___ () Educação Física () Enfermagem ___
() Física ___ () Fisioterapia ___ () Fonoaudiologia ___
() Gestão Hospitalar ___ () Matemática ___ () Medicina ___
() Terapia Ocupacional ___ () Radiologia ___
() Segurança no Trabalho ___ () Sistemas para Internet ___

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA O PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA (Máximo de cinco conteúdos)

1. Aspectos morfológicos, citológicos e fisiológicos das bactérias.
2. Fatores que interferem no Desenvolvimento de Microrganismos.
Infecções e intoxicações de origem alimentar
3. Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA'S)pela Falta de Saneamento.
4. Microrganismo de interesse na produção de leite e derivados.
5. Alterações microbiológicas de pescados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1-FORSYTHE,Stephen J. Microbiologia da Segurança Dos Alimentos - 2ª Ed. Editora Artmed,2013

2-TONDO, Eduardo César. Microbiologia e Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos. Editora Salinas, 2011.

3-JAY,James M. Microbiologia de Alimentos - 6ª Ed. Editora Artmed, 2005

4-FRANCO,Bernadette D.G. De M. Microbiologia dos Alimentos. Editora Atheneu,Edição 2008.



UNCISAL
Universidade Estadual de
Ciências da Saúde de Alagoas

PLANO DE TRABALHO DE MONITORIA

Documento que deve ser preenchido pelo Professor Orientador da Unidade Curricular/Disciplina e entregue ao Coordenador de Monitoria, para divulgação entre os candidatos ao processo seletivo de Monitoria para a referida Unidade Curricular.

ORIENTADOR(A/ES/AS) PROPONENTE(S)

Nome:	Mabel Alencar do Nascimento Rocha			
Centro:	CTEC		Curso:	
Unidade Curricular/Disciplina:	Microbiologia dos Alimentos	Qtd de vagas total:2	Anual ()	Semestral (X)
Exclusiva do Curso (x) Compartilhada ()	Se compartilhada, Informar nº de vagas por curso:	<input type="checkbox"/> Alimentos ___ <input type="checkbox"/> Educação Física <input type="checkbox"/> Enfermagem ___ <input type="checkbox"/> Física ___ <input type="checkbox"/> Fisioterapia ___ <input type="checkbox"/> Fonoaudiologia ___ <input type="checkbox"/> Gestão Hospitalar ___ <input type="checkbox"/> Matemática ___ <input type="checkbox"/> Medicina ___ <input type="checkbox"/> Terapia Ocupacional ___ <input type="checkbox"/> Radiologia ___ <input type="checkbox"/> Segurança no Trabalho ___ <input type="checkbox"/> Sistemas para Internet ___		

DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA

Produção de material didático, pesquisa, elaboração de artigos científicos, atendimento aos alunos e acompanhamento de aulas teóricas, práticas e de campo.

HORÁRIO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA



Lembrete: a Resolução CONSU 28/2016 preconiza que o(a) monitor(a) deve **cumprir semanalmente a carga horária de 4h a 6h de atividades previstas no Plano de Trabalho de Monitoria** (Art. 25, inciso I).

(Informar os horários em que as atividades serão desenvolvidas durante a semana)
sábados das 8:00 as 12:00

TIPOS DE ATIVIDADES QUE O MONITOR IRÁ DESENVOLVER

Atividades em laboratórios:	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
Atividades de campo:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
Atividades em biblioteca:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
Atividades de extensão:	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
Atividades de pesquisa:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
Atendimento ao aluno:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
Outras atividades:		

DESCRIÇÃO DO PLANO DE TRABALHO DO MONITOR

Objetivos (Quais conhecimentos, habilidades e atitudes de aprendizagem terão desenvolvido ao final da monitoria)

Objetivos de Conhecimentos:

*Saber quais os principais micro-organismos envolvidos em infecções alimentares e/ ou na produção de alimentos

*Descrever um ambiente seguro para produção e processamento de alimentos

Objetivos de Habilidades:

*Identificar alguns sintomas de infecções e intoxicações alimentares

*Debater sobre a importância do cumprimento do check list

Objetivos de Atitudes:

*Participar em ciclo de palestras

*Publicar artigos científicos

Atividades destinadas ao monitor (Detalhar as atividades a serem desenvolvidas, informando o cronograma de realização e metodologia)

Ajudar na aulas teóricas e práticas ou de campo, elaborar grupos de discussão, elaboração de artigos e publicação , uso de plataformas digitais (google meet, zoom, socrative, etc)

Avaliação de desempenho do monitor (Informar como será o processo de avaliação)

Ocorrerá através da assiduidade e do cumprimento das atividades.