



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
CAMPUS DE RIO PARANAÍBA**

SELEÇÃO DE MONITORES REMUNERADOS - NÍVEL I

EDITAL N.º 12/2016

A Universidade Federal de Viçosa – Campus de Rio Paranaíba, através do presente edital, informa que se encontram abertas, sala BBT219, pelo prazo de 10 dias, a contar da publicação deste, das 08h às 12h e das 13h às 17h, as inscrições para seleção de monitores, nível I, para atuar na disciplina de: **NUR220 - Higiene de Alimentos (1 vaga)** pelo período de um semestre letivo, em conformidade com o regulamento das atividades de monitoria da UFV.

1- Poderão inscrever-se alunos dos cursos de graduação que já tenham cursado um mínimo de **420 horas** em disciplinas de seu curso, no ato da assinatura do termo de compromisso, e obtido **nota maior ou igual a 75** na(s) disciplina(s) do concurso.

2- No ato da inscrição, os candidatos deverão apresentar o histórico escolar e preencher o requerimento de inscrição.

3- A seleção dos candidatos será realizada por uma comissão examinadora, constituída por três professores, indicados pela Diretoria do Campus de Rio Paranaíba.

4- O exame dos candidatos constará de provas escrita e oral e da avaliação do histórico escolar:

4.1 - Cada examinador atribuirá nota, de zero a 100, à prova escrita, à prova oral e ao histórico escolar;

4.2 - A nota final de cada avaliação será a média aritmética das notas de cada examinador;

4.3 - A nota final do candidato será a média aritmética das médias obtidas nas três avaliações.

5- A nota mínima para aprovação no concurso será de 75 pontos, para cada uma das três avaliações.

6- A admissão obedecerá à ordem de classificação dos candidatos. Em caso de notas finais iguais, terá preferência o candidato que apresentar maior carga horária cumprida; persistindo o empate, o que apresentar maior coeficiente de rendimento acadêmico.

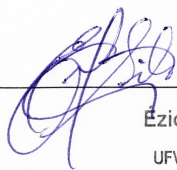
7- A divulgação dos resultados far-se-á após a realização da última avaliação.

8- Ao candidato admitido será concedida bolsa de monitoria, no valor de R\$ 300,00 (Trezentos Reais).

9- Informações relacionadas a datas e horários de realização dos exames, programas, bibliografias

das disciplinas e as instruções complementares estão dispostas no anexo I deste edital. Também estão disponíveis as Resoluções 5/2004 do CONSU e 5/2003 do CEPE no site www.ufv.br/soc.

Rio Paranaíba, 05 de abril de 2016.



Ézio Marques da Silva
Diretor de Ensino
UFV-Campus Rio Paranaíba

Ézio Marques da Silva
Diretor de Ensino
Campus de Rio Paranaíba
Universidade Federal de Viçosa

PUBLICADO EM 05/04/2016.



MONITORIA REMUNERADA

Disciplina:	Higiene de Alimentos				
Número de Monitores:	1				
Justificativa					
<p>1. Os alunos estão com grandes dificuldades em demonstrar conhecimentos básicos e isso vem de encontro com a dificuldade de encontrar durante o período tempo para auxiliá-los em assuntos abordados no ensino fundamental e médio.</p> <p>2. A Disciplina Higiene de Alimentos foi ajustada para o 3º período da grade curricular do curso de Nutrição e teve a carga horária reduzida devido ao número limitado de professores no curso. Diante disso, os alunos irão fazer a disciplina no mesmo período da Disciplina Microbiologia Geral e não mais em conjunto ou após a disciplina Microbiologia de Alimentos, o que seria ideal (cabe ressaltar que a Microbiologia de Alimentos foi desmembrada em Microbiologia Geral e Microbiologia de Alimentos).</p>					
Prova Escrita					
Data:	A definir		A definir	Local:	A definir
Prova Didática					
Data:	A definir	Hora:	A definir	Local:	A definir
Descrição das atividades de monitoria (incluir se deve ser realizada em sala de aula ou laboratório)					
<ul style="list-style-type: none">- Esclarecer as dúvidas dos discentes matriculados na disciplina Higiene de Alimentos, quanto aos conteúdos abordados;- Auxiliar o professor da disciplina quanto à aplicação de exercícios.- Quando oportuno, auxiliar na realização de aula prática.- As atividades de realizadas pelo monitor será conduzida em sala de aula.					
Conteúdo programático					
<ol style="list-style-type: none">1. Conceito e objetivos da higiene dos alimentos2. Prevenção e controle das principais doenças veiculadas por alimentos3. Procedimentos de higienização em Unidades de Alimentação e Nutrição4. Sistemas de controle da qualidade sanitária dos alimentos5. Avaliação da qualidade dos alimentos					