



**EDITAL PARA SELEÇÃO DE MONITORES DO DEPARTAMENTO
DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS QUE INTEGRARÃO O
PROGRAMA DE MONITORIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA
PARAÍBA NOS PERÍODOS LETIVOS DE 2013-2 E 2014-1.**

O Departamento de Tecnologia de Alimentos, da Universidade Federal da Paraíba, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista as disposições contidas na Resolução 02/1996/CONSEPE e de acordo com o disposto no edital nº 023/2013 da PRG/CEM, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontram abertas às inscrições para monitores bolsistas e voluntários para os semestres 2013-2 e 2014-1.

- 1. DO PERÍODO DE INSCRIÇÃO
11 A 15 DE OUTUBRO DE 2013.**
- 2. LOCAL
SECRETARIA DO DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS.**
- 3. HORÁRIO
11 ÀS 22:00HS**
- 4. CARGA HORÁRIA
12 HORAS SEMANAIS**
- 5. DOS REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO**

Os candidatos deverão atender aos seguintes requisitos:

1. Ter sido aprovado na disciplina correspondente à vaga com média maior ou igual a 7,0 (sete), ou outra disciplina com conteúdo e carga horária equivalente;
2. Não possuir reprovação por nota na disciplina correspondente à vaga;



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL-
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

3. Apresentar disponibilidade de horário para realização da monitoria (o monitor deverá ter 12 horas semanais disponíveis no turno correspondente à disciplina);
4. Não possuir outra bolsa de estudos de qualquer outro programa mantido pela UFPB ou participar, inclusive como voluntário de qualquer outro projeto de ensino, pesquisa ou extensão, seja na UFPB ou fora dela;
5. Não possuir vínculo empregatício.

6. SELEÇÃO

Os critérios para a seleção serão:

- a) Média obtida na disciplina correspondente à vaga constante no Histórico Escolar (peso 2);
- b) Coeficiente de rendimento escolar (peso 1);
- c) Nota da prova de seleção (peso 3).

A classificação do candidato será efetuada pela média ponderada de todas as médias constantes nos itens a, b e c.

Em caso de empate no resultado da seleção, serão observados os seguintes critérios:

1. Nota na prova de seleção;
2. Nota na disciplina correspondente;
3. Coeficiente de rendimento do candidato.

7. DISTRIBUIÇÃO DAS VAGAS PARA O PROGRAMA DE MONITORIA NOS PERÍODOS LETIVOS 2013-2 E 2014-1

Disciplina	Código da Disciplina	Professor(a)	Monitoria Remunerada	Monitoria Voluntária
OPI	1901003	Carolina Lima Cavalcanti	0	1
OPIII	1901027	Carolina Lima Cavalcanti	0	1
Microbiologia de Alimentos	1901012	Fabiola Fonseca Ângelo	1	0
Tecnologia de Leite e Derivados	1901007	Haissa Roberta Cardarelli	1	0
Inglês	1901023	Haissa Roberta Cardarelli	0	1

Instrumental				
Metodologia do Trabalho Científico	1901005	Nely de Almeida Pedrosa	1	1

8. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Disciplina 1901003:

- Operações unitárias: classificação, tipos de mecanismos de transporte;
- Introdução a Reologia: aplicações/tipos de forças (compressão e cisalhamento);
- Introdução a fluidos: tipos de fluidos; propriedades reológicas de pastas e fluidos. Lei de Newton da viscosidade; Fluidos não newtonianos. Independentes do tempo. Tensão residual. Taxa de deformação: relação com processos e textura; Fluidos dependentes do tempo: tixotropia e reopexia.
- Reometria: equipamentos e princípios de medidas. Textura: tipos de medidas e equipamentos;
- Mecânica dos fluidos: regime laminar e turbulento. Escoamento em Tubos: perfil de velocidades para fluidos newtonianos e não-newtonianos em regime laminar e turbulento;
- Balanço de energia mecânica. Atrito de parede de fluidos Newtonianos e não-Newtonianos. Atrito de forma. Conceito de comprimento equivalente (Le) e perda de carga localizada (kf).
- Bombas: princípios de funcionamento; escoamento com cavitação; classificação.
- Agitação: descrição dos principais equipamentos; cálculo da potência.
- Sedimentação: equações de Stokes; tipos de sedimentadores;
- Centrifugação: aplicações e tipos de equipamentos.

Disciplina 1901027:

- Operações unitárias da indústria de alimentos envolvendo fenômenos de transferência de massa. Definições e princípios;
- Secagem: conceitos, objetivos, fenômeno da secagem e equipamentos para secagem;
- Psicrometria: propriedades do ar; equações e carta psicrométrica. Atividade de água.
- Evaporação: conceitos, objetivos, mecanismos de transferência, evaporadores;
- Fundamentos da transferência de massa, definições e ocorrências em processos da indústria de alimentos; Mecanismos de transferência de massa: difusão e convecção;
- Balanços de massa e energia.

Disciplina Microbiologia de Alimentos (1901012):

- Importância dos micro-organismos nos alimentos;
- Fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano nos alimentos;
- Teoria dos obstáculos para desenvolvimento microbiano;
- Micro-organismos indicadores;
- Principais doenças de origem alimentar;
- Métodos microbiológicos modernos e tradicionais usados para detecção de patógenos em alimentos.

Disciplina Tecnologia de Leite e Derivados (1901007):

- Composição do leite;
- Obtenção higiênica do leite;
- Leite pasteurizado, concentrado e leite em pó;
- Tecnologia de fabricação de queijos, incluindo queijos artesanais e finos;
- Leites fermentados e iogurte;
- Manteiga de garrafa e manteiga cremosa;

- Doce de leite e sorvete;
- Aproveitamento de subprodutos da indústria Láctea;
- Avanços tecnológicos da indústria de laticínios.

Disciplina Inglês Instrumental (1901023):

- Técnicas de leitura, compreensão e interpretação textual;
- Identificação de assunto e temática, conectivos e outros marcadores textuais;
- Conjugação verbal - verbos auxiliares, regulares, irregulares e modais;
- Pronomes pessoais sujeito e objeto, pronomes demonstrativos e indefinidos. pronomes interrogativos (*Question words*);
- Formas afirmativa, negativa, interrogativa e interrogativa-negativa;
- Advérbios, adjetivos e pronomes possessivos;
- Question tags, *phrasal verbs*, preposições;
- Ccaso genitivo, adjetivos - uso de comparativos e superlativos.

Disciplina Metodologia do Trabalho Científico (1901005):

- Métodos e técnicas de pesquisa;
- O projeto de pesquisa;
- Normas para elaboração de trabalhos acadêmicos;
- A organização de texto científico;
- Normas ABNT (NBR 10520:2002, NBR 6023:2002, NBR 14724:2011).

João Pessoa, 11 de Outubro de 2013.

Profa. Dra. Fernanda Vanessa da Silva
Coordenadora de Curso

Profa. Dra. Fabíola F. Ângelo
Coordenadora de Monitoria