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 2014-2 E 2015-1.

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 n° 031/2014 da PRG/CEM, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontram abertas às inscrições para monitores bolsistas e voluntários para os semestres 2014-2 e 2015-1.

1. **DO PERÍODO DE INSCRIÇÃO**
   18 A 22 DE SETEMBRO DE 2014.

2. **LOCAL**
   SECRETARIA DO DEPARTAMETNO 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;
   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	Ana Luiza Mattos Braga	1	0
Planejamento	1901027	Carolina Lima Cavalcanti	1	1
Microbiologia de Alimentos	1901012	Fabíola Fonseca Ângelo	1	0
Análises Físico-químicas	1901010	Graciele Borges	2	0
Tecnologia de Leite e Derivados	1901007	Haissa Roberta Cardarelli	1	0
Microbiologia Geral	1901004	Kettelin Arbos	0	1

8. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Disciplina Operações Unitárias I (1901003):
-Reologia,
-Bombas,
-Sedimentacao,
-Peneiramento

Disciplina Planejamento das Instalações (1901027)
- Tubos e tubulações: material usado na fabricação;
- Acessórios de tubulações;
- Seleção de válvulas;
- Sistema CIP: fatores que tem efeito no processo de higienização,
- Sistema CIP: Single-Use, Multi-Use

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 Análise Físico-química de Alimentos (1901010):
- Preparo de soluções;
- Legislação sobre rotulagem de alimentos;
- Determinação da composição centesimal dos alimentos;
- Elaboração da tabela nutricional a partir dos dados da composição de alimentos.

Disciplina Tecnologia de Leite e Derivados (1901023):
- 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 Microbiologia Geral (1901004):
-Estrutura e fisiologia microbiana;
-Métodos de contagem de colônias;
-Metodos físicos e químicos no controle do crescimento microbiano.

João Pessoa, 18 de Setembro de 2014.

Profa. Dra. Fernanda Vanessa da Silva
Coordenadora de Curso

Profa. Dra. Fabíola F. Ângelo
Coordenadora de Monitoria