# SELEÇÃO EMERGENCIAL PARA MONITORIA

## MONITORES BOLSISTAS E VOLUNTÁRIOS

| DISCIPLINA | Turno | VAGAS | |
|---|---|---|---|
| | | BOLSISTA | VOLUNTÁRIO |
| Higiene e Legislação | Tarde | 1 | 1 |
| Operações Unitárias II | Tarde | 1 | 1 |
| Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos | Noite | 0 | 1 |
| Microbiologia Geral | Tarde | 1 | 0 |
| Microbiologia de Alimentos | Tarde | 1 | 1 |
| Bioquímica de Alimentos | Tarde | 1 | 0 |

**PERÍODO DE INSCRIÇÃO**: 13/05/13 e 16/05/13 - Ler resolução do CONSEPE-2/1996
**LOCAL**: Secretaria do Departamento do Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional (CTDR)
**HORÁRIO**: 11:00 às 22:00 h
**CARGA HORÁRIA**: 12 (DOZE) horas semanais
**DURAÇÃO DA MONITORIA**: junho/2013 a junho/2014
**DATA/HORA AVALIAÇÃO**: 17/maio/2013 / 14:00 às 17:00 horas

## 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 e não possuir vínculo empregatício.

## SELEÇÃO

Os critérios considerados 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 na 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.

## CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS DAS PROVAS DE SELEÇÃO

**Disciplina: Higiene e Legislação**

- Rotulagem de alimentos
- Conceitos básicos de higiene e requisitos de higiene na indústria de alimentos
- Conceitos de pontos críticos de controle de higiene
- Higiene pessoal de manipuladores e dos alimentos na prevenção de intoxicação e infecções alimentares
- Detergentes e desinfetantes: emprego, seleção, características e classificação
- RIISPOA e RDC n 12

**Disciplina: Operações Unitárias II**

- Mecanismos de transferência de calor
- Conservação de alimentos pelo calor
- Termobacteriologia
- Equipamentos utilizáveis em tratamento pelo calor
- Refrigeração

**Disciplina: Métodos Instrumentais de Análise de Alimentos**

**Disciplina: Microbiologia Geral**

**Disciplina: Microbiologia de Alimentos**

-Importância dos micro-organismos nos alimentos
-Fatores intrinsecos e extrinsecos relacionados ao desenvolvimento microbiano nos alimentos
-Principais doenças de origem alimentar
-Micro-organismos indicadores
-Métodos microbiológicos na detecção de patógenos em alimentos

**Disciplina: Bioquímica de Alimentos**

- Principais transformações bioquímicas em alimentos
- Reações de escurecimento em alimentos
- Oxidações biológicas
- Transformações bioquímicas pós-abate
- Transformações bioquímicas pós-colheita
- Enzimas endógenas dos alimentos
- Fatores que interferem nas reações enzimáticas
- Uso de enzimas na indústria de alimentos
- Biodeterioração
- Alimentos funcionais