



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA  
PARAÍBA  
CAMPUS AREIA  
DIREÇÃO GERAL**

**PROCESSO DE PREENCHIMENTO DE VAGAS RELATIVAS AO  
PROGRAMA DE MONITORIA COM BOLSA - VAGAS REMANESCENTES**

**EDITAL N° 03/2022, DE 29 DE SETEMBRO DE 2022**

A Diretora Geral do Campus Avançado Areia, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba, no uso de suas atribuições regimentais conferidas por meio da Portaria de nomeação 1.892/2020, e amparado no disposto da portaria nº 1678/2014, 22 de agosto de 2014, publicada no Diário Oficial da União de 29 de agosto de 2014, através das Coordenações dos Cursos Técnicos em Administração e Gastronomia, torna público o presente Edital de Convocação para inscrições no processo seletivo interno de Monitores - Vagas Remanescentes.

**1. Disposições Gerais**

O processo de seleção será baseado nos critérios e prazos constantes neste Edital e será gerenciado pelos coordenadores de cursos.

**2. Dos Objetivos do Programa**

- 2.1 Promover a interação acadêmica entre discentes e docentes;
- 2.2 Estimular o (a) monitor (a) no desempenho de suas potencialidades;
- 2.3 Subsidiar os alunos na superação de dificuldades de aprendizagem nas disciplinas objeto da Monitoria.

**3. Das Vagas**

Bolsa Especial: Serão oferecidas **07 (sete) vagas** com bolsas no valor de **R\$ 400,00 (quatrocentos reais)** mensais, com uma carga horária de 8 horas semanais, para alunos com mais de 16 anos.

**• Curso Técnico em Administração:**

Código	Área de Conhecimento	Vagas
01	Introdução à Informática	03 bolsistas
02	Gestão do Terceiro Setor	01 bolsista

	Total	04 vagas
--	-------	----------

- **Curso Técnico em Gastronomia:**

Código	Área de Conhecimento	Vagas
03	Laboratório de Gastronomia	03 bolsistas
	Total	03 vagas

#### **4. Das atribuições do Monitor**

- I- Assistir o docente no atendimento de grupos de estudo;
- II- Prestar atendimento individual a alunos em caso de dúvidas (Plantão de Dúvidas);
- III- Auxiliar o docente em atividades laboratoriais;
- IV- Acompanhar e auxiliar o docente em atividades relacionadas com a disciplina;
- V- Acompanhar e auxiliar o docente nos projetos da disciplina e do Campus;
- VI- Realizar leituras suplementares para auxiliar às atividades desenvolvidas;
- VII- Elaborar relatório mensal das atividades desenvolvidas.

É vedado ao bolsista especial:

- I- Substituir o professor na regência de aulas;
- II- Executar funções administrativas;
- III- Exercer atividades da bolsa especial no seu horário de aula;
- IV- Elaborar ou corrigir provas e exames;
- V- Acumular bolsas ou outro vínculo financeiro;
- VI- Atribuir notas e frequência.

#### **5. Da carga horária e duração das atividades**

A carga horária para monitoria é de **08 (oito) horas/aula semanais**. O início das atividades de Monitoria será no mês de outubro de 2022, com término em dezembro de 2022, com duração de **03 (três) meses**.

#### **6. Dos Requisitos para Inscrição**

Todo aluno regularmente matriculado no período **2022.2**, que corresponda aos critérios de cada área, poderá candidatar-se à **Monitoria**. O aluno poderá concorrer a bolsa em mais de uma disciplina, contudo, só poderá ser monitor em uma disciplina.

#### **7. Local e horário de Inscrição**

Conforme o período disposto no item 12 deste edital, a inscrição será realizada pelo link <https://forms.gle/5Q3LHUKqiCnSjup2A>. Para isso, o(a) estudante deve estar logado(a) no e-mail institucional e anexar ao formulário o histórico escolar que contemple a disciplina que está pleiteando e o CRE.

## **8. Das condições necessárias à inscrição**

São requisitos para que o aluno se inscreva na Monitoria:

- I- Ser aluno do IFPB – Campus Areia;
- II- Ter cursado o primeiro semestre do curso ou a disciplina que pretende ser monitor em outro curso ofertado pelo IFPB;
- III- Estar cumprindo regularmente o contrato de prestação de serviços educacionais, observando os critérios de aprovação e assiduidade;
- IV- Ter cursado e ter sido aprovado na disciplina que pretende concorrer a bolsa especial ou equivalente;
- V- Não estar exercendo as funções de bolsista especial em outra disciplina e não possuir outro vínculo financeiro;
- VI- Ter sido aprovado, nas disciplinas estabelecidas no código, a qual está se candidatando, com nota mínima igual ou superior a 70 (setenta).
- VII- Para monitoria em Laboratório de Gastronomia estão aptos a concorrer os egressos de:
  - Curso Técnico em Restaurante e Bar
  - Curso FIC Auxiliar de Cozinha
  - Curso FIC Empreender Gastronômico.

## **9. Da seleção e classificação dos candidatos**

**9.1** A seleção será realizada com base em uma média ponderada segundo a equação abaixo:

$$NF = CRE \times 0,5 + AV \times 0,5$$

Onde:

**NF** = Nota final obtida

**CRE** = Coeficiente de rendimento escolar /obtido no histórico escolar

**AV** = Nota da avaliação

### **9.2 Da nota mínima necessária para a aprovação**

- I. O candidato que obtiver pontuação inferior a **50 (cinquenta)** pontos na nota da Avaliação Escrita será automaticamente desclassificado.
- II. O candidato que obtiver pontuação inferior a **60 (sessenta)** pontos na Nota Final Obtida (**NF**) será automaticamente desclassificado.

### **9.3 Dos critérios de desempate**

Em caso de empate os alunos serão classificados de acordo com os seguintes critérios:

- I. Maior CRE;
- II. Maior AV;
- III. Aluno mais idoso.

## **10. Da avaliação**

A avaliação\* versará sobre conteúdos dispostos no ANEXO I. As provas serão aplicadas no **dia 05 de outubro de 2022**, no IFPB-Campus Areia, tendo cada prova a duração máxima de 1 hora (60 minutos).

### **Curso Técnico em Administração:**

Código/Disciplina	Horário de Aplicação da Prova
01 - Introdução à Informática	17h - 18h
02 – Gestão do Terceiro Setor	9h - 10h

### **Curso Técnico em Gastronomia:**

Código/Disciplina	Horário de Aplicação da Prova
03 - Laboratório de Gastronomia	8h - 9h

\* As provas serão aplicadas no Campus Avançado Areia e poderão ser escritas e/ou práticas.

## **11. Das atribuições das Coordenações e do(a) Professor(a) Orientador(a)**

As coordenações dos Cursos terão como atribuição o reconhecimento e acompanhamento do Programa de Monitoria;

O Professor (a) Orientador (a) da disciplina terá como principal atribuição reunir-se com os (as) monitores (as), sob a sua responsabilidade, para planejar, acompanhar e avaliar o trabalho da monitoria em relação às necessidades da área;

Exigir dos(as) monitores(as) 1 relatório mensal e um relatório final das atividades desenvolvidas durante a monitoria, totalizando 3 (três) relatórios durante o prazo de validade da monitoria.

## **12. Do Calendário**

ATIVIDADE	DATA
Período de Inscrição	30 de setembro a 03 de outubro
Divulgação da Lista de Inscritos	04 de outubro de 2022

<b>Provas</b>	05 de outubro de 2022
<b>Divulgação do Resultado Parcial</b>	07 de outubro de 2022
<b>Recursos</b>	10 de outubro de 2022
<b>Resultado Final</b>	11 de outubro de 2022

### **13. Da remuneração**

Os Monitores Bolsistas selecionados exercerão as atividades com bolsa de **R\$ 400,00 (quatrocentos reais) mensais**.

### **14. Das disposições finais**

O ato de inscrição do candidato importará no conhecimento e aceitação total dos critérios e regras estabelecidos neste Edital, dos quais não poderá alegar desconhecimento. Os casos não previstos neste Edital serão resolvidos pela Direção Geral.

**Areia-PB, 29 de setembro de 2022**

**Maria Cláudia Rodrigues Brandão**

Diretora Geral Campus Areia

SIAPE: 1798881

Portaria nº 1.892/2020 - Reitoria

## **ANEXO I - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – MONITORIA**

### **1) Curso Técnico em Administração:**

CÓDIGO 01: *Introdução à Informática*

- História da informática;
- Conceitos de sistemas operacionais;
- Conceitos de Hardware e Software.

CÓDIGO 02: *Gestão do Terceiro Setor*

- Origem e evolução do 3º Setor;
- Características do 3º Setor;
- Instituições da sociedade civil de interesse público;
- 3º Setor de Areia.

### **2) Curso Técnico em Gastronomia:**

CÓDIGO 03: *Laboratório de Gastronomia*

- Equipamentos e utensílios utilizados na cozinha;
- Cortes clássicos de vegetais;
- Principais técnicas de aromáticos utilizados na gastronomia;
- Molhos, caldos, fundos e espessantes utilizados na gastronomia;
- Indicadores culinários e elaboração de fichas técnicas;
- Métodos de cocção;
- Gastrotécnicas de produtos de origem vegetal;
- Gastrotécnicas de produtos de origem animal;
- Resolução N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004;
- Lei no 12.305, de 2 de agosto de 2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHOS) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): conceitos e importância.