

Anexo I - Planilha de disponibilidade de bolsas – Profa. Maria da Glória Almeida Bandeira, Universidade Federal do Maranhão

Vaga	Vigência Estimada	Quantidade	Local de trabalho	Carga horária	Requisitos / Atividades a serem desenvolvidas	Valor da Bolsa
Bolsa Modalidade I – Estudante de nível superior ou curso técnico	12 meses	1	<p>Embrapa Cocais (São Luís – MA);</p> <p>Universidade Federal do Maranhão (São Luís – MA)</p> <p>Comunidade quilombola Pedrinhas Clube de Mães (Anajatuba – MA)</p> <p>Povoado Vinagre (Itapecuru-Mirim – MA)</p>	20h semanais	<p><u>Requisitos obrigatórios:</u> CRITÉRIOS ELIMINATÓRIOS</p> <p>Estudante de Engenharia Química ou Química Industrial, cursando, no mínimo, disciplinas do 2º período e com tempo para desenvolver atividades com grande demanda de trabalho laboratorial.</p> <p>Disponibilidade de carga horária necessária para a vaga pretendida.</p> <p>Disponibilidade para viagens de campo e para trabalhos em laboratório.</p> <p><u>Requisitos Desejáveis (analisados no formulário e na entrevista):</u></p> <p>CRITÉRIOS CLASSIFICATÓRIOS</p> <p>0 – não possui</p> <p>1 – um ano de experiência</p> <p>2 – dois anos de experiência</p> <p>3 – mais de dois anos de experiência</p> <p>a) Familiaridade com uso de ferramentas como Excel, Word e algum programa estatístico.</p> <p>b) Nível básico de inglês, interpretação de texto (com ou sem certificado).</p> <p>c) Residente na cidade de São Luís - MA.</p> <p>d) Experiência em laboratório.</p>	R\$ 400,00 mensal

					<p>e) Comunicação oral; organização e exposição das ideias (capacidade de síntese e organização de informações, clareza e objetividade).</p> <p><u>Atividades a serem desenvolvidas:</u></p> <p>a) Elaboração de hambúrguer à base de produtos naturais de babaçu (hambúrguer vegetal);</p> <p>b) Avaliação da estabilidade química dos produtos elaborados sob refrigeração (5°C) e estudo de vida de prateleira;</p> <p>c) Determinação da composição centesimal de alimentos dos produtos elaborados em termos de umidade, proteínas, lipídios, resíduo mineral fixo, valor nutricional e pH de acordo com metodologia descrita por Adolfo Lutz, 2008;</p> <p>d) Determinação das alterações microbiológicas de alimentos elaborados no que se refere à contagem total de bactérias psicrófilas, contagem de bactérias mesófilas, contagem de bolores e leveduras, contagem de coliformes total e termotolerante de acordo com APHA, 2001</p> <p>e) Determinação das alterações organolépticas no que se refere a odor, cor, textura e aspecto geral dos alimentos elaborados;</p> <p>f) Participação em reuniões presenciais e virtuais de trabalho sobre as atividades do projeto;</p> <p>g) Elaboração de relatórios e redação de artigos científicos.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

