

EDITAL COLÉGIO IMPERATRIZ DONA LEOPOLDINA PARA SELEÇÃO DE CANDIDATOS PARA O CURSO TÉCNICO EM CERVEJARIA, TURMA 2021.

O Colégio Imperatriz Dona Leopoldina faz saber que se encontram abertas as inscrições para a seleção de candidatos ao Curso Técnico em Cervejaria, turma 2021.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 As inscrições encontram-se abertas, desde 03 de agosto de 2020 e terão, como prazo final, 31 de outubro de 2020.

1.2 As inscrições podem ser feitas no endereço eletrônico <http://www.colegioimperatriz.net.br>.

1.3 As informações gerais sobre funcionamento, carga horária, matriz curricular e investimento no curso, poderão ser obtidas pelo (42) 3625-8356 ou pelo http://www.colegioimperatriz.net.br/fale_conosco.php.

2. CRONOGRAMA

DATA	ATIVIDADE
03/08/2020 a 31/10/2020	Inscrições dos candidatos
10/11/2020	Prova escrita (on-line)
12 a 13/11/2020	Entrevista (on-line)
30/11/2020	Divulgação do resultado
01/12/2020 A 18/12/2020	Período de matrícula

3. DOS REQUISITOS PARA INGRESSO NO CURSO

O candidato selecionado somente poderá efetivar a matrícula se atender aos requisitos de:

- Ser maior de 18 anos;
- Ter concluído o Ensino Médio e apresentar o certificado de conclusão ou histórico escolar, conforme exigido, e demais documentações solicitadas para efetivação da matrícula.
- Possuir tempo disponível e dedicação exclusiva para os estudos, durante a realização do curso.

4. DAS INSCRIÇÕES

O período de inscrição segue o cronograma apresentado no item 2 deste Edital.

5. DA PROVA

5.1 A Prova Objetiva, de caráter eliminatório e classificatório, será aplicada para todos os candidatos na data prevista no Cronograma (item 2 deste Edital) e consistirá em 30 (trinta) questões objetivas de múltipla escolha, totalizando, no máximo, 100 pontos.

5.2 O horário e link de acesso à prova serão enviados aos candidatos antes da realização desta, pelo e-mail de contato do inscrito preenchido durante a inscrição. Caso haja alteração do e-mail de contato, desde sua inscrição até a realização da entrevista, é de responsabilidade do inscrito fazer contato e informar à instituição o novo endereço.

5.3 A duração total da prova será de 2 (duas) horas 3 (trinta) minutos.

5.4 A entrevista, de caráter eliminatório e classificatório, realizar-se-á com a coordenação e componentes do corpo docente do curso, de forma on-line, totalizando, no máximo, 100 pontos.

5.5 A data, horário e link de acesso à reunião serão enviados aos candidatos, após o encerramento das inscrições, e até 5 dias antes da realização da entrevista pelo e-mail de contato do inscrito. Caso haja alteração do e-mail de contato, desde sua inscrição até a realização da entrevista, é de responsabilidade do inscrito fazer contato e informar à instituição o novo endereço

5.6 O conteúdo programático e as sugestões de bibliografia para a Prova Objetiva constam no Anexo I deste Edital.

6. DOS RESULTADOS

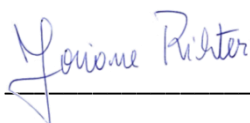
6.1 A lista de selecionados será divulgada no dia 30 de novembro de 2020, a partir das 15h, no site do www.colegioimperatriz.net.br.

6.2 O resultado do desempenho individual será enviado ao aluno por e-mail, no dia 30 de novembro de 2020, a partir das 15h.

7. MATRÍCULA

7.1 Após a divulgação dos resultados, o aluno selecionado está apto a fazer a matrícula no curso. As informações sobre matrícula e documentos necessários serão enviados pela coordenação do curso aos aprovados no processo, após a divulgação dos resultados.

Guarapuava, 10 de setembro de 2020



Josiane Richter
Diretora Educacional

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Matemática Básica

- Operações básicas: Adição, Subtração, Divisão, Multiplicação
- Cálculo: Volumes e Áreas básicas
- Grandezas diretamente proporcionais (GDP) e Grandezas inversamente proporcionais (GIP)
- Porcentagem
- Regra de três: Simples e Composta

Física Geral

- Grandezas físicas e Unidades de medida
- Grandezas escalares e vetoriais
- Prefixos: Múltiplos e Submúltiplos
- Tipos de Energia e suas formas de medida.

Termodinâmica aplicada ao Processo Cervejeiro

- Sistemas conservativos e dissipativos.
- Sistemas térmicos: Abertos, Fechados e Isolados
- Temperatura
- Calor: sensível e latente
- Trocas térmicas
- Transmissão/propagação de calor
- Sistemas térmicos: Aquecimento e Resfriamento

Mecânica de fluidos aplicada ao Processo Cervejeiro

- Pressão gerada por e em fluidos
- Vazão de fluidos
- Equação da continuidade para fluidos
- Equação de Bernoulli

Química Básica

- Estrutura da matéria: átomos moléculas e íons
 - Massa atômica
 - Massa molecular
 - Prótons, nêutrons e elétrons
- Forças intermoleculares e sua relação com propriedades físicas das substâncias
 - Tipos de ligações
 - Força de ligação
- Cálculo Estequiométrico
- Soluções
 - Cálculos de concentração
 - Solubilidade
 - Densidade
- Equilíbrio iônico da água

- Cálculo de pH e pOH
- Funções Químicas Orgânicas

2. CONHECIMENTO EM PORTUGUÊS E EM LÍNGUA INGLESA

As questões de língua estrangeira serão de interpretação de textos, contemplando, também, aspectos gramaticais básicos.

3. CONHECIMENTOS TÉCNICOS

Para as questões relacionadas ao processo de produção de cerveja, o aluno encontrará material técnico e de apoio, no endereço eletrônico:

- Guia Prático de Produção de Cervejas. Agrária. Disponível em:
https://www.agraria.com.br/extranet_2016/uploads/AgromalteArquivo/guia_pratico_producao_de_cervejas_caseiros_1596195102533.pdf
- Guia Prático de Produção para Cervejarias. Agrária. Disponível em:
https://www.agraria.com.br/extranet_2016/uploads/AgromalteArquivo/guia_pratico_producao_de_cervejas_cervejarias_1596195085250.pdf
- Complementar: <https://www.agraria.com.br/malte/biblioteca-digital>

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS SUGERIDAS

FÍSICA

- GASPAR, A. **Compreendendo a Física**. Vol. II. Editora Ática: 2ª edição, São Paulo, 2013.
- BONJORNO, J. R.; RAMOS, C. M. **Física**. Editora FTD: 1ª edição, São Paulo, 2011.
- SOARES, P.A.T.; SANTOS, J.I.C.; FERRARO, N. G. **Aulas de Física**. 3 Volumes. Editora Atual, São Paulo, 1979.
- KAZUHITO, F. C. **Os Alicerces da Física, 1: Mecânica**. Editora Saraiva: 15ª edição, São Paulo, 2007.
- JÚNIOR, F. R., FERRARO, N. G.; SOARES, P. A. T. **Os Fundamentos da Física**. 3 Volumes. Editora Moderna: 9ª Edição, São Paulo, 2007
- CALÇADA, C. S.; SAMPAIO, J. L. **Física Clássica**. Volume 3 - Eletricidade. Editora Atual: 1ª edição, São Paulo, 2012
- FEYNMAN. R. P. **Física em seis lições**. Editora Ediouro, Rio de Janeiro, 2004.
- HALLIDAY, D.; RESNICK, R.; WALKER, J. **Fundamentos de física**. 4 Volumes. LTC Editora: 10ª edição, Rio de Janeiro, 2016.
- TIPLER, P. A.; MOSCA, G. **Física para cientistas e engenheiros**. 3 Volumes. LTC Editora, Rio de Janeiro, 2013.

MATEMÁTICA

- IEZZI, G. **Fundamentos de Matemática Elementar**. 10 Volumes. Editora Atual: 9ª edição, São Paulo, 2019.

PAIVA, M. **Matemática**. 3 Volumes. Editora Moderna, 2ª edição, São Paulo, 2009.

BIANCHINI, E. **Matemática**. Editora Moderna, 9ª edição, São Paulo, 2018.

TERMODINÂMICA

MORAN M. J., SHAPIRO H. N., BOETTNER D. D. e BAILEY M. B. **Princípios de Termodinâmica para Engenharia**. LTC Editora: 7ª edição, Rio de Janeiro, 2014.

ÇENGEL Y. A. e BOLES M. A. **Termodinâmica**. Editora McGraw Hill: 7ª edição, São Paulo, 2013.

INCROPERA F. P. e DEWITT D. P. **Fundamentos da Transferência de Calor e de Massa**. LTC Editora: 7ª edição Rio de Janeiro, 2014.

ROBERT T. DEHOFF: **Thermodynamics in Materials Science**. Editora McGraw Hill, 1993.

OLIVEIRA, M. J. **Termodinâmica**. Editora Livraria da Física: 2ª edição, São Paulo, 2012.

ATKINS, P.; DE PAULA, J. **Físico Química**. Editora LTC: 7ª edição, Rio de Janeiro, 2002.

YOUNG, de H.; FREEDMAN, R. **Física II -Termodinâmica e Ondas**. Editora Pearson: 12ª Edição, São Paulo, 2008.

TIPLER, P. A.; MOSCA, G. **Física (Volume 1), Mecânica, Oscilações e Ondas, Termodinâmica**. LTC Editora, Rio de Janeiro, 2009.

QUÍMICA

RUSSEL, J.B. **Química Geral**. Editora MacGrall-Hill: 2ª edição, São Paulo, 1994.

KOTZ, J. C.; TREICHEL Jr., P.; WEAVER, GABRIELA C.; **Química Geral e Reações Químicas**. 2 Volumes. Editora Cengage Learning: 6ª edição, São Paulo, 2010.

ATKINS, P.; JONES, L.; LAVERMAN, L. **Princípios de Química, questionando a vida moderna e o meio ambiente**. Editora Bookman: 7ªedição, Porto Alegre, 2018.

VOLLHARDT, P.; SCHORE, N. **Química orgânica**. Editora Bookman: 6ª edição, Porto Alegre, 2013.