

COORDENAÇÃO DO CURSO DE: CTS EM GASTRONOMIA

UNIDADE: UNAMA- ALCINDO CACELA

A Universidade da Amazônia - UNAMA, sediada na Av. Alcindo Cacela, 287, Bairro do Umarizal, faz saber a todos os interessados, que estão abertas as inscrições ao processo seletivo destinado ao preenchimento de vagas para contratação de professor no curso de GASTRONOMIA, nos seguintes termos:

### 1. Dos requisitos:

- - O candidato deve ter: Especialização, Mestrado ou Doutorado na área de alimentos, Graduação em Gastronomia, Nutrição, Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos;
- Disponibilidade para ministrar aulas no período noturno, vespertino e diurno nos horários estabelecidos pela gerência do curso;
- Curriculum lattes atualizado e comprovado, contendo a relação dos títulos acadêmicos, relação de experiência profissional, atividades de magistério superior e realizações científicas, técnicas, culturais, humanísticas ou artísticas;

### 2. Das disciplinas:

2.1 - As disciplinas disponíveis para a seleção de docentes da área com intuito de contratação de professores são as seguintes:

DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA	TURNO	SEMESTRE	Nº de vagas
HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA / HABILIDADES AVANÇADAS DE COZINHA	40 H/A	MANHÃ/ TARDE/ NOITE	2017.1	01
COZINHA EUROPÉIA E DO MEDITERRÂNEA	40H/A	MANHÃ/ TARDE/ NOITE	2017.1	01

### Da Seleção:

3.1 - O candidato deverá enviar o Currículo Lattes para o e-mail [gastronomia.alcindo@unama.br](mailto:gastronomia.alcindo@unama.br) até às 12:00h do dia 30 de Dezembro de 2016, ocasião em que será realizada análise e arquivamento no banco de dados da Instituição.

3.2 - A análise do curriculum lattes será eliminatória, levando-se em consideração:

- a) Formação acadêmica;
- b) Produção científica, tecnológica, artística ou cultural;
- c) Atualização profissional;
- d) Experiência docente.

3.3 – Aprovado na fase de análise curricular, o candidato realizará uma avaliação didático-pedagógica que constará de aula expositiva com duração de 20 minutos. Para avaliação o candidato terá prévio conhecimento dos temas específicos da disciplina, sorteados dentre os elencados no ementário para realização da avaliação,



**EDITAL PARA SELEÇÃO DE DOCENTE PARA O  
CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO EM  
GASTRONOMIA**

Número:
CCG-FOR-05
Aprovação:
Diretoria de Operações

REVISÃO:02

conforme cronograma de temas e datas (Anexo I). A prova didático-pedagógica, bem como a entrevista, será classificatória. Apenas participarão desta fase, aqueles que preencherem os requisitos mínimos exigidos na avaliação do *currículum lattes*, após entrevista.

3.4 - O processo de seleção será organizado pela Diretoria Acadêmica dessa IES e pela Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, constituindo uma Comissão de Avaliação Docente, composta de 03 (três) membros, responsáveis pelo julgamento e classificação dos candidatos.

3.5 - O resultado final será dado ciência aos candidatos aprovados em todo processo seletivo;

### **3. Da contratação:**

4.1 - A contratação do candidato para a vaga será feita de acordo com a classificação obtida;

4.2 - Não há obrigatoriedade de a seleção preencher todas as vagas ofertadas;

4.3 - A classificação do candidato não gera qualquer direito à contratação, nem impede a realização de novo processo seletivo, conforme decisão da Diretoria geral da IES;

4.4 - Fica o candidato selecionado, obrigado a fornecer, tempestivamente, toda a documentação necessária para a contratação, prevista na regulamentação da mantenedora.

### **4. Das disposições finais e transitórias:**

5.1 - Havendo desistência de candidatos convocados para a contratação, faculta-se à Diretoria Acadêmica da IES a convocação de novos candidatos com classificações posteriores para o provimento das vagas previstas nesse Edital.

5.2 - A inscrição no processo de seleção implica no conhecimento e na tácita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como nas instruções específicas que o acompanham, não podendo, portanto, o candidato alegar desconhecê-las;

5.3 - Os casos omissos serão decididos pela comissão designada para seleção.

Belém, 20 de Dezembro de 2016.

Prof. Msc. Ivie Reis Maneschy

Coordenadora do curso de Gastronomia

ANEXO I

CRONOGRAMA DE DATAS

DATA	HORA	ATIVIDADES	LOCAL
30/12/2016	Até 12:00h	Envio do Currículo Lattes atualizado e comprovado	E-mail: <a href="mailto:gastronomia.alcindo@unama.br">gastronomia.alcindo@unama.br</a>
02/01/2017	18:00	Homologação das Inscrições	UNAMA- Alcindo Cacela
03/01/2017	9:00h	Sorteio e divulgação do tema da prova didática	UNAMA- Alcindo Cacela Bloco F – Sala F 306
05/01/2016	9:00h	Realização das provas didáticas	UNAMA- Alcindo Cacela Bloco F – Sala F 306
07/01/2016	18:00	Divulgação do Resultado Final	UNAMA- Alcindo Cacela Quadro de Avisos do Bloco C

LISTA DE TEMAS

**Itens para sorteio da prova didática:**

Disciplina: HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA E HABILIDADES AVANÇADAS

1. Cortes e Cocção de Vegetais;
2. Molhos básicos, compostos e Contemporâneos,
3. Sopas Claras, Sopas Espessas, Bisque e Sopas Frias
4. Cocção de Ovos;
5. Habilidade técnica e criatividade na preparação de produções culinárias;

Disciplina: COZINHA EUROPEIA E DO MEDITERRÂNEO

1. Cozinha das Grécia
2. Cozinha da Espanha
3. Cozinha do Magreeb
4. Cozinha da Turquia