



# EDITAL PARA SELEÇÃO DE DOCENTE PARA O CURSO

Número:

CCG-FOR-05

Aprovação:

Diretoria de  
Operações

VERSÃO:03

**COORDENAÇÃO DO CURSO DE:** GASTRONOMIA

**UNIDADE:** UNAMA - CAMPUS ANANINDEUA

A Universidade da Amazônia - UNAMA, sediada em BR 316 Km 03, Bairro do Coqueiro, 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:

1.1 - O candidato deve ter:

- Título de doutor ou mestre
- Disponibilidade para ministrar aulas no período noturno e/ou diurno nos horários estabelecidos pela gerência do curso;
- Currículo 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;
- Pós-Graduação específica na área da disciplina;

## 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	VAGAS
Cozinha Francesa	60 H/A	Manhã/Noite	2017.2	1
Serviço de sala e bar	40 H/A	Manhã/Noite	2017.2	1
Cozinha fria e garde manger	40 H/A	Manhã/Noite	2017.2	1


## 3. Da Seleção:

3.1 - O candidato deverá enviar o Currículo Lattes para o E-mail **direcao.unamabr@unama.br** até o dia 30 de junho de 2017, ocasião em que será realizada análise e arquivamento no banco de dados da Instituição, especificando no corpo do e-mail para qual vaga irá realizar o pleito.

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 – A seleção será composta ainda de: I) Uma avaliação didático-pedagógica que constará de aula expositiva com duração de 20 minutos. Para a elaboração da aula expositiva o candidato deverá

	<b>EDITAL PARA SELEÇÃO DE DOCENTE PARA O CURSO</b>	Número:
		CCG-FOR-05
		Aprovação:
		Diretoria de Operações

VERSÃO:03

escolher um os temas específicos da disciplina, dentre os elencados no ANEXO II. II) Entrevista. A prova didático-pedagógica, bem como a entrevista, serão eliminatórias. Apenas participarão desta fase, aqueles que preencherem os requisitos mínimos exigidos na avaliação do *currículo lattes*.

3.4 - O processo de seleção será organizado pela Diretoria Acadêmica dessa IES e pela Gerência do Curso 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;

#### **4. Da contratação:**

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

4.2 - Não há obrigatoriedade da 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.

#### **5. 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, 28 de JUNHO de 2017.



PROF. ANTONIO COMARU LEAL  
COORDENADOR DO CURSO DE GASTRONOMIA



## EDITAL PARA SELEÇÃO DE DOCENTE PARA O CURSO

Número:

CCG-FOR-05

Aprovação:

Diretoria de  
Operações

VERSÃO:03

### ANEXO I

#### CRONOGRAMA DE DATAS

DATA	HORA	ATIVIDADES	LOCAL
Até 30/06/2017	Até 12h	Envio do Currículo Lattes atualizado e comprovado	E-mail: <a href="mailto:direcao.unamabr@unama.br">direcao.unamabr@unama.br</a>
03/07/2017	A partir das 18h	Homologação das Inscrições	UNAMA - ANANINDEUA <a href="http://www.unama.br">www.unama.br</a>
04/07/2017	A partir das 8h	Realização da Avaliação Didática	UNAMA - ANANINDEUA SALA 105
05/07/2017	A partir das 10h	Resultado da prova didática e convocação para entrevista	UNAMA - Ananindeua Quadro de avisos das coordenações e <i>site</i> da IES
06 e 07/07/2017	A partir das 9h	Realização da entrevista	UNAMA - ANANINDEUA SALA 105
10/07/2017	A partir das 18h	Divulgação do Resultado Final	UNAMA - ANANINDEUA <a href="http://www.unama.br">www.unama.br</a>



## EDITAL PARA SELEÇÃO DE DOCENTE PARA O CURSO

Número:

CCG-FOR-05

Aprovação:

Diretoria de  
Operações

VERSÃO:03

### ANEXO II

### ANEXO II LISTA DE TEMAS

#### Conteúdos para prova didática:

A aula a ser apresentada na etapa PROVA DIDÁTICA deverá ser preparada com base em um dos temas descritos abaixo de acordo com a disciplina para qual o candidato fará a inscrição.

Disciplina	Temas
COZINHA FRANCESA	<ol style="list-style-type: none"><li>1. A HISTÓRIA DOS GRANDES CHEFS</li><li>2. NOUVELLE CUISINE OU NOVA COZINHA</li><li>3. AS REGIÕES DA FRANÇA DE MAIOR RELEVÂNCIA NA GASTRONOMIA</li><li>4. PRINCIPAIS INGREDIENTES NA CULINÁRIA FRANCESA</li></ol>
SERVIÇO DE SALA E BAR	<ol style="list-style-type: none"><li>1. HISTÓRICO E TIPOS DE BAR E RESTAURANTE.</li><li>2. CONTROLE E GESTÃO DE SALA E BAR.</li><li>3. RECURSOS HUMANOS NA ÁREA DE BAR E RESTAURANTE</li></ol>
COZINHA FRIA E GARDE MANGER	<ol style="list-style-type: none"><li>1. FUNÇÕES PRÓPRIAS AO PROFISSIONAL DE GARDE MANGER</li><li>2. ANTEPASTOS</li><li>3. CONSERVAS</li><li>4. SOPAS FRIAS</li></ol>