

Edital nº 881 de 21 de outubro de 2024
Processo Seletivo Simplificado para Professores Substitutos

Centro: CCS

Unidade: INJC

Departamento: Gastronomia

Setor / Área: Gastronomia /Gastronomia

Código da Opção de Vaga: PSS-038

I. Parâmetros de admissibilidade e pontuação de currículos

PERFIL PARA A CANDIDATURA:

Formação acadêmica: Portador de título de nível superior em Gastronomia (bacharelado ou tecnólogo), com curso de especialização ou Mestrado ou Doutorado ou ter concluído os créditos necessários para a apresentação da dissertação de Mestrado ou tese de Doutorado em qualquer área.

CRITÉRIOS DE PONTUAÇÃO – ANÁLISE DOS CURRICULUM VITAE

Serão classificados os (as) candidatos(as) que obtiverem nota igual ou superior a 7.0 (sete) nesta etapa, considerando o quadro abaixo e os critérios apresentados no Apêndice I.

Item	Pontuação
1. Formação	Máximo 3,0
DOUTORADO concluído	1,5
MESTRADO concluído	1,0
Curso de especialização	0,5
Total	
2. Experiência profissional/Didática	Máximo 3,0
Experiência didática (pontua a partir de 6 meses, cada 6 meses vale 0,5, pontuando até 1,5 pontos)	1,5
Experiência profissional (pontua a partir de 1 ano, cada ano vale 0,5, pontuando até 1,5 pontos)	1,5

Total	
3. Produção Científica	Máximo 3,0
Aperfeiçoamento científico / Bolsa de apoio técnico / Bolsista de pesquisa no mestrado ou doutorado / Coordenador de projetos de pesquisa (cada item vale 0,5, pontuando até 1,5 pontos)	1,5

Artigo completo aceito ou publicado em periódicos internacionais / nacionais indexados (cada item vale 0,5, pontuando até 1,0 ponto)	1,0
Livro completo ou patente (cada item vale 0,5, pontuando até 1,0 ponto)	1,0
Capítulos de livro (cada item vale 0,5, pontuando até 1,0 ponto)	1,0
Resumo publicado em anais de eventos científicos nacionais ou internacionais (cada item vale 0,5, pontuando até 0,5 ponto)	0,5
Publicação em outros veículos (jornais, revistas não indexadas, etc) (cada item vale 0,25, pontuando até 0,25 ponto)	0,25
Trabalhos técnicos (cartilha, manuais, etc registrados) (cada item vale 0,25, pontuando até 0,25 ponto)	0,25
Total	
4. Outras Atividades	Máximo 1,0
Outras atividades acadêmicas (orientações a TCC, orientação de estágio, participação em bancas de TCC e outras atividades correlatas com ensino, pesquisa e extensão) – (cada item vale 0,25, pontuando até 1,0 ponto)	1,0
Total	10

II. Cronograma de realização das etapas

ETAPAS DO PROCESSO: de 11 a 19 de dezembro de 2024.

Data	Horário	Atividades	Local
25/11/24 a 04/12/2024	Até 17:00 h	Inscrições via sítio eletrônico de concursos da PR4 e recebimento da documentação dos candidatos via link da Unidade divulgado no Anexo I do Edital	https://concursos.pr4.ufrj.br (inscrições) https://forms.gle/ZqQaZra319eCWtyb6 (recebimento da documentação)

09/12/2024	10:00 h	Deferimento das Inscrições	Sítio de concursos da PR4 e/ou site do INJC e/ou endereço eletrônico
11/12/2024	10:00 h	Prazo final para encaminhamento de recurso contra o indeferimento da inscrição	Endereço eletrônico: secretaria@nutricao.ufrj.br
11/12/2024	14:00 h	Publicação do resultado final das inscrições, com inscrições deferidas e indeferidas	Sítio de concursos da PR4 e/ou site do INJC e/ou endereço eletrônico
11/12/2024	14:00 h	Instalação da Banca	Atividade interna da banca
	14:15 h	Análise do Currículo	Atividade interna da banca
	18:00 h	Resultado da Avaliação do Currículo	Site do INJC e/ou endereço eletrônico
12/12/2024	08:30 h	Abertura do local da prova escrita	Local a ser divulgado no site do INJC e/ou endereço eletrônico
		<i><u>Obs.: candidato que não comparecer no horário determinado será eliminado do processo seletivo.</u></i>	
	08:45 h	Prazo máximo para chegar no local	
	09:00 h	Sorteio dos pontos para a prova escrita	
	09:30 h	PROVA ESCRITA (até 2 h de duração)	
	11:30 h	Término da Prova Escrita	
	18:00 h	RESULTADO DA PROVA ESCRITA	
13/12/2024	14:00 h	Sorteio da prova Didático-Prática	Local a ser divulgado no site do INJC e/ou endereço eletrônico

16/12/2024	9:00 h	PROVA DIDÁTICO-PRÁTICA <i>(Duração máxima de 50 minutos)</i>	Laboratório E17 – Bloco E
19/12/2024	16:00 h	PUBLICAÇÃO DO RESULTADO FINAL	Site do INJC e/ou endereço eletrônico e/ou Site de concursos da PR-4

Obs: O cronograma poderá ser alterado conforme as necessidades identificadas ao longo do andamento do processo seletivo.

O Processo Seletivo será realizado presencialmente, conforme disciplinado nestas normas complementares, com base no Edital 881 do Processo Seletivo de outubro de 2024, em atendimento à Resolução CEG 08/2021 e aos princípios constitucionais e infraconstitucionais da Administração Pública, e ainda, de acordo com os recursos disponíveis no Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ).

1. No momento do preenchimento Requerimento da inscrição e envio da Documentação, descrito no Edital, o(a) candidato(a) terá que obrigatoriamente fornecer o nome completo, o número do CPF, RG, o endereço completo, telefone para contato, o endereço eletrônico e todos os outros itens descritos no referido item.
2. Será de responsabilidade exclusiva do(a) candidato(a) o preenchimento correto das informações e envio de documentos solicitados no Formulário de Requerimento da inscrição e envio da documentação, em consonância ao disposto no Edital, sob pena de indeferimento de sua inscrição.
3. O Formulário de Requerimento da inscrição e envio da documentação poderá ser acessado pelo link <https://forms.gle/ZqQaZra319eCWtyb6> e estará aberto para envio durante o período disposto no edital do processo seletivo.
4. Data de realização do processo seletivo: 11/12/24 a 19/12/2024.
5. O processo seletivo será realizado em duas etapas, a saber:
 - a) 1ª Etapa: Avaliação de Currículo. Serão classificados para a próxima etapa os (as) candidatos(as) que obtiverem nota igual ou superior a 7,0 (sete) nesta etapa.
 - b) 2ª Etapa: Serão aplicadas prova escrita e prova didático-prática, todas em caráter eliminatório:
 - Prova escrita (peso 1) - eliminatória;
 - Prova didático-prática (peso 2) – eliminatória;

Será automaticamente reprovado o candidato que obtiver nota inferior a 6 (seis) em quaisquer das provas. Os(as) candidatos(as) classificados deverão apresentar média final igual ou acima de 7,0 (sete).

6. Os recursos referidos no Edital deverão ser encaminhados para o e-mail secretaria@nutricao.ufrj.br, nos prazos determinados no certame, em formato livre, constando no "Assunto" da mensagem: RECURSO - NOME DO(A) CANDIDATO(A) - ÁREA PARA A QUAL ESTÁ CONCORRENDO.
7. O(A) candidato(a) deverá comparecer pontualmente aos locais para a realização das provas escrita e didática.
8. Não será permitido o uso de eletrônicos ou fones de ouvido de qualquer tipo durante a realização das provas escrita e didático-prática.
9. Os(as) candidatos(as) serão desclassificados(as) caso não compareçam no horário de início das provas, estabelecido neste documento e cronograma.
10. Para a prova escrita serão sorteados dois pontos do Programa e a banca fará exposição de duas questões referentes a esses pontos.
11. Será permitido ao(à) candidato(a) se retirar do recinto para atender a necessidades fisiológicas por um período de, no máximo, 5 (cinco) minutos.
12. A prova escrita terá o seu tempo limitado a mínimo de 35 (trinta e cinco) minutos e máximo de 120 (cento e vinte) minutos.
13. Os(as) candidatos(as) somente poderão sair da sala após 35 (trinta) minutos do início da prova escrita.
14. Os três últimos candidatos deverão sair juntos, permanecendo todos na sala e em silêncio até que o último candidato termine a prova escrita.
15. O(a) candidato(a) **TAMBÉM** será **desclassificado(a)** caso:
 - a) utilize, durante a prova, celular, qualquer outro equipamento eletrônico e/ou aplicativo de comunicação ou similares;
 - b) utilize caderno, livro ou qualquer outro material não permitido neste documento;
 - c) mantenha celular e/ou qualquer outro equipamento, aplicativo de comunicação ou similares ligados durante a prova;
 - d) seja identificada comunicação com outras pessoas, presencial ou digitalmente;
 - e) Não apresente documento com foto nos locais das provas.
16. Para a prova didático-prática, o sorteio do ponto será realizado pela banca no dia estabelecido neste programa. Os(as) candidatos(as) devem estar presentes neste momento.
17. A prova didático-prática terá o seu tempo limitado ao máximo de 50 (cinquenta) minutos.

18. Todas as instruções citadas neste documento serão aplicadas para a prova teórica e para a prova didático-prática em formato presencial.
19. A inscrição no processo seletivo implica na concordância do(a) candidato(a) com todos os itens estabelecidos no Edital e nas normas complementares aqui descritas para realização do processo seletivo presencial, com os princípios éticos e legais pertinentes à realização das provas e demais etapas, sendo que os(as) candidatos(as) assumem o compromisso de não usar meios fraudulentos ou ilegais e de não solicitar ou contar com auxílio de meios e aplicativos de comunicação, sites e de terceiros para a realização da prova. Em caso de constatação de fraude na realização desta prova, os(as) candidatos(as) serão automaticamente eliminados(as) do processo seletivo.
20. Os candidatos devem proceder à leitura do Edital, bem como da Resolução CEG nº 08/2021 para outros esclarecimentos.
21. Será de responsabilidade exclusiva do(a) candidato(a) a obtenção de informações referentes ao Processo Seletivo através do sítio eletrônico de concursos da PR-4 (concursos.pr4.ufrj.br), do sítio eletrônico do Instituto de Nutrição Josué de Castro (www.injc.ufrj.br) e do e-mail institucional, em particular, ao acompanhamento dos prazos e às possíveis atualizações dos cronogramas previstos, inclusive quanto à realização das provas.

III. Modalidade do PSS

Todas as etapas do processo seletivo serão realizadas de forma presencial, no Centro de Ciências da Saúde da UFRJ.

III. Programa de pontos a serem cobrados nas provas

1. Fundamentos da culinária – Instrumental da gastronomia (insumos e utensílios. Classificação e regras de utilização). Especiarias (classificação e utilização). Cortes (tipos, importância e utilização nos diferentes alimentos); Ligações, caldos, fundos, molhos, sopas e consomês.

2. Alimentos de origem animal: leite e derivados, ovos, mel, carnes, aves e pescados: conceito, métodos de criação/obtenção, estrutura química, classificação, características sensoriais, técnicas de preparo e apresentação e conservação.
3. Alimentos de origem vegetal (hortaliças, frutas, cereais e derivados, leguminosas): Caracterização, critérios de seleção e classificação dos alimentos. Pré-preparo. Tipos de calor e técnicas de cocção. Propriedades culinárias. Compostos bioativos. Correspondência de peso/volume.
4. Gastronomia para grupos específicos: Consistência das dietas. Características da alimentação e elaboração de preparações voltadas para: Crianças (lactentes, pré-escolar e escolar), Gestantes, Lactantes, Adolescentes, Adultos, Atletas, Idosos, Diabéticos, Vegetarianos, Hipertensos, Obesos, Doenças intestinais inflamatórias, Doença cardiovascular, Disfagia, Celíacos, Intolerantes à lactose, Câncer.
5. Culinária Asiática: Contexto histórico e cultural, características e mercado. sustentabilidade socioambiental e patrimônio imaterial. Recursos e práticas alimentares regionais. Técnicas da culinária, ingredientes e pratos típicos.
6. Culinária Brasileira: Contexto histórico e principais influências nas Sudeste e Sul do Brasil. Resgate e valorização dos recursos e práticas alimentares e pratos típicos.
7. Bebida: Aspectos socioculturais, processos de produção, classificação, serviço e consumo de bebidas. Bebidas alcoólicas (fermentadas e destiladas). Bebidas não alcoólicas (café, chá e infusões). Harmonização de alimentos e bebidas na Gastronomia.
8. Ciência e tecnologia da culinária: princípios de química e bioquímica de alimentos, reações de escurecimento enzimático e não enzimático, técnicas e tecnologias aplicadas à gastronomia.

IV. Referências Bibliográficas

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3º Ed. São Paulo, Editora Global, 2004.

CWIERTKA, Katarzyna J. Moderna Cozinha Japonesa: comida, poder e identidade nacional. São Paulo: SENAC, 2008. DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. 5º Ed. USA: Artmed, 2018.

DOLORES, F.FURTADO, Edmundo. Copos de bar & mesa: história, serviço, vinhos e coquetéis. 2º Ed. São Paulo: Editora Senac, 2009.

GISSLER, Wayne. Culinária Profissional. 6º Ed., Le Cordon Bleu. Ed Manole, 2012.

KÖWESKI, B. et al. 400 g – Técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

LAROUSSE. Larousse da Cozinha do Mundo: Américas. Ed. Larousse Brasil, 2005.

MARTINS, Beatriz Tenuta; BASÍLIO, Márcia Cristina; SILVA, Marco Aurélio. Nutrição aplicada e alimentação saudável. Editora Senac São Paulo, 2019.

- McGEE, Harold. Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo: WMF Martins, 2011.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos de origem animal. vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- ORNELLAS, L. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Ed. Atheneu, 2007.
- PHILIPPE, A; L'AULNOIT, B. Breve história da Gastronomia Francesa. Editora: Tinta Negra, 2012.
- PHILIPPI, Sonia T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Ed. Manole, 2003.
- SANTOS, José Ivan. O essencial em cervejas e destilados. 2o Ed. São Paulo: Editora Senac, 2013.
- SANTOS, José Ivan. Vinhos o essencial. 9o Ed. rev. e ampl. São Paulo: Editora Senac, 2004.
- SEBESS, M. G. Técnicas de cozinha profissional. 3o Ed. São Paulo: Editora SENAC, 2010.
- SENAC. Chef Profissional. Instituto Americano de Culinária. 4o Ed. São Paulo: Senac, 2011.
- TRUTTER, Marion. Culinária da Espanha: Especialidades Espanholas. Porto Alegre: Ed. Könemann, 2001.
- WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero. 2012.
- ULLMANN. O Livro Essencial da Culinária Asiática, Editora: H.F. Ullmann, 2007.
- ULLMANN. O Livro Essencial Da Cozinha Mediterrânea. Editora: H.F. ULLMANN, 2008.

VI. Critério para cálculo da Média, para efeito de classificação no PSS

1. 1ª Etapa: Avaliação de Currículo. Serão classificados os(as) candidatos(as) que obtiverem nota igual ou superior a 7,0 (sete) nesta etapa.
2. 2ª Etapa: Serão aplicadas prova escrita e prova didático-prática, todas em caráter eliminatório, e será automaticamente reprovado(a) o(a) candidato(a) que obtiver nota inferior a 6,0 (seis) em quaisquer das provas.
Prova escrita (peso 1) - eliminatória;
Prova didático-prática (peso 2) – eliminatória;
3. Os(as) candidatos(as) classificados deverão apresentar média final igual ou acima de 7,0 (sete).

VII. Composição da Banca Examinadora

Titulares:

Profa. Dra. Marcella Sulis (Presidente)

Profa. Dra. Marcia Pimentel

Profa. Dr. Renato Monteiro

Suplentes:

Profa. Dra. Daniela Alvez Minuzzo

Profa. Dra. Mara Cnop

APÊNDICE I

O envio da documentação comprobatória deve seguir obrigatoriamente a ordem de apresentação do barema de pontuação, a seguir:

1. Formação	
DOUTORADO concluído	inserir frente e verso no mesmo arquivo
MESTRADO concluído	inserir frente e verso no mesmo arquivo
Curso de especialização	inserir frente e verso no mesmo arquivo
2. Experiência profissional/Didática	
Experiência didática (pontua a partir de 6 meses, cada 6 meses vale 0,5, pontuando até 1,5 pontos)	Inserir documentação que comprove devidamente a atividade e o tempo na função
Experiência profissional (pontua a partir de 1 ano, cada ano vale 0,5, pontuando até 1,5 pontos)	Inserir documentação que comprove devidamente a atividade e o tempo na função
3. Produção Científica	
Aperfeiçoamento científico / Bolsa de apoio técnico / Bolsista de pesquisa no mestrado ou doutorado / Coordenador de projetos de pesquisa (cada item vale 0,5, pontuando até 1,5 pontos)	Indicar em folha de rosto a que se refere o documento por atividade: <ul style="list-style-type: none">• Aperfeiçoamento• Bolsista• Coordenador de projeto Organizados em ordem cronológica, do mais antigo pro mais atual.
Artigo completo aceito ou publicado em periódicos internacionais / nacionais indexados (cada item vale 0,5, pontuando até 1,0 ponto)	Apresentar apenas a capa da revista, a parte do sumário que indica a publicação e primeira folha do artigo onde contém autoria. Organizados em ordem cronológica, do mais antigo pro mais atual.
Livro completo ou patente (cada item vale 0,5, pontuando até 1,0 ponto)	Apresentar apenas a capa do livro, a ficha catalográfica, a parte do sumário que indica a publicação. Organizados em ordem cronológica, do mais antigo pro mais atual.

Capítulos de livro (cada item vale 0,5, pontuando até 1,0 ponto)	Apresentar apenas a capa do livro, a ficha catalográfica, a parte do sumário que indica a publicação e primeira folha do artigo onde contém autoria. Organizados em ordem cronológica, do mais antigo pro mais atual.
Resumo publicado em anais de eventos científicos nacionais ou internacionais	Apresentar apenas a capa da publicação, ficha catalográfica, a parte do sumário que indica a
(cada item vale 0,5, pontuando até 0,5 ponto)	publicação e primeira folha do artigo/ resumo onde contém autoria. Organizados em ordem cronológica, do mais antigo pro mais atual.
Publicação em outros veículos (jornais, revistas não indexadas, etc) (cada item vale 0,25, pontuando até 0,25 ponto)	Deve conter a data da publicação, a autoria e o expediente.
Trabalhos técnicos (cartilha, manuais, etc registrados) (cada item vale 0,25, pontuando até 0,25 ponto)	Deve conter a data da publicação, a autoria e o expediente. Apresentar apenas a capa com autoria e indicar local de publicação, impresso ou <i>on line</i> .
4. Outras Atividades	
Outras atividades acadêmicas (orientações a TCC, orientação de estágio, participação em bancas de TCC e outras atividades correlatas com ensino, pesquisa e extensão) (cada item vale 0,25, pontuando até 1,0 ponto)	Organizar em ordem cronológica por atividade: com uma folha de rosto Orientação Banca outras atividades