

Edital UFRJ nº 1275/2023
Processo Seletivo Simplificado para Professores Substitutos

Centro: CCS

Unidade: INJC

Departamento: Gastronomia

Setor / Área: Gastronomia / Culinária Asiática

Código da Opção de Vaga: PSS-012

I. Parâmetros de admissibilidade e pontuação de currículos

PERFIL PARA A CANDIDATURA:

Formação acadêmica: Portador de título de nível superior em Gastronomia (bacharel ou tecnólogo) com especialização ou mestrado ou doutorado em qualquer área de conhecimento.

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.

Item	Pontuação
1. Formação	Máximo 3,0
DOUTORADO	1,5
MESTRADO	1,0
Residência ou 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
Bolsista de iniciação científica / aperfeiçoamento científico / Bolsa de apoio técnico / bolsista de pesquisa no mestrado ou doutorado / Coordenador de projetos de pesquisas/ Bolsista de Extensão	0,5
Artigo completo aceito ou publicado em periódicos internacionais / nacionais indexados	1,0

Livro completo ou patente	1,0
Capítulos de livro	0,5
Resumo publicado em anais de eventos científicos nacionais ou internacionais	0,25
Publicação em outros veículos (jornais, revistas não indexadas, etc)	0,25
Trabalhos técnicos (cartilha, manuais, etc registrados)	0,25
Entrevistas	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 o ensino, pesquisa e extensão) – (pontua a partir de 0,25 cada atividade devidamente declarada, pontuando até 1,0)	1,0
Total	

II. Cronograma de realização das etapas

ETAPAS DO PROCESSO: de 23 a 30 de outubro de 2023

Data	Horário	Atividades	Local
17/10/2023 a 20/10/2023		Período de inscrição	Formulário Eletrônico: https://forms.gle/GhoA4BPgmn9Ketxw5
23/10/2023	12h	Homologação das Inscrições	Site da unidade e/ou endereço eletrônico
25/10/2023	12h	Prazo final para encaminhamento de recurso contra o indeferimento da inscrição	Endereço eletrônico: secretaria@nutricao.ufrj.br
25/10/2023	16h	Publicação do resultado final das inscrições, com inscrições deferidas e indeferidas	Site do INJC e/ou endereço eletrônico
25/10/2023	16:00 h	Instalação da Banca <i>(Atividade interna da banca)</i>	Via Remota (Plataforma on-line)
	16:10 h	Análise do Currículo <i>(Atividade interna da banca)</i>	
	18:00 h	Resultado da Avaliação de Currículo	
26/10/2023	08:30 h	Abertura do local da prova escrita <i>Obs.: candidato que não comparecer no horário determinado será eliminado do processo seletivo.</i>	Auditório JSS-05 - INJC
	9:00 h	Prazo máximo para chegar no local	
	09:10 h	Sorteio dos pontos para a prova escrita	
	9:30 h	PROVA ESCRITA (até 2 h de duração)	
	11:30 h	Término da Prova Escrita	
	15:00h	RESULTADO DA PROVA ESCRITA	

26/10/2023	15:30 h	Sorteio do tema para a PROVA DIDÁTICA <i><u>Obs.: O candidato que não comparecer no horário determinado para o sorteio será eliminado do processo seletivo</u></i>	Auditório JSS-05 - INJC
27/10/23	15:00h	PROVA DIDÁTICA	Auditório J2-04 - INJC
30/10/23	9h	PROVA Prática	Laboratório E-17 ou do RU
30/10/23	16h	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 do Processo Seletivo de outubro de 2023, 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/GhoA4BPgnm9Ketxw5>, e estará aberto para envio durante o período disposto no edital do processo seletivo.
4. Data de realização do processo seletivo: 23 a 30 de outubro de 2023.
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 a prova escrita, a prova didática e a prova prática, todas em caráter eliminatório:
Prova escrita (peso 1) - eliminatória;
Prova didática (peso 2) – eliminatória;
Prova prática (peso 1) – eliminatória.

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, didática e prática.
8. Não será permitido o uso de eletrônicos ou fones de ouvido de qualquer tipo durante a realização das provas escrita, didática e 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 didática, 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 didática terá o seu tempo limitado a mínimo de 25 (vinte e cinco) minutos

e máximo de 30 (trinta) minutos.

18. Sobre a prova prática:

- a) Os(as) candidatos(as) deverão comparecer ao laboratório destinado a prova prática devidamente vestido.
- b) A prova prática terá o seu tempo limitado a no máximo de 60 (sessenta) minutos.
- c) Serão aceitos utensílios pessoais de uso na cozinha como facas e descascadores.
- d) A banca não se responsabilizará pelos itens pessoais dos candidatos levados para a prova prática.

19. Todas as instruções citadas neste documento serão aplicadas para a prova teórica, para a prova didática e prova prática em formato presencial.

20. 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.

21. Os candidatos devem proceder a leitura do Edital, bem como da Resolução CEG nº 08/2021 para outros esclarecimentos.

22. 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 Presencial.

IV. 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. Asiática 1: Culinária Asiática: aspectos históricos, econômicos e culturais; características e técnicas da culinária. Pratos típicos. Aspectos: saúde, sustentabilidade sócio-ambiental e patrimônio imaterial. Recursos e práticas alimentares regionais.

3. Asiática 2: Cozinha Chinesa, Indiana, Tailandesa, Vietnamita, Coreana e Japonesa: características, ingredientes e pratos típicos
4. Culinária Brasileira: contexto histórico e cultural, características, mercado e patrimônio imaterial. Resgate e valorização dos recursos e práticas alimentares regionais do Nordeste e Norte do Brasil. Alimentos, procedimentos, técnicas culinárias e contexto histórico das regiões Centro-Oeste, Sudeste, Sul, Norte e Nordeste do Brasil.
5. Produtos de origem animal: Alimentos de origem animal: leite e derivados, ovos, carnes, aves e pescados e frutos do mar: conceito, estrutura, classificação, características sensoriais, técnicas de preparo e apresentação, conservação, alterações, controle de qualidade.
6. Produtos de origem vegetal: Alimentos de origem vegetal: hortaliças, frutas, cereais e derivados, leguminosas: conceito, estrutura, classificação, composição química, características sensoriais, técnicas de preparo e apresentação, conservação, alterações e controle de qualidade.

V. Referências Bibliográficas

1. CHAN, W. Cozinha chinesa. São Paulo: Editora Marco Zero, 2009.
2. COELHO DE SOUZA, T. Alimentos: propriedades físico-químicas. 2ª. Ed. Rio de Janeiro, Cultura médica, 1996.
3. CONDERS, A. Química Culinária. Espanha: Editora Acribia Zaragoza, 1996.
4. CRAWFORD, D. Alimentos: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Editora Record, 1979.
5. CWIERTKA, Katarzyna J. Moderna Cozinha Japonesa: comida, poder e identidade nacional. São Paulo: SENAC São Paulo, 2008.
6. DOMINIE, André. Culinária: Especialidades Europeias. Porto Alegre: Ed. Konemann, 2001.
7. FIGUEIREDO, Vanda. Sabores da Índia. Teresópolis, Rio de Janeiro: Lótus do Saber Editora, 2005.
8. FREIXA, D; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2008.
9. FUKUOKA, Y. Cozinha japonesa. São Paulo: Editora Marco Zero, 2009.
10. GRISWOLD, R.M. Estudo experimental dos alimentos. 1ª ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1972.
11. KÖWESKI, B. et al. 400 g – técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.
12. LEW, Judy. Culinária Chinesa. São Paulo: Editora JBC, 2005.
13. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. vol.1, Porto Alegre: Artmed. 2005.
14. _____. Tecnologia de alimentos de origem animal. vol. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
15. ORNELLAS, L. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2007.
16. PETERSON, J. O essencial da cozinha. Konemann do Brasil, 2000.
17. POLADTIMONTRI, Panurati; LEW, Judy. O mais belo livro da cozinha da Tailândia. Lisboa: Editora Verbo, 1993.
18. SEBESS, M. G. Técnicas de cozinha profissional. 3a ed. São Paulo: Editora SENAC, 2010.
19. SILVA, Larousse. Larousse da Cozinha do Mundo: Américas. Ed. Larousse Brasil, 2005.
20. SINCLAIR, Kevin; MODESTO, Maria de Lourdes. China: o mais belo livro de cozinha. Lisboa: Verbo, 1993.
21. TEICHMANN, I, M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul (RS): EDUCS, 2000.
22. WERLE, L.; COX, J. Ingredientes. Alemanha: Ed. Konemann, 2005.
23. WRIGHT, J; TREUILLE, E. Le Cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Editora Marco Zero, 1998

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

- a. 1ª Etapa: Avaliação de Currículo. Serão classificados os(as) candidatos(as) que obtiverem nota igual ou superior a 7,0 (sete) nesta etapa.
- b. 2ª Etapa: Serão aplicadas a prova escrita, a prova didática e a prova 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 didática (peso 2) – eliminatória;
Prova prática (peso 1) – eliminatória.
- c. Os(as) candidatos(as) classificados deverão apresentar média final igual ou acima de 7,0 (sete).

VII. Composição da Banca Examinadora

Titulares:

Profa. Dra. Mara Lima de Cnop (Presidente)

Profa. Dra. Myriam Elisa Melchior Pimentel

Profa. Dra. Tatiana Feijó Cardozo

Suplentes:

Profa. Dra. Nina Pinheiro Bittar

Profa. Dra. Ellen Cristina Quirino Lacerda