

**EDITAL Nº 001/2021**  
**PROCESSO DE SELEÇÃO DE PROFESSORES / FUNORTE**

O Instituto de Ciências da Saúde - ICS, torna público a abertura de inscrições para a seleção de candidato para o cargo de Professor **Substituto** em cursos da FUNORTE.

**I INSCRIÇÃO**

- 1.1 Para se inscreverem os interessados deverão enviar o currículo, devidamente documentado (comprovado) conforme item 2.1 deste Edital, à Diretoria Acadêmica da instituição e RH nos endereços:  
[diretoria.academica@funorte.edu.br](mailto:diretoria.academica@funorte.edu.br) / [rhsoebras.mg@funorte.edu.br](mailto:rhsoebras.mg@funorte.edu.br)
- 1.2 Período de inscrição: **15/02/2021 a 17/02/2021**, das 8h às 19h.
- 1.3 A inscrição é gratuita.

**II ETAPAS DO PROCESSO**

**2. 1ª Etapa**

2.1 - Análises do currículo documentado:

- a) Currículo Lattes Atualizado (últimos 6 meses)
- b) Cópia de diploma de graduação.
- c) Certificado de curso de Pós-Graduação *lato sensu* ou *stricto sensu*, na área de formação ou área afim.
- d) Documentação comprobatória de tempo de magistério no ensino superior (cópia de carteira de trabalho, declaração, contracheque, entre outros)
- e) Perfil profissional

2.2 - Os candidatos selecionados serão notificados pelo e-mail [diretoria.academica@funorte.edu.br](mailto:diretoria.academica@funorte.edu.br) e/ou [coord.gastronomia@funorte.edu.br](mailto:coord.gastronomia@funorte.edu.br).

**2. 2ª Etapa**

2.1. Banca de Avaliação Docente.

2.2. No dia **17/02/2021**, haverá o agendamento de "banca" para a avaliação docente.

2.3 - A banca será realizada em **19/02/2021**, a partir das 14h, no Campus JK com a presença da Coordenação do curso, Professor da área afim e um membro da Diretoria Acadêmica e/ou Diretoria da Unidade.

2.4. Para a participação na banca, o professor receberá ementa do conteúdo e bibliografia relacionada. Deverá selecionar um trecho da ementa e preparar a aula de 20 minutos a ser apresentada para os avaliadores.

2.5 - Caberá ao candidato decidir sobre a forma de abordagem e da apresentação da aula. É de sua inteira responsabilidade o uso dos recursos audiovisuais ou outros meios, que deverão ser providenciados por ele.

2.6 - Na Banca Examinadora, serão avaliados os seguintes critérios:

- a) domínio do tema;
- b) espírito crítico;
- c) capacidade de organizar e expor ideias a respeito do tema;
- d) apresentação do tema com clareza;
- e) estabelecimento de relações entre o tema e outros conhecimentos atuais;
- f) elaboração e estruturação do Plano de Aula: Objetivos, Conteúdo, Metodologia, Procedimentos de Ensino e Recursos Didáticos de Ensino e Avaliação;
- g) capacidade de motivação: apresentação do conteúdo de forma interessante;

- h) capacidade de integração: preocupação com a compreensão do assunto, estabelecendo relações com conteúdos a serem estudados posteriormente;
- i) capacidade de síntese e objetividade acerca do conteúdo em discussão;
- j) coerência entre o Plano de Aula apresentado e o desenvolvimento da aula;
- l) adequação da exposição ao tempo previsto.

### III. QUADRO DE VAGAS

#### 1. Das vagas

As vagas disponíveis são para o cargo de professor titular – especialista.

<b>Curso/ Campus</b>	Gastronomia - JK	<b>Nº de vagas</b>	1
<b>Disciplina</b>	<b>Engenharia e Planejamento de Cardápios</b>	<b>CH</b>	40 hs
<b>Ementa</b>	Estudo dos tipos de cardápio, bem como seus objetivos e particularidades. Experimentação das técnicas e tecnologias para elaboração de cardápios. Discussão da importância do conhecimento dos alimentos, métodos de cocção e nomenclatura internacional para a confecção de um cardápio, bem como das produções culinárias. Estabelecimento de relação entre o cardápio e o comportamento humano diante dele. Aplicação das técnicas de controles e custos e gestão financeira na engenharia de cardápios.		
<b>Bibliografia Básica</b>	BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: Ed. Senac, 6ª edição, 2005. FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: Editora SENAC, 2000. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de serviço do garçom. São Paulo: SENAC, 2002. TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.		
<b>Bibliografia Complementar</b>	DAYAN, Elie I. (Maitre Lionel). Restaurante: técnicas de serviço. Caxias do Sul: EDUCS, 1990. TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: Educs, 2000. VASCONCELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. Menu: como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002.		

### IV. DISPOSIÇÕES FINAIS

4.1 - O candidato classificado dentro do número de vaga deverá se submeter à grade horária disponibilizada pelo Curso. Havendo incompatibilidade, este será desclassificado.

4.2 – Candidatos aprovados fora do número de vagas deverão ter seus currículos e respectiva avaliação de critérios arquivados na Direção Acadêmica, para a composição de **quadro de reservas**. Eventualmente, tais candidatos poderão ser convidados para vagas surgidas.

4.2 - As decisões da Banca Examinadora são irrecorríveis.

4.3 – As questões omissas a este Edital serão tratadas pela Diretoria Acadêmica e Diretoria das Unidades, em parceria com outros setores que se fizerem necessários.

Montes Claros - MG, 11 de fevereiro de 2021.

**DIRETORIA ACADÊMICA**  
**Plataforma Norte de Minas**