

EDITAL Nº. 005/2023 – CENTRO UNIVERSITÁRIO GUAIRACÁ
ABERTURA DE TESTE SELETIVO PARA ADMISSÃO DE PROFESSOR NÃO
TITULAR

A COORDENADORA DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA, DO CENTRO UNIVERSITÁRIO GUAIRACÁ, no uso de suas atribuições legais, torna público a realização de Teste Seletivo para Admissão de Professores Não Titulares, no Centro Universitário Guairacá, por tempo indeterminado, para o Colegiado de Gastronomia, conforme dispõe o presente Edital e seus anexos.

1. Das inscrições:

1.1. As inscrições devem ser feitas diretamente na Secretaria do Centro Universitário Guairacá (Rua XV de Novembro, nº. 7050 – 2º andar, Centro, CEP 85010-000, Guarapuava, Paraná), no período de **19 de dezembro de 2023 a 30 de janeiro de 2024**.

1.2. Não haverá cobrança de taxa de inscrição.

1.3. O candidato que prestar declaração falsa ou inexata, em qualquer documento, ainda que verificada posteriormente, será excluído do processo do Teste Seletivo.

1.4. O horário de funcionamento da Secretaria Acadêmica do Centro Universitário Guairacá é das 13h às 21h45min, sem intervalos.

02/01 inicia as atividades administrativas.

2. Dos documentos necessários à consolidação da inscrição:

a) Requerimento de inscrição, disponível na Secretaria do Centro Universitário Guairacá.

b) Uma foto 3x4, recente.

c) Fotocópia da Cédula de Identidade, expedida pela Secretaria de Estado de Segurança Pública.

d) Fotocópia do documento de inscrição no Cadastro de Pessoa Física, CPF/MF.

e) Fotocópia do Título de Eleitor.

- f) Fotocópia (frente e verso) **autenticada em cartório** do Diploma ou Certificado de conclusão de Curso de Graduação, reconhecido por órgão competente e registrado. O Diploma de Curso de Graduação obtido no exterior deve estar devidamente revalidado em Universidade brasileira.
- g) Fotocópia (frente e verso) **autenticada em cartório** do Diploma ou Certificado de conclusão de Curso de Pós-Graduação.
- h) Fotocópia **autenticada em cartório** do Histórico Escolar correspondente ao Diploma ou Certificado do Curso de Graduação, que inclua, no seu todo ou em parte, a área de estudo e/ou matéria correspondente ao Teste Seletivo.
- i) Fotocópia **autenticada em cartório** do Histórico Escolar correspondente ao Diploma ou Certificado do Curso de Pós-Graduação.
- j) *Curriculum Lattes*, devidamente atualizado.

2.1. Cabe ao candidato o ônus da prova das exigências legais quanto à titulação.

2.2. Quanto à comprovação de conclusão de mestrado ou de doutorado, o requerente pode, excepcionalmente, anexar um dos seguintes documentos, acompanhado da fotocópia **autenticada em cartório** do Histórico Escolar, que podem ser aceitos de forma condicional e pelo prazo máximo de um ano:

I – cópia da ata de defesa assinada pela banca examinadora e expedida pela Instituição em que o curso foi realizado, desde que não contenha quaisquer ressalvas;

ou

II – declaração oficial de conclusão do curso expedida pela coordenação do curso, na qual conste a chancela da Instituição que a emitiu.

3. Do local e período de realização do Teste Seletivo:

O Teste Seletivo será realizado dia **01 de fevereiro de 2024** conforme demanda, às 15h e 30 min, com local de divulgação e horário da prova de cada candidato no edital de homologação de inscrições.

4. Das datas das provas e sorteio dos pontos:

LOCAL DE REALIZAÇÃO	DATA DO SORTEIO DO PONTO DA PROVA DIDÁTICA	DATA DE REALIZAÇÃO DA PROVA DIDÁTICA E PRÁTICA
Centro Universitário Guairacá, Rua XV de Novembro, 7050, Centro, CEP 85010-000, Guarapuava, Paraná	31/01/2024	01/02/2024

4.1. O sorteio do ponto da prova didática será realizado na Sala da Coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia no 2º andar do Centro Universitário Guairacá às 18h e 30 min.

4.2. A ordem de realização da prova didática será por ordem alfabética.

5. Das provas:

Somente podem submeter-se às provas os candidatos que tenham a inscrição homologada. O Teste Seletivo consiste em Prova Didática e Avaliação de Currículo.

5.1. Prova didática:

5.1.1. A prova didática ocorrerá em banca fechada e possui caráter eliminatório, será avaliada: coerência, conhecimento do conteúdo determinado, interdisciplinaridade, utilização de recursos audiovisuais ou de multimídia, organização do tempo, bibliografia e estruturação do plano de aula.

5.1.2. A prova didática constará de uma preleção, em nível superior, com duração de 20 (vinte) minutos, sobre o ponto sorteado de uma lista de 03 (três) pontos. O candidato deve apresentar um plano de aula, em 3 (três) vias, à banca examinadora.

5.1.3. Os recursos didáticos a serem utilizados na prova didática são de responsabilidade e de livre escolha do candidato. O Centro Universitário Guairacá disponibiliza apenas data-show, tela de projeção, quadro negro, giz e apagador.

5.1.4. Os pontos e as bibliografias sugeridas da disciplina/área de conhecimento estão disponibilizados neste edital, conforme anexo.

5.1.5. É vedado aos candidatos assistirem à prova didática dos demais concorrentes.

5.2. Prova prática:

5.2.1. A prova prática, de caráter público e eliminatório, acontecerá nas dependências da cozinha didática da instituição.

5.2.2 A prova prática consta da demonstração de uma preparação culinária, com duração de, no mínimo, 20 (vinte) minutos e, no máximo, 30 (trinta) minutos, sobre o mesmo ponto sorteado para a prova didática. O candidato deve apresentar uma ficha técnica de preparação, em 3 (três) vias, à banca examinadora.

5.2.3. Serão avaliados: domínio das técnicas de cozinha e dos equipamentos utilizados, conhecimento do candidato sobre o prato apresentado, capacidade argumentativa do candidato e estruturação da ficha técnica de preparação.

5.2.4. No dia da prova prática o candidato deverá vestir-se adequadamente, utilizando touca, dólma e avental, usando sapatos fechados.

5.2.5. Os recursos didáticos, bem como os insumos a serem utilizados na prova prática são de responsabilidade e de livre escolha do candidato. O Centro Universitário Guairacá disponibiliza apenas a estrutura da cozinha didática e equipamentos básicos: liquidificador, batedeira planetária, fogão, forno micro-ondas, forno combinado, panelas, louças básicas e tábuas de corte.

5.3. Das bancas examinadoras:

As bancas examinadoras são constituídas de três membros e um suplente.

5.4. Dos recursos:

5.4.1. Será admitido recurso à não homologação da inscrição, desde que devidamente fundamentado, indicando com precisão os pontos a serem examinados, mediante requerimento na Secretaria Acadêmica do Centro Universitário Guairacá e dirigido à Coordenação do Curso.

5.4.2. O edital de homologação das inscrições será emitido no dia 05 de fevereiro de 2024, cabendo recursos em até 24 horas e com resultado do recurso previsto para o dia 7 de fevereiro de 2024.

5.4.3. Não haverá vista de prova, nem caberá pedido de revisão.

6. Dos anexos deste Edital:

Constituem anexos deste Edital:

I - Quadro de vagas;

II – Pontos.

7. Da média para aprovação:

7.1. A nota mínima para aprovação na prova didática é igual ou superior a 7 (sete), na escala de 0 (zero) a 10 (dez).

7.2. A média classificatória ou final é resultado da nota de aprovação na prova didática, com peso 6 (seis), e nota de aprovação na prova prática, com peso 4 (quatro).

7.2. Em caso de empate entre dois ou mais candidatos que concorrem à mesma área ou matéria, terão preferência àquele com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos, conforme dispõe o parágrafo único do art. 27 da Lei nº 10.741/2003. Persistindo o empate ou em caso de não haver candidato na situação prevista no dispositivo legal em comento, terá preferência para efeito de desempate o candidato que, na seguinte ordem:

- a) tiver maior tempo de docência no Ensino Superior;
- b) tiver maior nota na prova didática;
- c) tiver maior nota na prova prática;
- d) tiver maior titulação.

8. Da ciência e aceitação:

Ao efetuar sua inscrição, o candidato aceita, irrestritamente, as normas estabelecidas neste Edital, assim como as demais normas estabelecidas pelo Centro Universitário Guairacá para realização do Teste Seletivo.

9. As informações complementares serão fornecidas aos interessados:

- Coordenação do Curso de Gastronomia: fone (042) 3622-0210.
- E-mail: mayra.oliveira@uniguairaca.edu.br

10. Do prazo de validade do processo seletivo:

O teste seletivo terá validade de **1 ano** contado a partir da data da realização do teste, podendo, a critério da Coordenação, ser prorrogado por igual período.

11. Do regime de Trabalho:

O contrato de trabalho será regido pela CLT (Consolidação das Leis Trabalhistas).

12. Disposições Gerais:

12.1. Além da Área/Subárea para a qual foi aprovado, o candidato classificado e contratado poderá, eventualmente, assumir aulas de Área/Subárea correlata.

12.2. A classificação do candidato não assegurará o direito ao seu ingresso automático no cargo para o qual se habilitou, mas apenas a expectativa de nele ser investido. O Centro Universitário Guairacá reserva-se o direito de chamar os habilitados na medida das necessidades do Curso Tecnologia em Gastronomia.

Guarapuava, 18 de dezembro de 2023.



Prof^a. Ms. Mayra Lopes de Oliveira

Coordenadora do Curso do Curso Tecnologia em Gastronomia

ANEXO I DO EDITAL Nº. 005/2023– CENTRO UNIVERSITÁRIO GUAIRACÁ
QUADRO DE VAGAS PARA TESTE SELETIVO

COLEGIADO DE CURSO	DISCIPLINA/ÁREA	CH/SEM	VAGAS	REQUISITO MÍNIMO	
				GRADUAÇÃO	PÓS-GRADUAÇÃO
Gastronomia	Bebidas	4h	1	Graduação	Especialista

ANEXO II DO EDITAL Nº. 005/2023– CENTRO UNIVERSITÁRIO GUAIRACÁ

PONTOS E BIBLIOGRAFIA SUGERIDA DA DISCIPLINA / ÁREA DE CONHECIMENTO

Disciplina/ Área: Bebidas

- 1. Cafés, Chás e infusões**
- 2. Harmonizações: como combinar alimentos e bebidas de maneira eficiente**
- 3. Bebidas Fermentadas - Cervejas e Vinhos**