

**RETIFICAÇÃO**

**ANEXO III**

**NORMAS COMPLEMENTARES PARA O CONCURSO DA ESCOLA DE  
NUTRIÇÃO**

Normas Complementares ao Edital Nº. 03/2011 relativas às especificações das provas práticas dos concursos para professores da Escola de Nutrição.

**DEPARTAMENTO DA CIÊNCIA DOS ALIMENTOS**

**Concurso para Professor Auxiliar**

- Áreas de conhecimento: **Estudos de Alimentos em Gastronomia e Estudos e Técnicas Gastronômicas**
- Regime de trabalho: **20 horas**
- Nº. de vagas: **02 (duas)**
- Titulação: **Profissional de nível superior com formação de cozinheiro com o mínimo de 600 horas, exceto para o graduando em Gastronomia. Experiência profissional em Gastronomia ou pós-graduação em Gastronomia na área de concentração, objeto do concurso.**

**Pontos da Prova Teórico-Prática**

1. Preparações gastronômicas à base de pescados e cereais.
2. Preparações gastronômicas à base de raízes ou bulbos ou tubérculos e carne bovina.
3. Preparações gastronômicas à base de raízes ou bulbos ou tubérculos e carne suína
4. Preparações gastronômicas à base de raízes ou bulbos ou tubérculos e carne de cordeiro.

Cada ponto da Prova Teórico - Prática será acrescido dos seguintes sub-temas:

- na culinária brasileira;
- na culinária francesa;
- na culinária italiana.

**1 - Da realização da prova teórico-prática**

- 1.1 - A prova teórico-prática ocorrerá imediatamente após o sorteio do ponto único para todos os candidatos.
- 1.2 - A ordem de realização da prova obedecerá à ordem de inscrição no concurso.
- 1.3- No horário previsto para a realização da prova de cada candidato será procedido o sorteio de subtema.
- 1.4- Imediatamente após o sorteio do subtema o candidato entregará o plano de aula e a ficha técnica da preparação.
- 1.5- Após a entrega do plano de aula o candidato disporá de 30 minutos para selecionar os alimentos e utensílios necessários à sua preparação, disponíveis no local de realização da prova.

1.6- Cada candidato disporá de 02 horas para realização da prova teórico-prática.

## **2 - Da elaboração do relatório**

2.1 - Cada candidato disporá de 90 minutos para a elaboração do relatório.

## **3 - Critérios de avaliação da prova teórico-prática.**

3.1 - No julgamento da prova teórico-prática, cada membro da Comissão Julgadora atribuirá sua nota levando em conta os seguintes critérios:

I – a coerência entre os objetivos previstos no plano de aula e o conteúdo e técnicas desenvolvidas;

II – o desempenho didático e utilização adequada do tempo;

III – comunicação, clareza e objetividade;

IV - paramentação do candidato;

V – organização e higiene na execução da aula;

VI - análise sensorial da preparação;

VII - avaliação do relatório.