



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
REITORIA / CENTRO ESPECIALIZADO EM SELEÇÃO**

EDITAL / CES Nº 099, DE 05 DE OUTUBRO DE 2009.

A Universidade Federal de Pelotas, por meio do Centro Especializado em Seleção, torna pública a realização de processo seletivo simplificado visando à contratação de PROFESSOR SUBSTITUTO para atender a necessidade temporária de excepcional interesse público, de acordo com a Lei nº 8.745/93 e suas alterações, conforme segue.

1. DA INSCRIÇÃO

1.1. Período: **08 a 14 de outubro de 2009.**

1.2. Local e horário: Centro Especializado em Seleção (Rua Gonçalves Chaves, 3126 – Pelotas – RS), das 8h 30min às 11h 30min e das 14h às 17h 30min.

1.3. No ato da inscrição, o candidato apresentará os seguintes itens:

a) cédula de identidade e comprovante da titulação exigida, conforme item 4 (cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original);

b) currículo simplificado, sem os documentos comprobatórios. Não serão aceitos volumes encadernados ou com espiral;

c) comprovante de recolhimento, junto ao Banco do Brasil, da taxa de inscrição, no valor de R\$ 15,00 (quinze reais), em nome da UFPel, Ag. 1607-1, CC 170.500-8, finalidade 1540471526428883-7.

1.3.1. Os documentos comprobatórios do currículo – cópias autenticadas ou cópias simples acompanhadas dos originais – serão entregues à Comissão Examinadora, no primeiro dia de provas.

1.4. Poderão requerer isenção da taxa de inscrição, os candidatos que se enquadrem nas disposições do Decreto nº 6593, de 02/10/2008, disponível no *site* <http://ces.ufpel.edu.br>, no *link* concursos docentes. Para tanto, deverão preencher o formulário anexo I e entregá-lo no Centro Especializado em Seleção – CES (Rua Gonçalves Chaves, 3126 – Centro – Pelotas – RS), no dia 08 de outubro de 2009, das 8h30min às 11h30min e das 14h às 17h30min.

1.4.1. O CES responderá ao requerimento até o dia 13 de outubro de 2009, no próprio pedido formalizado pelo candidato.

1.5. Os programas do processo de seleção constam do anexo II deste Edital.

2. DA HOMOLOGAÇÃO DAS INSCRIÇÕES E DA SELEÇÃO

2.1. Terminado o prazo de inscrições, o Departamento fará os encaminhamentos definidos no art. 16 da Resolução/COCEPE nº 09/2009 e o resultado do processo de homologação das inscrições, bem como o calendário de provas, local e horário de realização serão disponibilizados no dia **16 de outubro de 2009**, na página da Faculdade de Nutrição (<http://nutricao.ufpel.edu.br>).

2.2. No caso de indeferimento de inscrições, o candidato que se julgar prejudicado, poderá recorrer, com efeito suspensivo, ao COCEPE, dentro do prazo de 24 horas, a contar da data fixada no subitem 2.1.

2.3. Os critérios de avaliação das provas – Regimento Geral da Universidade (Título VIII) e Resoluções do COCEPE nº 09/2009, nº 14/2003 e nº 17/2003 – estão disponíveis no *site* <http://www.ufpel.edu.br/pru/concursos>, ou via *site* do CES, <http://ces.ufpel.edu.br>, através do *link* concursos docentes.

3. Unidade: FACULDADE DE NUTRIÇÃO

Área / Departamento / nº de Vagas / Processo: **Alimentação Coletiva** / de Nutrição / 01 vaga / Proc. UFPEL nº 23110.006598/2009-45

Titulação exigida: Graduação em Nutrição e Pós-graduação: mestrado em Engenharia de Produção ou em Administração ou em Saúde e Comportamento ou em Ciência e Tecnologia Agroindustrial ou em áreas afins.

Tipos de Provas: Títulos e Didática.

Regime de Trabalho: 40 horas semanais.

Remuneração: vencimento básico de R\$ 1.495,94, Gratificação Específica do Magistério Superior (GEMAS) de R\$ 1.018,50 e Retribuição por Titulação (RT) que será paga conforme a titulação apresentada pelo candidato contratado.

Prazo do contrato: 1 (um) ano, podendo ser prorrogado conforme legislação vigente.

4. DISPOSIÇÕES GERAIS

4.1. É proibida a contratação, nos termos do Art. 6º desta Lei, de servidores da Administração direta ou indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como de empregados ou servidores de suas subsidiárias e controladas.

4.2. Não poderão ser contratados servidores, ativos ou inativos, ocupantes de cargo efetivo, integrante da carreira de magistério de que trata a Lei nº 7.596 de 10 de abril de 1987.

4.3. Para os subitens 4.1 e 4.2, excetuam-se os casos previstos no artigo 37, inciso XVI, alíneas a, b, c da Constituição Federal, observado o parágrafo 10, da Emenda Constitucional nº 20, publicada no DOU de 16/12/98.

4.4. É vedada a contratação de candidatos, professores substitutos ou visitantes, cujos contratos tenham expirado há menos de vinte e quatro (24) meses.

4.5. A remuneração fixada para Professor Substituto está de acordo com a ON nº 02/2009, do MPOG, publicada no DOU de 20/07/2009.

4.6. As contratações dependerão de disponibilidade orçamentária e financeira.

4.7. O ingresso dos candidatos ficará condicionado a exames clínicos, solicitados pelo Serviço Médico Pericial da UFPel – Fone: (53) 3225-5227.

4.8. O processo seletivo simplificado terá validade de 01 (um) ano, podendo ser prorrogável por igual período a critério da Instituição.

O inteiro teor deste Edital está disponível na página <http://ces.ufpel.edu.br>, no *link* concursos docentes.

Prof. Cláudio Manoel da Cunha Duarte
Diretor Executivo do CES

Prof. Manoel Luiz Brenner de Moraes
Vice-Reitor no exercício da Reitoria

ANEXO I
REQUERIMENTO DE ISENÇÃO DA TAXA DE INSCRIÇÃO

Ao
Centro Especializado em Seleção da
Universidade Federal de Pelotas

Senhor Diretor

Eu, _____, Carteira de
Identidade nº _____, CPF nº _____, solicito, nos
termos do Decreto nº 6593, de 02/10/2008, isenção da taxa de inscrição do Processo Seletivo
simplificado para Professor Substituto.

Para tanto, declaro estar inscrito no Cadastro Único para
Programas Sociais do Governo Federal, com o Número de Identificação Social – NIS
_____ e que atendo a condição estabelecida no inciso II do
caput do art. 1º do Decreto acima referido (família de baixa renda).

Declaro estar ciente de que as informações que estou prestando
são de minha inteira responsabilidade. No caso de declaração falsa, declaro estar ciente de
que estarei sujeito às sanções previstas em lei, aplicando-se, ainda, o disposto no parágrafo
único do art. 10 do Decreto nº 83.936, de 6 de setembro de 1979.

Pelotas, _____ de _____ de 2009.

ANEXO II – PROGRAMA

UNIDADE: FACULDADE DE NUTRIÇÃO ÁREA: ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Conteúdo

- 1-Planejamento de refeições;
- 2-Planejamento da estrutura física de Unidades de Alimentação e Nutrição;
- 3-Planejamento de lactário e Banco de leite;
- 4-Recursos Humanos em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- 5-Segurança no trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- 6-Custos, controle de estoque e orçamento em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- 7-Sistemas de controle de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- 8-Ergonomia aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição.
- 9-Marketing e Propaganda em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- 10- Estrutura Organizacional em Unidades de Alimentação e Nutrição.

REFERÊNCIAS

1. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. **Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade**. São Paulo: ABERC, 8ª ed., 2003.
2. ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo, Livraria Varela, 1996, 182p.
3. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Programa de Alimentação do Trabalhador**. Brasília, 2005, 41p.
4. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. www.anvisa.gov.br
5. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. www.anvisa.gov.br
6. BRASIL. PORTARIA SVS/MS nº. 326, de 30 de julho de 1997. **Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos**. www.anvisa.gov.br
7. BRASIL. PORTARIA SVS/MS nº. 1428, de 26 de novembro de 1993. **Regulamenta a Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos**. www.anvisa.gov.br
8. FIGUEIREDO, R.M. **SSOP: Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização; PRP: Programa de Redução de Patógenos: manual de procedimentos e desenvolvimento**. Coleção Higiene dos Alimentos. São Paulo. Ed. Núcleo de Assistência a Cultura e a Arte, 2002.
9. LIDA, I. **Ergonomia – Projeto e Produção**. São Paulo, Ed. Edgard Bluchar, 9ª Reimpressão, 2003.
10. LOPES, Ellen Almeida. **Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA**. São Paulo: Livraria Varela, 2004, 240p.
11. MANUAL DE LEGISLAÇÃO. **Segurança e Medicina do Trabalho**. São Paulo, Ed. Atlas, 62ª ed., 2008, 802p.
12. MEZZOMO, I. B. F. **Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração**. São Paulo, Ed. Manole, 5ª ed., 2006, 432p.
13. NEVES, M.F. **Alimentos: novos tempos e conceitos na gestão de negócios**. São Paulo, Ed. Pioneira. 2000, 129p.

14. NEVES, M.F.; CASTRO, L.T. **Marketing e Estratégia e Agronegócios e Alimentos**. São Paulo. Ed. Atlas. 2007, 365p.
15. TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, Ed. Atheneu, 2008, 232p.
16. RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. Portaria 542, de 19 de outubro de 2006. **Aprova a Lista de Verificação em Boas praticas para Serviços de Alimentação e da outras providencias**. Porto Alegre, RS, 2006.
17. SENAI. **Guia Passo a Passo: Implantação das Boas Práticas e Sistemas APPCC**. Serie Qualidade Alimentar. Projeto APPCC Mesa. Sebrae, 204 p.
18. SILVA FILHO, R.A.S. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais**. São Paulo, Ed. Varela, 1996, 232 p.
19. SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos**. São Paulo, Ed. Varela, 6ª ed., 2007, 623 p.
20. SCHILLING, M. **Qualidade em nutrição**. São Paulo, Ed. Varela, 2008, 256 p.
21. TEICHMANN, I.T.M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. Caxias do Sul, Ed. Universidade de Caxias do Sul, 6ª ed., 2007, 152 p.
22. VAZ, C. S. **Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Manual Pratico do Gestor de Serviços de Refeições Coletivas**. Brasília, Ed. Metha, 2003, 206 p.
23. BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução nº. 59, de 13 de dezembro de 1989. **Normatiza o funcionamento de forma padronizada, das Creches, Pré-Escolas, Hotéis de Bebês, Educandários e/ou estabelecimentos congêneres de atendimento à Criança**. www.anvisa.gov.br
24. RIO GRANDE DO SUL. Portaria nº172/2005. **Estabelece o regulamento técnico para licenciamento de Estabelecimentos de Educação Infantil**.
25. BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 50, de 21 de fevereiro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde**. www.anvisa.gov.br
26. BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 307, de 14 de novembro de 2002. **Altera a Resolução - RDC nº. 50 de 21 de fevereiro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde**. www.anvisa.gov.br
27. BRASIL. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução nº. 171, de 4 de setembro de 2006. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano**. www.anvisa.gov.br
28. MACHADO, R. S. G. **Serie Marketing Essencial**. Porto Alegre: SEBRAE, 2004.