



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO - PROFESSOR VOLUNTÁRIO
EDITAL 01/2025**

ÁREA DE TÉCNICA DIETÉTICA - DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO/FCBS/UFVJM

O Departamento de Nutrição, da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde (FCBS), da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), nos termos da Resolução nº 28 – CONSU, de 03 de outubro de 2008 e conforme critérios específicos expressos no presente edital torna público que estão abertas as inscrições para a seleção de 01 (um) professor voluntário para a Área de Técnica Dietética, disciplinas: Técnica Dietética I (NUT093) e Técnica Dietética II (NUT095), do curso de graduação em nutrição.

1. DAS NORMAS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO VOLUNTÁRIO

1.1. Este edital segue as normas para prestação de serviços voluntários no âmbito da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM) deliberadas pelo conselho Universitário em Resolução nº 28 de 03/10/2008, respeitando os termos da Lei nº 9.608 de 10/02/1998.

1.2. De acordo com a Resolução CONSU nº 28 de 03/10/2008, considera-se serviço voluntário as atividades não remuneradas, prestadas à Universidade por pessoas físicas, sem distinção de qualquer natureza, sejam elas brasileiras ou estrangeiras residentes no país, maiores, devidamente capacitadas e habilitadas, com objetivos que incluem o propósito do edital, ou seja, execução de atividades educacionais e/ou científicas, conforme dispõe o artigo 1º da Lei 9.608/98.

1.3. O serviço voluntário não gera vínculo empregatício, nem obrigação de natureza trabalhista, previdenciária ou afim.

1.4. O serviço voluntário será exercido mediante a assinatura de um termo de adesão (ANEXO III), que será firmado pelo professor selecionado, constará obrigatoriamente a qualificação das partes, o objeto com a descrição das funções inerentes ao serviço a ser prestado, duração e horário das atividades, que não poderão ser superiores a quarenta (40) horas semanais nem inferiores a dez (10) horas semanais. O termo de adesão poderá ser prorrogado, a critério da Chefia do Departamento, de comum acordo com o professor selecionado, por meio de termo aditivo.

1.5. O professor selecionado deverá seguir as normas internas do Departamento de Nutrição/FCBS/UFVJM, bem como da UFVJM, deverá zelar pelo patrimônio público, tratar com urbanidade e respeito os dirigentes, docentes, alunos, servidores técnico-administrativos e as pessoas da comunidade usuária dos atendimentos da Instituição, tendo o direito de receber o mesmo tratamento.

1.6. Ao término do prazo do termo de adesão, período de até 12 (doze) meses, o professor voluntário terá direito a um certificado de serviço prestado, a partir de solicitação dirigida ao Chefe do Departamento de Nutrição/FCBS/UFVJM, que o encaminhará para despacho pela Direção da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde (FCBS).

1.7. A prestação de serviço voluntário poderá ser interrompida a qualquer momento, a pedido do professor voluntário selecionado ou por conveniência do Chefe de Departamento, sem gerar qualquer ônus para ambos.

2. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO

2.1. Os candidatos deverão inscrever-se através de requerimento de inscrição (ANEXO I) a ser preenchido, assinado, digitalizado e encaminhado à Chefia do Departamento de Nutrição, através do e-mail: chefia.nutricao@ufvjm.edu.br, em data estipulada no ANEXO II.

2.2. Os candidatos deverão encaminhar juntamente com o requerimento de inscrição, a documentação exigida que consta no ANEXO I.

2.3. O Chefe do Departamento de Nutrição deverá dar sua aquiescência, se entender viável e pertinente nos termos da Resolução CONSU nº 28 de 03/10/2008.

2.4. Área de Conhecimento: Técnica dietética

2.5. Número de Vagas: 01 (uma)

2.6. Da titulação: Graduação em nutrição

3. DO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO (PARA A PROVA DIDÁTICA)

1. Introdução à Técnica Dietética: conceitos, objetivos, critérios da cozinha dietética, termos e etapas do preparo de alimentos.

2. Per capita, fatores de correção e cocção: fórmulas, usos e exercícios.

3. Cereais: características, tipos, propriedades, compras, armazenamento e tipos de preparação. Amido: características, gelatinização, gelificação retrogradação. Farinhas, ingredientes das massas e agentes de crescimento.

4. Leguminosas: tipos, características, seleção, armazenamento e preparos.

5. Frutas e hortaliças: características, tipos, noções de aquisição, armazenamento e preparo. Pigmentos em frutas e hortaliças, cocção correta.

6. Carnes: conceito, características, tipos mais usados, tipos de cortes. Aquisição e armazenagem; métodos de cocção e preparações.

7. Ovos: classificação, aquisição e armazenamento, usos e cuidados.

8. Leite e derivados: tipos, aquisição e armazenagem, usos e cuidados.

9. Óleos e gorduras: conceito, característica, armazenagem, deterioração, cuidados no uso.

10. Açúcares e produtos açucarados: tipos, propriedades, reações de escurecimento, aquisição e armazenamento.

11. Bebidas e infusões: conceitos, tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento.

12. Temperos, condimentos e molhos: tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento

13. Introdução à sociologia da alimentação.

14. Tipos de restaurantes

15. Planejamento de cardápios: popular, médio e sofisticado

16. Etiqueta social e mise en place

17. Gastronomia brasileira e internacional

18. Alimentos para fins especiais

19. Aproveitamento integral de alimentos

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS SUGERIDAS

- 4.1. COENDERS, A. Química Culinária. Zaragoza: Editorial Acribia, 1996. 290p.
EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo, SP: Atheneu, 2002. 450 p.
- 4.2. ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001. 330p.
- 4.3. TEICHMANN, I. Cardápios: Técnicas E Criatividade. 5a ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2000. 140p.
- 4.4. TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUSC, 2000. 355p.
- 4.5. TORRE, F de la. Administração hoteleira: parte II: alimentos e bebidas. São Paulo, SP: Roca, 2002. ix, 252 p. WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le Cordon Bleu Todas as técnicas culinárias. São Paulo: Ed. Marco Zero, c1997. 351p.

ATENÇÃO: A bibliografia indicada é apenas uma referência. É recomendável que o candidato busque outras fontes.

5. DO PROCESSO SIMPLIFICADO DE AVALIAÇÃO

Tal processo se constituirá, de acordo com a Resolução CONSU nº 28 de 03/10/2008 com modificação instituída pela Resolução CONSU nº 11 de 25/11/2021, por:

- 5.1. **Análise de currículo Lattes (Plataforma lattes do CNPq) do candidato.**
5.1.1. Critérios para Avaliação da Prova de Títulos - Área de Técnica Dietética, conforme quadro abaixo:

Atividade	Pontuação por Certificado ou Por semestre* ou Ano** completos
Currículo Lattes (Plataforma lattes do CNPq)	Obrigatório
Diploma de Graduação em Nutrição	Obrigatório
Certificado de Especialização em Nutrição (máximo de um título)	5
Certificado de Especialização em Nutrição na área de Unidade de Alimentação e Nutrição (máximo de um título)	10
Diploma de Mestrado (máximo de um título)	10
Diploma de Doutorado (máximo de um título)	15
Certificado de iniciação científica	10
Certificado de monitoria na área de Técnica Dietética	3 por semestre letivo

Atividade	Pontuação por Certificado ou Por semestre* ou Ano** completos
Certificado de monitoria com mínimo de 60h	1
Certificado de curso com mínimo de 120 h	2
Comprovante de exercício de magistério no ensino superior de graduação (efetivo/contratado)*	5 por semestre letivo
Comprovante de exercício de magistério no ensino superior de graduação (Convidado/Voluntário)	5 por semestre letivo
Artigo publicado em período classificado no <i>Qualis</i> pela CAPES	2
Autoria de livro com ISBN, de texto integral, publicado	2

5.2. Critérios para Avaliação da Prova Didática, conforme quadro abaixo:

Itens a serem avaliados	Pontuação
Domínio técnico-científico do ponto sorteado, profundidade, relação do tema da aula com a unidade acadêmica e atualização	50
Capacidade do candidato, relativa à utilização dos recursos de comunicação e técnicas de ensino	15
Execução do plano de aula, sequência lógica e coerência do conteúdo	15
Cumprimento do tempo da aula	5
Comportamento ético-profissional, criatividade e expressividade, correção na linguagem, clareza da comunicação e habilidade na formação de respostas	10
Emprego apropriado dos recursos didáticos, capacidade de estimular e facilitar o aprendizado do aluno, habilidades na abordagem do conteúdo	5

5.2.1. A prova didática terá duração, mínima, de 30 minutos e máxima, de 60 minutos.

5.3. Cálculo da Pontuação do Candidato:

Prova de Títulos: Pontuação do candidato multiplicada por 100 e dividida pela maior nota obtida na avaliação de títulos entre os candidatos.

Prova Didática: Média da pontuação dada pela banca para o candidato.

Pontuação Final: Soma das notas das Prova de Títulos e da Prova Didática dividido por 2.

5.4. Informações complementares:

5.4.1. O Processo Simplificado de Avaliação será conduzido sob responsabilidade de uma Comissão Examinadora, composta por três docentes do Departamento de Nutrição da UFVJM.

5.4.2. Serão dispensados do Processo Simplificado de Avaliação os docentes aposentados no âmbito das Instituições de Ensino Superior Públicas e/ou docentes aprovados em Concursos Públicos em Instituições de Ensino Superior Públicas, nas Áreas do Conhecimento objeto deste edital.

5.4.3. O professor voluntário aprovado não poderá assumir a regência de disciplinas.

5.4.4. Os temas de estudo para as provas, bem como as datas e horários a serem cumpridos constam no ANEXO II deste edital.

5.4.5. O docente aprovado assinará o TERMO DE ADESÃO, conforme consta no ANEXO III do presente edital.

Diamantina, Minas Gerais, na data da assinatura eletrônica.

Paulo de Souza Costa Sobrinho
Chefe do Departamento de Nutrição
Portaria nº2850, de 18 de dezembro de 2024

ANEXO I (REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO)

REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO

Eu, _____, CPF _____ N° _____, venho, através deste, requerer minha inscrição no PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR VOLUNTÁRIO do Departamento de Nutrição, na área de Técnica Dietética.

Em anexo a este requerimento, envio a seguinte documentação exigida: Comprovante de Graduação em Nutrição, Currículo Lattes (Plataforma lattes do CNPq) e Curriculum vitae com a documentação comprobatória.

Nome do candidato e assinatura

ANEXO II (DOS PRAZOS E HORÁRIOS)

1. Divulgação do edital e Período de Inscrição:

Período de 19 a 25 de agosto de 2025 (recebimento de mensagens eletrônicas (e-mails) até as 23:59 do dia 25/8)

2. Deferimento das Inscrições:

Dia 26 de agosto de 2025, às 08:00 horas, por mensagem eletrônica (e-mail).

3. Abertura do Concurso:

Dia 28 de agosto de 2025 às 8:00 horas, no Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição, Campus JK.

4. Sorteio para Prova Didática:

Dia 28 de agosto de 2025 às 8:30 horas, no Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição, Campus JK.

5. Prova Didática:

Dia 29 de agosto de 2025 às 8:30 horas, conforme a dinâmica de sorteio, no Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição, Campus JK.

6. Prova Títulos:

Dia 28 de agosto de 2025 às 9:00 horas, conforme a dinâmica de sorteio, na Sala de Reuniões do prédio do Departamento de Nutrição, Campus JK.

7. Divulgação do resultado:

Dia 01 de setembro de 2025, às 8:00 horas, por e-mail e na Secretaria do Departamento de Nutrição, Campus JK.

8. Início das atividades:

Dia 02 de setembro de 2025

ANEXO III

TERMO DE ADESÃO

Termo de adesão que celebra _____ com a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, com vistas à prestação de serviço voluntário, nos termos da Lei nº 9.608, de 18 de fevereiro de 1998. Pelo presente termo de adesão, _____ de nacionalidade _____, estado civil _____, identidade nº _____, CPF nº _____, residente à rua _____, na cidade de _____, estado _____, compromete-se a prestar serviço voluntário à Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, de acordo com as cláusulas e condições seguintes:

O docente prestador do serviço voluntário exercerá suas atividades junto ao Departamento de Nutrição, submetido a uma jornada semanal mínima de 10 horas, nos dias letivos do calendário acadêmico, em turnos compatíveis, considerando a compatibilidade de horários dos estudantes do curso de graduação em nutrição.

A atividade a ser exercida pelo docente consistirá em apoiar as atividades didáticas da área de Técnica Dietética, disciplinas Técnica Dietética I (NUT093) e Técnica Dietética II (NUT095) do Departamento de Nutrição.

A prestação de serviço realizada pelo docente não será remunerada e não gerará vínculo empregatício ou funcional com a Universidade, nem obrigação de natureza trabalhista, previdenciária ou afim, nos termos da Lei nº 9608/98.

O docente exercerá suas atividades sob subordinação hierárquica da Chefia do Departamento de Nutrição. O docente não poderá votar nem ser votado para quaisquer cargos de administração ou representação no âmbito da Universidade.

O docente poderá participar das reuniões do setor onde presta serviços, com direito a voz e sem direito a voto.

O docente compromete-se, durante o período da prestação de serviço voluntário, a observar e cumprir a legislação federal e as normas internas da Universidade, sob pena de suspensão da prestação do serviço,

assegurando, em todos os casos, o direito ao contraditório e à ampla defesa.

A prestação de serviço voluntário dar-se-á pelo período de até 12 (doze) meses a contar da data do presente Termo de Adesão, permitida a prorrogação através de Termo Aditivo, nos termos da Resolução nº 28 – CONSU, de 03 de outubro de 2008.

Diamantina, Minas Gerais, ____ de ____ de 2025

Docente voluntário

Profº. Paulo de Souza Costa Sobrinho
Chefe do Departamento de Nutrição



Documento assinado eletronicamente por **Paulo de Souza Costa Sobrinho, Chefe de Departamento**, em 19/08/2025, às 15:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1847195** e o código CRC **0B206B92**.

Referência: Processo nº 23086.134881/2025-21

SEI nº 1847195