

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (UFBA)  
GRUPO DE PESQUISA E EXTENSÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO  
DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA (GPERU-UFBA)**

**Edital nº 01/2023  
SELEÇÃO DE DISCENTE DE GRADUAÇÃO PARA GRUPO DE PESQUISA  
E EXTENSÃO**

A COORDENADORA DO GRUPO DE PESQUISA E EXTENSÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA - GPERU-UFBA (<https://gperu.ufba.br/> ) torna público que estarão abertas as inscrições para provimento de integrante discente de graduação mediante as normas e condições contidas neste Edital.

**1 - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

1.1 - A seleção que se refere ao presente Edital será executada por uma comissão de membros do GPERU-UFBA.

1.2 - A seleção será realizada na cidade de Salvador, no Restaurante Universitário Professor Manoel José De Carvalho, localizado no campus Ondina. Em caso de indisponibilidade do local indicado para realização da seleção, esta poderá ser realizada em outra localidade da Universidade, previamente informada aos candidatos.

1.3 - Não serão fornecidas informações por telefone a respeito de datas, locais e horários de realização das provas ou demais eventos. O candidato deverá observar rigorosamente seu e-mail ou dirigir-se à sede do grupo no RU-Ondina para receber as informações.

**2 – DAS VAGAS**

2.1 – As vagas a que se destina esta seleção são para discente de graduação em nutrição, gastronomia e estatística da Universidade Federal da Bahia. A carga horária variada será variada, conforme as seguintes especificações:

- a) Para as vagas de voluntários, com carga horária semanal de 10 horas;
- b) Para os que ficarem com bolsa Permanecer e bolsa de Projetos especiais da Proae, com carga horária de 20 horas semanais.

2.2 - A carga horária do estudante será de 2 (duas) horas diárias, até o limite de 10 (dez) horas semanais, durante o turno pré-estabelecido no matutino, vespertino e/ou noturno (até no máximo às 19 horas), exceto final de semana e feriados;

2.3 - Os candidatos selecionados cumprirão carga horária no Restaurante Universitário Professor Manoel José de Carvalho (campus de Ondina), e nos Pontos de Distribuição de Alimentos de São Lázaro (campos de São Lázaro - Federação); Vale do Canela e Residência Universitária (Corredor da Vitória), conforme necessidade do projeto.

2.4 - Serão contabilizados na carga horária semanal o tempo que será despendido com pesquisa e a realização de coletas de dados de estudos, além dos relacionados ao monitoramento realizado rotineiramente nos refeitórios.

### **3- DA ORGANIZAÇÃO E ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO GPERU**

3.1. O GPERU é organizado em **sete eixos** e o suporte ao Consultório Dietético do Restaurante Universitário Profa. Dra. Angeolina Rossi, a saber:

- 1) Controle de qualidade das refeições produzidas, transportadas e distribuídas;
- 2) Avaliação da satisfação, atitude e comportamento dos usuários do serviço;
- 3) Acompanhamento de gestão de pessoas e saúde do trabalhador;
- 4) Controle do planejamento alimentar e do cardápio do serviço de alimentação universitário da UFBA.
- 5) Controle das técnicas culinárias e elaboração da Ficha Técnica de Preparo;
- 6) Ações Educativas com colaboradores e com os usuários do Serviço;
- 7) Sustentabilidade, Agricultura Familiar e Meio Ambiente;
- 8) Consultório Dietético do Restaurante Universitário Profa. Dra. Angeolina Rossi

3.2. Entre as atividades **diárias** desenvolvidas no projeto estão:

- 1) monitoramento diário da temperatura de toda a cadeia produtiva do cardápio;
- 2) avaliação das condições higienicossanitárias através da aplicação de *checklists* diário, semanal e o de diagnóstico global; controle higienicossanitária *das* refeições transportadas;
- 3) avaliação *diária* do cardápio executado;
- 4) observação das técnicas culinárias e gastronômicas realizadas para execução do cardápio.
- 5) Estruturação de relatórios diários ou semanais ou mensais.
- 6) Suporte ao Consultório Dietético do Restaurante Universitário Profa. Dra. Angeolina Rossi.

3.3. Também são desenvolvidas atividades de levantamento, tabulação e análises de dados de pesquisas relacionadas aos eixos, que são organizadas em agenda semestral.

#### **4 - REQUISITOS PARA INGRESSO NO QUADRO DO GPERU- UFBA:**

4.1 - São requisitos básicos para o ingresso no quadro de integrante discente de graduação do GPERU- UFBA:

- a) ter sido aprovado no processo seletivo, na forma estabelecida neste Edital;
- b) ser discente do Curso de Nutrição ou Gastronomia ou Estatística da Universidade Federal da Bahia;
- c) não ser discente com prazo menor que 1 (um) ano para se formar;**
- d) não estar no semestre anterior aos estágios curriculares;**
- e) estar cursando a partir do 5º semestre para discentes do curso de Nutrição;
- f) ter cursado ou estar cursando o componente curricular NUTA24 para o curso de Gastronomia;
- f) deve ter cursado ou estar cursando as disciplinas estatística básica e descritiva para o estudante de estatística .
- g) para ser elegível a concorrer a bolsas Permanecer ou Projetos Especiais, que poderão ser disponibilizadas pelos subprojetos do GPERU **será obrigatório comprovar a inscrição no Cadastro Único da PROAE.**

## **5 - DAS INSCRIÇÕES**

5.1 - A inscrição nesta seleção implica, desde logo, o conhecimento e a explícita aceitação pelo candidato das condições estabelecidas neste Edital.

5.2 - As inscrições para a seleção de discentes para o GPERU-UFBA serão realizadas via internet, a partir do envio do currículo para o e-mail: gperu.ufba@gmail.com. Não serão aceitas inscrições efetuadas de forma diversa da estabelecida neste item.

5.3 - Período de inscrição: das 08h do dia 03/08/2023 às 23h59min do dia 19/08/2023, observado horário oficial de Brasília/DF.

5.4 - Após declarar ciência e aceitação das disposições contidas neste Edital, o candidato interessado em inscrever-se para a presente seleção deverá:

- a) enviar **o currículo e histórico escolar atualizado** para o e-mail supramencionado;
- b) no campo “assunto” colocar: SELEÇÃO DE DISCENTE DE GRADUAÇÃO DO GPERU- UFBA /2023;
- c) O candidato receberá resposta de confirmação do recebimento da inscrição.

## **6 - DAS FASES DA SELEÇÃO**

6.1 - A seleção terá uma fase única de análise de currículo e histórico escolar atualizados.

## **7 - DO RESULTADO FINAL E CLASSIFICAÇÃO**

7.1 - Será considerado aprovado na seleção de integrante discente de graduação do GPERU- UFBA o candidato que obtiver a pontuação e a classificação mínimas exigidas pelos avaliadores e pelos termos deste Edital.

7.2 - Os candidatos serão classificados em ordem decrescente de nota final.

7.3. Em caso de empate será usado o score acadêmico maior para desempate.

7.4 - O resultado final da seleção será encaminhado por e-mail aos candidatos.

## 8- CRONOGRAMA

<b>Atividade</b>	<b>Início</b>	<b>Final</b>
Divulgação do edital	03/08/2023	19/08/2023
Data de inscrição com envio de Currículo	03/08/2023	19/08/2023
Análise de currículo pela comissão	20/08/2023	20/08/2023
Resultado final	20/08/2023	20/08/2023
Início das atividades	21/08/2022	

Salvador, 03 de agosto de 2023.

MARIA DA CONCEIÇÃO PEREIRA DA FONSECA  
Coordenadora do GPERU-UFBA

**ANEXO I**  
**BAREMA NUTRIÇÃO**  
**AValiação de Currículo**

<b>CRITÉRIOS</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
<b>Nutrição:</b> Cursado as disciplinas: microbiologia de alimentos II, técnica dietética I, metodologia da pesquisa, estatística IV, conservação e higiene dos alimentos.	1,5 (um vírgula cinco)
Escore acadêmico de 2023.1 superior a 5,00	1 (um)
Disponibilidade de 10 horas por semana ou 20 horas por semana.	1 (dois)
Disponibilidade de pelos um período matutino	1,5 (dois)
Tempo mínimo para formação de 1 (um) ano.	1 (um)
Não estar no semestre anterior aos estágios curriculares	1 (um)
Experiência em estágio extracurricular na área de Unidade de Alimentação e Nutrição.	1 (um)
Identificação e afinidade com a área de Alimentação Coletiva comprovada pelo Currículo e/ou entrevista	1 (um)
Experiência em outros projetos de extensão e/ou pesquisa	1 (um)
<b>SOMATÓRIO</b>	<b>10 pontos</b>

**ANEXO II**  
**BAREMA GASTRONOMIA**  
**AValiação de Currículo**

<b>CRITÉRIOS</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
<b>Gastronomia:</b> Preferencialmente ter cursado a disciplina: NUTA24 ou estar cursando a disciplina: NUTA24	1,5 (um vírgula cinco)
Escore acadêmico de 2023.1 superior a 5,00	1 (um)
Disponibilidade de 10 horas por semana	1 (um)
Disponibilidade de pelos um período matutino	1 (um)
Tempo mínimo para formação de 1 (um) ano	1 (um)
Não estar no semestre anterior aos estágios curriculares	1 (um)
Experiência em atividades profissionais da Gastronomia.	1 (um)
Experiência em outros projetos de extensão e/ou pesquisa	1,5 (um vírgula cinco)
Identificação e afinidade com a área de Alimentação Coletiva comprovada pelo Currículo e/ou entrevista	1 (um)
<b>SOMATÓRIO</b>	<b>10 pontos</b>

**ANEXO III**  
**BAREMA ESTATÍSTICA**  
**AValiação DE CURRÍCULO**

<b>CRITÉRIOS</b>	<b>PONTUAÇÃO</b>
<b>Estatística:</b> Cursado ou cursando disciplinas: estatística básica e descritiva.	1,5 (um vírgula cinco)
Escore acadêmico de 2023.1 superior a 5,00	1 (um)
Disponibilidade de 10 horas por semana.	1 (um)
Disponibilidade de pelos um período matutino	1 (um)
Tempo mínimo para formação de 1 (um) ano.	1 (um)
Não estar no semestre anterior aos estágios curriculares	1 (um)
Experiência em estágio extracurricular em estatística ou bioestatística	1 (um)
Identificação e afinidade com a área de estatística aplicada	1,5(um vírgula cinco)
Experiência em outros projetos de extensão e/ou pesquisa	1 (um)
<b>SOMATÓRIO</b>	<b>10 pontos</b>