

EDITAL DC/CP 15/2022

ABRE INSCRIÇÕES PARA SELEÇÃO DE ESTUDANTES PARA O PROJETO DE EXTENSÃO COZINHA CEASA USF.

O Diretor do Câmpus Campinas da Universidade São Francisco – USF, no uso de suas atribuições, baixa o seguinte

EDITAL

Art. 1.º Ficam abertas, no período de 12 a 19 de abril de 2022, inscrições para os estudantes, em caráter voluntário, para participar dos *Projetos de Extensão Cozinha CEASA USF*, sendo a relação de número de vagas, cursos participantes, dia e horário do projeto apresentada no quadro anexo.

§ 1.º As inscrições devem ser realizadas, via link de inscrição conforme quadro anexo, pelos estudantes regularmente matriculados nos cursos de graduação relacionados no referido quadro, inserindo o nome e RA no ato da inscrição.

§ 2.º O estudante interessado deverá cumprir a carga horária semanal nos dias da semana determinados em acordo com a vaga pretendida, conforme quadro, sob orientação do docente responsável.

Art. 2.º A seleção do candidato será realizada considerando o semestre em que o estudante está inscrito.

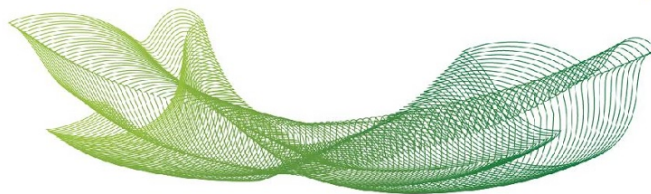
§ 1.º Nos dias 25 e 26 de abril de 2022, haverá prova e/ou entrevista, com dia e horário a serem combinados com o(s) docente(s) responsável(is) pelo Projeto de Extensão.

§ 2.º Os candidatos inscritos deverão fazer contato com os docentes responsáveis Alexandre Meneghetti Martins, Alison Douglas da Silva e Aline Ribeiro Bacan Perondini pelos e-mails disponíveis no quadro anexo para informações posteriores.

§ 3.º Se não houver lista de espera ou interesse dos estudantes pré-selecionados, um novo edital será aberto para preenchimento das vagas.

Art. 3.º O resultado do processo seletivo será divulgado por e-mail aos estudantes no dia 27 de abril de 2022.

Parágrafo único. O projeto de extensão com a participação dos estudantes tem início previsto para 28 de abril de 2022 e término em 16 de dezembro de 2022.



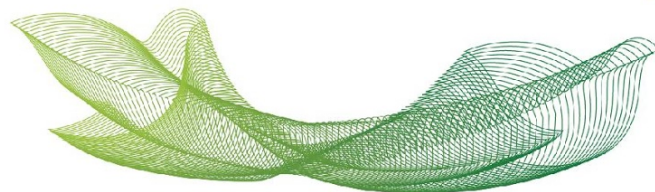
Art. 4.º Casos omissos serão resolvidos pela Direção de Câmpus, ouvidas as coordenações de Cursos.

Art. 5.º Dê-se ciência aos interessados e a quem de direito para que o presente produza seus efeitos.

Publique-se.

Campinas, SP, 11 de abril de 2022.

Geraldo Peres Caixeta
Diretor de Câmpus – Campinas



Educando para a paz

Anexo ao Edital DC/CP 15/2022

| PERÍODO DE INSCRIÇÃO: 12/4 a 19/4/2022 | | | | | | | | | | |
|---|---------------------------|--|----------|------------------------------|------------------------|--|--|---|--|---|
| PERÍODO DE ENTREVISTAS E SELEÇÃO: A seleção será realizada no período de 25 a 26/4/2022 | | | | | | | | | | |
| INÍCIO DAS ATIVIDADES: 28/4/2022 | | | | | | | | | | |
| FINAL DAS ATIVIDADES: 16/12/2022 | | | | | | | | | | |
| PROJETO | CURSO | ESTUDANTES | SEMESTRE | E-MAIL DOCENTE RESPONSÁVEL | ATUAÇÃO | OBJETIVO | ATIVIDADES REALIZADAS | LINK INSCRIÇÃO | HORÁRIO | CERTIFICADO |
| Cozinha CEASA USF – 1 TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA | Tecnologia em Gastronomia | 8 estudantes do curso de tecnologia em gastronomia | todos | alexandre.martins@usf.edu.br | Atividades presenciais | O objetivo deste projeto de extensão é possibilitar a formação para o emprego, a partir da formação sobre os procedimentos técnicos e científicos necessários para produção de alimentos e preparação de pratos, que promovam a inserção do público beneficiário da ação no mercado de trabalho. | Atuação junto ao docente da Gastronomia auxiliando o/as estudante/as do projeto na execução das preparações. | https://forms.gle/KYV3yyxXwaQ9JPc37 | VESPERTINO quintas-feiras das 13h às 17h | Prof. Coordenador: 90 horas Prof. Participante: 80 horas Estudante Participante: 80 horas |
| Cozinha CEASA USF – 2 NUTRIÇÃO | Nutrição | 8 estudantes do curso de Nutrição | todos | alison.silva@usf.edu.br | Atividades presenciais | O objetivo deste projeto de extensão é possibilitar a formação para o emprego, a partir da formação sobre os procedimentos técnicos e científicos necessários para produção de alimentos e preparação de pratos, que promovam a inserção do público beneficiário da ação no mercado de trabalho. | Atuação junto ao docente da Nutrição e Gastronomia auxiliando o/as estudante/as do projeto nos procedimentos de segurança alimentar e nutricional, orientando sobre higiene e manipulação dos alimentos, higiene do ambiente e do manipulador, além de informações sobre as informações nutricionais dos alimentos e insumos utilizados. | https://forms.gle/KYV3yyxXwaQ9JPc37 | VESPERTINO quintas-feiras das 13h às 17h | Prof. Coordenador: 30 horas Prof. Participante: 20 horas Estudante Participante: 20 horas |
| Cozinha CEASA USF – 3 ADMINISTRAÇÃO | Administração | 8 estudantes do curso de Administração | todos | aline.bacan@usf.edu.br | Atividades presenciais | O objetivo deste projeto de extensão é possibilitar a formação para o emprego, a partir da formação sobre os procedimentos técnicos e científicos necessários para produção de alimentos e preparação de pratos, que promovam a inserção do público beneficiário da ação no mercado de trabalho. | Atuação junto ao docente da Administração e Gastronomia auxiliando o/as estudante/as do projeto a desenvolver as noções de empreendedorismo no setor de Alimentos e Bebidas (A&B). | https://forms.gle/KYV3yyxXwaQ9JPc37 | VESPERTINO quintas-feiras das 13h às 17h | Prof. Coordenador: 30 horas Prof. Participante: 20 horas Estudante Participante: 20 horas |