

## EDITAL DC/CP 16/2022

### **ABRE INSCRIÇÕES A VAGAS REMANESCENTES PARA SELEÇÃO DE ESTUDANTES PARA O PROJETO DE EXTENSÃO COZINHA CEASA USF.**

O Diretor do Câmpus Campinas da Universidade São Francisco, no uso de suas atribuições e considerando o Edital DC/CP 15/2022, baixa o seguinte

### **EDITAL**

**Art. 1.º** Ficam abertas, no período de 26 de abril de 2022 a 6 de maio de 2022, inscrições para vagas remanescentes aos estudantes, em caráter voluntário, para participar do *Projeto de Extensão Cozinha CEASA USF*, sendo a relação do número de vagas, cursos participantes, dia e horário do projeto apresentada no quadro anexo.

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

**§ 2.º** O estudante interessado deverá cumprir a carga horária semanal no dia da semana determinado no quadro anexo, de acordo com a vaga pretendida, sob orientação do professor responsável.

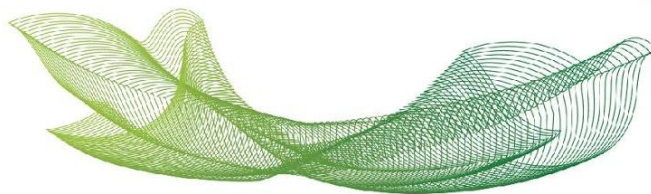
**Art. 2.º** A seleção do candidato será realizada considerando o semestre em que o estudante está inscrito, com prova e/ou entrevista nos dias 9 e 10 de maio de 2022, em horário a ser combinado com o(s) professor(es) responsável(is) pelo Projeto de Extensão.

**§ 1.º** Os candidatos inscritos deverão fazer contato com os professores responsáveis, Alexandre Meneghetti Martins e Aline Ribeiro Bacan, para informações posteriores pelos e-mails disponíveis no quadro anexo.

**§ 2.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 11 de maio de 2022.

**Parágrafo único.** O projeto de extensão com a participação dos estudantes deste processo de seleção tem início previsto para 12 de maio e término em 16 de dezembro de 2022.



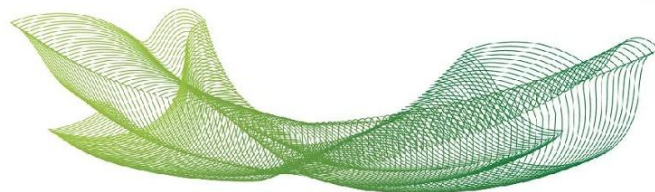
**Art. 4.º** Casos omissos serão resolvidos pela Direção de Câmpus, ouvidas as coordenações de Cursos.

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

Publique-se.

Campinas, SP, 26 de abril de 2022.

Geraldo Peres Caixeta  
**Diretor de Câmpus – Campinas**



# Educando para a paz

Anexo ao Edital DC/CP 16/2022

<b>PERÍODO DE INSCRIÇÃO: 26/4 a 6/5/2022</b>										
<b>PERÍODO DE ENTREVISTAS E SELEÇÃO: A seleção será realizada no período de 10 a 11/5/2022</b>										
<b>INÍCIO DAS ATIVIDADES: 12/5/2022</b>										
<b>FINAL DAS ATIVIDADES: 16/12/2022</b>										
PROJETO	CURSO	ESTUDANTES	SEMESTRE	E-MAIL DOCENTE RESPONSÁVEL	ATUAÇÃO	OBJETIVO	ATIVIDADES REALIZADAS	LINK INSCRIÇÃO	HORÁRIO	CERTIFICADO
<b>Cozinha CEASA USF – 1 TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b>	Tecnologia em Gastronomia	8 estudantes do curso superior 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 professor da Gastronomia auxiliando o/as estudante/as do projeto na execução das preparações.	<a href="https://forms.gle/KYV3yyxXwaQ9JPc37">https://forms.gle/KYV3yyxXwaQ9JPc37</a>	VESPERTINO quintas-feiras das 13h às 17h	Prof. Coordenador: 90 horas Prof. Participante: 80 horas Estudante Participante: 80 horas
<b>Cozinha CEASA USF – 2 ADMINISTRAÇÃO</b>	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 professor 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).	<a href="https://forms.gle/KYV3yyxXwaQ9JPc37">https://forms.gle/KYV3yyxXwaQ9JPc37</a>	VESPERTINO quintas-feiras das 13h às 17h	Prof. Coordenador: 30 horas Prof. Participante: 20 horas Estudante Participante: 20 horas