

# PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2024



## PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO - COMUNICADO 21/2024

### HABILITADOS PARA AVALIAÇÃO INDIVIDUAL E AVALIAÇÃO DIDÁTICA

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial- SENAC/PA Departamento Regional do Pará torna público a relação de candidatos habilitados para a Avaliação Individual do Processo de Recrutamento e Seleção no município de Capanema/PA conforme o Comunicado nº 21/2024.

Conforme item 4.5.10 do Comunicado PRS 21/2024, no dia da Avaliação Individual, os candidatos deverão apresentar **ORIGINAL E CÓPIA** dos documentos que certificam e comprovam os requisitos básicos do cargo:

- Certificado de escolaridade do Ensino Médio Completo;
- Comprovação de experiência mínima de 06 (seis) meses como cozinheiro, padeiro e/ou confeitoiro;
- Comprovação de cursos relacionados à área realizados nos últimos 05 (cinco) anos (se houver);
- Ficha de Inscrição impressa e assinada que estará disponível na área do candidato;
- Comprovante de classificação para Avaliação Individual que deverá ser impresso na área do candidato a partir de 25/06/2024;
- 1 Foto 3x4.

Conforme item 4.6 do Comunicado PRS 21/2024, a *Avaliação Didática é de caráter eliminatório, esta consistirá em uma Aula Expositiva/Demonstrativa, com duração de no máximo 30 (trinta) minutos. As normas para a etapa da Avaliação Didática estão descritas no item 4.6 do comunicado.*

Conforme item 4.6.10 do Comunicado PRS 21/2024, os recursos disponíveis para apresentação da Aula Expositiva são: *sala de aula com quadro branco, pincéis, apagador, Notebook e Datashow.*

**Obs: Outros recursos além dos disponíveis, ficarão a critério do candidato levar para sua apresentação.**

Abaixo segue o **TEMA** da Aula Expositiva, para todos os candidatos:

#### **TEMA DE AULA PARA AVALIAÇÃO DIDÁTICA:**

**“Análise Sensorial na Gastronomia”**

VER ANEXO I

# PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2024



## **AVALIAÇÃO PSICOLÓGICA:**

**Local:** Travessa Osvaldo Cruz, 161 - Oliveira Brito- Capanema - Pará.

## **ENTREVISTA INDIVIDUAL**

**Local:** Travessa Osvaldo Cruz, 161 - Oliveira Brito- Capanema - Pará.

Segue abaixo a relação, em ordem alfabética, dos candidatos habilitados para a Avaliação Individual:

### **Cargo: INSTRUTOR (GASTRONOMIA)**

CANDIDATO		AVALIAÇÃO PSICOLÓGICA		ENTREVISTA INDIVIDUAL	
		DATA	HORA	DATA	HORA
1	BRUNO MACIEL BRANCHES SOARES	08/07/2024	10H	11/07/2024	08:30H
2	CLAUDIO DANIEL DE MORAES BARBOSA	08/07/2024	10H	11/07/2024	09:30H
3	DARILENE CATARINE VIEIRA MOREIRA	08/07/2024	10H	11/07/2024	10:30H
4	IGOR COSTA DE SOUSA	08/07/2024	10H	11/07/2024	11:30H
5	JÉSSICA ADELAIDE SOUZA COSTA	08/07/2024	10H	11/07/2024	14:30H
6	SILAS RAFAEL FIGUEIREDO DE ARAUJO	08/07/2024	10H	11/07/2024	15:30H
7	SIMONE OEIRAS JOVITA DA SILVA	08/07/2024	10H	11/07/2024	16:30H

# PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2024



## ANEXO I

### EXECUÇÃO TÉCNICA DA AULA EXPOSITIVA/DEMONSTRATIVA

**Tema proposto:** “Análise Sensorial na Gastronomia”.

**Modalidade de apresentação:** Aula Expositiva/Demonstrativa.

**Recursos disponíveis para Aula Expositiva/Demonstrativa:** Sala de aula convencional ou laboratório, bancada inox de trabalho ou mesa, potes plásticos descartáveis com tampa, etiqueta para identificação e caneta porosa permanente, computador ou notebook, projetor, flip-chart.

**Tempo para Aula Expositiva/Demonstrativa:** Até 30 minutos.

#### **Requisitos para execução da Aula Expositiva/Demonstrativa:**

A análise sensorial é uma ferramenta poderosa na gastronomia, permitindo aos profissionais da área desvendar os segredos do sabor, aroma, textura e aparência dos alimentos, elevando a experiência culinária. Nesta aula serão analisados os insumos abaixo:

- **Condimentos e especiarias:** Alecrim, Louro, Manjericão, Canela, Cravo-da-Índia e Gengibre. As análises podem ser feitas quanto ao sabor, aroma, pungência e textura.

Pontos relevantes para a aula:

1. Explicação sobre as técnicas de análise sensorial: visual, olfativa, gustativa, tátil e auditiva;
2. Importância da análise sensorial para o controle de qualidade dos alimentos e melhor seleção;
3. Compreensão de aromas e sabores para uma produção gastronômica harmônica.

# PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2024



## CRITÉRIOS UTILIZADOS PELO SENAC PARA AVALIAÇÃO DA AULA EXPOSITIVA/DEMONSTRATIVA

As normas para a etapa da Avaliação Didática estão descritas no item 4.6 do comunicado.

Conforme o item 4.6.9 do Comunicado 21/2024, no início da Avaliação Didática, o candidato entregará à banca examinadora um **Plano de Aula em 3 (três) vias impressas**. Conforme item 4.6.11 do Comunicado 21/2024 a Avaliação Didática consistirá da análise dos itens descritos a seguir:

Item	Descrição
<b>Plano de Aula</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Apresentação do Plano de Aula (identificação do tema, objetivos, público alvo, conteúdo programático, procedimentos metodológicos, recursos instrucionais, procedimentos avaliativos, previsão do tempo e referências, conforme ABNT);</li><li>✓ Qualidade do material impresso (ortografia, layout; tipografia e impressão);</li></ul>
<b>Atenção, Orientação, Motivação e Planejamento.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Apresentação do assunto da aula; objetivo da aula; apresentação dos tópicos que serão abordados em aula; habilidade para despertar interesse e motivação;</li></ul>
<b>Conteúdo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Organização dos conteúdos (introdução, desenvolvimento e conclusão);</li><li>✓ Fundamentação teórica;</li><li>✓ Domínio de conteúdo;</li><li>✓ Apresentação de conteúdo de forma crítica, contextualizada e atualizada;</li><li>✓ Uso de exemplos relevantes e científicos;</li></ul>
<b>Expressão Corporal e Linguagem</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Postura adequada; dicção clara e fluente; boa entonação de voz; linguagem clara e adequada; respeito a terminologia e os conceitos da área;</li></ul>
<b>Síntese da Aula e Avaliação da Aprendizagem</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Revisões dos pontos-chaves; consolidação de ideias;</li></ul>
<b>Emprego dos Recursos Didáticos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Emprego adequado dos recursos didáticos.</li></ul>

Belém, 21 de junho de 2024.  
Gerência de Recursos Humanos