



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC
DEPARTAMENTO REGIONAL DO AMAZONAS – DR/AM
GERENCIA DE GESTÃO DE PESSOAS - GGP

RESULTADO DA 1ª FASE PROCESSO DE SELEÇÃO PARA
DOCENTE DE ENSINO SUPERIOR

EDITAL 012/2017

LISTA DE CANDIDATOS SELECIONADOS PARA A 2ª FASE
AVALIAÇÃO DIDÁTICA – AULA EXPOSITIVA

Data: 13/06/2016 (terça-feira)

Horário: Vide tabela abaixo

Local: Faculdade de Tecnologia Senac – FATESE (Rua 10 de Julho, 11, Centro)

Fase: Avaliação Didática – Aula Expositiva.

Tempo: 30 minutos, sendo 20 min. para a apresentação da aula expositiva e 10 min. para posicionamento da banca avaliadora.

Responsável: Keila Santana Neves

Ficará disponível para uso dos candidatos, o projetor multimídia, computador, quadro branco.

OBRIGATÓRIO:

1. APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS:

- Identidade ou Carteira de Trabalho (original);
- Certificado de escolaridade e histórico (cópia);
- Certificado dos cursos de capacitação (cópia);
- Comprovante de experiência profissional (cópia da carteira de trabalho, declaração de empresa ou cópia de contratos);
- Currículo Atualizado;
- Plano de aula impresso em 02 vias e arquivo digital da apresentação da aula expositiva;

2. TODOS OS CANDIDATOS SELECIONADOS DEVEM ENVIAR E-MAIL CONFIRMANDO PRESENÇA PARA keila.neves@am.senac.br

3. SEGUIR AS ORIENTAÇÕES DA AVALIAÇÃO DIDÁTICA CONTIDAS NO INFORMATIVO I DO EDITAL.

DISCIPLINA		EMPREENDEDORISMO E MARKETING NOS NEGÓCIOS	
EMENTA DA DISCIPLINA			
Atuação do empreendedor. O mundo dos negócios. Síntese de oportunidades. O segmento de geração de ideias. Plano de Negócios. Planejamento estratégico para a implantação de empreendimentos de alimentação. O risco do investimento em empreendimentos de alimentação – foco na qualidade do investimento. Os 4Ps do Marketing. Marketing pessoal do chefe de cozinha.			
CANDIDATOS		HORÁRIO	TEMA DA AULA
1	José Humberto Pereira e Silva	13h30	Escolha livre dentro da Ementa
2	Monique Ferreira de Menezes	14h00	Escolha livre dentro da Ementa
3	Yvna Maria Cavalcanti Veras	14h30	Escolha livre dentro da Ementa

DISCIPLINA		SEGURANÇA ALIMENTAR	
EMENTA DA DISCIPLINA			
Morfologia, fisiologia, classificação, nomenclatura e genética das bactérias, esterilização e desinfecção. Quimioterapia bacteriana. Métodos gerais do estudo das bactérias. Técnicas bacteriológicas. Caracterização e classificação dos vírus. Técnicas virológicas. Doenças veiculadas pelos alimentos. Legislação aplicada à segurança alimentar e manipulação de alimentos.			
CANDIDATOS		HORÁRIO	TEMA DA AULA
1	Nadia Nara Auzier Sobreira Brasil	15h00	Escolha livre dentro da Ementa
2	Rosane Souza Cavalcante	15h30	Escolha livre dentro da Ementa
3	Silmara Miranda Mundi	16h00	Escolha livre dentro da Ementa

DISCIPLINA		COZINHA CLÁSSICA	
EMENTA DA DISCIPLINA			
Conhecer o histórico das cozinhas internacionais clássicas: França, Itália, Portugal e Espanha. Preparações da culinária tradicional internacional da Europa e suas principais combinações. Apresentar os insumos da Cozinha Clássica e regiões produtoras. Cardápios históricos e consagrados.			
CANDIDATOS		HORÁRIO	TEMA DA AULA
1	Alcenir Seixas dos Santos	16h30	Escolha livre dentro da Ementa
2	Verônica de Carvalho Marques	17h00	Escolha livre dentro da Ementa