

Edital 01/2023 para Candidatura a Docente Permanente no Programa de Pós-graduação em Gastronomia (PPGG) (UFC)

Este edital visa seleção de professores da UFC ou externos para atuar no Programa de Pós-graduação em Gastronomia (PPGG), curso de Mestrado, para preenchimento de quatro (4) vagas de professor Permanente, de acordo com as vagas disponíveis nas linhas de pesquisa do PPGG, conforme anexo I.

Os candidatos serão avaliados comparativamente, segundo critérios do Regimento do PPGG, **complementados por exigências** do documento de avaliação da CAPES (Interdisciplinar), quanto à sua qualificação em relação às **demandas do PPGG** e à produção científica e acadêmica.

Caso não seja atendida a demanda para as vagas de Docentes Permanentes, os candidatos a docentes do PPGG podem qualificar-se como Colaboradores (Art. 44), desde que atendam as linhas de interesse do Edital.

Será exigido para o cadastro como docente permanente que o candidato tenha o título de doutor, tiver orientado trabalho de conclusão de curso (TCC), iniciação científica, mestrado ou doutorado, e publicação científica mínima de quatro (4) produções contabilizadas nos anos de 2019, 2020, 2021, 2022 e 2023, como:

- artigos científicos publicados em periódicos classificados pela **Área Interdisciplinar da CAPES como A1, A2, A3, A4 e B1** (observe que a última publicação da classificação Qualis pela CAPES é referente ao período de 2017 a 2020. Esse é o Qualis vigente) (<https://sucupira.capes.gov.br/sucupira/public/consultas/coleta/veiculoPublicacaoQualis/listaConsultaGeralPeriodicos.xhtml>);

- e/ou livros com ISBN e conselho editorial;

- e/ou capítulos de livro com ISBN e conselho editorial.

Os itens e documentos para avaliação de possível ingresso no PPGG-UFC, que devem ser integralmente atendidos pelos candidatos, estão detalhados abaixo:

1) Carta de intenção com descrição de proposta de pesquisas pertinente aos objetivos do programa a serem desenvolvidas junto ao PPGG e vinculação à área de concentração e à linha escolhida para concorrer, bem como declarar na carta **que não participa como docente permanente** em mais de um programa de pós-graduação (acadêmico ou profissional) e que possui disponibilidade mínima de 15 h para dedicação para o PPGG;

2) Indicação de disciplina a ministrar no PPGG (consultar disciplinas já cadastradas no PPGG em <https://ppgggastronomia.ufc.br/pt/informacoes-academicas/disciplinas/>) ou formulário de disciplina nova a ser oferecida pelo candidato, **que atenda às demandas do PPGG, conforme as linhas de pesquisa apresentadas no anexo II**, com até 64 (sessenta e quatro horas) contendo o plano das disciplinas, conforme anexo III;

3) Currículo Lattes completo e atualizado em meio digital (pdf ou rtf), com comprovação da produção dos anos de 2019, 2020, 2021, 2022 e 2023 de artigos, livros e capítulos de livros;

4) O material deve ser enviado em meio digital (arquivos pdf) para o endereço eletrônico -ppgg@ufc.br, colocando no Assunto: “Edital Docente Permanente do PPGG”;

Uma vez credenciado é esperado que o docente ofereça pelo menos uma disciplina a cada dois anos para o PPGG, oriente pelo menos um aluno de mestrado no PPGG por ano, publique pelo menos um artigo em periódico ou livro ou capítulo de livro por ano com a participação de discente do PPGG, a

fim de atender aos requisitos da Portaria 81 da CAPES, de 3 de junho de 2016. Também, para atender a um requisito da área Interdisciplinar da CAPES, o docente deve permanecer credenciado como docente permanente no PPGG por pelo menos 4 anos, devendo depois desse tempo, realizar o recredenciamento;

O presente edital seguirá o seguinte calendário:

Calendário	
Inscrições via e-mail (ppgg@ufc.br)	01/02/2023 a 17/02/2023
Avaliação pela comissão e homologação pelo colegiado	20 a 27/02/2023
Resultado Final	28/02/2023

Dúvidas podem ser enviadas para o e-mail ppgg@ufc.br.

ANEXO I

Vagas por linhas do PPGG:

1) Área de Concentração: Gastronomia, Inovação e Sustentabilidade: Linhas de pesquisa:

- **Linha 1 - Gastronomia social e sustentabilidade (2 vagas);**
Até 1 vaga para docente externo à UFC
- **Linha 3 – Gastronomia, nutrição e saúde (2 vagas).**
Até 1 vaga para docente externo à UFC

ANEXO II

LINHAS DE PESQUISA DO PPGGastronomia-UFC

Linha de pesquisa 1 – Gastronomia Social e Sustentabilidade: Esta linha de pesquisa, pautada em estudos de natureza multidisciplinar, concentra-se em estratégias de promoção de um desenvolvimento social e a investigação de seus impactos, buscando traduzir e divulgar cientificamente a produção cultural alimentar local, regional e nacional, incluindo: registros de natureza material e imaterial da cultura gastronômica; a prática gastronômica em suas relações com a sustentabilidade e soberania alimentar; intervenções e incorporações da perspectiva gastronômica em políticas públicas de alimentação, considerando a função social da Gastronomia; a preservação e a documentação de saberes tradicionais; o estudo das bases e implementação de uma Educação Alimentar e Nutricional; o estudo das práticas e das representações da cozinha, da comida e da bebida como signos culturais; o debate sobre os contornos de atuação e sobre a formação teórico-prática de profissionais da seara da alimentação; a mobilização do empreendedorismo em torno de soluções para problemas sociais intermediado pelo conhecimento gastronômico.

Linha de Pesquisa 3 – Gastronomia, Nutrição e Saúde: Esta linha de pesquisa, pautada na concepção e perspectiva multidisciplinar, contempla diferentes áreas do conhecimento, como alimentação, nutrição, saúde, antropologia, educação, tecnologia, mercado, tendências, sustentabilidade, envolvendo a gastronomia e relacionadas com as questões alimentares e nutricionais e seus desafios para a saúde, como nutrição e gastronomia clínica, com foco na gastronomia hospitalar, no combate às doenças crônicas; nas restrições alimentares e na saúde mental; nutrição e gastronomia nas diversas fases da vida e diferentes condições fisiológicas; benefícios para a saúde dos compostos bioativos e alimentos funcionais, notadamente os da biodiversidade brasileira; a gastronomia na educação alimentar e nutricional; segurança e soberania alimentar e nutricional; alimento seguro e boas práticas; técnicas de preparo e preservação dos nutrientes; cardápios vegetarianos; sustentabilidade e saúde planetária; etnonutrição, variáveis culturais e seus desfechos nutricionais.

ANEXO III

	Universidade Federal do Ceará Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação Coordenadoria de Pesquisa e Ensino
---	---

FORMULÁRIO PARA CRIAÇÃO DE COMPONENTE CURRICULAR

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROGRAMA

Programa: Programa de Pós-graduação em Gastronomia

2. TIPO DE COMPONENTE

Atividade () Disciplina () Módulo ()

3. NÍVEL

Mestrado () Doutorado ()

4. IDENTIFICAÇÃO DO COMPONENTE

Nome:

Carga Horária Prática:

Carga Horária Teórica:

Nº de Créditos:

Obrigatória: Sim () Não ()

Área de Concentração:

5. DOCENTE RESPONSÁVEL

6. JUSTIFICATIVA

7. OBJETIVOS

8. EMENTA

9. PROGRAMA DA DISCIPLINA/ATIVIDADE/MÓDULO

10. FORMA DE AVALIAÇÃO

11. BIBLIOGRAFIA

Comissão de seleção

Coordenação do Curso:

Adriana Camurça Pontes Siqueira, vice-coordenadora PPGG

Paulo Henrique Machado de Sousa, coordenador PPGG

Eveline de Alencar Costa, coordenadora linha 1

Diana Valesca Carvalho, coordenadora linha 3

Renato de Mesquita Rios, representante discente