

**ESCOLA DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS
CURSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
NÚCLEO DE PESQUISA EM CULTURA CERVEJEIRA - NECERVA**

EDITAL SELEÇÃO PROJETO EXTENSÃO NECERVA

O NÚCLEO DE PESQUISA EM CULTURA CERVEJEIRA ENUT/DEALI, torna público que estarão abertas as inscrições para a seleção de candidatos a participar do Projeto de Extensão, conforme discriminação a seguir:

1. DO OBJETO

A cerveja é a bebida resultante da fermentação, por levedura cervejeira, do mosto de cevada malteada ou do extrato de malte, submetido previamente a um processo de cocção, adicionado de lúpulo, sendo atualmente uma das bebidas mais consumida no mundo e a bebida alcoólica mais popular entre os brasileiros. Sua produção artesanal tem ganhado destaque no estado de Minas Gerais, tendo sido produzidas cervejas de vários estilos e com qualidade de acordo com os guias cervejeiros. Desta forma o objetivo desse projeto é fomentar e disseminar a cultura cervejeira por meio da realização de oficinas abordando a história cervejeira, família de cervejas, guias de estilos, escolas cervejeiras, fabricação de cerveja e harmonização com cerveja, na cidade de Ouro Preto e região, envolvendo alunos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos e a Comunidade de Ouro Preto e região.

Serão de responsabilidade dos acadêmicos selecionados: planejamento e execução de todas as oficinas programadas no projeto; preparo de material técnico quando do planejamento das oficinas; redação de regimentos necessários.

2. DAS INSCRIÇÕES PARA A SELEÇÃO

2.1 - Período: de 09/03/2020 a 13/03/2020.

2.2 - O formulário de inscrição deverá ser preenchido e entregue na Secretaria do DEALI (conforme horários de funcionamento), juntamente com o histórico escolar e o *Curriculum vitae* resumido (procurar destacar os quesitos do item 3.1). O formulário consta anexo desse edital (anexo I)

3. DA PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão se inscrever os acadêmicos matriculados no Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, que atendam os seguintes requisitos:

- a) Ser maior de 18 anos;
- b) Ter bom desempenho acadêmico;
- c) Ter espírito de equipe e facilidade de relacionamento com o público;
- d) Ter disponibilidade para realizar oficinas durante finais de semana;
- e) Ter disponibilidade para realização de reuniões regulares;
- f) Ter facilidade de comunicação oral e escrita;
- g) Não exceder carga horária semanal total de 54 horas.

4. DO PROCESSO DE SELEÇÃO

4.1 – Os acadêmicos serão selecionados, por uma equipe de seleção, mediante análise do *Curriculum Vitae*, Anexo I e pelos critérios estabelecidos no item 3 deste edital e através de entrevista estruturada.

4.2 – Os dias e horários das entrevistas serão divulgados oportunamente.

4.3 – Serão selecionados 10 acadêmicos.

4.4 – A equipe será composta por alunos de diferentes períodos, incluindo o primeiro e o último.

4.5 – O resultado da seleção será divulgado na Escola de Nutrição bem como por email.

6. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

6.1 – Casos omissos ao presente Edital serão avaliados pela equipe de seleção.

Ouro Preto, 05 de março 2020.

Prof. Dr. Aureliano Claret da Cunha
Coordenador NECERVA

**ESCOLA DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS
CURSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
NÚCLEO DE PESQUISA EM CULTURA CERVEJEIRA - NECERVA**

SELEÇÃO PROJETO EXTENSÃO NECERVA – Anexo I

Ficha de inscrição

Nome Completo:			
Identidade:		Emissor:	
Matrícula UFOP:		Período atual:	
CPF:		Data de nascimento: ___/___/___	
Telefones:	Res:	Cel:	WhatsApp:
Endereço em Ouro Preto:			
Email:			

Questionário

1. Qual o seu interesse para a participação do NECERVA?

2. Já participou de alguma atividade científica/acadêmica relacionado à Tecnologia de Cerveja?

3. Qual a importância de projetos de extensão na sua visão?

4. Já participou de algum projeto de extensão? Descreva sua experiência.

5. Está ciente que poderá ter seu período de férias comprometido parte em ouro preto para realização de oficinas?

6. Descreva o que é um trabalho em Equipe.

Redação

Entregar em uma folha à parte, manuscrito, uma dissertação, com no máximo 20 e no mínimo 25 linhas abordando qualquer tema relacionado à Tecnologia de Cerveja/Cultura Cervejeira.