



**ATA DA SESSÃO EXTRAORDINÁRIA DA CONGREGAÇÃO DA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
DO DIA 1º DE AGOSTO DE 2022.**

- 1 **Horário:** Quatorze horas e dezessete minutos (14h17min)
- 2 **Local:** Híbrido - Sala da Congregação e [https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/congregacao-escola-](https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/congregacao-escola-de-nutricao)
- 3 [de-nutricao](https://conferenciaweb.rnp.br/webconf/congregacao-escola-de-nutricao) (Sala virtual).
- 4 **Pauta:** Apreciação dos Baresmas, Normas Complementares, Lista de Utensílios e Banca Examinadora
- 5 do concurso docente do Edital 04/2022 da área de conhecimento Estudos de Alimentos em
- 6 Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas, Departamento da Ciência dos Alimentos.
- 7 **Membros presentes:** Professores(as) Mônica Leila Portela de Santana (Diretora em exercício e
- 8 presidente da Sessão); Raquel Rocha dos Santos (Representante do Conselho Acadêmico de Ensino –
- 9 CAE); Iracema Santos Veloso (Representante do Departamento de Ciências dos Alimentos – DCA);
- 10 Adenilda Queirós Santos Deiró (Representante do Departamento da Ciência da Nutrição – DCN);
- 11 Priscila Ribas de Farias Costa (Representante do Colegiado dos Cursos de Pós-Graduação - PGNUT);
- 12 Márcio Vasconcelos Luckesi (Representante do Colegiado do Curso de Graduação em Gastronomia –
- 13 COLEGGASTRO. Participaram remotamente: Professoras Neuza Maria Miranda dos Santos
- 14 (Representante suplente do Conselho Acadêmico de Pesquisa e Extensão – CAPEX); Liliane de Jesus
- 15 Bittencourt (Representante do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição – COLEGNUT); Sandra
- 16 Santos Valois (Representante do Colegiado do Curso de Residência – RESINUT) e Carla de Magalhães
- 17 Cunha (Representante do Corpo Docente). **Ausentes:** professora Luciara Leite Brito, (Diretora da
- 18 Unidade) em licença para tratamento da saúde e a Assistente em Administração Conceição Maria Leão
- 19 Carneiro (Representante dos Servidores Técnico-Administrativos - TAEs). Ainda não foram informados
- 20 os representantes dos corpos discentes dos cursos de graduação em Nutrição e Gastronomia.
- 21 **Discussão da Pauta e deliberações:** Aberta a Sessão, a Diretora em exercício cumprimentou a todos e
- 22 deu início à discussão da Pauta abordando o **primeiro item: Apreciação dos Baresmas, do concurso**
- 23 **docente do Edital 04/2022**, da área de conhecimento Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos
- 24 e Técnicas Gastronômicas do Departamento da Ciência dos Alimentos, para provimento da vaga
- 25 resultante da exoneração do professor André Batista Gomes. A palavra foi franqueada à professora
- 26 Iracema Veloso que apresentou no multimídia os Baresmas para as provas teórico-prática, didática,
- 27 títulos e defesa de memorial, elaborados por uma Comissão do DCA. Ao finalizar a apresentação de



**ATA DA SESSÃO EXTRAORDINÁRIA DA CONGREGAÇÃO DA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
DO DIA 1º DE AGOSTO DE 2022.**

28 cada barema, o documento foi submetido a discussão, recebendo sugestões que foram acatadas e, em
29 seguida, colocado em votação, sendo todos aprovados por unanimidade. A Chefe do DCA informou
30 que os baremas da Prova Didática e da Defesa de Memorial foram os mesmos utilizados no concurso
31 realizado para a área em foco, no Edital 03/2019. Continuando a sessão foi apresentado o arquivo das
32 **Normas Complementares**, as quais foram discutidas, ajustadas e em seguida colocadas em votação,
33 recebendo aprovação de todos os presentes. Como o tempo estipulado para a reunião extraordinária
34 extrapolara muito o tempo da sessão ordinária, agendada para as quinze horas (15h00) **não foi**
35 **possível apreciar todos os itens da Pauta, ficando a Lista de Utensílios e a composição da Banca**
36 **Examinadora do concurso para serem submetidos em data oportuna.** As decisões da Congregação
37 foram homologadas e a Senhora Diretora encerrou a sessão extraordinária às quinze horas e cinquenta
38 e cinco minutos (15h55min). Para constar, eu, Ana Maria Santos Souza, Assistente em Administração,
39 lavrei a presente Ata que depois de lida e aprovada será assinada eletronicamente por mim e pelos
40 membros da Congregação. **Serão anexados a esta Ata os arquivos aprovados nesta sessão: Baremas**
41 **das provas teórico-prática, didática, títulos e defesa de memorial, e as Normas Complementares.**
42 Salvador, 1º de agosto de 2022. //////////////////////////////////////



Concurso Docente – Edital 04/2022

Departamento de Ciências dos Alimentos

Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

BAREMA PARA PROVA DE TÍTULOS

(OBS: Os três avaliadores pontuam juntos os títulos e emitem um só barema, uma nota única)

Nome do Candidato (a): _____

1– TÍTULOS ACADÊMICOS

Pontuação Máxima: 27 pontos

Títulos	Pontuação máxima	Pontuação obtida
• Livre docência	5,0	
• Doutorado na área do concurso com o objeto de tese em Gastronomia	20,0	
• Doutorado na área do concurso	15,0	
• Doutorado em andamento na área do concurso cumprida a etapa de qualificação	8,0	
• Mestrado na área do concurso com o objeto da dissertação em Gastronomia	7,0	
• Especialização na área do concurso com C.H. ≥ 360 (1,0 ponto por título)	5,0	
• Título de Bacharel em Gastronomia	3,0	
Pontos Obtidos		

2– TÍTULOS DIDÁTICOS

Pontuação Máxima: 23 pontos-

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Docência na Graduação e/ou Pós-Graduação <i>lato sensu</i> na área do concurso	0,3 por semestre (máximo de 6,0)	
• Docência na Pós-Graduação <i>stricto sensu</i> na área do concurso	0,5 por semestre (máximo de 8,0)	
• Docência no Ensino Superior em outra área	0,25 por ano (máximo de 2,0)	
• Docência no Ensino Médio	0,20 por ano (máximo de 1,0)	



Concurso Docente – Edital 04/2022

Departamento de Ciências dos Alimentos

Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

• Docência em curso de extensão (Ensino Superior) na área do concurso	0,10 por atividade (máximo de 1,0)	
• Conferência, palestra, seminários, cursos diversos na área do concurso	0,10 por atividade (máximo de 2,0)	
Orientação de trabalhos acadêmicos concluídos na área do concurso		
• Orientação <i>Stricto sensu</i>	0,5 por aluno (máximo de 2,0)	
• Coorientação <i>Stricto sensu</i>	0,25 por aluno (máximo de 1,0)	
• Orientação <i>Lato sensu</i>	0,25 por aluno (máximo de 1,0)	
• Orientação na Graduação (TCC, Iniciação Científica, Monitoria ou similar)	0,25 por aluno (máximo de 3,0)	
• Participação em Banca Examinadora na área do concurso (Concurso público, Tese, Dissertação)	0,50 por atividade (máximo de 3,0)	
• Participação em Banca Examinadora na área do concurso (TCC de Graduação, Especialização e ou Residência)	0,25 por atividade (máximo de 2,0)	
Pontos Obtidos		

3– TÍTULOS DE PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA

Pontuação Máxima: 20 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Publicação de artigos na área do Concurso, em periódicos com corpo editorial e indexados com ISSN (nos últimos 10 anos)	4,0 por publicação	
Outras publicações na área do concurso (nos últimos 10 anos)		
• Resumo em evento científico	0,25 por publicação (máximo de 3,00)	
• Apresentação oral de trabalho em eventos técnico-científicos	0,5 por apresentação (máximo de 5,0)	
• Publicação de livro com corpo editorial com ISBN	6,0 por livro (máximo de 18,0)	



Concurso Docente – Edital 04/2022

Departamento de Ciências dos Alimentos

Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

• Publicação de capítulo de livro com corpo editorial com ISBN	4,0 por capítulo (máximo de 16,0)	
• Tradução de livro técnico	1,0 por capítulo (máximo de 1,0)	
Participação em projeto de pesquisa na área do concurso (nos últimos 5 anos).		
• Participação em projeto como coordenador	1,0 por ano (máximo de 5,0)	
• Participação em projeto como membro	0,5 por ano (máximo de 2,0)	
Participação em projetos de extensão na área do concurso (nos últimos 5 anos).		
• Como coordenador	1,0 por ano (máximo de 5,0)	
• Como membro	0,5 por ano (máximo de 2,5)	
Propriedade intelectual na área do concurso		
• Patente Registrada	1,0 por patente (máximo de 4,0)	
• Patente protocolada ou depositada	0,5 por registro (máximo de 2,0)	
• Premiações advindas do exercício de atividades acadêmicas (sem limite temporal)	0,5 por prêmio (máximo de 1,0)	
Pontos Obtidos		
Propriedade intelectual fora da área do concurso		
• Patente Registrada	0,5 por patente (máximo de 0,5)	
• Patente protocolada ou depositada	0,3 por registro (máximo de 0,3)	
• Premiações advindas do exercício de atividades acadêmicas (sem limite temporal)	0,5 por prêmio (máximo de 0,5)	
Pontos Obtidos		



Concurso Docente – Edital 04/2022

Departamento de Ciências dos Alimentos

Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

4– FORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Pontuação Máxima: 10 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Aperfeiçoamento na área do concurso (mínimo 180 horas).	2,0 (máximo 4,0)	
• Atividade de iniciação científica, monitoria ou extensão	0,5 por ano (máximo de 3,0)	
• Cursos de extensão na área do concurso	0,5 a cada total de 40 horas (máximo de 3,0)	
• Estágio extracurricular mínimo de 90h, na área do concurso.	0,25 por estágio (máximo de 1,0)	
• Curso de atualização na área do concurso (nos últimos 5 anos)	0,25 a cada total de 20 horas (máximo de 6,0)	
Pontos Obtidos		

5 - TÍTULOS PROFISSIONAIS

Pontuação Máxima: 15 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Tempo de efetivo exercício profissional na área do concurso, comprovado em Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) acima de 03 meses	0,5 a cada 03 meses de atividade (máximo de 10,0)	
• Membro de grupo de pesquisa cadastrado no CNPq	0,5 por ano de atividade (máximo de 3,0)	
• Aprovação em concurso público	0,25 por aprovação (máximo de 1,0)	
• Aprovação em processo seletivo simplificado/temporário na área do concurso	0,20 por aprovação (máximo de 1,0)	
• Revisor de revista, cooperação técnica e institucional ou consultor ad hoc	0,5 por atividade (máximo de 2,0)	
Pontos Obtidos		



Concurso Docente – Edital 04/2022

Departamento de Ciências dos Alimentos

Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

6 - TÍTULOS ADMINISTRATIVOS

Pontuação Máxima: 05 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Direção, Chefia ou Coordenação em instituição pública ou privada por mais de 1 ano	1,0 por ano (máximo de 4,0)	
• Vice Direção, Vice Chefia ou Vice Coordenação em instituição pública ou privada por mais de 1 ano	0,5 por ano (máximo de 2,0)	
• Representação em órgãos colegiados	0,5 por ano (máximo de 2,0)	
• Coordenação de cursos de aperfeiçoamento ou especialização	1,0 por ano (máximo de 2,0)	
• Coordenação de eventos (cursos de extensão CH > 8 h, jornadas, seminários, exposições e similares)	0,5 por evento (máximo de 2,0)	
• Membro de Comissão organizadora de congressos e outros eventos de entidades científicas	0,25 por evento (máximo de 1,0)	
• Membro de Comissão em trabalho transitório, de carácter pedagógico e/ou administrativo, definida por meio de Portaria	0,25 por evento (máximo de 1,0)	
Pontos Obtidos		
TOTAL DE PONTOS		
NOTA (TOTAL DE PONTOS /10)		

Data: ____/____/____

Examinadores:

Examinador I

Examinador II

Examinador III



Serviço Público Federal
Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição



Endereço: Rua Basílio da Gama, S/N - Canela - Salvador / Bahia CEP 40.110.907
Telefone: (071) 3283-7700 / 7701 e-mail: enufba@ufba.br

Concurso Docente – Edital 04/2022

Departamento de Ciências dos Alimentos

Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas
Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

BAREMA PARA PROVA DIDÁTICA

Nome do Candidato (a): _____

QUESITOS	PONTUAÇÃO	
	MÁXIMO	OBTIDO
DESENVOLVIMENTO DA AULA		
1. Adequação do plano de aula	1,0	
2. Coerência entre os objetivos previstos no plano de aula e os conteúdos desenvolvidos	1,0	
3. Estruturação lógica e didática da aula	1,5	
4. Adequação dos procedimentos e recursos didáticos utilizados	1,0	
5. Domínio de conteúdo	3,0	
6. Utilização adequada de terminologia técnico-científica e da língua portuguesa	1,0	
7. Objetividade na apresentação do conteúdo	1,0	
8. Adequação do conteúdo em função do tempo estipulado para a prova	0,5	
TOTAL	10,0	
Observações:		

Salvador, ____ de _____ de _____

Examinador



Serviço Público Federal
Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição



Endereço: Rua Basílio da Gama, S/N - Canela - Salvador / Bahia CEP 40.110.907

Telefone: (071) 3283-7700 / 7701 e-mail: enufba@ufba.br

Concurso Docente – Edital 04/2022

Departamento de Ciências dos Alimentos

Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

BAREMA DA PROVA TEÓRICO-PRÁTICA

Nome do Candidato (a): _____

QUESITOS	Pontuação	
	Máxima	Obtida
Teórico-Prática (7,5 pontos)		
1. Didática, coerência e articulação de conteúdos teóricos e práticos.	2,0	
2. Organização, Higiene de alimentos e Segurança na área de trabalho	1,0	
3. Adequação ao tempo disponibilizado para realização da prova	0,5	
4. Utilização adequada das técnicas gastronômicas clássicas	2,5	
5. Estética do prato	0,5	
6. Características sensoriais das preparações	1,0	
Relatório (2,5 pontos)		
1. Clareza, sequência lógica e coerência na descrição das etapas desenvolvidas na prática	0,5	
2. Fundamentação teórica e capacidade de interpretar os procedimentos adotados e os resultados obtidos	1,0	
3. Objetividade e coerência com a prova teórico-prática na exposição do conteúdo	0,5	
4. Capacidade de expressão em escrita acadêmica com utilização adequada da terminologia técnica	0,5	
TOTAL	10,0	
OBSERVAÇÕES:		

Salvador, ____ de _____ de _____

Examinador



Serviço Público Federal
Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição



Endereço: Rua Basílio da Gama, S/N - Canela - Salvador / Bahia CEP 40.110.907

Telefone: (071) 3283-7700 / 7701 e-mail: enufba@ufba.br

Concurso Docente – Edital 04/2022

Departamento da Ciências dos Alimentos

Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

DEFESA DE MEMORIAL

Nome do Candidato (a): _____

ITENS A CONSIDERAR	PONTUAÇÃO	
	MÁXIMO	OBTIDO
CONTEÚDO DO MEMORIAL	4,0	
1. Descrição e análise, em perspectiva histórica, da produção científica, das atividades didáticas, de extensão, de formação, administrativas e de orientação na área do concurso ou em áreas correlatas.	1,5	
2. Descrição e análise, em perspectiva histórica, de outras atividades relacionadas à área do concurso.	0,5	
3. Articulação e justificativa das escolhas acadêmicas e profissionais.	1,0	
4. Perspectivas de trabalho, projetos acadêmicos e possíveis contribuições para o desenvolvimento institucional.	1,0	
APRESENTAÇÃO E DEFESA	6,0	
1. Relevância da vida acadêmica e profissional do candidato e sua dedicação a essa atividade.	0,5	
2. Coerência da trajetória percorrida pelo candidato na sua vida acadêmica e profissional com as atividades inerentes ao objeto do Concurso.	0,5	
3. Domínio e atualização do candidato quanto ao tema/área do concurso.	0,5	
4. Capacidade de liderança universitária do candidato.	0,5	
5. Capacidade de contribuir para o desenvolvimento institucional.	0,5	
6. Perspectivas de atuação na docência, pesquisa e extensão e na gestão na atual conjuntura da universidade brasileira.	0,5	
7. Capacidade argumentativa em resposta aos questionamentos dos membros da Comissão Julgadora.	3,0	
TOTAL	10,0	
Observações:		

Salvador, ____ de _____ de _____

Examinador



Serviço Público Federal
Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição



Endereço: Rua Basílio da Gama, S/N - Canela - Salvador / Bahia CEP 40.110.907
Telefone: (071) 3283-7700 / 7701 e-mail: enufba@ufba.br

Concurso Docente – Edital 04/2022

Departamento de Ciências dos Alimentos

Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas


Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

NORMAS COMPLEMENTARES PARA A PROVA TEÓRICO-PRÁTICA

1. Imediatamente após a abertura do concurso será sorteada a ordem de realização da Prova Teórico-Prática, por cada candidato, de acordo com a ordem de inscrição no concurso, na presença de todos os concorrentes, comprovado por assinatura em lista de presença, ficando o candidato automaticamente eliminado se ausente deste sorteio.
2. A Banca Examinadora apresentará a lista de insumos disponíveis na Unidade Universitária a cada candidato, após o sorteio do ponto pelo Presidente da Banca, para que cada um possa relacionar os itens desejados para realização da prova. O candidato terá no máximo 15 minutos para solicitar os itens.
3. A prova teórico-prática será realizada em laboratório da Escola de Nutrição. Devido às especificidades da prova e ao contexto da Pandemia de Covid-19, recomenda-se que o acesso a esse espaço esteja restrito aos membros da Banca Examinadora, servidores devidamente autorizados pela Direção e a cada um dos candidatos, no momento de sua avaliação.
4. O candidato deverá se apresentar para realizar a prova, devidamente paramentado, conforme as normas de segurança e higiene no trabalho.
5. A prova teórico-prática consistirá no desenvolvimento de uma aula teórico-prática com a elaboração de uma preparação e montagem de três pratos iguais (1 para cada examinador) e de um relatório, de acordo com o ponto sorteado, a serem avaliados pela Banca Examinadora.
6. Os candidatos disporão de até 20 minutos, antes do início da prova, para organizar a sua área de trabalho.
7. O candidato disporá de até 4h (quatro horas) para realizar a prova teórico-prática, incluindo a elaboração do relatório.
8. As listas com os equipamentos e utensílios disponíveis no laboratório onde se realizará a prova serão divulgadas através do Site <https://nutricao.ufba.br>.
9. Será facultado aos candidatos utilizarem seus utensílios de uso pessoal (facas, fouets, espátulas e etc.), além dos fornecidos pela UFBA.
10. A prova teórico-prática será registrada através de equipamento de vídeo.

11. O relatório referente à prova teórico-prática deverá ser manuscrito e elaborado sem consultas.
12. O texto definitivo do relatório será redigido manualmente pelo candidato, em letra legível, com caneta azul ou preta, em folhas de papel devidamente identificadas com os dados do concurso, sendo vedada a interferência ou participação de outras pessoas e a utilização de qualquer outro equipamento mecânico ou eletrônico para a sua realização.
13. Não será admitido o uso de celular, tablet ou outro meio ou via de comunicação eletrônica.
14. Os pareceres emitidos por cada examinador, para cada prova teórico-prática, deverão ser lidos na divulgação dos resultados dessa prova.
15. Uma via impressa do Curriculum vitae, do Memorial e dos documentos comprobatórios dos títulos neles inseridos e/ou da sua atualização serão entregues imediatamente após a divulgação dos candidatos aprovados na prova Teórico-Prática e do Cronograma da Prova Didática e Defesa de Memorial. Esses documentos também deverão ser encaminhados digitalizados para o endereço eletrônico **concursos.enufba@ufba.br**.
16. Os candidatos devem estar cientes das disposições contidas no Anexo I do Edital 04/2022 que trata das medidas de biossegurança para a realização das provas.
17. A prova será imediatamente anulada e excluído o candidato que desrespeitar a quaisquer dos itens destas Normas.

Salvador, 8º de agosto de 2022.

Documento assinado digitalmente
 MÔNICA LEILA PORTELA DE SANTANA
Data: 08/08/2022 09:32:57-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Profª. Drª Mônica Leila Portela de Santana
Presidente da Congregação da ENUFBA



Emitido em 01/08/2022

ATA Nº 01.08.2022 - Ata da Sess. extraord. aprovada Ses/2022 - ENUT (12.01.30)
(Nº do Documento: 6479)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado eletronicamente em 31/08/2022 10:47)

ADENILDA QUEIROS SANTOS DEIRO

CHEFE

DCN/ENUT (12.01.30.01)

Matrícula: 2222031

(Assinado eletronicamente em 31/08/2022 12:38)

ANA MARIA SANTOS SOUZA

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

ENUT (12.01.30)

Matrícula: 283898

(Assinado eletronicamente em 31/08/2022 11:35)

CARLA DE MAGALHAES CUNHA

PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR

DCN/ENUT (12.01.30.01)

Matrícula: 2935521

(Assinado eletronicamente em 31/08/2022 11:31)

CONCEICAO MARIA LEAO CARNEIRO

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

ENUT (12.01.30)

Matrícula: 1476144

(Assinado eletronicamente em 31/08/2022 16:38)

DEBORAH MUROWANIECKI OTERO

PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR

DCA/ENUT (12.01.30.05)

Matrícula: 1207070

(Assinado eletronicamente em 06/10/2022 23:21)

EUZELIA LIMA SOUZA

COORDENADOR DE CURSO - SUBSTITUTO

CCGASTN/ENUT (12.01.30.10)

Matrícula: 2699513

(Assinado eletronicamente em 06/10/2022 11:53)

IRACEMA SANTOS VELOSO

PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR

DCA/ENUT (12.01.30.05)

Matrícula: 287777

(Assinado eletronicamente em 31/08/2022 15:49)

LILIANE DE JESUS BITTENCOURT

COORDENADOR DE CURSO - TITULAR

CCNUT/ENUT (12.01.30.02)

Matrícula: 2318500

(Assinado eletronicamente em 30/08/2022 16:13)

MARIA CECILIA SA PINTO RODRIGUES DA COSTA

PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR

DCA/ENUT (12.01.30.05)

Matrícula: 287200

(Assinado eletronicamente em 30/08/2022 15:50)

MONICA LEILA PORTELA DE SANTANA

DIRETOR - SUBSTITUTO

ENUT (12.01.30)

Matrícula: 1194475

(Assinado eletronicamente em 30/08/2022 14:40)

RAQUEL ROCHA DOS SANTOS

PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR

DCN/ENUT (12.01.30.01)

Matrícula: 3315542

(Assinado eletronicamente em 31/08/2022 11:42)

SANDRA SANTOS VALOIS

PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR

DCN/ENUT (12.01.30.01)

Matrícula: 2555828

