



**ATA DA PRIMEIRA SESSÃO EXTRAORDINÁRIA DA CONGREGAÇÃO DA  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
DO DIA 22 DE AGOSTO DE 2022.**

- 1 **Horário:** Quatorze horas e vinte minutos (14h20min)
- 2 **Local:** Sala da Congregação (Sessão PRESENCIAL\*)
- 3 **Pauta: 1.** Apreciação da Banca Examinadora do concurso docente do Edital 04/2022 da área de  
4 conhecimento Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas,  
5 Departamento da Ciência dos Alimentos e da lista de utensílios para a prova teórico-prática do referido  
6 concurso; 2. Recurso de Amanda Oliveira Magalhães, aspirante ao concurso do Edital 04/2022 acima  
7 citado.
- 8 **Membros presentes:** Professores(as) Mônica Leila Portela de Santana (Diretora em exercício e  
9 presidente da Sessão); Raquel Rocha dos Santos (Representante do Conselho Acadêmico de Ensino –  
10 CAE); Maria Cecília Sá Pinto Rodrigues da Costa (Representante do Conselho Acadêmico de Pesquisa e  
11 Extensão – CAPEX); Iracema Santos Veloso (Representante do Departamento de Ciências dos  
12 Alimentos – DCA); Adenilda Queirós Santos Deiró (Representante do Departamento da Ciência da  
13 Nutrição – DCN); Euzélia Lima Souza (Representante suplente do Colegiado do Curso de Graduação em  
14 Gastronomia – COLEGGASTRO); Sandra Santos Valois (Representante do Colegiado do Curso de  
15 Residência – RESINUT) e Carla de Magalhães Cunha (Representante do Corpo Docente); a Assistente  
16 em Administração, Conceição Maria Leão Carneiro (Representante dos Servidores Técnico-  
17 Administrativos - TAEs). Participaram remotamente\*: Professoras Liliane de Jesus Bittencourt  
18 (Representante do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição – COLEGNUT) e Deborah  
19 Murowaniecki (Representante suplente do Colegiado dos Cursos de Pós-Graduação - PGNUT).
- 20 **Ausente:** professora Luciara Leite Brito, (Diretora da Unidade) em licença para tratamento da saúde.  
21 Ainda não foram informados os representantes dos corpos discentes dos cursos de graduação em  
22 Nutrição e Gastronomia.
- 23 **Discussão da Pauta e deliberações:** Aberta a Sessão, a Diretora em exercício cumprimentou a todos e  
24 deu início à discussão da pauta abordando o **primeiro ponto: Apreciação da Banca Examinadora do**  
25 **concurso docente do Edital 04/2022** da área de conhecimento Estudos de Alimentos em Gastronomia,  
26 Estudos e Técnicas Gastronômicas, Departamento da Ciência dos Alimentos, para provimento da vaga  
27 resultante da exoneração do professor André Batista Gomes. O documento foi projetado no



**ATA DA PRIMEIRA SESSÃO EXTRAORDINÁRIA DA CONGREGAÇÃO DA  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
DO DIA 22 DE AGOSTO DE 2022.**

28 multimídia e os nomes indicados pelo Departamento da Ciência dos Alimentos para compor a Banca  
29 examinadora do concurso em foco foram apreciados pelo plenário. A Chefe do DCA informou que  
30 todos os professores indicados para a banca examinadora foram previamente consultados e aceitaram  
31 o convite para participar do concurso cuja realização está prevista para a segunda quinzena de outubro  
32 do corrente ano (10/2022). Ao finalizar a discussão o documento foi submetido a votação, sendo a  
33 Banca Examinadora aprovada por unanimidade, com a seguinte composição: **Membros Titulares -**  
34 **Professores Doutores Walison Fábio Rogério**, da Universidade Federal da Bahia (UFBA); **Camila**  
35 **Pinheiro Coura**, da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e **Neide Kazue Sakugawa Shinohara**  
36 da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). **Membros Suplentes: 1º Suplente: Prof.ª Dr.ª**  
37 **Euzélia Lima Souza**, da Universidade Federal da Bahia (UFBA); **2º Suplente: Prof. Dr. Paulo Henrique**  
38 **Machado de Souza**, da Universidade Federal do Ceará (UFC). **Suplentes Adicionais: Professores**  
39 **Doutores** Fernando Santa Clara Viana Júnior, da Universidade Federal da Bahia (UFBA); Estefânia  
40 Fernandes Garcia, da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e Lúcia Helena Soares de Lima, da  
41 Universidade Anhembi Morumbi (UAM). Continuando a sessão foi mencionada a Lista de Utensílios  
42 para a prova teórico prática do concurso acima identificado, mas justificou-se que a mesma não exigia  
43 apresentação detalhada, passando-se então ao **segundo ponto de pauta: Recurso de Amanda Oliveira**  
44 **Magalhães**, aspirante ao concurso do Edital 04/2022 do DCA/ENUFBA. No seu documento a  
45 requerente solicitou a "INCLUSÃO DE HABILITAÇÃO NÍVEL MESTRADO EM ENGENHARIA DE  
46 ALIMENTOS" e em resposta a Chefe do Departamento da Ciência dos Alimentos, no ofício Nº 22/2022  
47 lido na plenária, indeferiu o pedido com a seguinte justificativa: "**A determinação do perfil do**  
48 **candidato e a qualificação exigida em Edital é um ato discricionário da administração pública, neste**  
49 **caso, da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, que decidiu pela exigência de**  
50 **Doutorado, nas áreas já especificadas no Edital 04/2022. Desta forma, nega-se provimento ao**  
51 **recurso.**" Após as considerações dos presentes, foi colocada em votação a resposta do DCA ao recurso  
52 em comento, sendo esta aprovada por unanimidade. Nada mais havendo a tratar as decisões da  
53 Congregação foram homologadas e a Senhora Diretora encerrou a sessão extraordinária às quatorze  
54 horas e trinta e seis minutos (14h36min). Para constar, eu, Ana Maria Santos Souza, Assistente em  
55 Administração, lavrei a presente Ata que depois de lida e aprovada será assinada, eletronicamente,



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

**ATA DA PRIMEIRA SESSÃO EXTRAORDINÁRIA DA CONGREGAÇÃO DA  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
DO DIA 22 DE AGOSTO DE 2022.**

56 por mim e pelos membros da Congregação. **Será anexado a esta Ata o arquivo da Banca Examinadora**  
57 **do Concurso do Edital 04/2022** aprovado nesta sessão: Salvador, 22 de agosto de 2022. //////////////////////////////////



**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 do Edital 04/2022**

Departamento da Ciência dos Alimentos

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

Classe: Adjunto A, Regime de Trabalho: DE, 01 vaga

**BANCA EXAMINADORA**

**Membros Titulares**

**Prof. Dr. Walison Fábio Rogério**

Universidade Federal da Bahia (UFBA)

**Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Camila Pinheiro Coura**

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

**Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Neide Kazue Sakugawa Shinohara**

Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)

**Membros Suplentes**

**1º Suplente: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Euzélia Lima Souza**

Universidade Federal da Bahia (UFBA)

**2º Suplente: Prof. Dr. Paulo Henrique Machado de Souza**

Universidade Federal do Ceará (UFC)

**Suplentes Adicionais**

**Prof. Dr. Fernando Santa Clara Viana Júnior**

Universidade Federal da Bahia (UFBA)

**Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Estefânia Fernandes Garcia**

Universidade Federal da Paraíba (UFPB)

**Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Lúcia Helena Soares de Lima**

Universidade Anhembi Morumbi (UAM)



**Concurso Docente do Edital 04/2022**

Departamento da Ciência dos Alimentos

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

Classe: Adjunto A – Regime de Trabalho: DE, 01 vaga

**LISTA DE UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA REALIZAÇÃO DA PROVA TEÓRICO PRÁTICA**

<b>LABORATÓRIO B04</b>	
<b>UTENSÍLIOS</b>	
<b>NOME / DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE</b>
Abridor de latas e garrafas - <b>INOX</b>	1
Amassador de Temperos Grande - <b>POLIPROPILENO</b>	4
Amassador de Temperos pequeno - <b>POLIPROPILENO /MADEIRA</b>	1
Apoio para Prancha de Corte - <b>POLIPROPILENO</b>	3
Assadeira Flam - <b>ALUMÍNIO</b>	1
Assadeira Redonda - <b>ALUMÍNIO</b>	1
Assadeira Redonda "Pizza" - <b>ALUMÍNIO</b>	4
Assadeira REDONDA FUNDO FALSO	1
Assadeira Retangular - <b>ALUMÍNIO</b>	7
Bandeja - <b>INOX</b>	2
Bowl Pequeno - <b>PORCELANA</b>	5
Caçarola Grande - <b>ALUMÍNIO</b>	2
Caçarola Pequena - <b>ALUMÍNIO</b>	1
Caneca média - <b>ALUMÍNIO</b>	2
Chaira - <b>ALUMÍNIO</b>	1
Chinoy - <b>ALUMÍNIO</b>	2
Colher - <b>MADEIRA</b>	1
Colher de Arroz - <b>POLIPROPILENO</b>	12
Colher de Arroz- <b>INOX</b>	9
Colher Maciça 40cm - <b>POLIPROPILENO</b>	4
Colher para Preparo 46cm - <b>INOX</b>	6
Concha - <b>INOX</b> diversos tamanhos	10
Concha - <b>POLIPROPILENO</b>	2
Cortador Circular "Pizza" - <b>INOX</b>	6
Cuscuzeiro - <b>ALUMÍNIO</b>	2



Cutelo - <b>INOX</b>	1
Descaroçador - <b>INOX/POLIPROPILENO</b>	3
Escorredor de Massa - <b>INOX</b>	2
Escorredor de Massa grande - <b>ALUMÍNIO</b>	2
Escumadeira - <b>INOX/POLIPROPILENO</b>	1
Escumadeira Grande - <b>INOX</b>	2
Espátula - <b>SILICONE/ARAME DE INOX</b>	1
Espátula - <b>SILICONE/POLIPROPILENO</b>	6
Espátula Angulada Vasada - <b>INOX</b>	1
Espátula Angulada Vasada - <b>POLIPROPILENO</b>	2
Espátula Confeitaria Grande - <b>INOX/POLIPROPILENO</b>	1
Espátula para Chapa - <b>INOX/POLIPROPILENO</b>	6
Espremedor de Batatas - <b>INOX</b>	1
Faca de Legumes - <b>INOX/POLIPROPILENO</b>	5
Faca Desossa - <b>INOX/POLIPROPILENO</b>	5
Faca do Chef - <b>INOX/POLIPROPILENO</b>	1
Faca Serrilhada 8" - <b>INOX/POLIPROPILENO</b>	1
Forma com furo no meio - <b>ALUMÍNIO</b>	2
Fouet - <b>INOX</b>	1
Fouet - <b>INOX/POLIPROPILENO</b>	1
Frigideira Grande - <b>ALUMÍNIO</b>	3
Frigideira Grande - <b>MESTRE CHEF</b>	1
Frigideira Média - <b>ALUMÍNIO</b>	1
Frigideira Pequena - <b>ALUMÍNIO</b>	1
Garfo Trinchante Grande - <b>INOX</b>	9
Garfo Trinchante Pequeno - <b>INOX</b>	1
Medidores (colheres/xícaras/litros) - <b>PLÁSTICO</b>	5
Mini Bowl - <b>PORCELANA</b>	6
Panela Molhos - <b>ALUMÍNIO</b>	3
Panelas de Pressão - <b>ALUMÍNIO</b>	2
Pegador Dentado - <b>INOX</b>	4
Pegador Liso - <b>INOX</b>	1
Peneira - <b>INOX</b>	2
Pires - <b>PORCELANA</b>	15
Potes para sobremesa - <b>INOX</b>	2
Prancha de Corte - <b>POLIPROPILENO</b> - Amarela	2
Prancha de Corte - <b>POLIPROPILENO</b> - Azul	1
Prancha de Corte - <b>POLIPROPILENO</b> - Branca	6
Prancha de Corte - <b>POLIPROPILENO</b> - Vermelha	1
Pratos de sopa - <b>PORCELANA</b>	15
Pratos Mesa- <b>PORCELANA</b>	20
Pratos Oval - <b>PORCELANA</b>	15
Pratos Sobremesa - <b>PORCELANA</b>	30
Ralador 4 Faces - <b>INOX/POLIPROPILENO</b>	2



Ramequim - <b>PORCELANA</b>	9
Rolo para massas - <b>POLIPROPILENO</b>	1
Talher (Colher de Sobremesa) - <b>VARIADO</b>	2
Talher (Colher de Sopa) - <b>VARIADO</b>	10
Talher (Faca) - <b>VARIADO</b>	10
Talher (Garfo) - <b>VARIADO</b>	10
Tesoura - <b>INOX/POLIPROPILENO</b>	1
Travessa - <b>PORCELANA</b>	5
Xícara - <b>PORCELANA</b>	6
Xícara Café - <b>PORCELANA</b>	6



**Lista de Equipamentos por Laboratório**

**EQUIPAMENTOS – LABORATÓRIO B02**

**Nome do equipamento / descrição**

Forno - **LTEDESCO**

Forno - **METALMAQ**

Fogão (2 queimadores)

Fogão (2 queimadores)

Fogão (2 queimadores)

Fogão (2 queimadores)

Fogão (2 queimadores)

Fogão ( 2 queimadores)

Fogão (2 queimadores)

Fogão (2 queimadores)

Fogão (2 queimadores)

Geladeira Frost Free - **CONSUL**

Misturador - **THE MIX**

Batedeira - **MONDIAL**

Batedeira - **WALITA** (2uni)

Liquidificador Industrial

Liquidificador Industrial

Liquidificador

Picador de Carne

Picador de Carne

**EQUIPAMENTOS – LABORATÓRIO B04**

**Nome do equipamento / descrição**

Geladeira Frost Free - **CONSUL**

Geladeira Freezer - **ECOLOGIC**

Forno elétrico - **METALMAQ** (2uni)

Fogão Móvel - **BREY**

Fogão - **BRASCHAMA**

Microondas Panasonic

Batedeira - **WALITA** (2uni)

Batedeira Planetária

Batedeira Planetária - **WALITA** (3uni)

Batedeira Planetária Grande (2uni)

Liquidificador - **POWER**

Liquidificador Industrial

Máquina de Fazer Pastel

Balança - **SHIMADZU**



## FORMULÁRIO RECURSOS

**Recurso****EDITAL Nº 04/2022 / UFBA/2022****CONCURSO PÚBLICO CARREIRA DE MAGISTÉRIO SUPERIOR - EDITAL Nº 04/2022**Nome: **Amanda Oliveira Magalhães**

Número do Documento de Identidade: 4968543

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

Recurso:

x	<b>INCLUSÃO DE HABILITAÇÃO NÍVEL MESTRADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>

Fundamentação e argumentação lógica:

**Prezados Dr(as) Membros da****Banca de Concurso Público Carreira de Magistério Superior Edital Nº 04/2022**

Meu nome é Amanda Oliveira Magalhães, sou Gastrônoma, Mestre em Ciências e Tecnologia de Alimentos, pela Universidade Federal de Goiás. Atuo como professora substituta no Instituto Federal de Goiás, Curso de Gastronomia, mas sigo, Brasil a fora, em busca de oportunidade de concorrer a vaga de professor efetivo.

Com alegria recebi o Edital, onde consta uma vaga na Unidade Acadêmica/ Departamento: Escola de Nutrição/Dep. de Ciências dos Alimentos. Área do Conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas. Mas infelizmente, a titulação solicitada, além da Graduação em Gastronomia, é o Doutorado nas áreas de Gastronomia ou Ciências de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciências Agrárias ou Alimentos e Nutrição (com tese na área de alimentos).

Como parceira efetiva na construção de uma Educação pública e de qualidade social, esse recurso é **para solicitar a inclusão da formação – Nível Mestrado - área de Ciências e Tecnologia de Alimentos**, para a vaga na Área do Conhecimento acima citada, o que amplia a concorrência à vaga de professor efetivo.

Atenciosamente.

Data: 02/08/2022

Assinatura: **Amanda Oliveira Magalhães**



Emitido em 22/08/2022

ATA Nº 22.08.22 Ata da I Sessão Extr. Banca e recurso Con/2022 - ENUT (12.01.30)

(Nº do Documento: 6480)

(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 30/08/2022 15:02 )

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 31/08/2022 15:40 )

EUZELIA LIMA SOUZA

COORDENADOR DE CURSO - SUBSTITUTO

CCGASTN/ENUT (12.01.30.10)

Matrícula: 2699513

(Assinado eletronicamente em 06/10/2022 11:51 )

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

