



Endereço: Rua Basílio da Gama s/n - Canela - CEP 40.110-150 - Salvador / Bahia

Telefone: (071) 3283-7722 / **e-mail:** nut03@ufba.br

EDITAL INTERNO Nº 03/2021

PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE DOCENTES POR TEMPO DETERMINADO

A Chefe do Departamento de Ciências dos Alimentos, da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia – UFBA, no uso de suas atribuições legais, tendo em vista o disposto no Edital nº03/2021 de 18/06/2021 – Convocação para Contratação de Docente por Tempo Determinado (substituto) – do Magnífico Reitor da UFBA, publicado na íntegra nas Unidades de Ensino da UFBA e em extrato no D.O.U. de nº 114 de 21/06/2021, e no site da SUPAC (www.supac.ufba.br), torna público, que estarão abertas as inscrições para o processo seletivo simplificado para contratação de docentes por tempo determinado do Departamento de Ciências dos Alimentos, de acordo com a legislação pertinente e complementar, mediante as normas e condições contidas neste Edital Interno, publicado no site da Escola de Nutrição.

1. Das Disposições Preliminares

1.1. Número de vagas: 03 vagas

1.2. Regime de trabalho: 40 horas

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

1.3.1 O candidato contratado poderá ministrar aulas em componentes curriculares de Áreas/Subáreas de Conhecimento consideradas afins, a critério do Departamento de Ciências dos Alimentos, nos turnos de funcionamento da Unidade Universitária;

1.3.2 A contratação de professor substituto fica limitada ao regime de trabalho de quarenta horas semanais, com obrigação de ministrar, no mínimo, dezesseis horas semanais de aulas presenciais ou não presenciais;

1.3.3 Os professores substitutos contratados por meio do Processo Seletivo em referência atuarão no exercício das atividades de ensino relacionadas ao planejamento, preparação, desenvolvimento e avaliação das aulas ministradas nos cursos de graduação, exceto na orientação de Trabalhos de Conclusão de Curso. Excepcionalmente, a critério do Departamento, o professor substituto poderá exercer atividades de ensino concernentes a estágios curriculares obrigatórios, desde que seja habilitado para tal.

1.3.4 Os candidatos aprovados que serão contratados para o semestre 2021.2 deverão, obrigatoriamente, participar do Curso Moodle Instrumental para Professores, promovido pela SEAD/UFBA, como requisito para o desempenho de suas atividades acadêmicas na universidade. A participação no curso ocorrerá somente após a assinatura do contrato e conforme cronograma a ser definido pela SEAD.

1.3.5 As contratações serão feitas por tempo determinado, com contratos cuja duração observará as necessidades da Universidade, tendo o prazo máximo de um ano, admitindo-se a prorrogação, desde que o prazo total não exceda a dois anos.

1.4. Componentes Curriculares – 03 Vagas

Componente Curricular 03 Vagas	Modalidade	Turno	Horário
NUT A22 - Gastronomia Básica Componente Teórico- Prático	Aula Presencial e Não Presencial	Vespertino e Noturno	SEG 13:55-17:35 / 18:30- 20:20 QUA 13:55-17:35 / QUI 13:55- 17:35 SEX 13:55-17:35
NUT A23 - História da Gastronomia Componente Teórico	Aula Não Presencial	Vespertino e/ou Noturno	A combinar
NUT A32 – Pescados e Frutos do Mar Componente Teórico- Prático	Aula Não Presencial	Noturno	SEG 18:30-22:10 TER 18:30-22:10
NUT A46 – Ateliê Gastronômico V Componente Teórico- Prático	Aula Não Presencial	Noturno	SEX 20:20-22:10
NUT A50 - Ateliê Gastronômico VI Componente Teórico- Prático	Aula Não Presencial	Noturno	SEX 18:30-20:20
NUTA38 – Ovos, Leite e Derivados Componente Teórico- Prático	Aula Não Presencial	Noturno	QUA 18:30-22:10 QUI 18:30-22:10 SEX 18:30-22:10
NUT A49 – Gastronomia Hospitalar Componente Teórico- Prático	Aula Não Presencial	Noturno	SEG 18:30-22:10
NUT A53 – Seminário Integrador Componente Teórico	Aula Não Presencial	Vespertino e/ou Noturno	A Combinar

OBS: Este quadro de horários poderá ser modificado em caso de necessidade de alteração no planejamento acadêmico.

1.5 O processo seletivo será realizado por Banca Examinadora devidamente constituída previamente por Portaria interna do Departamento de Ciências dos Alimentos, após o término das inscrições, com designação expressa do Presidente, que será divulgada até às 18 horas do dia 06/07/2021 no site www.enufba.ufba.br.

2. Das Inscrições

2.1. As inscrições estarão abertas no período de **22/06 a 05/07/2021**.

2.2. O candidato deve requerer sua inscrição ao Departamento exclusivamente pelo e-mail (nut03@ufba.br). O requerimento de inscrição deverá estar assinado pelo candidato e instruído com: I – “Formulário D – Ficha de Inscrição do Processo Seletivo Simplificado para Contratação de Professor Substituto” (disponível em <https://supac.ufba.br/formularios-e-declaracoes>), cópia da GRU e do comprovante de pagamento da taxa de inscrição, no valor de R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais);

2.3. O pagamento será efetuado nas agências do Banco do Brasil, através de Guia de Recolhimento da União – GRU simples, a ser obtida no site www.supac.ufba.br

2.4. O requerimento de inscrição deverá estar instruído com:

I – Cópia dos seguintes documentos:

- a) **diploma de graduação em Gastronomia, requisito mínimo;**
- b) título de Mestre, de Doutor ou de Livre-Docente, requisito complementar e opcional;
- c) documento oficial de Identidade, para brasileiros;
- d) prova de quitação com o serviço militar, para brasileiros;
- e) título de eleitor e prova de quitação com as obrigações eleitorais, para brasileiros;
- f) documento comprobatório de permanência regular no Brasil, para estrangeiros;

II - Curriculum Vitae atualizado, com os documentos comprobatórios;

2.5. Para a titulação exigida no item anterior, somente serão considerados:

- a) os diplomas de graduação registrados ou revalidados, até a contratação;
- b) os títulos de Mestre e Doutor expedidos por instituições de ensino superior nacionais ou por universidades estrangeiras registrados ou revalidados, até a contratação;
- c) os títulos de Doutor obtidos na forma da legislação anterior à Lei nº 5.540 de 28/12/68;
- d) os títulos de Livre-Docente expedidos por instituições de ensino superior reconhecidas pelo Conselho Nacional de Educação;

2.6. Antes de efetuar o recolhimento da taxa de inscrição, o candidato deverá certificar-se de que preenche todos os requisitos exigidos para a participação no processo seletivo;

2.7. Não será aceita em hipótese alguma inscrição condicionada.

2.8. Os dados informados no ato da inscrição e o pagamento da taxa são de responsabilidade exclusiva do candidato.

2.9. Será cancelada a inscrição do candidato que tenha efetuado pagamento do valor da inscrição através de cheque e este seja devolvido, por qualquer motivo.

2.10. A qualquer tempo poderão ser anuladas a inscrição, as provas e a contratação do candidato, desde que verificada a falsidade em qualquer declaração prestada e/ou qualquer irregularidade nas provas ou em documentos apresentados.

2.11. Não haverá isenção de pagamento dos valores estabelecidos no item 2.2.

2.12. Em nenhuma hipótese haverá devolução da quantia paga a título de inscrição, salvo em caso de cancelamento do processo seletivo por conveniência da Administração ou motivo de força maior.

2.13. Não será válida a inscrição cujo pagamento seja realizado em desacordo com as condições previstas neste Edital Interno.

2.14 As inscrições homologadas para participação nos Processos Seletivos serão divulgadas no site www.enufba.ufba.br, até às 18 horas do dia 06/07/2021, ficando o candidato responsável pela consulta.

3. Do Processo Seletivo

3.1. O processo seletivo constará de três etapas distintas:

- a) análise de currículo, **com peso três;**
- b) entrevista, **com peso três;**
- c) prova didática, **com peso quatro;**

3.2. As provas serão realizadas nas datas indicadas. As etapas de avaliação serão realizadas por meio virtual, através da plataforma <https://conferenciaweb.mp.br/webconf/dca-enufba> nas datas e horários indicados a seguir:

Abertura da sala virtual será realizada no dia **08/07/2021, horário 8:00 horas.**

a) Análise de currículo: Data - 08/07/2021 (quinta-feira), das 08:00h às 12:00h (Atividade exclusiva da Comissão Examinadora);

b) Os candidatos deverão **acessar a sala virtual às 14:00h do dia 08/07/2021** (quinta-feira) para a realização do sorteio da ordem da Prova Didática e sorteio do ponto.

c) Após o sorteio os candidatos deverão enviar imediatamente o **Plano de Aula** para o e-mail nut03@ufba.br; os candidatos que não enviarem o Plano de Aula, estarão automaticamente eliminados do processo seletivo.

d) A prova didática terá início logo após a entrega dos Planos de Aula;

e) A realização da entrevista será feita pela Banca Examinadora, logo após a prova didática de cada candidato;
OBS: A Comissão Examinadora poderá alterar a ordem e o cronograma do Processo Seletivo, a depender do número de candidatos inscritos e do andamento dos trabalhos.

4. Da Realização das Provas

4.1. Pontos para a prova didática

4.1.1. Será sorteado um único ponto para todos os candidatos para as 03 vagas a partir da relação abaixo:

1. Técnicas gastronômicas aplicadas às preparações com pescados e frutos do mar;
2. Transformações físico-químicas ocorridas no preparo de ovos;
3. Métodos de cocção e efeitos do calor nos alimentos;
4. Técnicas de preparação de molhos básicos e derivados;
5. A elaboração de massas aplicadas com sucedâneos da farinha de trigo para alérgicos ao glúten.

4.2. Em nenhuma das provas do processo seletivo será admitida a comunicação direta ou indireta entre os candidatos.

4.3. Da Análise do Currículo

4.3.1. Os títulos serão classificados em:

- I - acadêmicos;
- II - científicos, artísticos e literários;
- III - didáticos;
- IV - administrativos;
- V - profissionais.

4.3.2. A relação dos títulos que serão pontuados e a pontuação de cada título está disponível no anexo 1 deste edital.

4.4. Da Prova Didática

4.4.1. A prova didática terá como objetivo avaliar o candidato quanto ao domínio do assunto, à capacidade de comunicação, de organização do pensamento e de planejamento, às estratégias de ensino utilizadas e domínio dos recursos didáticos utilizados e à apresentação da aula (Barema - Anexo 2).

4.4.2. A prova didática será realizada em tantas sessões públicas quantos forem os candidatos inscritos.

4.4.3 Cada candidato deverá apresentar sua aula em no mínimo de 30 minutos e, no máximo, 50 minutos, sendo a ela vedado o comparecimento dos demais candidatos.

4.5. Da Entrevista

4.5.1 Os candidatos serão entrevistados pelos membros da Banca Examinadora após a análise dos respectivos currículos (Barema – Anexo 3).

4.6. A Banca Examinadora reunir-se-á, privadamente, para avaliar as provas e emitir o seu juízo quanto a elas.

4.7. Serão aprovados os candidatos que obtiverem nota final igual ou superior a sete. A classificação final obedecerá a ordem decrescente das médias obtidas pelos candidatos.

5. Da Homologação do Resultado das Provas e dos Recursos

5.1. A Banca Examinadora elaborará relatório final contendo as diversas avaliações e pareceres dos membros da Banca Examinadora, referentes aos candidatos e, em exposição sucinta, narrará os fatos e as provas do Processo Seletivo, justificando as indicações, se houver.

5.2. O relatório final da Banca Examinadora deverá ser aprovado pela chefia do Departamento.

5.3. A Banca Examinadora preencherá e assinará o formulário de aprovação do resultado de processo seletivo simplificado para o cargo de professor substituto.

5.4. O candidato poderá interpor recurso, devidamente fundamentado, indicando com precisão os pontos a serem examinados, mediante requerimento dirigido à direção da unidade de ensino, no e-mail enufba@ufba.br no prazo de 5 (cinco) dias, a partir da publicação do resultado das provas.

- 5.4.1. Os recursos serão julgados pela Congregação da Unidade.
5.4.2. Recursos inconsistentes e extemporâneos serão indeferidos preliminarmente.
5.4.3. O resultado dos recursos estará à disposição dos interessados no site da Unidade de Ensino.

6. Das Disposições Gerais

- 6.1. A aprovação e homologação no processo seletivo não assegura ao candidato o direito de contratação, ficando a concretização deste ato condicionada à observância das normas legais pertinentes e à rigorosa ordem de classificação.
- 6.2. O prazo de validade da seleção será de 1 (um) ano contado a partir da data da publicação da homologação no Diário Oficial da União.
- 6.3. Os candidatos aprovados e selecionados que tiverem titulação superior à exigida para a classe para a qual o processo seletivo simplificado se refere, não poderão requerer, após a contratação, progressão imediata para a classe correspondente à sua titulação.
- 6.4. A inscrição do candidato no processo seletivo implica conhecimento e aceitação tácita das condições estabelecidas no presente Edital Interno, das quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.
- 6.5. Os casos omissos serão resolvidos pelo Departamento de Ciências dos Alimentos e, em grau de recurso, pela Congregação da Escola de Nutrição.

Salvador, 22 de junho de 2021.



Profa. Iracema Santos Veloso
Chefe do Departamento de Ciências dos Alimentos
Escola de Nutrição da UFBA

ANEXO I

SELEÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DE DOCENTE BAREMA PARA AVALIAÇÃO DA PROVA DE TÍTULOS (PESO 3)

NÚMERO DO EDITAL	
ÁREA (S)	
NOME DO CANDIDATO	

ORIENTAÇÕES GERAIS PARA PONTUAÇÃO DOS TÍTULOS

1. Sugere-se que o candidato organize seu currículo e comprovação de documentos de acordo com a ordem estrutural do presente BAREMA.
2. Só serão avaliados os títulos que estiverem devidamente comprovados.
3. Cada documento comprobatório deve ser pontuado conforme entendimento consensual da banca.
4. A conferência de cada item deve ser feita rigorosamente verificando os dados registrados na documentação.
6. Em caso de imprecisão de dados, o documento deverá ser descartado da contagem ou pontuado pelo mínimo valor. Ex.: documento que não precise período de tempo de uma atividade, cuja pontuação se dê por semestre ou por ano, deve-se pontuar apenas um semestre ou um ano.
7. Atividades e/ou documentos não contemplados neste BAREMA deverão ser descartados e não pontuados.
8. A prova de títulos será dividida em quatro BLOCOS, conforme quadro abaixo.
9. Os pontos obtidos em cada BLOCO devem ser somados para obtenção do resultado parcial dos BLOCOS.
10. Os resultados parciais de cada BLOCO devem ser somados para obtenção do resultado final.

1. Títulos Acadêmicos

Pontuação máxima 20 pontos

TÍTULOS ACADÊMICOS	PONTUAÇÃO/ITEM (PONTUAÇÃO MÁXIMA)	PONTOS ADQUIRIDOS
Doutorado na (s) área (s) exigida (s) no Edital	Concluído: 07	
Doutorado em outras áreas	Concluído: 04	
Mestrado na (s) área (s) exigida (s) no Edital	Concluído: 04	
Mestrado em outras áreas	Concluído: 02	
Especialização na (s) área (s) exigida (s) no Edital (mínimo de 360 horas)	Concluído: 02	
Aperfeiçoamento na (s) área (s) exigida (s) no Edital (mínimo de 100 horas)	Concluído: 01	
RESULTADO PARCIAL	20	

2 – TÍTULOS DIDÁTICOS

Pontuação Máxima: 20 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação dos candidatos
Ensino Superior na área exigida no Edital	0,5/semestre (Máximo de 03 pontos)	
Ensino Superior em outras áreas	0,25/semestre (Máximo de 02 pontos)	

Ensino em Curso de Extensão (Mínimo 60 horas)	0,25/semestre (Máximo de 02 pontos)	
Monitoria e bolsa oficial em nível de graduação	0,5/monitoria ou bolsa/semestre (Máximo 01 ponto)	
Conferência, palestra, seminários, cursos diversos	0,5 por atividade (Máximo 02 pontos)	
Orientação de trabalhos acadêmicos concluídos <i>Strictu sensu</i>	1,0 por aluno (Máximo de 04 pontos)	
Orientação de trabalhos acadêmicos concluídos lacto sensu e graduação	0,5 por aluno (Máximo de 04 pontos)	
Participação em Banca Examinadora (Concurso público, Tese, Dissertação, Especialização, TCC)	0,25 por atividade (Máximo de 02 pontos)	

3 – TÍTULOS DE PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA

Pontuação Máxima: 20 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
<ul style="list-style-type: none">• Publicação de artigos, ensaio ou resenha por meio impresso ou eletrônico (últimos 10 anos) – indexado (Últimos 05 anos)	2,0 por publicação (Máximo de 04 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">• Publicação de artigos por meio impresso ou eletrônico (últimos 10 anos) – não indexado (Últimos 05 anos)	0,5 por publicação (Máximo de 01 ponto)	
<ul style="list-style-type: none">• Autoria de capítulo de livro (últimos 05 anos)	1,0 por publicação (máximo 03 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">• Autoria de Livro publicado (didático, científico ou literário) c/ conselho editorial (Últimos 05 anos)	2,0 por publicação (Máximo de 03 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">• Autoria de Livro publicado (didático, científico ou literário), indexado, s/ conselho editorial (Últimos 05 anos)	1,0 por publicação (Máximo de 03 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">• Apresentação ou publicação de produto técnico na área de gastronomia, por meio impresso ou eletrônico (Últimos 05 anos)	0,25 por publicação (Máximo de 01 ponto)	
<ul style="list-style-type: none">• Apresentação de trabalho ou publicação em anais em evento da área (Últimos 05 anos)	0,25 por publicação (Máximo de 01 ponto)	
<ul style="list-style-type: none">• Prêmio na área de gastronomia (Últimos 05 anos)	0,5 por prêmio (Máximo 02 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">• Publicação de entrevistas ou de matérias em revistas, jornais e outros meios de comunicação, incluindo rádio e televisão (Últimos 05 anos)	0,25 por atividade (máximo 01 ponto)	
Apresentação de conferência e palestras (Últimos 05 anos)	0,25 por palestra (máximo 01 ponto)	
TOTAL		

4 - FORMAÇÃO COMPLEMENTAR**Pontuação Máxima: 10 pontos**

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
<ul style="list-style-type: none">Estágios (extracurricular) na área de gastronomia (mínimo 100 horas)	0,5 ponto por estágio (Máximo 02 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">Participação em cursos de extensão na área de gastronomia (mínimo de 40 horas)	1 ponto por curso (Máximo 03 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">Participação em Congressos, Simpósios, Encontros, Eventos na área de gastronomia	0,25 por participação (Máximo 01 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">Participação em projeto de pesquisa	0,5 por projeto (Máximo 03 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">Bolsa de iniciação científica ou extensão	0,25 por participação (Máximo 01 pontos)	
TOTAL		

5 - TÍTULOS PROFISSIONAIS**Pontuação Máxima: 15 pontos**

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
<ul style="list-style-type: none">Aprovação em concurso público na área educacional	0,5 por concurso (Máximo 01 ponto)	
<ul style="list-style-type: none">Aprovação em seleção pública na área de gastronomia e educacional	0,5 por concurso (Máximo 01 ponto)	
<ul style="list-style-type: none">Prestação de serviços (revisor de revista, consultorias, assessorias, cooperação técnica e institucional)	0,5 por atividade (Máximo 03 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">Tempo de efetivo exercício profissional na área do concurso, em empreendimento gastronômico	1/semestre (Máximo de 10 pontos)	
TOTAL		

6 - TÍTULOS ADMINISTRATIVOS**Pontuação máxima 15 pontos**

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
<ul style="list-style-type: none">Cargo de coordenação ou chefia ou direção em curso de graduação em Gastronomia	2,0 por cargo (Máximo 03 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">Cargo de coordenação ou chefia ou direção em outras áreas do Ensino Superior	1,0 por semestre (Máximo 03 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">Direção, gerência ou chefia de empreendimento gastronômico de natureza pública ou privada	1,0 por atividade (Máximo 05 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">Coordenação de eventos (cursos de extensão CH < 8 h, jornadas, seminários, exposições e similares.	0,5 por atividade (Máximo 03 pontos)	
<ul style="list-style-type: none">Membro de Comissão organizadora de congressos e outros eventos	0,25 por atividade (Máximo 01 ponto)	
TOTAL		

BLOCOS	TÍTULOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA	PONTOS ADQUIRIDOS
I	ACADÊMICOS	20	
II	TÍTULOS DIDÁTICOS	20	
III	TÍTULOS DE PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA (Últimos 05 anos)	20	
IV	FORMAÇÃO COMPLEMENTAR	10	
V	TÍTULOS PROFISSIONAIS	15	
VI	TÍTULOS ADMINISTRATIVOS	15	
RESULTADO FINAL		100	

LOCAL E DATA	
ASSINATURA DO AVALIADOR	

ANEXO II – EDITAL INTERNO Nº 03/2021

BAREMA DA PROVA DIDÁTICA

Área de Conhecimento: **Estudo de Alimentos e Técnicas Gastronômicas e Estudos de Alimentos em Gastronomia.**

Candidato(a): _____

Examinador(a): _____

Ponto: _____

Horário de início: _____ Horário de término: _____ Data: _____

Critério	Pontuação máxima	Pontuação considerada
Domínio, adequação e abrangência relativos ao conteúdo do ponto sorteado	2,0	
Capacidade de comunicação e habilidades didáticas (provocar reflexão, levantar questões, dar exemplos)	2,0	
Coerência entre os objetivos previstos no plano de aula e o conteúdo abordado na aula	1,5	
Uso de linguagem de modo claro e objetivo conforme a norma culta	1,5	
Referências bibliográficas atualizadas e pertinentes indicadas no plano de aula e na aula	1,0	
Uso adequado dos recursos didáticos	1,0	
Cumprimento do tempo de duração estipulado	1,0	
Total	10,0	

ANEXO III – EDITAL INTERNO Nº 03/2021

BAREMA PARA AVALIAÇÃO DA ENTREVISTA
SELEÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DE DOCENTE POR TEMPO DETERMINADO

NÚMERO DO EDITAL	
ÁREA(S)	
NOME DO CANDIDATO	

ORIENTAÇÕES GERAIS PARA PONTUAÇÃO DA ENTREVISTA

1. A banca deverá elaborar um roteiro para Entrevista do candidato de modo que os critérios do presente BAREMA possam ser considerados para avaliação.
2. O momento da Entrevista poderá ser usado para esclarecimento de dúvidas sobre o currículo do candidato.
3. A nota final da Entrevista deverá ser expressa com duas casas decimais.

CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA	PONTOS ADQUIRIDOS
Trajetória profissional (breve narrativa)	14	
Justificativa do interesse pela vaga	10	
Motivação e confiança para atuar na função	10	
Percepção da importância do(s) componente(s) curricular(es) na formação do Bacharel em Gastronomia	12	
Proposta para o desenvolvimento do(s) componente(s) curricular(es)	14	
Domínio dos conhecimentos necessários para ministrar o(s) componente(s) curricular(es)	14	
Articulação entre as ideias e a expressão oral	10	
Segurança e postura	08	
Clareza e objetividade da fala	08	
TOTAL	100	
NOTA FINAL DA ENTREVISTA = TOTAL / 10 =		

O candidato apresenta disponibilidade para o trabalho noturno? () totalmente / () parcialmente

LOCAL E DATA	
ASSINATURA DO AVALIADOR	