



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA DOS ALIMENTOS



Rua Basílio da Gama, S/N - Canela CEP: 40.110-907 Salvador, Bahia.  
Tel: (071) 3283-7720 – [www.nutricao.ufba.br](http://www.nutricao.ufba.br) E-mail: [nut03@ufba.br](mailto:nut03@ufba.br)

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE DOCENTES POR TEMPO  
DETERMINADO – PROFESSOR DO MAGISTÉRIO SUPERIOR/SUBSTITUTO**

**DOCUMENTO COMPLEMENTAR – PARTE INTEGRANTE DO EDITAL N.º 05/2026**

A Chefe do Departamento de Ciência dos Alimentos da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA), no uso de suas atribuições legais e considerando o disposto no item 1.5 do Edital n.º 05/2026, publicado em extrato no Diário Oficial da União (DOU) de 18/05/2026 e na íntegra no endereço eletrônico <https://concursos.ufba.br/professor-substituto>, torna público o presente Documento Complementar, relativo ao Processo Seletivo Simplificado para Contratação de Docentes por Tempo Determinado – Professor do Magistério Superior/Substituto, conforme a seguir:

**1. DADOS BÁSICOS**

**1.1 Instância Responsável pela realização do Processo Seletivo Simplificado:**

Departamento de Ciência dos Alimentos

**1.2 Área de Conhecimento:** Est. de Alim. e Téc. Gastronômicas; Gestão em Gastronomia

**1.3 Departamento de** Ciência dos Alimentos

**1.4 Quantidade de Vagas:** 01

**1.5 Regime de Trabalho:** 20 horas semanais.

**1.6 Titulação Mínima:** Graduação em Gastronomia com titulação mínima de Especialização (Pós-graduação *lato sensu*).

**1.7 Componentes curriculares inicialmente\* associados à Área de Conhecimento:**

Código:	Nome:	Carga Horária:	Dia/Horário de oferta previsto**:
NUTA30	Ateliê Gastronômico II	04	Segunda a Sexta-feira 18:30-22:10
NUTA25	Frutas e Hortaliças	04	Segunda a Sexta-feira 18:30-22:10
NUTA39	Bebidas	04	Segunda a Sexta-feira 18:30-22:10

*\*Outros componentes curriculares de áreas afins poderão ser associados à Área de Conhecimento, conforme as necessidades do Planejamento Acadêmico, inclusive nos semestres letivos subsequentes;*

*\*\*O Dia/Horário de oferta indicado é uma previsão, podendo haver modificações, de acordo com Planejamento Acadêmico em curso. Para semestres letivos subsequentes, poderá haver alteração nos dias e horários da oferta;*

*\*\*Verificadas as necessidades do Planejamento Acadêmico, poderá haver oferta de componentes curriculares no formato de Curso Intensivo.*

**1.8** As ementas/programas dos componentes curriculares indicados no item 1.7 podem ser consultadas no Anexo I.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**  
**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO**



Rua Basílio da Gama, S/N - Canela CEP: 40.110-907 Salvador, Bahia.  
Tel: (071) 3283-7720 – [www.nutricao.ufba.br](http://www.nutricao.ufba.br) E-mail: [nut03@ufba.br](mailto:nut03@ufba.br)

## 2. INSCRIÇÕES:

**2.1 Período:** 19/05/2026 e 27/05/2026

**2.2 Formato de inscrição:** As inscrições serão exclusivamente realizadas por meio eletrônico. A Chefia do Departamento não se responsabiliza por solicitação de inscrição não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados. Todavia, se as mencionadas ocorrências forem de exclusiva e comprovada responsabilidade da Universidade, o prazo será prorrogado até o dia seguinte ao de normalização do acesso.

**2.3 Horário para inscrição:** emails recebidos até as 23:59 do dia 27/05/2026

**2.4 Local/Endereço:** enviar email com a documentação descrita nos itens I, II, III e IV do item 2.5 deste documento complementando para o endereço [nut03@ufba.br](mailto:nut03@ufba.br) indicando no assunto "INSCRIÇÃO PROCESSO SELETIVO DOCENTE – *Incluir nome do(a) candidato(a)*".

**2.5 Documentação a ser apresentada: conforme o item 6.5 do Edital.**

I – "Formulário D – Ficha de Inscrição do Processo Seletivo Simplificado para Contratação de Professor Substituto" (disponível em <https://prodep.ufba.br/node/1370>);

II - Cópia da GRU e do comprovante de pagamento;

III – Os seguintes documentos devem ser enviados eletronicamente no formato PDF:

- a) documento oficial de identidade, para brasileiros/as;
- b) passaporte, para estrangeiros/as;
- c) diploma(s)/título(s) referente(s) à titulação mínima exigida no item 1.6, revalidado(s)/reconhecido(s) no Brasil se obtido(s) no exterior;

IV – Curriculum Lattes ou Curriculum Vitae atualizado, com os documentos comprobatórios, em uma via.

Obs: Toda a documentação anexada ao e-mail não deverá ultrapassar 20mb

## 3. LOCAL E CRONOGRAMA DAS PROVAS/ETAPAS:

**3.1 Endereço:** Escola de Nutrição - Rua Basílio da Gama, S/N – Canela. Térreo.

**3.2 Dia/Horário de início dos trabalhos:**

- Abertura do processo seletivo - Escola de Nutrição (Térreo) - 08/06/2026 às **14:00h**;
- Sorteio da ordem de apresentação e do Ponto da Prova Didática - local: Escola de Nutrição (Térreo) – 08/05/2026 às **14:10h**
- Análise de currículo - local: Escola de Nutrição (Térreo) - 08/06/2026 a partir de **14:30h (trabalho interno da Banca)**;
- Prova didática - local: Escola de Nutrição (Térreo) - 09/06/2026 a partir de **14:30h** conforme informado na abertura do processo seletivo
- Entrevista - local: Escola de Nutrição (Térreo) - 09/06/2026. Horário: imediatamente após a realização da prova didática ou conforme indicação da Banca Examinadora, informado na Abertura do processo seletivo.

## 4. PROVAS:

**4.1** Serão realizadas as seguintes Provas:

- a) Prova Didática, com peso 5;
- b) Prova de Títulos, com peso 3;
- c) Entrevista, com peso 2;

**4.2 Pontos para a Prova Didática:** Consultar o Anexo II.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**  
**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO**



Rua Basílio da Gama, S/N - Canela CEP: 40.110-907 Salvador, Bahia.  
Tel: (071) 3283-7720 – [www.nutricao.ufba.br](http://www.nutricao.ufba.br) E-mail: [nut03@ufba.br](mailto:nut03@ufba.br)

**4.3 Recursos disponíveis para a Prova Didática:** Computador, TV para projeção (55”), *Flip chart* e marcadores.

**4.4 Barema/critérios de avaliação para Prova Didática:** Consultar o Anexo III.

**4.5 Barema/critérios de avaliação para Prova de Títulos:** Consultar o Anexo IV.

**4.6 Barema/critérios de avaliação para Entrevista:** Consultar o Anexo V.

## **5. RECURSOS**

Observadas as disposições do Edital, inclusive no que se refere a prazos, eventuais recursos poderão ser interpostos exclusivamente por meio do email [nut03@ufba.br](mailto:nut03@ufba.br)

Salvador-BA, 19 de maio de 2026.

**Profª Drª Lílian Lessa**  
Chefe do Departamento de Ciência dos Alimentos  
Escola de Nutrição



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO



Rua Basílio da Gama, S/N - Canela CEP: 40.110-907 Salvador, Bahia.  
Tel: (071) 3283-7720 – [www.nutricao.ufba.br](http://www.nutricao.ufba.br) E-mail: [nut03@ufba.br](mailto:nut03@ufba.br)

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE DOCENTES POR TEMPO  
DETERMINADO – PROFESSOR DO MAGISTÉRIO SUPERIOR/SUBSTITUTO**

**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES – PARTE INTEGRANTE DO EDITAL N.º 05/2026**

**ANEXO I – EMENTA/PROGRAMA DE COMPONENTES CURRICULARES**

**Área de Conhecimento:** Est. de Alim. e Téc. Gastronômicas; Gestão em Gastronomia

**Departamento (ou Coordenação Acadêmica):** Departamento de Ciência dos Alimentos

**1) Componente Curricular:** NUTA30 - Ateliê Gastronômico II

EMENTA - Desenvolvimento e prática de atividades em gastronomia, desde o planejamento, criação, execução, divulgação e recepção, envolvendo os conceitos abordados nas demais disciplinas do semestre

**2) Componente Curricular:** NUTA25 - Frutas e Hortaliças

EMENTA - Identificação e classificação de frutas e hortaliças. A cadeia produtiva de frutas e hortaliças. Características sensoriais e transformações físico-químicas de frutas e hortaliças. Aplicação de técnicas gastronômicas a frutas e hortaliças

**3) Componente Curricular:** NUTA39 – Bebidas

EMENTA - Aspectos históricos, econômicos e sociais do consumo de bebidas e coquetéis nas sociedades, em especial na sociedade brasileira. A cadeia produtiva das bebidas alcoólicas. Classificação dos diversos tipos de bebidas, segundo as técnicas de produção. Identificação e preparo de diversas bebidas: coquetéis clássicos, coquetéis populares, bebidas típicas, cafés, chás, sucos, néctar e demais tipos. Técnicas de degustação. Harmonização de bebidas e preparações culinárias



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**  
**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO**



Rua Basílio da Gama, S/N - Canela CEP: 40.110-907 Salvador, Bahia.  
Tel: (071) 3283-7720 – [www.nutricao.ufba.br](http://www.nutricao.ufba.br) E-mail: [nut03@ufba.br](mailto:nut03@ufba.br)

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE DOCENTES POR TEMPO DETERMINADO – PROFESSOR DO MAGISTÉRIO SUPERIOR/SUBSTITUTO**

**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES – PARTE INTEGRANTE DO EDITAL N.º 05/2026**

**ANEXO II – PONTOS PARA A PROVA DIDÁTICA**

**Área de Conhecimento:** Est. de Alim. e Téc. Gastronômicas; Gestão em Gastronomia

**Departamento :** Ciência dos Alimentos

**Lista de pontos:**

- 1 - Bases técnicas da cozinha profissional: cortes, fundos, ligações, molhos e aromáticos da gastronomia francesa
- 2 - Aplicação de técnicas gastronômicas a frutas e hortaliças
- 3 - Técnicas clássicas e contemporâneas de preparo em mixologia, harmonização com alimentos e fundamentos de análise sensorial de bebidas
- 4 - Garde manger e gastronomia fria: técnicas, segurança alimentar e estética na montagem de preparações



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO



Rua Basílio da Gama, S/N - Canela CEP: 40.110-907 Salvador, Bahia.  
Tel: (071) 3283-7720 – [www.nutricao.ufba.br](http://www.nutricao.ufba.br) E-mail: [nut03@ufba.br](mailto:nut03@ufba.br)

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE DOCENTES POR TEMPO  
DETERMINADO – PROFESSOR DO MAGISTÉRIO SUPERIOR/SUBSTITUTO

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES – PARTE INTEGRANTE DO EDITAL N.º 05/2026

ANEXO III – BAREMA/CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA A PROVA DIDÁTICA

**Área de Conhecimento:** Est. de Alim. e Téc. Gastronômicas; Gestão em Gastronomia  
**Departamento :** Ciência dos Alimentos

Candidato(a): \_\_\_\_\_

Itens	Pontos por itens	Pontuação obtida
1. Plano de aula	10	
2. Sequência de ideias	10	
3. Articulação do conteúdo dissertado em aula	10	
4. Quantidade do conteúdo em função do tempo	05	
5. Relação professor/conteúdo, envolvimento intelectual com o assunto da aula*	10	
6. Organicidade das técnicas e recursos utilizados	15	
7. Clareza cognitiva da apresentação da aula**	15	
8. Segurança	05	
9. Objetividade	05	
10. Fundamentação científica da aula	15	
<b>Total de pontos</b>	<b>100</b>	

\* Relação de identidade; de comprometimento; de compreensão produção; sintonia.

\*\* Transparência da informação apresentada; a informação tornada fácil ao entendimento.

LOCAL E DATA	
ASSINATURA DO AVALIADOR(A)	



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO



Rua Basílio da Gama, S/N - Canela CEP: 40.110-907 Salvador, Bahia.  
Tel: (071) 3283-7720 – [www.nutricao.ufba.br](http://www.nutricao.ufba.br) E-mail: [nut03@ufba.br](mailto:nut03@ufba.br)

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE DOCENTES POR TEMPO  
DETERMINADO – PROFESSOR DO MAGISTÉRIO SUPERIOR/SUBSTITUTO

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES – PARTE INTEGRANTE DO EDITAL N.º 05/2026

ANEXO IV – BAREMA/CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA A PROVA DE TÍTULOS

Área de Conhecimento: Est. de Alim. e Téc. Gastronômicas; Gestão em Gastronomia

Departamento: Ciência dos Alimentos

Candidato(a): \_\_\_\_\_

Pontuação Máxima	Pontuação obtida		
<b>1.</b>	<b>TÍTULOS UNIVERSITÁRIOS – GRADUAÇÃO</b>	<b>(50)</b>	
	Graduação na mesma área (Bacharel/Licenciatura)	50	
	Graduação em área afim	45	
<b>2.</b>	<b>TÍTULOS UNIVERSITÁRIOS - PÓS-GRADUAÇÃO</b>	<b>(15)</b>	
	Doutorado concluído	15	
	Doutorado em curso	10	
	Mestrado concluído	12	
	Mestrado em curso (fase de elaboração da dissertação)	9	
	Especialização (360h) concluído	8	
	Aperfeiçoamento concluído	6	
<b>3.</b>	<b>ATIVIDADES DIDÁTICAS, PROFISSIONAIS E ADMINISTRATIVAS</b>	<b>(20)</b>	
	Ensino superior – mais de dois semestres	6	
	Ensino superior – até dois semestres	5	
	Ensino superior – até um semestre	4	
	Ensino de 2º grau – mais de dois semestres	3	
	Ensino de 2º grau – até dois semestres	2	
	Ensino de primeiro grau – mais de dois semestres	1	
	Docência em curso de extensão	1	
	Monitoria – mínimo de dois semestres	3	
	Conferência, Palestra, Seminário proferido e cursos ministrados na área profissional	1	
	Aprovação em concurso público na área educacional, nível superior	3	
	Aprovação em concurso público na área profissional	2	
	Aprovação em seleção pública na área educacional, nível superior	1,5	
	Cargo de chefia ou direção em Instituição de ensino superior - um ano, no mínimo, de exercício	1	
	Participação em banca examinadora – Magistério Superior	1	
	Tempo de efetivo exercício profissional na área do concurso - mais de dois anos	6	
	Tempo de efetivo exercício profissional na área do concurso - até dois anos	5	
<b>4.</b>	<b>FORMAÇÃO COMPLEMENTAR</b>	<b>(5)</b>	
	Estágios na área – mínimo de 90h	2	
	Cursos de extensão na área – mínimo de 60h	2	
	Participação em Congressos, Simpósios, Encontros na área	1	
	Quaisquer destas atividades fora da área	0,5	
<b>5.</b>	<b>ATIVIDADES CIENTÍFICAS OU ARTÍSTICAS OU LITERÁRIAS</b>	<b>(10)</b>	
	Livro publicado (didático, científico ou literário)	5	
	Pesquisa científica – concluída	4	
	Pesquisa científica – em curso	2	
	Artigos ou ensaios publicados de natureza científica ou literária	1	
<b>Legenda: Os valores entre parênteses são aqueles máximos a serem obtidos em cada categoria analisada.</b>			
<b>TOTAL:</b>		<b>100</b>	

LOCAL E DATA

ASSINATURA DO AVALIADOR(A)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO



Rua Basílio da Gama, S/N - Canela CEP: 40.110-907 Salvador, Bahia.  
Tel: (071) 3283-7720 – [www.nutricao.ufba.br](http://www.nutricao.ufba.br) E-mail: [nut03@ufba.br](mailto:nut03@ufba.br)

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO DE DOCENTES POR TEMPO DETERMINADO –  
PROFESSOR DO MAGISTÉRIO SUPERIOR/SUBSTITUTO

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES – PARTE INTEGRANTE DO EDITAL N.º 05/2026

ANEXO V – BAREMA/CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO PARA ENTREVISTA

**Área de Conhecimento:** Est. de Alim. e Téc. Gastronômicas; Gestão em Gastronomia  
**Departamento :** Ciência dos Alimentos

Candidato(a): \_\_\_\_\_

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 as atividades acadêmicas propostas? ( ) totalmente / ( ) parcialmente

LOCAL E DATA	
ASSINATURA DO AVALIADOR(A)	