



**RETIFICAÇÃO Nº2**  
**EDITAL INTERNO Nº 05/2018**

**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE DOCENTES POR TEMPO DETERMINADO**

O Chefe do Departamento de Ciência 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 nº06/2018 de 29/11/2018 – 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 230 de 30/11/2018, e no site da SUPAC ([www.supac.ufba.br](http://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 Ciência dos Alimentos, de acordo com a legislação pertinente e complementar, mediante as normas e condições contidas neste Edital Interno, publicado na Escola de Nutrição devendo ser entregue em cópia a cada candidato.

**1. Das Disposições Preliminares**

1.1. Número de vagas: 02 vagas

1.1.1 Titulação exigida: graduação em Gastronomia

1.2. Regime de trabalho: 40 horas e 20 horas

1.3. Área: Estudo de Alimentos e Técnicas Gastronômicas e Gestão de Unidades Gastronômicas

1.4. Componentes Curriculares

1.4.1. Componentes Curriculares - 20 h

NUTA25 - Frutas e Hortaliças: (SEG 18:30-22:10)

NUTA46 – Ateliê Gastronômico V: (SEX 18:30-20:20 / SEX 20:20-22:10);

NUTA50 - Ateliê Gastronômico VI: (TER 20:20-22:10)

1.4.2. Componentes Curriculares - 40 h

NUTA30 - Ateliê Gastronômico II: (QUI 18:30-20:20)

NUTA34 – Gestão de Unidades Gastronômicas: (TER 20:20-22:10 / QUA 18:30-20:20 / QUI 18:30-20:20);

NUTA39 - Bebidas: (SEG 18:30-20:20 / SEG 20:20-22:10 / TER 18:30-20:20, SEX 18:30-20:20)

NUTA60 – Logística em Gastronomia: (SEX 20:20-22:10);

**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 Ciência dos Alimentos, nomeada em 17/12/2018.

**2. Das Inscrições**

2.1. As inscrições estarão abertas no período de 03 a 14/12/2018 das 09 às 18 horas.

2.2. O candidato deve requerer sua inscrição na Secretaria do Departamento, bem como apresentar comprovante de pagamento da taxa de inscrição, no valor de R\$ 20,00 (vinte 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](http://www.supac.ufba.br)

2.4. O requerimento de inscrição deverá estar instruído com:

I – Original e cópia, a ser autenticada por funcionário credenciado no ato da inscrição, dos seguintes documentos:

- título de Mestre, de Doutor ou de Livre-Docente, **requisito complementar e opcional**;
- documento oficial de Identidade, para brasileiros;
- prova de quitação com o serviço militar, para brasileiros;
- título de eleitor e prova de quitação com as obrigações eleitorais, para brasileiros;
- documento comprobatório de permanência regular no Brasil, para estrangeiros;

*Handwritten mark*

II - Curriculum Vitae atualizado, com os documentos comprobatórios, em 1 via;

**2.5. Para a titulação exigida no processo seletivo, 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. A inscrição poderá ser efetivada pelo candidato ou seu procurador legalmente constituído.

2.8. Não será aceita em hipótese alguma inscrição condicionada.

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

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

2.11. 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.

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

2.13. 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.

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

### 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 no local e data indicados:

a) Análise de currículo: Data -18/12/2018 (terça-feira), de 09:00h às 12:00h. Local: Escola de Nutrição (Rua Basílio da Gama s/n - Canela - CEP 40.110-150 - Salvador -BA), em trabalho interno da Banca Examinadora.

b) Sorteios da ordem das entrevistas; e da ordem e do ponto da prova didática; e início da realização das entrevistas. Data - 18/12/2018 (terça-feira), das 14:00 h às 18:00h. **É obrigatória a presença de todos os candidatos.**

c) Prova didática – Datas: 19/12/2018 (quarta-feira), de 14:00h às 18:00h, 20/12/2018 (quinta – feira) 09:00h às 13:00h - Escola de Nutrição da UFBA.

**OBS: A depender do número de candidatos inscritos as datas e horários poderão sofrer alteração. As modificações, se houverem, serão publicizadas até o dia 17.12.18 às 15 horas, no mural da ENUFBA.**

### 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 a vaga de 20 h a partir da relação abaixo:

- a) Técnicas gastronômicas aplicadas às preparações com frutas e hortaliças;
- b) Bases de Panificação e Confeitaria;
- c) A Gastronomia Hospitalar e a Cozinha Mediterrânea;

4.1.2. Será sorteado um único ponto para todos os candidatos para a vaga de 40 h a partir da relação abaixo:

- a) Bases de Panificação e Confeitaria;
- b) Identificação e usos das diversas bebidas alcoólicas e não alcoólicas: coquetéis clássicos, coquetéis populares, bebidas típicas, cafés, chás e demais tipos;
- c) Planejamento físico-funcional e de equipamentos em Unidades Gastronômicas.

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

4.3. A ordem de apresentação dos candidatos será definida por sorteio a ser realizado no dia 18/12/2018 (terça-feira), às 14:00h e será utilizada para todas as demais provas;

#### 4.4. Da Análise do Currículo

4.4.1. Os títulos serão classificados em:

- I - acadêmicos;
- II - títulos didáticos;
- III - títulos de produção técnico-científica;
- IV - formação complementar;
- V - títulos profissionais.
- VI - títulos administrativos

4.4.2. A relação dos títulos que serão pontuados e a pontuação de cada título será entregue aos candidatos no ato de inscrição, os quais constam de um Barema aprovado pelo Departamento de Ciência dos Alimentos.

4.5. Da Prova Didática

4.5.1. 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.

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

4.5.3. No mínimo vinte e quatro horas antes da primeira apresentação, será sorteado o ponto das respectivas apresentações.

4.5.4. Os candidatos entregarão no Departamento de Ciência dos Alimentos os respectivos planos de aula até uma hora antes da realização da aula. A não entrega dos planos de aula resultará na desclassificação automática do candidato.

**4.5.5. Cada candidato disporá de 30 a 40 minutos para apresentação de sua aula, de forma que o desrespeito aos limites supracitados não acarretará, por si só, a anulação da prova nem a desclassificação do candidato, mas será passível de avaliação pela Banca Examinadora.**

4.6. Da Entrevista

4.6.1 Os candidatos serão entrevistados pelos membros da Banca Examinadora após a análise dos respectivos currículos. Um Barema específico orientará a arguição, podendo cada candidato solicitar cópia do mesmo no ato da inscrição.

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

4.8. Serão aprovados os candidatos que obtiverem nota final igual ou superior a sete. E será classificado aquele candidato que, entre os aprovados, obtiver a maior nota final.

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 e protocolado na secretaria da Unidade de Ensino, 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. Não será aceito recurso via postal, via fac-símile ou correio eletrônico.

5.4.3. Recursos inconsistentes e extemporâneos serão indeferidos preliminarmente.

5.4.4. O resultado dos recursos estará à disposição dos interessados na 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.

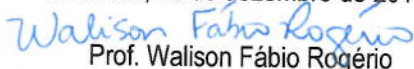
6.2. O prazo de validade da seleção será de 1 (um) ano contado a partir da data da publicação da homologação no Diário Oficial da União.

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, 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 Ciência dos Alimentos e, em grau de recurso, pela Congregação da respectiva Unidade de Ensino.

Salvador, 13 de dezembro de 2018.

  
Prof. Walison Fábio Rogério

Chefe do Departamento de Ciência dos Alimentos  
Escola de Nutrição da UFBA



Endereço: Av. Araújo Pinho, nº32- Canela - Salvador / Bahia CEP 40.110.150  
Telefone: (071) 3283-7700 Fax: (071) 3283-7705 / E-mail: [enufba@ufba.br](mailto:enufba@ufba.br)

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 seis 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	

10/10

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	
<b>RESULTADO PARCIAL</b>	<b>20</b>	

### 2 – TÍTULOS DIDÁTICOS

**Pontuação Máxima: 20 pontos**

Títulos	Pontos	Pontuação dos candidatos
Ensino Superior na área exigida no Edital	0,5/semestre <b>(Máximo de 03 pontos)</b>	
Ensino Superior em outras áreas	0,25/semestre <b>(Máximo de 02 pontos)</b>	
Ensino em Curso de Extensão (Mínimo 60 horas)	0,25/semestre <b>(Máximo de 02 pontos)</b>	
Monitoria e bolsa oficial em nível de graduação	0,5/monitoria ou bolsa/semestre <b>(Máximo 01 ponto)</b>	
Conferência, palestra, seminários, cursos diversos	0,5 por atividade <b>(Máximo 02 pontos)</b>	
Orientação de trabalhos acadêmicos concluídos <i>Strictu sensu</i>	1,0 por aluno <b>(Máximo de 04 pontos)</b>	
Orientação de trabalhos acadêmicos concluídos <i>lacto sensu</i> e graduação	0,5 por aluno <b>(Máximo de 04 pontos)</b>	
Participação em Banca Examinadora (Concurso público, Tese, Dissertação, Especialização, TCC)	0,25por atividade <b>(Máximo de 02 pontos)</b>	

### 3 – TÍTULOS DE PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA

Pontuação Máxima: 20 pontos

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

*[Handwritten mark]*

#### 4 - FORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Pontuação Máxima: 10 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Estágios (extracurricular) na área de gastronomia (mínimo 100 horas)	0,5 ponto por estágio (Máximo 02 pontos)	
• Participação em cursos de extensão na área de gastronomia (mínimo de 40 horas)	1 ponto por curso (Máximo 03 pontos)	
• Participação em Congressos, Simpósios, Encontros, Eventos na área de gastronomia	0,25 por participação (Máximo 01 pontos)	
• Participação em projeto de pesquisa	0,5 por projeto (Máximo 03 pontos)	
• Bolsa de iniciação científica ou extensão	0,25 por participação (Máximo 01 pontos)	
<b>TOTAL</b>		

#### 5 - TÍTULOS PROFISSIONAIS

Pontuação Máxima: 15 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Aprovação em concurso público na área educacional	0,5 por concurso (Máximo 01 ponto)	
• Aprovação em seleção pública na área de gastronomia e educacional	0,5 por concurso (Máximo 01 ponto)	
• Prestação de serviços (revisor de revista, consultorias, assessorias, cooperação técnica e institucional)	0,5 por atividade (Máximo 03 pontos)	
• Tempo de efetivo exercício profissional na área do concurso, em empreendimento gastronômico	1/semestre (Máximo de 10 pontos)	
<b>TOTAL</b>		

#### 6 - TÍTULOS ADMINISTRATIVOS

Pontuação máxima 15 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Cargo de coordenação ou chefia ou direção em curso de graduação em Gastronomia	2,0 por cargo (Máximo 03 pontos)	
• Cargo de coordenação ou chefia ou direção em outras áreas do Ensino Superior	1,0 por semestre (Máximo 03 pontos)	
• Direção, gerência ou chefia de empreendimento gastronômico de natureza pública ou privada	1,0 por atividade (Máximo 05 pontos)	
• Coordenação de eventos (cursos de extensão CH < 8 h, jornadas, seminários, exposições e similares.	0,5 por atividade (Máximo 03 pontos)	
• Membro de Comissão organizadora de congressos e outros eventos	0,25 por atividade (Máximo 01 ponto)	
<b>TOTAL</b>		

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	
<b>RESULTADO FINAL</b>		<b>100</b>	

LOCAL E DATA	
ASSINATURA DO AVALIADOR	

12/12