

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
GABINETE DA REITORIA**

EDITAL DE RETIFICAÇÃO Nº 04

A REITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA, no uso de suas atribuições estatutárias, tendo em vista o disposto no Decreto nº 7.485/11, DOU de 19/05/2011 e na Portaria Interministerial do MP nº 440/2011, DOU de 18/10/2011, resolve:

Incluir no Anexo I e Anexo II do Edital 06/2011, publicado no DOU de 28/12/2011, Seção 3, págs. 94 a 98, o concurso abaixo:

O período de inscrição da Área de Conhecimento relacionada abaixo será de 16/03 a 16/04/2012.

O candidato deverá requerer a isenção do pagamento da inscrição no período de 16/03 a 20/03/2012.

A Coordenação de Desenvolvimento Humano (CDH) divulgará no endereço www.concursos.ufba.br, até o dia 02/04/2012 os pedidos de isenção do pagamento da inscrição deferidos.

A CDH consultará o órgão gestor do CadÚnico para verificar a veracidade das informações prestadas pelo candidato. A declaração falsa sujeitará o candidato às sanções previstas em lei, aplicando-se, ainda, o disposto no parágrafo único do art. 10 do Decreto nº 83.936, de 6 de setembro de 1979.

Para que o candidato não tenha sua solicitação indeferida, é necessário que ele informe os dados cadastrais exatamente como estão no Cadastro Único.

Quaisquer inconsistências cadastrais podem interferir no processo de isenção. Caso o cadastro do candidato esteja com dados incorretos, ele deve primeiro realizar atualização cadastral, para depois solicitar a isenção de pagamento.

Os candidatos que tiverem seu pedido de isenção indeferido deverão acessar o endereço www.siscon.ufba.br/siscon/Welcome.do e imprimir a Guia de Recolhimento da União (GRU) para pagamento até o dia 16/04/2012.

ANEXO I

Campus Salvador

ESCOLA DE DANÇA

Departamento: Técnicas e Práticas Corporais

Área de Conhecimento: **Estudo do Corpo com ênfase em Questões Artístico-Pedagógicas**

Classe: Adjunto RT: DE Vagas: 01

Titulação: Graduação em Dança e Pós-Graduação (Doutorado) em qualquer área de pesquisa no Campo da Dança.

INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Departamento: Ciências da Biorregulação

Área de Conhecimento: **Fisiologia**

Classe: Adjunto RT: 40 H Vagas: 01

Titulação: Graduação na área das Ciências Biológicas ou da Saúde e Doutorado em Fisiologia ou áreas afins.

Departamento: Biointeração

Área de Conhecimento: **Biotechnology dos Alimentos e Estágio Supervisionado em Biotecnologia**

Classe: Adjunto RT: DE Vagas: 01

Titulação: Graduação em Engenharia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos com
Doutorado em áreas afins da Ciência e Tecnologia de Alimentos.

ANEXO II

Campus Salvador

ESCOLA DE DANÇA

Departamento: Técnicas e Práticas Corporais

Área de Conhecimento: **Estudo do Corpo com ênfase em Questões Artístico-Pedagógicas**

Pontos:

1. O corpo como agente dos processos educacionais em Dança;
2. Abordagens metodológicas acerca de investigação do corpo na Dança;
3. A investigação do corpo na Dança como princípio norteador das práticas pedagógicas;
4. Estudos do Corpo co-implicados nos procedimentos artísticos e pedagógicos para produção de conhecimento em Dança;
5. A relação entre abordagens investigativas do corpo e as técnicas da Dança;
6. A investigação teórico-prática do corpo em aulas de Dança.

INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Departamento: Ciências da Biorregulação

Área de Conhecimento: **Fisiologia**

Pontos:

1. Regulação da respiração;
2. Regulação a curto e longo prazo da pressão sanguínea;
3. Regulação da osmolaridade dos líquidos corporais;
4. Regulação do metabolismo de cálcio e fósforo;
5. Eixo hipotálamo-hipófise-adrenal;
6. Fisiologia da dor;
7. Digestão e absorção dos lipídios;
8. Difusão e transporte dos gases;
9. Eletrofisiologia cardíaca;
10. Fisiologia da Audição.

Departamento: Biointeração

Área de Conhecimento: **Biotechnology dos Alimentos e Estágio Supervisionado em Biotecnologia**

Pontos:

1. Aditivos químicos, conservantes e promotores de crescimento na indústria de alimentos;
2. Tecnologia de processamento de alimentos: Princípios e métodos de conservação dos alimentos (calor e frio) e tecnologias emergentes de processamento de alimentos: Tecnologia de alta pressão e de membranas na indústria de alimentos;
3. Aplicação da tecnologia de alimentos no aproveitamento dos subprodutos de origem animal e vegetal;
4. Contaminação e alterações microbiológicas em alimentos e irradiação de alimentos;

5. Tecnologia de produtos de origem vegetal (Frutas, Hortaliças, Cereais) e alimentos minimamente processados e filmes comestíveis;
6. Tecnologia de processamento de alimentos de origem animal;
7. Alimentos Funcionais / Nutraceuticos: Componentes alimentares com ação biológica e perspectivas de inovação em alimentos funcionais;
8. Embalagens para alimentos: Princípios e propriedades. Tendências do mercado de embalagens: embalagens ativas e embalagens inteligentes para alimentos;
9. Controle de qualidade na indústria de alimentos: Conceito, histórico, importância e fundamentos do controle de qualidade. Programas de controle de qualidade (situação atual e perspectivas);
10. Tecnologia de bebidas: Classificação geral das bebidas; Tecnologia de produção e controle de qualidade de bebidas fermentadas, destiladas, não fermentadas.

Salvador, 14 de março de 2012

DORA LEAL ROSA
Reitora