

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

ANEXO III

**Normas Complementares para realização da Prova Teórico-Prática constante do Edital de
Inclusão nº 14 do Edital 01/2013**

Campus de Salvador

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO DA CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

Áreas de conhecimento: **Estudos de Alimentos em Gastronomia e Estudos e Técnicas
Gastronômicas**

DA PROVA TEÓRICO-PRÁTICA:

- a) A prova teórico-prática significa a produção de preparação (ões) em quantidade suficiente, sob a forma de empratado, para análise da comissão julgadora.
- b) A prova teórico-prática deverá ser realizada a partir dos pontos constantes na lista homologada pela Congregação da ENUFBA, devendo a preparação a ser elaborada, ter correspondência com a temática do ponto sorteado a partir da lista de alimentos disponibilizados pela Unidade.
- c) A prova teórico-prática ocorrerá imediatamente após o sorteio do ponto único para todos os candidatos.
- d) A ordem de realização da prova obedecerá à ordem de inscrição no concurso.
- e) Imediatamente após o sorteio do ponto único os candidatos entregarão o plano de aula.
- f) Antes do início da prova teórico-prática cada candidato disporá de 30 minutos para selecionar os alimentos, a partir de uma lista de alimentos fornecida pela Unidade neste momento, e ainda, os utensílios necessários à sua preparação disponíveis no local de realização da prova.
- g) Cada candidato disporá de 02 horas para realização da prova teórico-prática.

Da elaboração do relatório

Cada candidato disporá de 90 minutos para a elaboração do relatório.

Da leitura do Relatório

A leitura do relatório técnico ocorrerá em sessão pública, em data e horário estabelecidos pela comissão julgadora.

Critérios de avaliação da prova teórico-prática

No julgamento da prova teórico-prática, cada membro da Comissão Julgadora atribuirá sua nota levando em conta os seguintes critérios:

- I – A coerência entre os objetivos previstos no plano de aula e o conteúdo e técnicas desenvolvidas;
- II – O desempenho didático e utilização adequada do tempo;
- III – Comunicação, clareza e objetividade;
- IV - Paramentação do candidato;

- V – Organização e higiene na execução da aula;
- VI - Análise sensorial da preparação;
- VII - Avaliação do relatório.

Salvador, 13 de janeiro de 2014.

DORA LEAL ROSA
Reitora