



Endereço: Rua Basílio da Gama, S/N - Canela - Salvador / Bahia CEP 40.110.907
Telefone: (071) 3283-7700 / 7701 e-mail: enufba@ufba.br

Concurso Docente do Edital 03/2019

Departamento da Ciência dos Alimentos

Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas

Denominação: Adjunto, Classe: A, RT: Dedicção Exclusiva (TIDE), 01 vaga

NORMAS COMPLEMENTARES PARA A PROVA TEÓRICO-PRÁTICA

1. Imediatamente após a abertura do concurso será sorteada a ordem de realização da Prova Teórico-Prática, por cada candidato, de acordo com a ordem de inscrição no concurso, na presença de todos os concorrentes, comprovado por assinatura em lista de presença, ficando o candidato automaticamente eliminado se ausente deste sorteio.
2. A Banca Examinadora apresentará a lista de insumos disponíveis na Unidade Universitária a cada candidato, após o sorteio do ponto pelo Presidente da Banca, para que cada um possa relacionar os itens desejados para realização da prova. O candidato terá no máximo 30 minutos para solicitar os itens **(Ver Lista de Utensílios anexa)**.
3. A prova teórico-prática será realizada em laboratório da Escola de Nutrição. Devido às especificidades da prova, o acesso a esse espaço será restrito aos membros da Banca Examinadora, servidores devidamente autorizados pela Direção e a cada um dos candidatos, no momento de sua avaliação.
4. O candidato deverá se apresentar para realizar a prova, devidamente paramentado, conforme as normas de segurança e higiene no trabalho.
5. A prova teórico-prática consistirá no desenvolvimento de uma aula teórico-prática com a elaboração de um produto e de um relatório a serem analisados pela Banca Examinadora.
6. Os candidatos disporão de até 30 minutos, antes do início da prova, para organizar a sua área de trabalho.
7. O candidato disporá de até 4h (quatro horas) para realizar a prova teórico-prática, incluindo a elaboração do relatório.
8. As listas com os equipamentos e utensílios serão divulgadas através do Site Concursos UFBA **(Ver Lista de Utensílios anexa)**.
9. Será facultado aos candidatos utilizar seus utensílios de uso pessoal (facas, fouets, espátulas e etc.), além dos fornecidos pela UFBA.
10. A prova teórico-prática será registrada através de equipamentos de vídeo.
11. O relatório referente à prova teórico-prática deverá ser manuscrito e elaborado sem consultas.

12. O texto definitivo do relatório será redigido manualmente pelo candidato, em letra legível, com caneta azul ou preta, em folhas de papel devidamente identificadas com os dados do concurso, sendo vedada a interferência ou participação de outras pessoas e a utilização de qualquer outro equipamento mecânico ou eletrônico para a sua realização.
13. Não será admitido o uso de celular, tablet ou outro meio ou via de comunicação eletrônica.
14. Os pareceres emitidos por cada examinador, para cada prova teórico-prática, deverão ser lidos na divulgação dos resultados dessa prova.
15. Uma via impressa do Curriculum vitae, do Memorial e dos documentos comprobatórios dos títulos neles inseridos e/ou da sua atualização será entregue imediatamente após a divulgação do resultado da prova Teórico-Prática e do Cronograma da Prova Didática e Defesa de Memorial. Também, todos esses documentos devem ser encaminhados digitalizados para o endereço eletrônico enufba@ufba.br.
16. A defesa do Memorial poderá ter duração de 1h30min (uma hora e trinta minutos), sendo que o candidato deverá dispor de até 60 (sessenta) minutos para a apresentação do Memorial, seguido de arguição pela Banca Examinadora.
17. O Plano de aula referente ao ponto sorteado pelo candidato deverá ser entregue imediatamente após o referido sorteio, em uma via impressa e encaminhado digitalizado para o endereço eletrônico enufba@ufba.br.
18. 19. Os candidatos devem estar cientes das disposições contidas no Edital Complementar 01/2021 que trata das medidas de biossegurança para a realização das provas.
19. A prova será imediatamente anulada e excluído o candidato que desrespeitar a quaisquer dos itens destas Normas.
20. Fica sem efeito o documento Normas Complementares aprovado pela Congregação da ENUFBA em 11 de novembro de 2019 e publicado no Site Concursos UFBA em 02 de dezembro de 2019.

Salvador, 07 de junho de 2021.

Prof^ª. Dr^ª Mônica Leila Portela de Santana
Diretora em Exercício da ENUFBA



Endereço: Rua Basílio da Gama, S/N - Canela - Salvador / Bahia CEP 40.110.907
Telefone: (071) 3283-7700 /7701 e-mail: enufba@ufba.br

Concurso Docente do Edital 03/2019

Departamento da Ciência dos Alimentos

Área de conhecimento: Estudos de Alimentos em Gastronomia, Estudos e Técnicas Gastronômicas.

Classe: Adjunto A – Regime de Trabalho: DE, 01 vaga

LISTA DE UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PARA REALIZAÇÃO DA PROVA TÉORICO PRÁTICA

LABORATÓRIO B04	
UTENSÍLIOS	
NOME / DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
Abridor de latas e garrafas - INOX	1
Amassador de Temperos Grande - POLIPROPILENO	4
Amassador de Temperos pequeno - POLIPROPILENO /MADEIRA	1
Apoio para Prancha de Corte - POLIPROPILENO	3
Assadeira Flam - ALUMÍNIO	1
Assadeira Redonda - ALUMÍNIO	1
Assadeira Redonda "Pizza" - ALUMÍNIO	4
Assadeira REDONDA FUNDO FALSO	1
Assadeira Retangular - ALUMÍNIO	7
Bandeja - INOX	2
Bowl Pequeno - PORCELANA	5
Caçarola Grande - ALUMÍNIO	2
Caçarola Pequena - ALUMÍNIO	1
Caneca média - ALUMÍNIO	2
Chaira - ALUMÍNIO	1
Chinoy - ALUMÍNIO	2
Colher - MADEIRA	1
Colher de Arroz - POLIPROPILENO	12
Colher de Arroz- INOX	9
Colher Maciça 40cm - POLIPROPILENO	4
Colher para Preparo 46cm - INOX	6
Concha - INOX diversos tamanhos	10
Concha - POLIPROPILENO	2
Cortador Circular "Pizza" - INOX	6
Cuscuzeiro - ALUMÍNIO	2

Cutelo - INOX	1
Descaroçador - INOX/POLIPROPILENO	3
Escorredor de Massa - INOX	2
Escorredor de Massa grande - ALUMÍNIO	2
Escumadeira - INOX/POLIPROPILENO	1
Escumadeira Grande - INOX	2
Espátula - SILICONE/ARAME DE INOX	1
Espátula - SILICONE/POLIPROPILENO	6
Espátula Angulada Vasada - INOX	1
Espátula Angulada Vasada - POLIPROPILENO	2
Espátula Confeitaria Grande - INOX/POLIPROPILENO	1
Espátula para Chapa - INOX/POLIPROPILENO	6
Espremedor de Batatas - INOX	1
Faca de Legumes - INOX/POLIPROPILENO	5
Faca Desossa - INOX/POLIPROPILENO	5
Faca do Chef - INOX/POLIPROPILENO	1
Faca Serrilhada 8" - INOX/POLIPROPILENO	1
Forma com furo no meio - ALUMÍNIO	2
Fouet - INOX	1
Fouet - INOX/POLIPROPILENO	1
Frigideira Grande - ALUMÍNIO	3
Frigideira Grande - MESTRE CHEF	1
Frigideira Média - ALUMÍNIO	1
Frigideira Pequena - ALUMÍNIO	1
Garfo Trinchante Grande - INOX	9
Garfo Trinchante Pequeno - INOX	1
Medidores (colheres/xícaras/litros) - PLÁSTICO	5
Mini Bowl - PORCELANA	6
Panela Molhos - ALUMÍNIO	3
Panelas de Pressão - ALUMÍNIO	2
Pegador Dentado - INOX	4
Pegador Liso - INOX	1
Peneira - INOX	2
Pires - PORCELANA	15
Potes para sobremesa - INOX	2
Prancha de Corte - POLIPROPILENO - Amarela	2
Prancha de Corte - POLIPROPILENO - Azul	1
Prancha de Corte - POLIPROPILENO - Branca	6
Prancha de Corte - POLIPROPILENO - Vermelha	1
Pratos de sopa - PORCELANA	15
Pratos Mesa- PORCELANA	20
Pratos Oval - PORCELANA	15
Pratos Sobremesa - PORCELANA	30
Ralador 4 Faces - INOX/POLIPROPILENO	2
Ramequim - PORCELANA	9
Rolo para massas - POLIPROPILENO	1

Talher (Colher de Sobremesa) - VARIADO	2
Talher (Colher de Sopa) - VARIADO	10
Talher (Faca) - VARIADO	10
Talher (Garfo) - VARIADO	10
Tesoura - INOX/POLIPROPILENO	1
Travessa - PORCELANA	5
Xícara - PORCELANA	6
Xícara Café - PORCELANA	6



Documento assinado digitalmente
Monica Leila Portela de Santana
Data: 19/08/2021 19:10:37-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>