



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
Departamento de Análises Bromatológicas
SECRETARIA DE PÓS-GRADUAÇÃO LATO SENSU

EDITAL INTERNO Nº 01/2018

PROCESSO SELETIVO PARA O CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SEGURANÇA E INSPEÇÃO DE ALIMENTOS DA FACULDADE DE FARMÁCIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA - UFBA

A Coordenação do **Curso de Especialização em Segurança e Inspeção de Alimentos (5ª Edição)**, através do Departamento de Análises Bromatológicas da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia (UFBA), sob autorização das instâncias superiores desta Universidade, circunstanciado pela Resolução n.º 03 de 08 de setembro de 2014 - CAPEX/UFBA e no uso de suas atribuições legais, vem tornar público aos interessados, que se encontram abertas as inscrições para a seleção ao Curso de **Especialização em Segurança e Inspeção de Alimentos**, *lato sensu*, no primeiro semestre do ano de 2018, nas datas e demais condições especificadas no presente Edital.

1. DAS FINALIDADES

- 1.1. O presente edital tem por objetivo regulamentar o processo de inscrição, seleção e matrícula para o ingresso no Curso de Especialização em Segurança e Inspeção de Alimentos - 5ª Turma, promovido pelo Departamento de Análises Bromatológicas da Faculdade de Farmácia da UFBA, onde será executada pela coordenação do curso e com o apoio do corpo docente do curso.

2. DA APRESENTAÇÃO

- 2.1. O curso terá uma duração de 22 meses e será realizado nas dependências da Faculdade de Farmácia, com atividades presenciais obrigatórias e será oferecida em forma de módulos mensais, aulas teóricas, sendo aos sábados das 08:00 h às 18:00 h e domingos das 08:00 h às 17:00 h, com intervalos de 2 horas para almoço, com **carga horária total de 425 horas**, incluídas deste total as horas destinadas às atividades de orientação, pesquisa, elaboração e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso.

3. DAS INSCRIÇÕES

- 3.1. As inscrições estarão abertas no período de **10 de maio a 15 de junho de 2018**, de segunda a sexta das 09:00 h às 15:00 h, obedecendo rigorosamente o cronograma detalhado no **Item 11** deste edital, onde serão realizadas na Secretaria de Pós-graduação no 2º andar da Faculdade de Farmácia da UFBA, situada na rua Barão de Jeremoabo, nº 147 - Campus de Ondina, CEP 40170-115, Salvador, Bahia.
- 3.2. Não será aceita, em qualquer hipótese, a realização de inscrição condicional e nem a entrega ou juntada de documentos após o prazo previsto para inscrição.
- 3.3. A documentação fornecida pelo candidato para sua inscrição será analisada pela secretaria do curso que emitirá parecer de deferimento ou indeferimento mediante comprovação dos documentos exigidos para o processo seletivo e a ausência de qualquer documento solicitado irá acarretar o indeferimento da inscrição do candidato.
- 3.4. Os candidatos que prestarem qualquer declaração falsa ou inexata no ato da inscrição ou caso não possam satisfazer a todas as condições enumeradas neste edital, terão a inscrição cancelada e serão anulados todos os atos dela decorrentes, mesmo que classificado no processo seletivo e durante o curso.

4. DO PÚBLICO ALVO

- 4.1. O curso é destinado aos profissionais, da área de alimentos, de nível superior em: **NUTRIÇÃO, ENGENHARIA DE ALIMENTOS, AGRONOMIA, FARMÁCIA, MEDICINA VETERINÁRIA, QUÍMICA, BIOLOGIA, ENGENHEIRO QUÍMICO, ZOOTECNIA, HOTELARIA e GASTRONOMIA.**

5. DA DOCUMENTAÇÃO

- 5.1. Os documentos necessários para inscrição deverão ser entregues na secretaria, onde serão autenticadas, sendo eles:

- a) Ficha de inscrição, impresso frente e verso, datado e assinado (**ANEXO I**);
- b) 01 foto 3 x 4 (recente);
- c) Cópia do RG (exceto carteira de motorista);
- d) Cópia do CPF;
- e) Cópia do título de eleitor;
- f) Cópia do comprovante da última votação;
- g) Cópia do certificado de quitação com o serviço militar (homens);
- h) Cópia do comprovante de residência;
- i) Cópia do Diploma de Graduação Plena (frente e verso);
- j) Curriculum vitae ou lattes com devidos comprovantes.
- k) Comprovante da taxa de inscrição para os cursos de especialização da Faculdade de Farmácia, que corresponde ao tipo de serviço "SEGURANÇA E INSPEÇÃO DE ALIMENTOS", no valor de R\$ 55,00, obtida pelo site da Divisão de Contabilidade e Auditoria da UFBA, no link abaixo:
<https://sggru.ufba.br/sggru/publico/escolha_cadastro_externo.jsf?auth=DHnvgQhV0qQ=>.

- 5.2. Na ausência do Diploma de Graduação Plena (item i) o candidato deverá apresentar a certidão de colação de grau de curso e histórico escolar de graduação ou histórico escolar com data de colação de grau, ambas assinadas e carimbadas pelo representante legal da instituição.

- 5.3. Os documentos e comprovantes de títulos apresentados sob forma de cópia deverão ser acompanhados dos originais para a **devida autenticação** no momento da inscrição.

- 5.4. Os diplomas expedidos por instituições estrangeiras serão aceitos somente após a respectiva convalidação por universidade pública autorizada.

- 5.5. Será admitida a inscrição via postal, mediante a utilização de serviços de entrega expressa, desde que a documentação e comprovantes de títulos, previamente autenticados em Cartório, sejam postados até o último dia do prazo de inscrição previsto no item 11 deste Edital, encaminhado ao endereço a seguir:

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

FACULDADE DE FARMÁCIA

Departamento de Análises Bromatológicas

Rua Barão de Jeremoabo, 147

Campus Universitário de Ondina - Salvador - Bahia

40170-115

- 5.6. O candidato não será ressarcido da taxa de inscrição em caso de efetivação de pagamento da inscrição e não confirmação presencial dentro do prazo estabelecido neste Edital.

6. DAS VAGAS

- 6.1. Serão ofertadas **50 vagas**, sendo 05 vagas para servidores técnico-administrativos, docentes e discentes (estudantes regularmente matriculados nos diversos cursos de graduação e pós-graduação *stricto sensu*) da UFBA, com isenção das mensalidades.

7. DA SELEÇÃO

- 7.1. O processo seletivo constará de **02 (duas) etapas** e será realizado pela Comissão de Seleção formada pelo Coordenador e Vice-coordenador e mais 01 (um) professor do quadro docente do curso.
- 7.2. Na **1ª etapa**, o candidato realizará uma prova escrita com 20 questões objetivas (caráter classificatório), destinada a avaliar as habilidades de leitura e compreensão do candidato referente à área de SEGURANÇA E INSPEÇÃO DE ALIMENTOS, cujo conteúdo programático encontra-se no **ANEXO II**.
- 7.3. O candidato que solicitar bolsa de estudos terá que obter **nota igual ou superior a 5,0 (cinco)**, o qual será classificado para a próxima etapa.
- 7.4. A **2ª etapa** constará da avaliação do Curriculum Vitae, segundo os critérios estabelecidos no barema (**ANEXO III**).
- 7.5. A classificação final será por ordem decrescente das notas obtida a partir da **média final (MF)** dos candidatos que será calculada com base na seguinte fórmula: **$MF = (prova\ objetiva \times 6) + (Currículo \times 4) / 10$** . Em cada exame, o candidato receberá nota na escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez), com aproximação de até uma casa decimal.
- 7.6. Se houver empate entre dois ou mais candidatos classificados na somatória das duas etapas e, necessitando-se de um critério para desempate será considerada a maior nota na **prova objetiva** e, como último critério de desempate, a maior nota no currículo.
- 7.7. Os candidatos serão considerados aprovados os que atingirem nota igual ou superior a 5,0 (cinco) **na média final (MF)**.

8. BOLSISTA

- 8.1. No critério de seleção, serão aplicadas todas as etapas aos candidatos que solicitaram bolsa, apresentando os documentos correspondentes de interesse, definidos neste Edital.
- 8.2. Os bolsistas serão contemplados seguindo a ordem de classificação da seleção, sendo separados somente os candidatos em que solicitaram à bolsa, mas mantendo-se junto aos demais classificados.

9. DO INVESTIMENTO

- 9.1. O investimento total do curso é de R\$ 10.450,00 (dez mil quatrocentos e cinquenta reais) divididos em 22 parcelas iguais mensais de R\$ 475,00 (quatrocentos e setenta e cinco reais).
- 9.2. As parcelas deverão ser pagas até o dia 10 (dez) de cada mês, sendo que a primeira parcela deverá ser paga no ato da matrícula.
- 9.3. Caso haja desistência no decorrer do curso os valores pagos não serão devolvidos.
- 9.4. Em caso de atraso será acrescido multa de 2% do valor da parcela e juros de 1% ao mês.

10. DA MATRÍCULA

- 10.1. A matrícula dos candidatos selecionados deverá ser efetivada na Secretaria de Pós-Graduação (item 3.1), no período de **05 a 13 de julho de 2018**, de segunda a sexta das 08 h às 15 h.
- 10.2. Caso algum candidato deixe de efetivar sua matrícula no período indicado no item acima, e haja candidatos aprovados em lista de espera, a comissão responsável pela seleção realizará chamadas subsequentes, entre os dias **16 a 20 de julho de 2018**, das 08 h às 15 h, até o preenchimento das vagas ociosas.
- 10.3. Os candidatos aprovados receberão, através de email previamente informado na ficha de inscrição, o boleto bancário, referente a primeira mensalidade, que deverá ser apresentado o comprovante original, devidamente quitado, no ato da matrícula, para confirmação da mesma.

11. DO CRONOGRAMA

- 11.1. O processo seletivo obedecerá ao seguinte cronograma abaixo:

DATAS	DESCRIÇÃO	HORÁRIO
10/05 a 15/06/2018	Inscrições	09 às 15 h
26/06/2018	Divulgação das inscrições homologadas	08 h
26/06/2018	Recursos das inscrições não homologadas	09 às 18 h
27/06/2018	Divulgação dos resultados dos recursos das inscrições	08 h
28/06/2018	Análise curricular realizada pela coordenação do curso	09 às 15 h
29/06/2018	Prova objetiva	14 às 16 h
02/07/2018	Divulgação dos resultados do processo seletivo	10 h
03/07/2018	Prazo para recebimento dos recursos do processo seletivo	08 às 12 h
03/07/2018	Divulgação do resultado final	18 h
04 a 13/07/2018	Matrícula dos candidatos aprovados	09 às 15 h
27/07/2018	Início do curso	09 h

12. DOS OBJETIVOS DO CURSO

- 12.1. Oferecer qualificação aos profissionais da área de alimentos, com atuação voltada para as novas ferramentas e domínios do conhecimento na segurança dos alimentos, através da compreensão e aprofundamento de questões relacionadas às Políticas Públicas, os alimentos enquanto composição, toxicologia e qualidade higiênico-sanitária, assim como as tecnologias envolvidas nos diferentes setores desde o campo, a indústria, restaurantes, franquias e o crescente mercado de comida de rua. Ampliação de conceitos de Segurança Alimentar diante das legislações sanitárias, ambientais e seus impactos relacionando-os às diferentes características de espaços e ferramentas de Consultoria, Auditoria e Certificação além de compreensão de implementação de sistemas de garantia de segurança.

13. JUSTIFICATIVA

- 13.1. O consumidor, a cada dia, exige alimentos mais saudáveis, seguros e com mais qualidade. Esta mudança de atitude faz com que as empresas que trabalham com alimentos se ajustem às diversas normas existentes na área, visando atender às exigências comerciais frente a uma globalização cada vez mais competitiva.
- 13.2. A medida que os números da produção aumentam para atender à demanda, há também o crescimento paralelo dos problemas causados por alimentos e bebidas contaminados. Este cenário aponta para uma intensa demanda por profissionais que atuem em áreas voltadas ao setor de alimentação, em especial à segurança dos alimentos, considerando a grande quantidade de consumidores impactados por essa produção.

- 13.3. Sendo assim, especialistas em segurança de alimentos passam a exercer papel fundamental na avaliação, fiscalização e controle destes alimentos em cadeia produtiva. Além do que, novos modelos e ferramentas para a gestão da qualidade e da inspeção de alimentos exigem profissionais atualizados e com visão ampliada para atender a essas necessidades do setor.
- 13.4. Entende-se que grande parte do setor industrial alimentício nacional necessita de uma grande reformulação em termos das tecnologias empregadas, implementação de controle de qualidade eficiente, melhoramento e desenvolvimento constante de novos produtos, diminuição de desperdícios, preocupação com o meio ambiente, aumento de sua produtividade, eficiência e inserção dos seus produtos no mercado nacional e internacional. Neste contexto, há necessidade da formação de profissionais capacitados e especializados em produção de alimentos com mais qualidade e segurança garantida.
- 13.5. Atualmente, o Departamento de Análises Bromatológicas da Faculdade de Farmácia - UFBA, conta com professores e pesquisadores qualificados na **área de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, além de experiência com a implantação de sistemas de gestão de qualidade de alimentos, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o APPCC (Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

14. DAS DISCIPLINAS

- 14.1. A grade curricular do curso é composta com as disciplinas abaixo e suas respectivas cargas horárias.

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
Tópicos em Alimentação e Saúde	17
Metodologia da Pesquisa	17
Inspeção e Legislação em Alimentos	34
Boas Práticas na Produção de Alimentos	34
Padrões de Identidade e Qualidade de Alimentos e Bebidas e Rotulagem Nutricional	34
Embalagem em Alimentos	17
Epidemiologia das Doenças Transmitidas por Alimentos	34
Métodos de Conservação de Alimentos e Novas Tecnologias	34
Agronegócio no Segmento de Alimentos - Perspectivas e tendências	34
Tópicos em Toxicologia de Alimentos	34
Certificação e Auditoria da Gestão de Qualidade	17
Sistemas de Gestão em Qualidade e Segurança de Alimentos	34
Seminário de Acompanhamento de Projetos	17
Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	68
Carga Horária Total	425

15. DA MODALIDADE DE ENSINO

- 15.1. As atividades didáticas compreendem: aulas teóricas expositivas e demonstrativas; seminários, grupo de estudo dirigido, palestras de convidados e pesquisa bibliográfica para elaboração e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso, que será apresentada pelo aluno e avaliada por, pelo menos, dois professores da área, em conjunto com o professor orientador.
- 15.2. Os recursos didáticos a serem utilizados constam de quadro, projetor de slides, multimídia, vídeos e outros recursos pedagógicos disponíveis em sala de aula ou na plataforma MOODLE.

- 15.3. As linhas de pesquisas dos professores serão apresentadas e disponibilizadas aos alunos no início do curso com o objetivo de escolherem os temas e orientadores proposto pelo objetivo do curso.
- 15.4. A avaliação das disciplinas ministradas será contínua, baseada em exames de desempenho do aluno e verificação de frequência em cada módulo apresentado e será realizada da seguinte forma: provas escritas ou eletrônicas, discussão de artigos e/ou casos clínicos, apresentação de seminários.

16. DA CONCESSÃO DE GRAU E CERTIFICADO

- 16.1. Para fazer jus ao certificado de Especialista do Curso de **Especialização em Segurança e Inspeção de Alimentos**, o aluno deverá obter aprovação com nota mínima de 5,0 (cinco) e frequência mínima de 75% em cada disciplina obrigatória do curso, completar uma carga horária mínima de 425 horas de atividades e ser aprovado no Trabalho de Conclusão do Curso.

17. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS

- 17.1. O candidato poderá interpor recurso sobre os resultados do processo seletivo, conforme **ANEXO IV**, a contar da data e hora da publicação dos resultados, datado e assinado.

18. DO INÍCIO DO CURSO

- 18.1. O curso está previsto para iniciar no dia **27 de julho de 2018**.
- 18.2. Excepcionalmente, poderá ocorrer mudança nas datas apresentadas no cronograma deste edital, caso não tenha candidatos suficiente para o fechamento da turma.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 19.1. A inscrição do candidato implicará na aceitação das normas contidas neste Edital.
- 19.2. O resultado de todas as etapas do processo seletivo será publicado nos murais distribuídos nas dependências da Faculdade de Farmácia da UFBA e será disponibilizado aos candidatos na secretaria de pós-graduação, como descrito no Item 3.1 deste edital.
- 19.3. O não comparecimento do candidato em quaisquer das etapas do processo seletivo resultará em sua eliminação.
- 19.4. Os documentos dos candidatos não aprovados serão devolvidos, mediante solicitação, entregue na secretaria de pós-graduação, num prazo de 30 dias a contar do término do período de seleção. Após esta data, os documentos serão reciclados.
- 19.5. Os casos omissos serão apreciados pela Comissão de Seleção, cabendo recurso ao Colegiado do Programa.

Salvador, 30 de abril de 2018.

Prof. Dr. Celso Duarte Carvalho Filho
Coordenador

Prof. Dr. Ederlan de Souza Ferreira
Vice-coordenador

ANEXO I



FICHA DE INSCRIÇÃO

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> FICHA DE INSCRIÇÃO | <input type="checkbox"/> Cópia do certificado de quitação com o Serviço Militar |
| <input type="checkbox"/> 01 Foto recente 3 x 4 | <input type="checkbox"/> Cópia do comprovante de residência |
| <input type="checkbox"/> Cópia da Carteira de identidade | <input type="checkbox"/> Cópia do diploma de curso superior (frente e verso) |
| <input type="checkbox"/> Cópia do CPF | <input type="checkbox"/> Cópia do Histórico Escolar do curso de graduação atualizado* |
| <input type="checkbox"/> Cópia do título de eleitor | <input type="checkbox"/> CV na plataforma Lattes devidamente comprovado |
| <input type="checkbox"/> Cópia do comprovante da última votação eleitoral | <input type="checkbox"/> Comprovante original da taxa de inscrição (R\$ 55,00) |

* Na ausência do DIPLOMA DE CURSO SUPERIOR o candidato deverá apresentar original e cópia do HISTÓRICO ESCOLAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO ATUALIZADO e DECLARAÇÃO DE PROVÁVEL CONCLUINTE, ambas carimbadas e assinadas pelo representante legal da instituição.

Foto
3 x 4

ESTA FICHA, SERÁ CONSIDERADA VÁLIDA, SE ACOMPANHADA DOS DOCUMENTOS ACIMA, NO PRAZO ESTABELECIDO PELO CURSO - IMPRIMIR FRENTE E VERSO

1. DADOS PESSOAIS

NOME COMPLETO											
NOME DO PAI											
NOME DA MÃE											
SEXO			COR			NACIONALIDADE					
[]	[]	M	[]	[]	F						
NASCIMENTO			REGISTRO GERAL (RG)			DATA DE EMISSÃO			EXPEDIDA POR		IDADE
	/			-		/	/				
ESTADO CIVIL				NATURALIDADE (ABREVIADO)							UF
TÍTULO DE ELEITOR				DATA DE EMISSÃO			EXPEDIDA POR		ZONA	SEÇÃO	
RESERVISTA				SÉRIE	DESCRIÇÃO DO ÓRGÃO			DATA DE EMISSÃO		UF	
FORMAÇÃO ACADÊMICA										ANO CONCLUSÃO	
NOME DA INSTITUIÇÃO DE ENSINO									SIGLA		
CPF				TELEFONE RESIDENCIAL				CELULAR			
ENDEREÇO COMPLETO (RUA, AVENIDA, NÚMERO, EDIFÍCIO, APARTAMENTO, BLOCO, LOTE)											
BAIRRO								CEP			
CIDADE										UF	
E-MAIL											
NOME DA AGÊNCIA				NÚMERO DA AGÊNCIA		OPERADORA		NÚMERO DA CONTA CORRENTE			



COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
Curso de Especialização em Segurança e Inspeção de Alimentos
Rua Barão de Jeremoabo, 147
Campus Universitário de Ondina - Salvador - BA - 40.170-115
Telefone: **(71) 3283-6920 / 99685-1164 / 98812-6288**
E-mail: **cesia@ufba.br**



DATA DA INSCRIÇÃO
/ / 2 0 1 8

ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO

INSCRIÇÃO Nº

2. ATUAÇÃO PROFISSIONAL

NOME DA EMPRESA / INSTITUIÇÃO																								
ENDEREÇO COMPLETO																								
BAIRRO												CIDADE												
TELEFONE () -							FAX () -							CEP					UF					
FUNÇÃO																								
HOME-PAGE																								
E-MAIL INSTITUCIONAL																								

3. SERVIÇO SOB GESTÃO

MUNICIPAL: ESTADUAL: FEDERAL: PRIVADO: FILANTRÓPICA:

4. PROPOSTA DE TEMA OU LINHA DE PESQUISA EM QUE PRETENDE DESENVOLVER O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

.....

.....

.....

NOME DO PROVÁVEL PROFESSOR ORIENTADOR (OPCIONAL)																								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5. COMO FICOU SABENDO DO CURSO?

JORNAL RÁDIO E-MAIL TELEFONE AMIGO REVISTA INTERNET OUTROS

6. DESCREVA COM POUCAS PALAVRAS O QUE VOCÊ ESPERA DO CURSO

.....

.....

.....

Salvador, _____ de _____ de 2018.

Assinatura do Funcionário

Assinatura do Candidato

AS INFORMAÇÕES PRESTADAS SÃO VERDADEIRAS E DE MINHA INTEIRA RESPONSABILIDADE.

CRONOGRAMA

DATAS	DESCRIÇÃO	HORÁRIO
10/05 a 15/06/2018	Inscrições	09 às 15h
26/06/2018	Divulgação das inscrições homologadas	08 h
26/06/2018	Recursos das inscrições não homologadas	09 às 18 h
27/06/2018	Divulgação dos resultados dos recursos das inscrições	08 h
28/06/2018	Análise curricular realizada pela coordenação do curso	09 h às 18 h
29/06/2018	Prova objetiva	14 às 16 h
02/07/2018	Divulgação dos resultados do processo seletivo	10 h
03/07/2018	Prazo para recebimento dos recursos do processo seletivo	08 às 12 h
03/07/2018	Divulgação do resultado final	18 h
04 a 13/07/2018	Matrícula dos candidatos aprovados	09 às 15 h
27/07/2018	Início do curso	09 h

ANEXO II



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA



CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SEGURANÇA E INSPEÇÃO DE ALIMENTOS

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conceitos básicos de alimento, alimentação e nutrição;
2. Principais problemas nutricionais brasileiros;
3. Nutrientes, principais fontes e funções dos alimentos;
4. Embalagem e rotulagem de alimentos;
5. Conceitos básicos de boas práticas de fabricação (BPF) e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle);
6. Microrganismos de importância patogênica para o homem veiculado por alimentos;
7. Conceitos sobre epidemiologia;
8. Principais métodos de conservação de alimentos pelo uso do calor e do frio;
9. Conceitos básicos de toxicologia e de controle de qualidade em alimentos.

Bibliografia recomendada

Associação Brasileira de Normas Técnicas. **NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação**. 3ª edição. Rio de Janeiro, 2011.

ALAIS, C.; LINDEN, G. **Food Biochemistry**. 1ª Ed. London, Ellis Horwood Ltd Publisher, 1991. 200 p.

BRASIL Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993**. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/ Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

BRASIL Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento de Boas Práticas para serviços de alimentação.

BRASIL Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução-RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003**. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed., Barueri: Manole, 2015. 522 p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 4ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.

DE MARTINO, D. B. **Embalagens do século XXI: versões inovadoras, alto valor empregado**. Engarrafador Moderno, ano X, no 77, p. 42, 2000.

DUTCOSKY, S. D. **Análise Sensorial de Alimentos**. 4ª ed., São Paulo: Pucpress, 2013. 531 p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos**. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da Segurança Alimentar**. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2013. 607 p.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. 1ª Ed., Nobel, 2009. 512 p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 5ª ed., São Paulo: Manole, 2015. 1112 p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **KRAUSE: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13ª ed., Rio de Janeiro: Roca, 2012. 1228 p.

MÍDIO, A. F.; IZUMIDA, D. **Toxicologia de Alimentos**. Ed., Varela, 2000. 295 p.

PASTORE, G. M.; BICAS, J. L.; MARÓSTICA-JUNIOR, M. R. **Biotechnology de Alimentos**. 1ª ed., São Paulo: Atheneu, 2013. 520 p.

SHIBAMOTO, T.; BJELDANES, L. F. **Introdução a Toxicologia dos Alimentos**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 320 p.

ANEXO III

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISES BROMATOLÓGICAS
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SEGURANÇA E INSPEÇÃO DE ALIMENTOS 2018

BAREMA PARA ANÁLISE DO CURRÍCULUM VITAE

Nome do candidato: _____

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		NÚMERO DE PONTOS				
TÍTULOS ACADÊMICOS (máximo 30 pontos)		PONTUAÇÃO	MÁXIMO	Qtidade	TOTAL	OBTIDO
GRADUAÇÃO	Diploma ou declaração (provável concluinte/histórico)	20,0	-			
ESPECIALIZAÇÃO	em áreas afins	5,0	-			
	em áreas correlatas	2,5	-			
MESTRADO	em áreas afins	10,0	-			
	em áreas correlatas	8,0	-			
DOUTORADO	em áreas afins	20,0	-			
	em áreas correlatas	15,0	-			
PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA (máximo 10 pontos)		PONTUAÇÃO	MÁXIMO	Qtidade	TOTAL	OBTIDO
Artigo científico publicado em revistas	Indexada (Na área)	5,0	10,0			
	Não Indexada (Na área)	2,0	10,0			
Resumos expandidos publicados	Internacional	2,0	10,0			
	Nacional	1,5	10,0			
Resumos simples publicados	Internacional	1,5	10,0			
	Nacional	1,0	10,0			
Publicação de livros ou Capítulo de livro com ISBN (Na área)		5,0	10,0			
CURSOS, ESTÁGIOS E PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS (20 pontos)		PONTUAÇÃO	MÁXIMO	Qtidade	TOTAL	OBTIDO
Estágio supervisionado extracurricular (informar a carga horária)		5,0 / cada 60 h	10,0			
Bolsa Monitoria (no valor informar a quantidade em semestre)		2,0 / semestre	10,0			
Bolsa Iniciação científica (PIBIC) (no valor informar em quantidade de semestre)		2,5 / semestre	10,0			
Participação em curso de carga horária ≤ 8 horas		1,0	10,0			
Participação em curso de carga horária > 8 horas		2,5	10,0			
Participação em eventos científicos (congressos, seminários, jornada, simpósio, etc.)		1,0	10,0			
Cursos ministrados (Válido a partir de carga horária ≥ 2 horas)		2,0 / cada	10,0			
ATIVIDADES ACADÊMICAS (05 PONTOS)		PONTUAÇÃO	MÁXIMO	Qtidade	TOTAL	OBTIDO
Participação em Projeto de Pesquisa		2,5	5,0			
Participação em Projeto de Extensão		2,5	5,0			
Organização ou coordenação de eventos		1,0	5,0			
PALESTRAS E APRESENTAÇÕES ORAIS EM EVENTOS (05 PONTOS)		PONTUAÇÃO	MÁXIMO	Qtidade	TOTAL	OBTIDO
Palestra em eventos internacionais		5,0	5,0			
Palestra em eventos nacionais ou regionais		2,5	5,0			
Apresentação oral em eventos internacional		5,0	5,0			
Apresentação oral em eventos nacionais ou regionais		2,0	4,0			
ATIVIDADES PROFISSIONAIS E/OU DOCÊNCIA (Máximo 30 PONTOS)		PONTUAÇÃO	MÁXIMO	Qtidade	TOTAL	OBTIDO
Atividades profissionais em áreas afins (quantidade em semestres)		5,0 / semestre	30,0			
Atividades profissionais em áreas correlatas (quantidade em semestres)		2,5 / semestre	25,0			
Docência no Ensino Superior (quantidade em semestres)		5,0 / semestre	30,0			
Docência no Ensino Médio ou Técnico (quantidade em semestres)		3,0 / semestre	25,0			
TOTAL DE PONTOS ALCANÇADOS =					_____	

Salvador, ____ / ____ / ____.

ANEXO IV

