



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

EDITAL INTERNO Nº 02/2024

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 do Curso *Lato Sensu* de **Especialização em Segurança e Inspeção de Alimentos**.

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 oferecido em forma de módulos mensais, 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 375 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 **01 de outubro a 20 de dezembro de 2024**, através do link: <https://forms.gle/mD4cccNCcWFBnQgd8>
- 3.2. Não será inscrito o candidato que não apresentar toda a documentação necessária disposta no item 5.1.
- 3.3. Não serão aceitos documentos enviados fora do prazo de inscrição.

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, GASTRONOMIA, entre outras formações na área de alimentos.**

5. DA DOCUMENTAÇÃO

- 5.1. Documentos necessários para inscrição:

- a) Ficha de inscrição (**Anexo I**), preenchida;
- b) Autodeclaração (**Anexo II**) quando candidato negro (preto e pardo);
- c) 01 foto 3 x 4
- Recente, colorida, clara e nítida. Foto de frente, com fundo em cor chapada;
- d) Documento de Identificação
- Candidatos brasileiros: cédulas de identidade, carteira de trabalho com foto, carteira nacional de habilitação, passaporte contendo filiação ou carteiras de conselhos profissionais desde que válidas e com foto;
 - Candidatos estrangeiros: cédula de identidade expedida pela Polícia Federal ou passaporte com visto temporário de estudante válido); *(NOVA RESOLUÇÃO – Resolução nº 01, de 21 de junho de 2021 do CAPEX) § 2º Alunos estrangeiros participantes de cursos integralmente presenciais deverão comprovar deter o visto de permanência no País, que o habilite a participar do curso de pós-graduação lato sensu.
- e) Cópia do CPF
- Podendo ser o mesmo documento apresentado para “Documento de identificação com foto”, Cartão do CPF ou Comprovante de Situação Cadastral no CPF emitido no site da Receita Federal com uma situação cadastral regular;
- f) Quitação Eleitoral
- Certidão emitida num cartório eleitoral assinada e carimbada por um servidor do cartório, Certidão emitida no site do TRE com o código de autenticação ou Certidão circunstanciada emitida pelo TRE;
- g) Cópia do certificado de quitação com o serviço militar (homens);
- Certificado de Reservista; 6.3 Certificado de Dispensa de Incorporação – CDI; Certificado de Isenção – CI; Cartão ou Carteira de Identidade emitido por Ministério Militar; Comprovante de alistamento militar online contendo RA; Atestado de Comparecimento da Junta de Serviço Militar contendo o RA.
- h) Cópia do Diploma de Curso Superior (frente e verso);
- i) Curriculum vitae ou lattes com devidos comprovantes.
- j) 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\$ 75,95, obtida pelo site: https://sggru.ufba.br/sggru/publico/escolha_cadastro_externo.jsf?auth=f3iKv0kWDdc. Esta taxa não é reembolsável. * Ao entrar no link informado, clicar na opção “Gerar Nova GRU” e no local “Serviço” selecionar a opção “INSCRIÇÃO CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SEGURANÇA E INSPEÇÃO DE ALIMENTOS”.

5.2 Toda a documentação deverá ser enviada do site <https://forms.gle/BgNGQhR1dJKXKvfz8>

5.3 Todos os documentos deverão ser enviados em arquivos nato digitais ou digitalizados, de boa qualidade e com todas as informações legíveis. Somente será aceito o formato PDF.

5.4 A UFBA não se responsabiliza por solicitação de inscrição via internet não recebida por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação e/ou congestionamento de linhas de comunicação, bem como de outros fatores relacionados à transferência de dados.

5.5. O (a) candidato (a), ao apresentar a documentação requerida, se responsabiliza pela veracidade de todas as informações prestadas.

5.6. A documentação fornecida pelo candidato para sua inscrição será analisada pela coordenação 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.

5.7. As inscrições poderão ser prorrogadas, por necessidade de ordem técnica ou operacional: A prorrogação poderá ser feita sem aviso prévio, bastando a comunicação da prorrogação ser feita no site do <https://farmacia.ufba.br/processos-seletivos>.

5.8. A qualquer momento, a UFBA, poderá determinar a anulação da inscrição, e de todos os atos dela decorrentes se verificada declaração falsa ou inexata, falsificação de declarações, irregularidades em documentos e outras irregularidades, seja de natureza administrativa, civil ou penal.

5.9. Será considerada inválida a inscrição cujos procedimentos não forem totalmente finalizados.

6. DAS VAGAS

6.1. Serão ofertadas **50 vagas**, podendo reservar-se o direito de não as ocupar integralmente, sendo 05 vagas destinadas 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, prevista na Resolução do CAPEX nº 02/2012.

§ 1º. Do total de vagas ofertadas, serão asseguradas, no mínimo, **30%** para autodeclarados **negros (pretos e pardos)**, optantes.

§ 2º. Além do número de vagas ofertadas pelo Programa, serão admitidos **até quatro estudantes (vagas supranumerárias)**, sendo uma vaga para cada uma das categorias de identificação, a saber: **indígena, quilombola, pessoa com deficiência e pessoa trans (transexuais, transgêneros e travestis)**, desde que se autodeclararem e confirmarem sua condição de optante no campo específico (modelo anexo) do formulário de inscrição, referente a esta modalidade de reserva de vagas.

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 III**. O local de realização da prova escrita será divulgado juntamente com o resultado das inscrições homologadas.

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 IV**).

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 da Faculdade de Farmácia da UFBA, no período de **17 a 28 de fevereiro de 2025**, 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, de acordo com a ordem de classificação até o preenchimento das vagas ociosas.

10.3. Os candidatos aprovados receberão, através de e-mail 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.

10.3.1. A matrícula só será efetivada quando o candidato efetuar o pagamento da 1ª mensalidade.

11. DO CRONOGRAMA

11.1. O processo seletivo obedecerá ao seguinte cronograma abaixo:

DATAS	DESCRIÇÃO	HORÁRIO
01/10 a 20/12/2024	Inscrições	Até 23:59h
13/01/2025	Divulgação das inscrições homologadas	10h
16/01/2025	Recursos das inscrições não homologadas	08 às 17h
17/01/2025	Divulgação dos resultados dos recursos das inscrições	17h
20 e 21/01/2025	Análise curricular realizada pela coordenação do curso	08 às 18h
24/01/2025	Prova objetiva	9 às 11h
28/01/2025	Divulgação dos resultados do processo seletivo	10h
29/01/2025	Prazo para recebimento dos recursos do processo seletivo	08 às 17h
30/01/2025	Divulgação do resultado final	17h

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 corpo docente conta com professores e pesquisadores qualificados na **área de Ciência e Tecnologia de Alimentos**, vinculados a Faculdade de Farmácia, Escola de Nutrição, Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia e, profissionais ligados a outras instituições públicas e privadas com expertise da área.

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	30
Metodologia da Pesquisa	15
Inspeção e Legislação em Alimentos	30
Boas Práticas na Produção de Alimentos	30
Embalagem e Rotulagem de Alimentos	30
Epidemiologia das Doenças Veiculadas por Alimentos	30
Métodos de Conservação de Alimentos e Novas Tecnologias	30

Agronegócio no Segmento de Alimentos - Perspectivas e tendências	30
Tópicos em Toxicologia de Alimentos	30
Certificação e Auditoria da Gestão de Qualidade	15
Sistemas de Gestão em Qualidade e Segurança de Alimentos	30
Seminário de Acompanhamento de Projetos	15
Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	60
Carga Horária Total	375

15. DA MODALIDADE DE ENSINO

- 15.1. As atividades didáticas serão presenciais e 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 375 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 V**, a contar da data e hora da publicação dos resultados, datado e assinado. Os recursos devidamente instruídos deverão ser encaminhados por via eletrônica para cesia@ufba.br.

18. DO INÍCIO DO CURSO

- 18.1. O curso está previsto para iniciar em **15 de março de 2025**.
- 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. Em caso de dúvidas, o candidato deve fazer contato com a secretaria do curso através do e-mail cesia@ufba.br.

- 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. O colegiado do curso reserva-se o direito de não realizar este curso, ou modificar a data de início, caso não seja atingido o número mínimo de alunos que possa viabilizar o curso.
- 19.6. Os casos omissos serão apreciados pela Comissão de Seleção, cabendo recurso ao Colegiado do Programa.

Salvador, 27 de setembro de 2024.

Mariana Nougalli Roselino

Prof.ª. Dr.ª. Mariana Nougalli Roselino
Coordenador

J. Silva

Prof. Dr. José Givanildo da Silva
Vice-coordenador



ANEXO I

FICHA DE CADASTRO DE ALUNOS DE PÓS-GRADUAÇÃO
(Preencher somente com LETRA DE FORMA)

Curso:	Matrícula (preenchido pelo Programa):
--------	---------------------------------------

IDENTIFICAÇÃO DO(A) CANDIDATO(A)

Nome:	Raça/Etnia:
-------	-------------

Nome do Pai:	Nome da Mãe:
--------------	--------------

Data de Nascimento:	Estado Civil:	Sexo: [] M [] F	Identidade:	Órgão Emissor:
---------------------	---------------	----------------------	-------------	----------------

CPF:	Naturalidade:	UF:	Nacionalidade:
------	---------------	-----	----------------

Nº do Passaporte:	RNE (Registro Nacional de Estrangeiro):
-------------------	---

Documento Militar:	Órgão Emissor: [] Aero [] Exer [] Mar	Tipo: [] Alistamento [] Dispensa [] Serviço Militar	Título de Eleitor:
--------------------	---	---	--------------------

Zona:	Seção:	Tipo Sanguíneo:	RH:	Portador de Necessidade Especial: [] Não [] Sim (especifique): [] Física [] Auditiva [] Visual [] Outra: _____
-------	--------	-----------------	-----	---

Logradouro:	Número:	Complemento:
-------------	---------	--------------

Bairro:	CEP:	Município:	UF:
---------	------	------------	-----

e-mail:	DDD / Telefone Fixo:	DDD / Celular:
---------	----------------------	----------------

FORMAÇÃO ACADÊMICA

Curso de Graduação (Nome):

Nome da Instituição:	Ano de Conclusão:
----------------------	-------------------

Localização da Instituição (Cidade):	Ensino Médio [] Escola Pública [] Escola Privada	UF:
--------------------------------------	---	-----

..... de de 20.....

Assinatura do(a) Aluno(a)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PRÓ REITORA DE DESENVOLVIMENTO DE PESSOAS – PRODEP

ANEXO II

AUTODECLARAÇÃO DE PESSOA NEGRA

CONSIDERANDO a necessidade de cumprimento da Lei Federal 12.990/2014, que reserva aos negros 20% (vinte por cento) das vagas oferecidas nos concursos públicos para provimento de cargos efetivos e empregos públicos no âmbito da administração pública federal, das autarquias, das fundações públicas, das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União e, para fim específico de atender ao Edital nº 03/2019;

CONSIDERANDO a Portaria Normativa Nº 4, de 6 de abril de 2018 (do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão / Secretaria de Gestão de Pessoas) que regulamenta o procedimento de heteroidentificação complementar à autodeclaração dos candidatos negros, para fins de preenchimento das vagas reservadas nos concursos públicos federais; CONSIDERANDO a Portaria Nº 169/2019 (Gabinete da Reitoria), de 5 de dezembro de 2019, que dispõe sobre a criação da Comissão Permanente de Heteroidentificação complementar à Autodeclaração de pessoas negras para os Processos seletivos da UFBA/CPHA.

Eu (nome civil) _____, nome social ¹ _____, RG _____,
CPF _____, Inscrição _____, Curso de Especialização
Segurança e Inspeção de Alimentos, declaro que sou **negro** da cor _____, conforme as
categorias estabelecidas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE para designar as pessoas
negras. Informo que no ato da inscrição me autodeclarei como pessoa de cor preta ou parda para fins de
concorrer à reserva de vagas aos candidatos negros. Neste ato, ratifico a informação prestada na inscrição.

Ainda, neste ato, autorizo a obtenção da minha imagem através de fotos e vídeo, para análise do fenótipo, caso necessário, para fins de avaliação da minha condição de pessoa negra (preta ou parda), nos termos da Lei 12.990/2014.

Salvador, _____ de _____ de _____.

Assinatura

¹ Em cumprimento ao Decreto nº 8.727/2016, que dispõe sobre o uso do nome social e o reconhecimento da identidade de gênero de pessoas travestis e transexuais no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os candidatos poderão solicitar no requerimento de inscrição a inclusão do seu nome social desde que acompanhado do nome civil.

ANEXO III

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.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
DEPARTAMENTO DE ANÁLISES BROMATOLÓGICAS
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SEGURANÇA E INSPEÇÃO DE ALIMENTOS 2024

(ANEXO IV) BAREMA PARA ANÁLISE DO CURRÍCULUM VITAE

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 =						

ANEXO V

RECURSO CONTRA O EDITAL INTERNO Nº 02/2024

Publicado no dia 27 de setembro de 2024, referente ao processo de seleção para ingresso no Curso de Especialização em Segurança e Inspeção de Alimentos da Faculdade de Farmácia da UFBA, semestre 2025.1

Eu,, portador do documento de identidade nº, candidato inscrito sob comprovante de nº, para concorrer a uma vaga no Curso de Especialização em Segurança e Inspeção de Alimentos, a ser realizado na Faculdade de Farmácia da UFBA, apresento recurso junto ao Colegiado do referido curso por não concordar com:

A NÃO HOMOLOGAÇÃO DA MINHA INSCRIÇÃO

O MEU RESULTADO E/OU MÉDIA FINAL (MF)

da seleção realizada, com base nos critérios pré-estabelecidos e divulgados antes do exame de seleção. Os motivos da contestação, argumentação e fundamentação, para a interposição de recurso, são:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Para fundamentar essa contestação, encaminho anexos os seguintes documentos:

.....
.....

Salvador, de de

.....
Assinatura do Candidato