

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CONCURSO PÚBLICO PARA SELEÇÃO DE DOCENTES DO MAGISTÉRIO SUPERIOR
EDITAL Nº 77 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2021 PUBLICADO NO D.O.U. EM 01/12/2021
FANUT
39 - Nutrição em Alimentação Coletiva

A1

UFAL

PADRÃO DE RESPOSTA DA PROVA ESCRITA

ORIENTAÇÕES:

- Neste documento o examinador deverá descrever as questões e aspectos relevantes em cada critério de avaliação para obtenção da nota mínima para aprovação.

EXAMINADOR		INSTITUIÇÃO
404.153.094-68	Maria de Fátima Feitosa Amorim Gomes	UFAL
PONTO SORTEADO		
3. Planejamento e Avaliação de Cardápios Saudáveis e Sustentáveis para Coletividades		
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		
1. Apresentação (introdução, desenvolvimento, conclusão) Valor = 2,0 pontos	Introdução (0,75): <ul style="list-style-type: none">Conceitos (planejamento de cardápios, avaliação de cardápios, cardápios saudáveis e sustentáveis, princípios da alimentação saudável e pilares da sustentabilidade)Importância para UAN, no que se refere à produção de refeições de qualidade (higiênico sanitária, nutricional, sensorial, cultural, sustentável)O planejamento de cardápios como uma das atribuições fundamentais do nutricionista (CFN) na área de Alimentação ColetivaObjetivos do planejamento e avaliação de cardápios saudáveis e sustentáveis para coletividades Desenvolvimento (1,0): <p>Sequência lógica da apresentação - do macro ao micro</p> <p>Exposição do máximo de conteúdos sobre o tema de forma sintetizada e clara</p> <p>Exposição clara e interligada dos conteúdos</p> Conclusão (0,25): <p>Demonstração de uma síntese do que foi exposto e dos objetivos atingidos, com repercussões no aprendizado</p> <ul style="list-style-type: none">Demonstração da aplicabilidade do planejamento, execução e avaliação dos cardápios saudáveis e sustentáveis para coletividades	

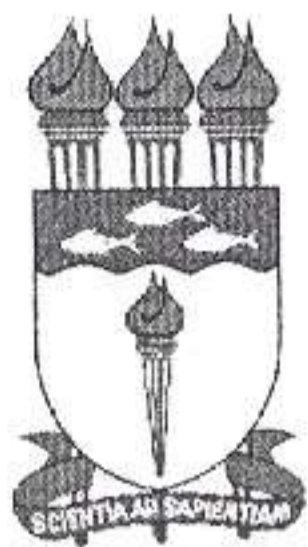
ASSINATURAS:

Marcio

- AL, 02 de Maio de 2022.

Cidade

Maria de Fátima Feitosa Amorim Gomes
Examinador(a)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CONCURSO PÚBLICO PARA SELEÇÃO DE DOCENTES DO MAGISTÉRIO SUPERIOR
EDITAL Nº 77 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2021 PUBLICADO NO D.O.U. EM 01/12/2021
FANUT
39 - Nutrição em Alimentação Coletiva

A1

UFAL

2. Conteúdo
(conhecimento da
matéria e
fundamentação
teórica)

Valor = 6,0

Conhecimento da matéria e fundamentação teórica (citar referências básicas) (6,0):

Conceitos e tipos de cardápios (2,0)

- O que é cardápio e planejamento de cardápios?
- Qual o objetivo? Para quais refeições? Para quais UAN/coletividade (escolas, universidades, indústria, restaurantes comerciais, hotéis, hospitalar, etc)?
- Quais os tipos de cardápios (exemplos)?
- Definição dos componentes do cardápio (exemplos)

almoço/jantar - entrada/saladas, prato principal/proteico, pratos fixos (arroz/feijão), acompanhamentos quentes/guarnição/complemento, acompanhamentos frios, sobremesa

lanche/café da manhã - frutas, bebidas quentes/frias, cereais/preparações típicas ou produtos de panificação ou raízes/tubérculos, complementos

Etapas de elaboração dos cardápios (2,0 pontos)

Adequação quanto ao perfil de comensais (sociodemográfico, cultural e estado nutricional)

Adequação quanto à política de compras (fornecedores locais, agricultura familiar, agroecológica, etc)

Adequação quanto ao tipo de UAN - pilares da sustentabilidade (estrutura física, equipamentos e recursos humanos)

Adequação quanto à definição da periodicidade do cardápio (semanal, quinzenal, mensal, cíclico, etc)

Adequação quanto ao sistema de distribuição e modalidade de atendimento

Adequação quanto ao o número de preparações por componente (recomendações para alimentação saudável vigentes e de sustentabilidade e princípios de Pedro Escudeiro - leis da nutrição)

Adequação da distribuição das preparações (variedade, quantidade, qualidade)

Avaliação do cardápio (2,0 pontos)

Instrumentos de avaliação quantitativos (distribuição de macro e micronutrientes), conforme tipo de UAN e de coletividade, bem como de recomendações vigentes, considerando os aspectos de alimentação saudável

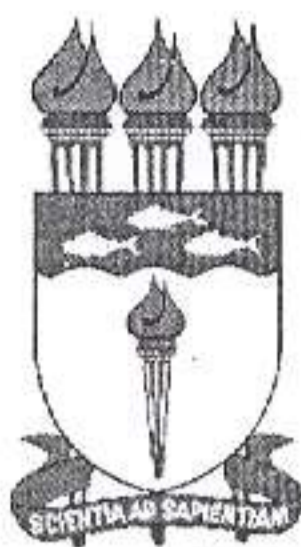
Instrumentos de avaliação qualitativos (preparações do cardápio, combinação, variedade, aspectos sensoriais e nutricionais, etc), conforme tipo de UAN e de coletividade, bem como de recomendações vigentes, considerando os aspectos de alimentação saudável e

ASSINATURAS:

Mocio
Cidade

- AL, 02 de maio de 2022.

Mafé Amorim
Examinador(a)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CONCURSO PÚBLICO PARA SELEÇÃO DE DOCENTES DO MAGISTÉRIO SUPERIOR
EDITAL Nº 77 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2021 PUBLICADO NO D.O.U. EM 01/12/2021
FANUT
39 - Nutrição em Alimentação Coletiva

A1

UFAL

sustentável

Exemplos dos instrumentos existentes

- Parâmetros e indicadores dos instrumentos de avaliação de cardápios
- Vantagens e desvantagens dos instrumentos de avaliação de cardápios

3. Linguagem (uso adequado da terminologia técnica, clareza, objetividade)
Valor = 2,0 pontos

Uso adequado da terminologia técnica (1,0 pontos):

Baseado em referências, adequado quanto à semântica, ortografia, gramática e concordância

Será descontado nota para o candidato que utilizar linguagem popular e inapropriada para textos acadêmicos

Clareza (0,5 pontos)

Texto escrito de forma compreensiva e com nitidez das ideias explanadas

Objetividade (0,5 pontos)

Descrição direta, sem especulações e com praticidade.

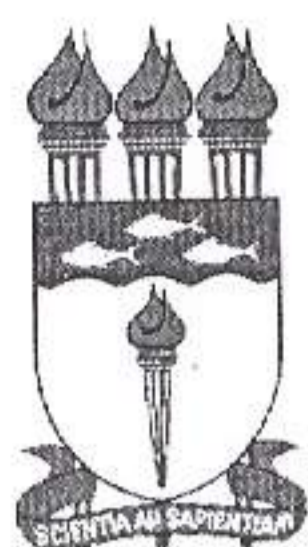
ASSINATURAS:

Mocelio

Cidade

- AL, 02 de maio de 2022.

Maf Amory
Examinador(a)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CONCURSO PÚBLICO PARA SELEÇÃO DE DOCENTES DO MAGISTÉRIO SUPERIOR
EDITAL Nº 77 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2021 PUBLICADO NO D.O.U. EM 01/12/2021
FANUT
39 - Nutrição em Alimentação Coletiva

A1

UFAL

PADRÃO DE RESPOSTA DA PROVA ESCRITA

ORIENTAÇÕES:

- Neste documento o examinador deverá descrever as questões e aspectos relevantes em cada critério de avaliação para obtenção da nota mínima para aprovação.

EXAMINADOR	INSTITUIÇÃO
134645744-15	Rita de Cássia coelho de Almeida Akutsu Universidade de Brasília

PONTO SORTEADO

Planejamento e avaliação de cardápios saudáveis e sustentáveis para coletividade.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1. Apresentação (introdução, desenvolvimento, conclusão)

INTRODUÇÃO (0,75)

- 1 - Conceitos (planejamento de cardápios, avaliação, cardápios saudáveis e sustentáveis, pilares da sustentabilidade);
- 2 - Relevância das UAN/UANE na produção de refeições de qualidade (higiênico sanitária, adequadas culturalmente, nutricionalmente, sensorialmente e sustentavelmente);
- 3 - Apontar os pilares da sustentabilidade;
- 4 - Delimitar as atribuições fundamentais do nutricionista (CFN) na área de Alimentação Coletiva;
- 5 - Objetivos das UAN/UANE e do texto.

DESENVOLVIMENTO (1,0)

- 1 - Sequência lógica de desenvolvimento do texto - do macro ao micro ou do micro ao macro;
- 2 - Exposição do máximo de conteúdos sobre o tema de forma clara e sintética e clara;
- 3 - Exposição clara e interligada dos conteúdos;
- 4 - Demonstração de uma síntese do que foi exposto e dos objetivos atingidos, com repercussões no aprendizado;
- 5 - Demonstração da aplicabilidade do planejamento e avaliação dos cardápios saudáveis e sustentáveis para coletividades.

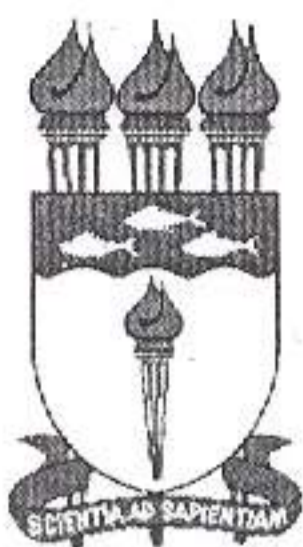
CONCLUSÃO (0,25)

- 1 - Apresentar uma síntese do que foi exposto e suas repercussões no aprendizado;
- 2 - Demonstração da aplicabilidade do planejamento, execução e

ASSINATURAS:

Mocimó
Cidade
[Assinatura]
Examinador(a)

- AL, 02 de Maio de 2022.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CONCURSO PÚBLICO PARA SELEÇÃO DE DOCENTES DO MAGISTÉRIO SUPERIOR
EDITAL Nº 77 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2021 PUBLICADO NO D.O.U. EM 01/12/2021
FANUT
39 - Nutrição em Alimentação Coletiva

A1

UFAL

avaliação dos cardápios.

2. Conteúdo
(conhecimento da
matéria e
fundamentação
teórica)

CONHECIMENTO DA MATÉRIA E FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA (CITAR REFERÊNCIAS BÁSICAS) (6,0):

CONCEITOS E TIPOS DE CARDÁPIOS (2,0)

- 1 - O que é cardápio e planejamento de cardápios;
- 2 - Objetivo do planejamento de cardápios e das refeições que o compõe;
- 3 - Tipos de cardápios(exemplos);

4 - Definição dos principais componentes do cardápio (entrada/saladas, prato principal/proteico, guarnições (arroz/feijão), acompanhamentos quentes/guarnição, acompanhamentos frios, sobremesa – **almoço/jantar**, frutas, bebidas quentes/frias, cereais ou produtos de panificação, complementos – exemplos

lanche/café da manhã - frutas, bebidas quentes/frias, cereais/preparações típicas ou produtos de panificação ou raízes/tubérculos, complementos - exemplos

ETAPAS DE ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS (2,0)

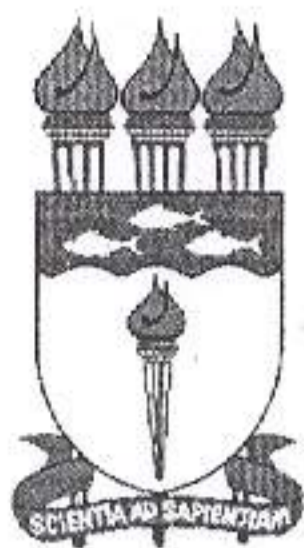
- 1 – Adequação do cardápio ao perfil de comensais (sociodemográfico, cultural e nutricional);
- 2 – Determinação dos instrumentos de avaliação quanti e qualitativos, de acordo com o tipo de UAN e de coletividade, considerando os aspectos de alimentação saudável e sustentável;
- 3 – Exemplos de perfil de comensais e de adequação (estado nutricional, socioeconômico-demográfico e cultural);
- 4 – Exemplos quanto à política de compras (fornecedores locais, agricultura familiar, agroecológica etc.);
- 5 – Exemplos quanto ao tipo de UAN e UANE - pilares da sustentabilidade (estrutura física, equipamentos e recursos humanos);
- 6 – Exemplos quanto a periodicidade do cardápio (semanal, quinzenal, mensal, cíclico etc.);
- 7 – Exemplos de sistema de distribuição e modalidade de atendimento;
- 8 - Exemplos quanto do número de preparações por componente (recomendações para alimentação saudável e sustentável vigentes e de sustentabilidade e Lei da Quantidade, da Qualidade, da Harmonia ou do

ASSINATURAS:

Marcos
Cidade

- AL, 02 de maio de 2022.

[Assinatura]
Examinador(a)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CONCURSO PÚBLICO PARA SELEÇÃO DE DOCENTES DO MAGISTÉRIO SUPERIOR
EDITAL Nº 77 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2021 PUBLICADO NO D.O.U. EM 01/12/2021
FANUT
39 - Nutrição em Alimentação Coletiva

A1

UFAL

Equilíbrio e a Lei da Adequação - leis da nutrição);

9 – Exemplos de distribuição das preparações (variedade, quantidade, qualidade).

AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO (2,0)

1 - Instrumentos de avaliação quanti e qualitativos, de acordo com tipo de UAN/UANE, coletividade, Além de considerar os aspectos de alimentação saudável e sustentável;

2 - Exemplos de instrumentos existentes e o que avaliam cardápios.

CONCEITOS E TIPOS DE CARDÁPIOS - 2,0

1 – O que é cardápio e planejamento de cardápios;

2 – Objetivos do Planejamento de Cardápios (refeições, tipos de coletividade (escolas, universidades, indústria, restaurantes comerciais, hotéis, hospitalar etc.);

3 – Exemplos de tipos de cardápios;

4 - Elementos que compõem o cardápio;

almoço/jantar - entrada/saladas, prato principal/proteico, guarnições (arroz/feijão), acompanhamentos quentes/guarnição/complemento, acompanhamentos frios, sobremesa;

lanche/café da manhã - frutas, bebidas quentes/frias, cereais/preparações típicas ou produtos de panificação ou raízes/tubérculos, complementos.

ETAPAS DE ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

1 - Adequação do cardápio quanto ao perfil de comensais (sociodemográfico, cultural e estado nutricional);

2 - Adequação do cardápio quanto à política de compras (fornecedores locais, agricultura familiar, agroecológica etc.);

3 - Adequação do cardápio ao tipo de UAN/UANE - pilares da sustentabilidade (estrutura física, equipamentos e recursos humanos);

4 - Adequação do cardápio a periodicidade do cardápio (semanal, quinzenal, mensal, cíclico etc.);

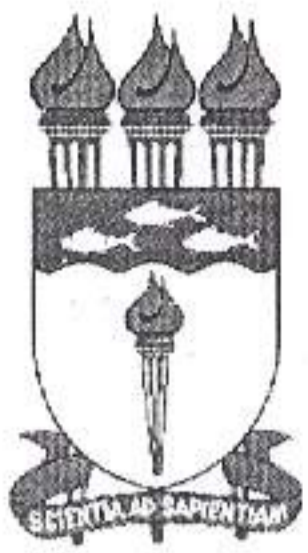
5 - Adequação do cardápio ao sistema de distribuição e modalidade de atendimento;

ASSINATURAS:

Marcio
Cidade

[Assinatura]
Examinador(a)

- AL, 02 de maio de 2022.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CONCURSO PÚBLICO PARA SELEÇÃO DE DOCENTES DO MAGISTÉRIO SUPERIOR
EDITAL Nº 77 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2021 PUBLICADO NO D.O.U. EM 01/12/2021
FANUT
39 - Nutrição em Alimentação Coletiva

A1

UFAL

6 - Adequação do cardápio ao número de preparações por componente (recomendações para alimentação saudável vigentes e de sustentabilidade e princípios de Pedro Escudeiro - leis da nutrição);

7 - Adequação do cardápio a harmonia entre as preparações (variedade, quantidade, qualidade).

AValiação DO CARDÁPIO (2,0)

1 - Instrumentos de avaliação quantitativa (distribuição de macro e micronutrientes), de acordo com o tipo de UAN/UANE, e recomendações vigentes, considerando os aspectos de alimentação saudável;

2 - Instrumentos de avaliação qualitativa (preparações do cardápio, harmonia, variedade, aspectos sensoriais e nutricionais), de acordo com o tipo de UAN/UANE, e recomendações vigentes, considerando os aspectos de alimentação saudável e sustentável;

3 - Parâmetros e indicadores de avaliação de cardápios quanto aos aspectos da alimentação saudável e sustentável

4 - Exemplos dos instrumentos existentes, seus pontos fortes e limitações.

3. Linguagem (uso adequado da terminologia técnica, clareza, objetividade)

USO ADEQUADO DA TERMINOLOGIA TÉCNICA (1,0 PONTOS)

Com base em referências atualizadas, adequado quanto à semântica, ortografia, gramática e concordância.

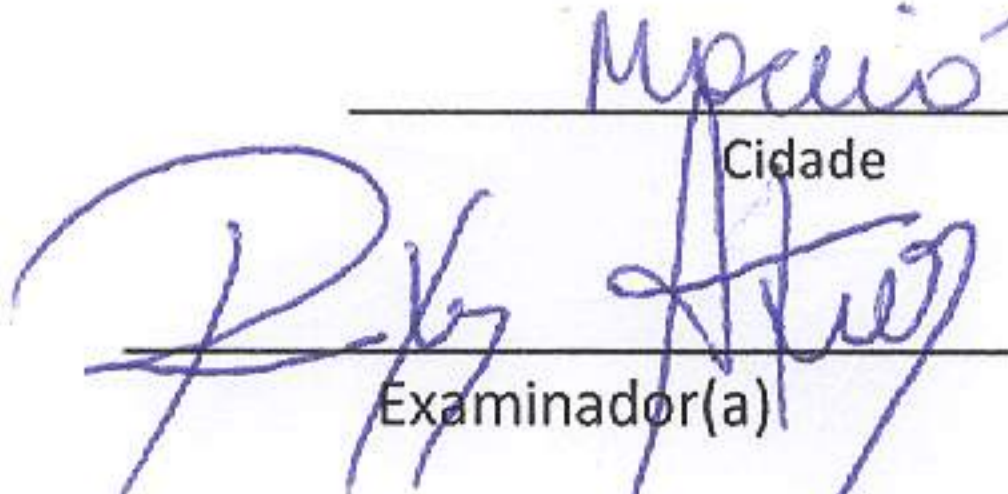
CLAREZA (0,5 PONTOS)

Texto redigido de forma compreensível e com clareza das ideias explanadas.

OBJETIVIDADE (0,5 PONTOS)

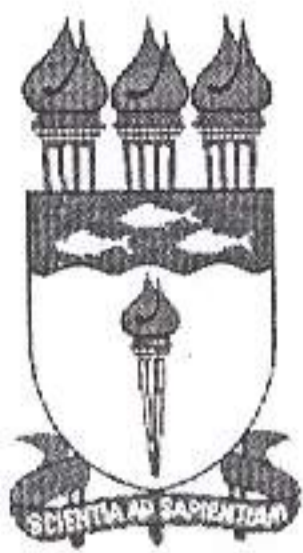
Descrição direta, sem redundâncias e circularidades.

ASSINATURAS:


Cidade

- AL, 02 de maio de 2022.

Examinador(a)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CONCURSO PÚBLICO PARA SELEÇÃO DE DOCENTES DO MAGISTÉRIO SUPERIOR
EDITAL Nº 77 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2021 PUBLICADO NO D.O.U. EM 01/12/2021
FANUT
39 - Nutrição em Alimentação Coletiva

A1

UFAL

PADRÃO DE RESPOSTA DA PROVA ESCRITA

ORIENTAÇÕES:

- Neste documento o examinador deverá descrever as questões e aspectos relevantes em cada critério de avaliação para obtenção da nota mínima para aprovação.

EXAMINADOR	INSTITUIÇÃO
037.133.556-65	UFSC

PONTO SORTEADO

3. Planejamento e Avaliação de Cardápios Saudáveis e Sustentáveis para Coletividades

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1. Apresentação (introdução, desenvolvimento, conclusão) Valor = 2,0 pontos	Introdução (0,75 pontos): <ul style="list-style-type: none">Conceitos (planejamento de cardápios, avaliação de cardápios, cardápios saudáveis e sustentáveis, princípios da alimentação saudável e pilares da sustentabilidade)Importância para UAN, no que se refere à produção de refeições de qualidade (higiênicossanitária, nutricional, sensorial, cultural, sustentável)O planejamento de cardápios como uma das atribuições fundamentais do nutricionista (CFN) na área de Alimentação ColetivaObjetivos do planejamento e avaliação de cardápios saudáveis e sustentáveis para coletividades Desenvolvimento (1,0 pontos): <ul style="list-style-type: none">Sequência lógica da apresentação - do macro ao microExposição do máximo de conteúdos sobre o tema de forma sintetizada e claraExposição clara e interligada dos conteúdos Conclusão (0,25 pontos): <ul style="list-style-type: none">Demonstração de uma síntese do que foi exposto e dos objetivos atingidos, com repercussões no aprendizadoDemonstração da aplicabilidade do planejamento, execução e avaliação dos cardápios saudáveis e sustentáveis para coletividades
2. Conteúdo (conhecimento da matéria e fundamentação teórica) Valor = 6,0	Conhecimento da matéria e fundamentação teórica (citar referências básicas) (6,0 pontos): <p><u>Conceitos e tipos de cardápios (2,0 pontos)</u></p> <ul style="list-style-type: none">O que é cardápio e planejamento de cardápios?Qual o objetivo? Para quais refeições? Para quais UAN/coletividade (escolas, universidades, indústria, restaurantes comerciais, hotéis, hospitalar, etc)?Quais os tipos de cardápios (exemplos)?Definição dos componentes do cardápio (exemplos) <p>almoço/jantar - entrada/saladas, prato principal/proteico, pratos fixos (arroz/feijão), acompanhamentos quentes/guarnição/complemento, acompanhamentos frios, sobremesa</p> <p>lanche/café da manhã - frutas, bebidas quentes/frias, cereais/preparações típicas ou produtos de panificação ou raízes/tubérculos, complementos</p> <p><u>Etapas de elaboração dos cardápios (2,0 pontos)</u></p> <ul style="list-style-type: none">Adequação quanto ao perfil de comensais (sociodemográfico, cultural e estado nutricional)Adequação quanto à política de compras (fornecedores locais, agricultura familiar, agroecológica, etc)Adequação quanto ao tipo de UAN - pilares da sustentabilidade (estrutura física,

ASSINATURAS:

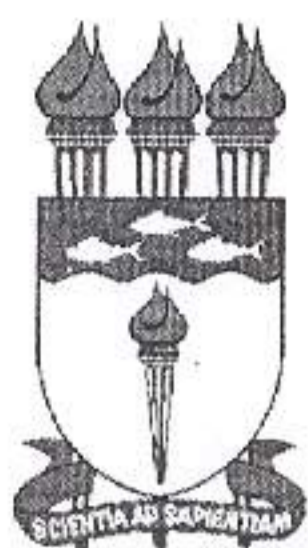
Macio

Cidade

- AL, 02 de Maio de 2022.

Manuela Mika Jomori

Examinador(a)



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS
CONCURSO PÚBLICO PARA SELEÇÃO DE DOCENTES DO MAGISTÉRIO SUPERIOR
EDITAL Nº 77 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2021 PUBLICADO NO D.O.U. EM 01/12/2021
FANUT
39 - Nutrição em Alimentação Coletiva

A1

UFAL

	<p>equipamentos e recursos humanos)</p> <ul style="list-style-type: none">• Adequação quanto à definição da periodicidade do cardápio (semanal, quinzenal, mensal, cíclico, etc)• Adequação quanto ao sistema de distribuição e modalidade de atendimento• Adequação quanto ao o número de preparações por componente (recomendações para alimentação saudável vigentes, leis da nutrição e critérios de sustentabilidade)• Adequação da distribuição das preparações no cardápio (variedade, quantidade, qualidade, fichas técnicas de preparações) <p><u>Avaliação do cardápio (2,0 pontos)</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Instrumentos de avaliação quantitativos (distribuição de macro e micronutrientes), conforme tipo de UAN e de coletividade, bem como de recomendações vigentes, considerando os aspectos de alimentação saudável• Instrumentos de avaliação qualitativos (preparações do cardápio, combinação, variedade, aspectos sensoriais e nutricionais, etc), conforme tipo de UAN e de coletividade, bem como de recomendações vigentes, considerando os aspectos de alimentação saudável e sustentável• Exemplos dos instrumentos existentes• Parâmetros e indicadores dos instrumentos de avaliação de cardápios• Vantagens e desvantagens dos instrumentos de avaliação de cardápios
<p>3. Linguagem (uso adequado da terminologia técnica, clareza, objetividade) Valor = 2,0 pontos</p>	<p><u>Uso adequado da terminologia técnica (1,0 pontos):</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Baseado em referências, adequado quanto à semântica, ortografia, gramática e concordância• Será descontado nota para o candidato que utilizar linguagem popular e inapropriada para textos acadêmicos <p><u>Clareza (0,75 pontos)</u> <u>Objetividade (0,5 pontos)</u></p>

ASSINATURAS:

Mocim
Cidade

- AL, 02 de maio de 2022.

Manuela Mika Formosi
Examinador(a)



QUADRO DE NOTAS – PROVA ESCRITA – AMPLA CONCORRÊNCIA

	NOME DO CANDIDATO	EXAM.1	EXAM. 2	EXAM. 3	MÉDIA FINAL	ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO	SITUAÇÃO
01	ADÉLIA DA COSTA PEREIRA DE ARRUDA NETA	-	-	-	-	-	-
02	ANNE KAROLINE DE SOUZA OLIVEIRA	5,25	5,00	5,00	5,083	-	Reprovado
03	CIBELE MARIA DE ARAÚJO ROCHA	3,40	3,80	4,50	3,900	-	Reprovado
04	FABIANA CRISTINA ALVES DE ALBUQUERQUE	1,85	2,30	3,50	2,550	-	Reprovado
05	JESSICA LIMA DE MORAIS	-	-	-	-	-	-
06	JULIANA VIDAL VIEIRA GUERRA	3,35	3,60	3,50	3,483	-	Reprovado
07	KATARYNE ÁRABE RIMÁ DE OLIVEIRA	-	-	-	-	-	-
08	LIDIA BEZERRA BARBOSA	7,10	7,10	7,00	7,066	1	Classificado
09	LISIANNY CAMILLA COCRI DO NASCIMENTO FERREIRA	-	-	-	-	-	-
10	MAIARA DA COSTA LIMA	-	-	-	-	-	-
11	MARIA DE LOURDES DA SILVA GOMES DE AZEVEDO	-	-	-	-	-	-
12	MARIA VILANI OLIVEIRA DANTAS LEITE	6,15	6,30	5,00	5,816	-	Reprovado
13	NATÁLIA FERRÃO CASTELO BRANCO MELO	-	-	-	-	-	-
14	NATALIE MARINHO DANTAS	2,45	3,40	4,00	3,283	-	Reprovado
15	POLYANA CAMPOS NUNES	-	-	-	-	-	-
16	REGINA DE DEUS LIRA BENEVIDES MAGALHÃES	-	-	-	-	-	-
17	TACILA RAYANE JERICÓ SANTOS	-	-	-	-	-	-
18	VIVIANE PRISCILA BARROS DE MEDEIROS	-	-	-	-	-	-
19		-	-	-	-	-	-
20		-	-	-	-	-	-
21		-	-	-	-	-	-
22		-	-	-	-	-	-
23		-	-	-	-	-	-
24		-	-	-	-	-	-
25		-	-	-	-	-	-
26		-	-	-	-	-	-
27		-	-	-	-	-	-
28		-	-	-	-	-	-
29		-	-	-	-	-	-
30		-	-	-	-	-	-
31		-	-	-	-	-	-
32		-	-	-	-	-	-
33		-	-	-	-	-	-
34		-	-	-	-	-	-
35		-	-	-	-	-	-
36		-	-	-	-	-	-
37		-	-	-	-	-	-
38		-	-	-	-	-	-
39		-	-	-	-	-	-
40		-	-	-	-	-	-
41		-	-	-	-	-	-
42		-	-	-	-	-	-
43		-	-	-	-	-	-
44		-	-	-	-	-	-
45		-	-	-	-	-	-
46		-	-	-	-	-	-
47		-	-	-	-	-	-
48		-	-	-	-	-	-
49		-	-	-	-	-	-
50		-	-	-	-	-	-
51		-	-	-	-	-	-
52		-	-	-	-	-	-
53		-	-	-	-	-	-
54		-	-	-	-	-	-
55		-	-	-	-	-	-
56		-	-	-	-	-	-
57		-	-	-	-	-	-
58		-	-	-	-	-	-
59		-	-	-	-	-	-
60		-	-	-	-	-	-

OBS.: Caso não haja sorteio do ponto do Grupo 2, preencher campo com "NÃO SE APLICA".

DATA DO SORTEIO DO PONTO DO GRUPO 1 DA PROVA DIDÁTICA: 03/05/2022 HORÁRIO: 08:00 LOCAL: SALA 101C

MACEIÓ, 02 de Maio de 2022.

Presidente: Manuela Mika Jomori
 Profa. Dra. Manuela Mika Jomori - UFSC

2º Examinador(a): Rita de Cássia Coelho de Almeida Akutsu
 Profa. Dra. Rita de Cássia Coelho de Almeida Akutsu - UNB

3º Examinador(a): Maria de Fátima Feitosa Amorim Gomes
 Profa. Dra. Maria de Fátima Feitosa Amorim Gomes - IFAL

Supervisor: Edneide Pereira da Silva
 Edneide Pereira da Silva - UFAL



A3

QUADRO DE NOTAS – PROVA ESCRITA – RESERVA PARA PRETOS OU PARDOS

NOME DO CANDIDATO	EXAM.1	EXAM. 2	EXAM. 3	MÉDIA FINAL	ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO	SITUAÇÃO
01 ANNE KAROLINE DE SOUZA OLIVEIRA	5,25	5,00	5,00	5,083	-	Reprovado
02 LIDIA BEZERRA BARBOSA	7,10	7,10	7,00	7,066	1	Classificado
03 MAIARA DA COSTA LIMA	-	-	-	-	-	-
04	-	-	-	-	-	-
05	-	-	-	-	-	-
06	-	-	-	-	-	-
07	-	-	-	-	-	-
08	-	-	-	-	-	-
09	-	-	-	-	-	-
10	-	-	-	-	-	-
11	-	-	-	-	-	-
12	-	-	-	-	-	-
13	-	-	-	-	-	-
14	-	-	-	-	-	-
15	-	-	-	-	-	-
16	-	-	-	-	-	-
17	-	-	-	-	-	-
18	-	-	-	-	-	-
19	-	-	-	-	-	-
20	-	-	-	-	-	-
21	-	-	-	-	-	-
22	-	-	-	-	-	-
23	-	-	-	-	-	-
24	-	-	-	-	-	-
25	-	-	-	-	-	-
26	-	-	-	-	-	-
27	-	-	-	-	-	-
28	-	-	-	-	-	-
29	-	-	-	-	-	-
30	-	-	-	-	-	-
31	-	-	-	-	-	-
32	-	-	-	-	-	-
33	-	-	-	-	-	-
34	-	-	-	-	-	-
35	-	-	-	-	-	-
36	-	-	-	-	-	-
37	-	-	-	-	-	-
38	-	-	-	-	-	-
39	-	-	-	-	-	-
40	-	-	-	-	-	-
41	-	-	-	-	-	-
42	-	-	-	-	-	-
43	-	-	-	-	-	-
44	-	-	-	-	-	-
45	-	-	-	-	-	-
46	-	-	-	-	-	-
47	-	-	-	-	-	-
48	-	-	-	-	-	-
49	-	-	-	-	-	-
50	-	-	-	-	-	-
51	-	-	-	-	-	-
52	-	-	-	-	-	-
53	-	-	-	-	-	-
54	-	-	-	-	-	-
55	-	-	-	-	-	-
56	-	-	-	-	-	-
57	-	-	-	-	-	-
58	-	-	-	-	-	-
59	-	-	-	-	-	-
60	-	-	-	-	-	-

OBS.: Caso não haja sorteio do ponto do Grupo 2, preencher campo com "NÃO SE APLICA".

DATA DO SORTEIO DO PONTO DO GRUPO 1 DA PROVA DIDÁTICA: 03/05/2022 HORÁRIO: 08:00 LOCAL: SALA 101C

MACIÓ, 02 de Maio de 2022.

Presidente: Manuela Mika Jomori
Profa. Dra. Manuela Mika Jomori - UFSC

2º Examinador(a): Rita de Cássia Coelho de Almeida Akutsu
Profa. Dra. Rita de Cássia Coelho de Almeida Akutsu - UNB

3º Examinador(a): Maria de Fátima Fentosa Amorim Gomes
Profa. Dra. Maria de Fátima Fentosa Amorim Gomes - IFAL

Supervisor: Ednelde Pereira da Silva
Ednelde Pereira da Silva - UFAL