



**Concurso Docente – Edital 04/2022**

Departamento de Ciências dos Alimentos

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

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

**BAREMA PARA PROVA DE TÍTULOS**

(OBS: Os três avaliadores pontuam juntos os títulos e emitem um só barema, uma nota única)

Nome do Candidato (a): \_\_\_\_\_

**1– TÍTULOS ACADÊMICOS**

**Pontuação Máxima: 27 pontos**

Títulos	Pontuação máxima	Pontuação obtida
• Livre docência	5,0	
• Doutorado na área do concurso com o objeto de tese em Gastronomia	20,0	
• Doutorado na área do concurso	15,0	
• Doutorado em andamento na área do concurso cumprida a etapa de qualificação	8,0	
• Mestrado na área do concurso com o objeto da dissertação em Gastronomia	7,0	
• Especialização na área do concurso com C.H. $\geq 360$ (1,0 ponto por título)	5,0	
• Título de Bacharel em Gastronomia	3,0	
<b>Pontos Obtidos</b>		

**2– TÍTULOS DIDÁTICOS**

**Pontuação Máxima: 23 pontos-**

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Docência na Graduação e/ou Pós-Graduação <i>lato sensu</i> na área do concurso	0,3 por semestre (máximo de 6,0)	
• Docência na Pós-Graduação <i>stricto sensu</i> na área do concurso	0,5 por semestre (máximo de 8,0)	
• Docência no Ensino Superior em outra área	0,25 por ano (máximo de 2,0)	
• Docência no Ensino Médio	0,20 por ano (máximo de 1,0)	



**Concurso Docente – Edital 04/2022**

Departamento de Ciências dos Alimentos

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

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

• Docência em curso de extensão (Ensino Superior) na área do concurso	0,10 por atividade (máximo de 1,0)	
• Conferência, palestra, seminários, cursos diversos na área do concurso	0,10 por atividade (máximo de 2,0)	
<b>Orientação de trabalhos acadêmicos concluídos na área do concurso</b>		
• Orientação <i>Stricto sensu</i>	0,5 por aluno (máximo de 2,0)	
• Coorientação <i>Stricto sensu</i>	0,25 por aluno (máximo de 1,0)	
• Orientação <i>Lato sensu</i>	0,25 por aluno (máximo de 1,0)	
• Orientação na Graduação (TCC, Iniciação Científica, Monitoria ou similar)	0,25 por aluno (máximo de 3,0)	
• Participação em Banca Examinadora na área do concurso (Concurso público, Tese, Dissertação)	0,50 por atividade (máximo de 3,0)	
• Participação em Banca Examinadora na área do concurso (TCC de Graduação, Especialização e ou Residência)	0,25 por atividade (máximo de 2,0)	
<b>Pontos Obtidos</b>		

**3– TÍTULOS DE PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA**

**Pontuação Máxima: 20 pontos**

<b>Títulos</b>	<b>Pontos</b>	<b>Pontuação do candidato</b>
• Publicação de artigos na área do Concurso, em periódicos com corpo editorial e indexados com ISSN ( <b>nos últimos 10 anos</b> )	4,0 por publicação	
<b>Outras publicações na área do concurso (nos últimos 10 anos)</b>		
• Resumo em evento científico	0,25 por publicação (máximo de 3,00)	
• Apresentação oral de trabalho em eventos técnico-científicos	0,5 por apresentação (máximo de 5,0)	
• Publicação de livro com corpo editorial com ISBN	6,0 por livro (máximo de 18,0)	



**Concurso Docente – Edital 04/2022**

Departamento de Ciências dos Alimentos

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

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

• Publicação de capítulo de livro com corpo editorial com ISBN	4,0 por capítulo (máximo de 16,0)	
• Tradução de livro técnico	1,0 por capítulo (máximo de 1,0)	
<b>Participação em projeto de pesquisa na área do concurso (nos últimos 5 anos).</b>		
• Participação em projeto como coordenador	1,0 por ano (máximo de 5,0)	
• Participação em projeto como membro	0,5 por ano (máximo de 2,0)	
<b>Participação em projetos de extensão na área do concurso (nos últimos 5 anos).</b>		
• Como coordenador	1,0 por ano (máximo de 5,0)	
• Como membro	0,5 por ano (máximo de 2,5)	
<b>Propriedade intelectual na área do concurso</b>		
• Patente Registrada	1,0 por patente (máximo de 4,0)	
• Patente protocolada ou depositada	0,5 por registro (máximo de 2,0)	
• Premiações advindas do exercício de atividades acadêmicas (sem limite temporal)	0,5 por prêmio (máximo de 1,0)	
<b>Pontos Obtidos</b>		
<b>Propriedade intelectual fora da área do concurso</b>		
• Patente Registrada	0,5 por patente (máximo de 0,5)	
• Patente protocolada ou depositada	0,3 por registro (máximo de 0,3)	
• Premiações advindas do exercício de atividades acadêmicas (sem limite temporal)	0,5 por prêmio (máximo de 0,5)	
<b>Pontos Obtidos</b>		



**Concurso Docente – Edital 04/2022**

Departamento de Ciências dos Alimentos

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

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

**4– FORMAÇÃO COMPLEMENTAR**

**Pontuação Máxima: 10 pontos**

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Aperfeiçoamento na área do concurso (mínimo 180 horas).	2,0 (máximo 4,0)	
• Atividade de iniciação científica, monitoria ou extensão	0,5 por ano (máximo de 3,0)	
• Cursos de extensão na área do concurso	0,5 a cada total de 40 horas (máximo de 3,0)	
• Estágio extracurricular mínimo de 90h, na área do concurso.	0,25 por estágio (máximo de 1,0)	
• Curso de atualização na área do concurso <b>(nos últimos 5 anos)</b>	0,25 a cada total de 20 horas (máximo de 6,0)	
<b>Pontos Obtidos</b>		

**5 - TÍTULOS PROFISSIONAIS**

**Pontuação Máxima: 15 pontos**

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Tempo de efetivo exercício profissional na área do concurso, comprovado em Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) acima de 03 meses	0,5 a cada 03 meses de atividade (máximo de 10,0)	
• Membro de grupo de pesquisa cadastrado no CNPq	0,5 por ano de atividade (máximo de 3,0)	
• Aprovação em concurso público	0,25 por aprovação (máximo de 1,0)	
• Aprovação em processo seletivo simplificado/temporário na área do concurso	0,20 por aprovação (máximo de 1,0)	
• Revisor de revista, cooperação técnica e institucional ou consultor ad hoc	0,5 por atividade (máximo de 2,0)	
<b>Pontos Obtidos</b>		



**Concurso Docente – Edital 04/2022**

Departamento de Ciências dos Alimentos

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

Classe: Adjunto A – RT: Dedicção Exclusiva (DE), 01 vaga

**6 - TÍTULOS ADMINISTRATIVOS**

**Pontuação Máxima: 05 pontos**

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
• Direção, Chefia ou Coordenação em instituição pública ou privada por mais de 1 ano	1,0 por ano (máximo de 4,0)	
• Vice Direção, Vice Chefia ou Vice Coordenação em instituição pública ou privada por mais de 1 ano	0,5 por ano (máximo de 2,0)	
• Representação em órgãos colegiados	0,5 por ano (máximo de 2,0)	
• Coordenação de cursos de aperfeiçoamento ou especialização	1,0 por ano (máximo de 2,0)	
• Coordenação de eventos (cursos de extensão CH > 8 h, jornadas, seminários, exposições e similares)	0,5 por evento (máximo de 2,0)	
• Membro de Comissão organizadora de congressos e outros eventos de entidades científicas	0,25 por evento (máximo de 1,0)	
• Membro de Comissão em trabalho transitório, de carácter pedagógico e/ou administrativo, definida por meio de Portaria	0,25 por evento (máximo de 1,0)	
<b>Pontos Obtidos</b>		
<b>TOTAL DE PONTOS</b>		
<b>NOTA (TOTAL DE PONTOS /10)</b>		

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Examinadores:

\_\_\_\_\_  
Examinador I

\_\_\_\_\_  
Examinador II

\_\_\_\_\_  
Examinador III