



Concurso docente do Edital 06/2011 - DOU de 28/12/2011
Departamento da Ciência dos Alimentos
Áreas de conhecimento: *Estudos de Alimentos em Gastronomia e
Estudos e Técnicas Gastronômicas*
Classe: Auxiliar - 20h – 01 vaga

BAREMA PARA PROVA DE TÍTULOS

Candidato:

1 – TÍTULOS ACADÊMICOS

Pontuação Máxima: 30 pontos

Título	Pontos	Pontuação do candidato
1. Mestrado na área do concurso (especifica e afins);	6,0	
2. Mestrado fora da área do concurso;	2,0	
3. Curso de especialização na área (gastronomia - mínimo de 360 horas)	4,0	
4. Curso de especialização na área do ensino/docência (mínimo de 360 horas);	4,0	
5. Curso de especialização fora da área;	2,0	
6. Aperfeiçoamento na área do concurso e afins (mínimo de 180 horas);	2,0	
7. Aperfeiçoamento fora da área;	1,0	
8. Curso de extensão na área do concurso e afins (mínimo de 20 horas).	4,0 (01 ponto por curso)	
9. Graduação na área	3,0	
10. Graduação fora da área	2,0	
Pontos Obtidos		



2. TÍTULOS CIENTÍFICOS E TÉCNICOS

Pontuação Máxima: 10 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
1. Publicação de artigos em periódicos por meio impresso ou eletrônico (últimos 5 anos); Indexados Não Indexados	3,0 1,0	
Apresentação ou publicação de produto técnico na área, por meio impresso ou eletrônico (últimos 5 anos);	2,0 (0,5 ponto por produto)	
2. Apresentação de trabalho* ou publicação em anais em evento da área (últimos 5 anos);	2,0 (0,5 ponto por produto)	
3. Publicação de entrevistas e ou de matéria em jornais, revistas e outros meios de comunicação;	2,0 (0,5 ponto por produto)	
Pontos Obtidos		

- Entende-se por “trabalhos” aqueles de natureza escrita ou de apresentação de preparação em festival gastronômico.

3. TÍTULOS ADMINISTRATIVOS

Pontuação Máxima: 10 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
Direção, coordenação ou chefia de empreendimentos gastronômicos de natureza pública ou privada: maior que 12 meses 06 a 12 meses	5,0 3,0	
Coordenador ou outro cargo de direção em curso de formação em gastronomia: maior que 12 meses 06 a 12 meses	5,0 3,0	



4. TÍTULOS DIDÁTICOS

Pontuação Máxima: 20 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
1. Experiência em ensino superior na área da gastronomia;	8,0 (2,0 por semestre)	
2. Experiência em ensino técnico na área da gastronomia;	4,0 (1,0 por semestre)	
3. Experiência em ensino superior em áreas afins;	2,0 (0,5 por semestre)	
4. Conferência, palestra, aula demonstrativa em eventos na área da gastronomia;	3,0 (0,5 por atividade)	
5. Orientação de trabalhos acadêmicos na área da gastronomia – TCC;	1,5 (0,5 por orientação)	
6. Aprovação em concurso público na área da gastronomia;	1,0	
7. Aprovação em seleção pública na área da gastronomia;	0,5	
Pontos Obtidos		



5. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL E PREMIAÇÕES

Pontuação Máxima: 30 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
1. Tempo de efetivo exercício profissional como chefe de cozinha, em empreendimento gastronômico;	10,0 (02 pontos a cada 6 meses)	
2. Tempo de efetivo exercício profissional como cozinheiro em empreendimento gastronômico;	10,0 (01 ponto a cada 6 meses)	
3. Tempo de efetivo exercício profissional como auxiliar de cozinha em empreendimento gastronômico;	8,0 (0,5 ponto a cada 6 meses)	
4. Prêmio recebido na área da gastronomia.	2,0 (0,5 ponto por prêmio)	
Pontos Obtidos		
TOTAL DE PONTOS		
NOTA (TOTAL DE PONTOS /10)		

Data:

AVALIADOR(A): _____