



**Serviço Público Federal**  
**Universidade Federal da Bahia**  
**Escola de Nutrição**



Endereço: Av. Araújo Pinho, nº32- Canela - Salvador / Bahia CEP 40.110.150  
Telefone: (071) 3283-7700 Fax: (071) 3283-7705 / e-mail: [enufba@ufba.br](mailto:enufba@ufba.br)

**BAREMA PARA PROVA DE TÍTULO**

Departamento da Ciência dos Alimentos  
Área de conhecimento: **Estudos de Alimentos em Gastronomia e Estudos e Técnicas Gastronômicas**  
Classe: Assistente - DE – 02 vagas

**1 – TÍTULOS ACADÊMICOS**

**Pontuação Máxima: 33 pontos**

<b>Título</b>	<b>Pontos</b>	<b>Pontuação do candidato</b>
1. Doutorado;	09	
2. Mestrado na área do concurso;	07	
3. Curso de especialização na área (gastronomia - mínimo de 360 horas);	05	
4. Curso de especialização fora da área (mínimo de 360 horas);	03	
5. Aperfeiçoamento na área (mínimo de 180 horas);	03	
6. Curso de extensão (mínimo de 20 horas).	06 (1 ponto por curso)	
<b>Pontos Obtidos</b>		

## 2. TÍTULOS CIENTÍFICOS

**Pontuação Máxima: 15 pontos**

<b>Títulos</b>	<b>Pontos</b>	<b>Pontuação do candidato</b>
1. Publicação de artigos em periódicos por meio impresso ou eletrônico (últimos 5 anos);	04 (2 pontos por artigos)	
2. Publicação de produto técnico na área por meio impresso ou eletrônico (últimos 5 anos);	02 (0,5 pontos por produto)	
3. Apresentação de trabalho em evento da área; (últimos 5 anos);	02	
4. Publicação de trabalho em anais de evento da área; (últimos 5 anos);	02	
5. Publicação de entrevistas e ou de matéria em jornais, revistas e outros meios de comunicação.	05 (1 ponto por publicação)	
<b>Pontos Obtidos</b>		

## 3. TÍTULO ADMINISTRATIVO

**Pontuação Máxima: 10 pontos**

<b>Títulos</b>	<b>Pontos</b>	<b>Pontuação do candidato</b>
Direção, coordenação ou chefia de empreendimento gastronômico de natureza pública ou privada;  igual ou maior que 24 meses menor que 24 meses	5,0 3,0	
Coordenador ou outro cargo de direção em curso de formação em gastronomia; igual ou maior que 24 meses menor que 24 meses	5,0 3,0	
<b>Pontos Obtidos</b>		

#### 4. TÍTULO DIDÁTICO

Pontuação Máxima: 20 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
1. Experiência em ensino superior em práticas gastronômicas;	10 (2,5 por semestre)	
2. Experiência em ensino superior na área do concurso;	03 (1,0 por semestre)	
3. Docência em curso de extensão na área do concurso;	01 (0,5 por curso)	
4. Conferência, palestra em eventos na área;	02 (0,5 por atividade)	
5. Participação em banca examinadora de trabalhos acadêmicos;	1,0	
6. Aprovação em concurso público na área da gastronomia;	2,0	
7. Aprovação em seleção pública na área da gastronomia.	1,0	
<b>Pontos Obtidos</b>		

## 5. TÍTULOS PROFISSIONAIS

Pontuação Máxima: 22 pontos

Títulos	Pontos	Pontuação do candidato
Tempo de efetivo exercício profissional na área do concurso, em empreendimento gastronômico.  até 12 meses maior que 12 meses	10 15	
Tempo de efetivo exercício profissional fora da área do concurso, em empreendimento gastronômico.  Igual ou maior que 12 e menor que 24 meses igual ou maior que 24 meses	05 07	
<b>Pontos Obtidos</b>		
<b>TOTAL DE PONTOS</b>		
<b>NOTA (TOTAL DE PONTOS /10)</b>		