



## ANEXO VI DO EDITAL Nº 74/2020

### CRITÉRIOS DE SELEÇÃO PARA ADMISSÃO NO CURSO DE DOUTORADO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS, ÁREAS DE CONCENTRAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS E CIÊNCIA DE ALIMENTOS

#### 1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. A seleção de candidatos é feita pela Comissão de Seleção e submetida à aprovação pelo Colegiado do Programa.

1.2. O processo de seleção será realizado em 03 etapas: análise documental, pré-seleção e avaliação final.

1.3. Na pré-seleção serão avaliados, para cada candidato, o Curriculum Lattes, o Histórico do Mestrado e a Proposta de Trabalho.

1.3.1. Serão classificados na etapa de pré-seleção até 25 candidatos em ordem decrescente de nota (N2), obtida através do cálculo:

$$N2 = (2NH + 4NC + 4NP) / 10,$$

em que N2 = nota da pré-seleção, NH = nota do histórico escolar, NC = nota do currículo e NP = nota da proposta do trabalho.

1.4. Serão aprovados no processo seletivo, após a conclusão de todas as etapas, os candidatos com pontuação igual ou superior a 6,0.

1.5. Os quesitos adotados no processo seletivo e os respectivos pesos encontram-se relacionados na Tabela 1 e na Tabela 2 apresentadas a seguir.

**Tabela 1. Quesitos e pesos adotados para etapa de pré-seleção**

Quesito	Pontuação Máxima	Peso
Curriculum Lattes (NC)	10	4,0
Histórico do Mestrado (NH)	10	2,0
Proposta do Trabalho (NP)	10	4,0

**Tabela 2. Pesos para determinação da nota final do processo seletivo**

Quesito	Pontuação Máxima	Peso
Nota da pré-seleção (N2)	10	4,0
Entrevista (NED)	10	6,0

#### 2. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

##### 2.1. AVALIAÇÃO DO HISTÓRICO DO MESTRADO



Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB  
Recredenciada pelo Decreto Estadual  
Nº 16.825, de 04.07.2016

A avaliação do histórico escolar será feita com base na média aritmética das notas apresentadas, considerando variação de 0,0 a 10,0 pontos.

Quando a avaliação na instituição de origem for feita por conceito, haverá a transformação para nota, na escala de 0 a 10 pontos (A=9,5; B=8,0; C=6,5; D=5,5).

## 2.2. AVALIAÇÃO DO CURRÍCULUM LATTES

O Curriculum Lattes deverá ser organizado exclusivamente de acordo com os itens relacionados a seguir. O *Curriculum Lattes* será avaliado de acordo com os itens a seguir relacionados no barema apresentado no Quadro 1. Será atribuída uma nota final entre 0,00 e 10,00 ao currículo, que será denominado de Nota de Currículo (NC).

Devem ser comprovados no *Curriculum Lattes* **APENAS** os itens constantes no Barema de avaliação apresentado a seguir, **obtidos nos anos de 2015 a 2020**. Não é necessária a comprovação do *Curriculum Lattes* na íntegra, apenas as produções contempladas nos Anexo V ou VI. A comprovação de cada item do Barema para deverá, **OBRIGATORIAMENTE, SER PRECEDIDA POR UMA FOLHA DE ROSTO CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO MESMO** (Ex: 3.3. Capítulos de livros em áreas afins). Após a folha de rosto do item, virão todos os comprovantes do mesmo, em ordem cronológica do mais recente para o mais antigo. Assim deverá ser feito para todos os demais itens. Os currículos que não possuírem a identificação dos itens de comprovação conforme o exemplo dado serão valorados com nota ZERO.

Quadro 1: Barema de avaliação do currículo Lattes para o processo seletivo do curso de Doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos.

BAREMA		
ITEM	ESPECIFICIDADE	PONTUAÇÃO
<b>1. Experiência Profissional (máximo 2,0 pontos)</b>		
1.1 Docência no ensino superior e tecnológico nas áreas de concentração do Programa em áreas correlatas	Por semestre letivo	0,30
1.2 Docência no ensino médio e técnico nas áreas de concentração do Programa em áreas correlatas	Por ano letivo	0,20
1.3 Outras atividades profissionais na área de concentração pretendida ou correlata	Por ano	0,10
<b>2. Atividades acadêmicas (máximo 2,0 pontos)</b>		
2.1 Iniciação Científica ou Extensão com bolsa, na área – CNPq/FAPESB/UESB, ou outra agência de fomento	Por ano	0,80
2.2 Iniciação Científica ou Extensão voluntária, na área – Com declaração emitida pelo órgão competente da Instituição	Por ano	0,40
2.3 Monitoria de Disciplina de Graduação da formação em Engenharia e Ciência de Alimentos – Com	Por semestre letivo	0,10



declaração emitida pelo órgão competente da Instituição na área		
<b>3. Produção científica ou tecnológica (máximo 6,0 pontos)</b>		
3.1 Artigo publicado em periódico científico ou aceito para publicação na Área de Ciências de Alimentos, conforme estrato vigente no Qualis/Capes		
A1		2,50
A2		2,00
B1		1,40
B2		1,10
B3		0,80
B4		0,50
B5		0,50
Artigo em periódico fora do Qualis vigente na área, mas com fator JCR ou SJR		0,50
3.2 Capítulos de Livros na área de Engenharia e Ciência de Alimentos	Por capítulo	1,00
3.3 Capítulos de Livros em áreas afins	Por capítulo	0,50
3.4 Autoria de Livros na área de Engenharia e Ciência de Alimentos	Por livro	1,50
3.5 Trabalho completo na área de Engenharia e Ciência de Alimentos (acima de 3 páginas) publicado em anais de evento científico*	Por trabalho	0,20
3.6 Resumo expandido na área de Engenharia e Ciência de Alimentos (até 3 páginas) publicado em anais de evento científico*	Por resumo expandido	0,20
3.7 Resumo simples publicado na área de Engenharia e Ciência de Alimentos em anais de evento científico	Por resumo	0,05
3.8 Coordenação de Projeto Pesquisa ou Extensão de Engenharia e Ciência de Alimentos, com declaração emitida pelo órgão competente da Instituição.	Por projeto	0,50

\* Limitado a um máximo de 2,0 pontos, somados os itens 3.5 e 3.6.

**Obs: Artigos aceitos para publicação deverão ser comprovados mediante aceite emitido pelo periódico onde o artigo será publicado.**

## 2.3. AVALIAÇÃO DA PROPOSTA DE TRABALHO

O candidato deverá demonstrar capacidade de delimitar e propor ou formular com clareza um problema científico, capaz de ser investigado por meio de uma proposta de pesquisa em nível de doutorado, sobre um tema ligado a área de concentração pretendida, bem como revelar amadurecimento intelectual e aptidão necessária para trabalho científico na área de concentração escolhida pelo candidato. À proposta de trabalho será atribuída uma nota de 0,0 a 10,0.



Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - UESB  
Recredenciada pelo Decreto Estadual  
N° 16.825, de 04.07.2016

## 2.4. ENTREVISTA

Os candidatos farão uma entrevista com a comissão de seleção composta de três professores do Programa de Pós-Graduação em Engenharia e Ciências de Alimentos. Poderão ser abordados nesta etapa assuntos relacionados à Área de Concentração pretendida pelo candidato bem como relacionadas à sua Proposta de Trabalho. Será atribuída uma pontuação de 0,0 a 10,0, de acordo com a análise do:

- Conhecimento técnico;
- Capacidade de responder corretamente aos questionamentos da banca examinadora;
- Capacidade de se expressar com clareza e objetividade;
- Aptidão e disponibilidade do candidato para as atividades de pesquisa.

## 2.5. PONTUAÇÃO FINAL

A pontuação final será feita com base na fórmula:

$$NF = [(N2*4+NED*6)]/10,$$

em que NF= nota final, N2 = nota da etapa de pré-seleção com 4 de peso, NED= nota da entrevista com 6 de peso.

Desta forma, o candidato poderá obter nota final máxima de 10,0 pontos. Em todos os cálculos serão consideradas uma casa decimal. **Os candidatos com desempenho inferior a 6,0 pontos serão desclassificados.**

## 3. CLASSIFICAÇÃO FINAL

3.1. Os candidatos serão selecionados de acordo com a pontuação final (NF).

3.2. São critérios de desempate, na ordem apresentada:

- i) Nota da entrevista (NED);
- ii) Nota do currículo (NC);
- iii) Nota da proposta de trabalho (NP);
- iv) Decisão Final da Comissão de Seleção.

3.3. O número de discentes a ser admitido será definido pelo Colegiado do Programa, até o limite de vagas disponíveis neste edital.

3.4. A publicação do resultado final ocorrerá após consulta e aceite dos professores orientadores, levando-se em conta a distribuição dos candidatos nas linhas de pesquisa do Programa.

3.5. O PPGEAL se reserva ao direito de não preencher todas as vagas disponibilizadas, caso não haja candidatos aptos ao fim do processo seletivo e/ou disponibilidade de orientação por parte dos docentes permanentes do PPGEAL.