

EDITAL 02/2023 UNIDADE SANTANA DO LIVRAMENTO

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR VOLUNTÁRIO

O Reitor da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, torna pública a abertura do processo seletivo simplificado (para adesão) de professores voluntários, sem vínculo empregatício ou remuneração, nos termos da Lei Federal 9.608 de 18 de fevereiro de 1998 e Resolução CONEPE 009/2021.

CRONOGRAMA PROCESSO SELETIVO

PROCEDIMENTOS	DATAS
Publicação do Edital do Processo Seletivo no site da Uergs	21/06/2023
Período de Inscrições nas Unidades Uergs	22/06/2023 a 30/06/2023
Divulgação da pontuação e classificação preliminar dos candidatos pelas Unidades	07/07/2023
Período para pedidos de reconsideração da classificação preliminar	10/07/2023 a 12/07/2023
Respostas aos pedidos de reconsideração e a divulgação final da classificação	17/07/2023
Publicação da classificação final no site da Uergs	19/07/2023
Período para abertura e envio de PROAs contendo a documentação dos candidatos à Coordenadoria de Assuntos Acadêmicos	20/07/2023 a 25/07/2023

1. Das vagas

1.1 São oferecidas 01 (uma) vaga para Professor Voluntário na área de conhecimento: Química Agrícola, Bioquímica Agrícola e Bromatologia (com graduação em Engenharia Agrônoma/Agronomia e Mestrado em Ciência do Solo); 01 (uma) vaga para Professor Voluntário na área de conhecimento: Agroecologia (graduado em Engenharia Agrônoma/Agronomia ou Ecologia com Mestrado em Agroecologia ou Mestrado em Agronomia ou Mestrado em Ciência do Solo); 01 (uma) vaga para Professor Voluntário na área do conhecimento Produção Textual (graduado em Letras/Português, com pós-graduação *Lato Sensu* na área de Educação e/ ou Ensino)

1.2 As vagas serão providas para atender ao(s) Componente(s) Curricular(es) do Curso de Agronomia no período integral a partir do semestre 2023/2 por até 12 meses, conforme ementas constantes no Anexo III deste edital.



1.3 É requisito mínimo para inscrição a apresentação de diploma de graduação e pós-graduação *lato sensu* ou *stricto sensu* de acordo com o solicitado no item 1.1.

1.4 Os componentes deverão ocorrer na modalidade de ensino presencial, exceto para aqueles que estejam identificados como modalidade EAD nos PPC 's dos cursos.

1.5 A prestação de serviço voluntário será realizada nos termos da Lei Federal 9.608 de 18 de fevereiro de 1998, através de celebração de Termos de Adesão, não havendo pagamento nem ressarcimento de despesas decorrentes do trabalho exercido pelo Professor Voluntário.

1.6 A docência voluntária poderá ser exercida pelo prazo de 12 (doze) meses, permitida a prorrogação, por acordo entre as partes, até o limite total de 24 (vinte e quatro) meses.

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1 A divulgação deste Edital, assim como os resultados deste processo seletivo, será realizada no endereço eletrônico <https://www.uergs.edu.br/processos-seletivos-professores-voluntarios>.

2.2 As inscrições serão realizadas, **por meio do e-mail: gustavo-goncalves@uergs.edu.br**, com o envio dos documentos abaixo relacionados a partir do e-mail principal do candidato, dentro do prazo especificado para inscrições:

- a) Formulário de Inscrição (anexo I)
- b) Formulário Critérios de Seleção para Classificação (anexo II)
- c) Currículo completo da plataforma Lattes;
- d) Documento de identidade e CPF;
- e) Comprovante de residência;

2.3 Os candidatos deverão enviar um único arquivo em pdf contendo os documentos na seguinte ordem:

- a) Formulário de inscrição preenchido corretamente e assinado;
- b) formulário de critérios de seleção para classificação, devidamente preenchido, datado e assinado;
- c) diplomas digitalizados que comprovam a titulação mínima exigida.
- d) Cópias de outros diplomas (quando houver);
- e) cópia da documentação comprobatória dos itens arrolados no Quadro Anexo II;
- f) laudo médico para comprovação de deficiência, se for o caso;

2.4 Nos casos em que houver mais de um e-mail de inscrição de um candidato, será considerado somente o último e-mail recebido.

2.5 É de inteira responsabilidade dos candidatos a observância das regras, critérios, prazos e procedimentos exigidos neste Edital.



3. DA RESERVA DAS VAGAS

3.1 De acordo com o artigo 15 da Resolução CONEPE 009/2021, haverá reserva de vaga para candidatos com deficiência e para candidatos autodeclarados pretos, pardos ou indígenas.

3.1.1 - Aos candidatos com deficiência devidamente comprovada através de laudo médico será reservada a vaga.

3.1.2 - Não havendo candidatos com deficiência, a vaga será reservada para candidatos autodeclarados pretos, pardos ou indígenas.

3.2 O candidato com deficiência deverá declarar no formulário de inscrição a espécie e o grau da deficiência, com expressa referência ao código correspondente da Classificação Internacional de Doença–CID e, deverá juntar **laudo médico, contendo a espécie, grau de deficiência e CID para a comprovação da deficiência declarada** no ato de inscrição. Referido laudo deverá ser anexado ao e-mail com a documentação prevista no item 2.2.

3.3 O candidato que deixar de juntar o laudo no ato de inscrição, ainda que tenha declarado no formulário essa condição, não concorrerá ao processo pela reserva de vaga a deficientes, ficando-lhe assegurada a concorrência pela classificação universal.

3.4 O candidato que desejar concorrer ao sistema de cota racial deverá declarar no formulário de inscrição pertencer a uma das categorias cromáticas empregadas pelo IBGE, no qual esteja consignada cor diversa de branca, amarela ou indígena.

3.5 Não havendo aprovação de candidatos inscritos à vaga reservada, estas serão preenchidas observando a ordem geral de classificação dos demais candidatos.

4. Dos Critérios da Seleção Simplificada

4.1 Todos os candidatos serão classificados em ordem decrescente da pontuação final obtida.

4.2 O processo seletivo simplificado ocorrerá por meio de análise de currículo.

A ANÁLISE DE CURRÍCULO

4.3 A pontuação atribuída à análise de currículo seguirá os critérios que constam do Quadro Anexo II deste Edital com a respectiva pontuação unitária e máxima. A pontuação máxima em cada item específico define o número de documentos comprobatórios aceitos por títulos e atividades de docência.

4.5 A análise objetiva dos critérios do formulário preenchido, comprovados pelos documentos numerados acostados e o cálculo da pontuação, nos termos da fórmula explicitada no Quadro Anexo I deste Edital, serão realizados por comissão designada pelo colegiado de curso.

DA CLASSIFICAÇÃO

4.8 A divulgação da classificação final será comunicada no endereço eletrônico do processo seletivo, conforme cronograma deste Edital.

4.9 Da divulgação do resultado preliminar, os candidatos que entenderem que sua pontuação não corresponde à esperada poderão interpor pedido de reconsideração à comissão avaliadora, no prazo de um (1) dia útil.

4.10 Pedidos de reconsideração do resultado preliminar deverão ser enviados para o mesmo e-mail de inscrições com o assunto **PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO** dentro do prazo previsto neste edital.

4.11 Findo o prazo de análise dos pedidos de reconsideração, será divulgada a lista de classificação final dos candidatos no endereço eletrônico do processo seletivo, conforme cronograma deste Edital.



4.12 Da divulgação do resultado final não haverá qualquer possibilidade de recurso.

4.13 No caso de empate no processo seletivo, serão adotados os seguintes critérios de desempate, na seguinte ordem:

- I – candidato com titulação mais elevada; II – ter obtido graduação na Uergs;
- II - ter obtido pós-graduação na Uergs;
- III - idade mais elevada no último dia de inscrição; IV - sorteio público.

5. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

5.1 A convocação oficial dos candidatos selecionados será feita por meio de correspondência eletrônica, e-mail, no(s) endereço(s) indicado(s) pelo Candidato no Formulário de Inscrição. Também serão divulgados os nomes dos candidatos convocados no endereço eletrônico do processo seletivo. **A UERGS não se responsabiliza por falhas de comunicação.**

5.2 O candidato que não atender aos prazos estipulados neste Edital, ficará excluído do processo seletivo. Neste caso, a Universidade ficará livre para convocar o próximo candidato classificado à vaga.

5.3 Caso o candidato seja estrangeiro, deverá comprovar situação regular no país, conforme legislação nacional.

5.4 O Professor Voluntário será contratado por até doze (12) meses, a critério da UERGS, podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, não podendo ser novamente contratado, como professor voluntário.

5.5 Os casos omissos serão decididos pelo Colegiado do Curso, se necessário.

Porto Alegre, 21 de junho de 2023.

Fernando Guaragna Martins
Reitor Interino



ANEXO I

FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO		
Nome completo:		
Logradouro e n°:		
Bairro:		Município:
CEP:	U.F.:	Complemento:
Telefone 1:		Telefone 2:
e-mail:		
RG:		Data expedição:
CPF:		Data de Nascimento:
Graduação:		
Especialização/Mestrado:		
Área de atuação:		



ANEXO II

QUADRO – CRITÉRIOS PARA CLASSIFICAÇÃO NA SELEÇÃO

1.TITULAÇÃO		
PESO:6 (Pontos)		
Titulação	Pontuação unitária por titulação	Pontuação máxima por titulação
1.0 Doutorado na área da vaga pretendida	2,0	2,0
1.1 Mestrado na área da vaga pretendida	1,5	1,5
1.2 Especialização na área da vaga pretendida	0,5	1,0
1.3 Formação docente	0,5	0,5
PONTUAÇÃO TOTAL POR TITULAÇÃO		5,0
PONTUAÇÃO MÁXIMA EM TITULAÇÃO: 5,0		
2.EXPERIÊNCIA ACADÊMICA E PROFISSIONAL		
PESO:5(Pontos)		
Atividades	Pontuação unitária por atividade	Pontuação máxima por atividade
2.1 Docência na Educação Superior	0,5 por semestre	1,0
2.2 Participação em projetos de pesquisa, extensão e ensino	0,25 por participação	2,0
2.3 Artigos, Capítulos de Livros e Livros publicados	0,25	2,0
PONTUAÇÃO TOTAL DA EXPERIÊNCIA ACADÊMICA E PROFISSIONAL		5,0
PONTUAÇÃO FINAL		
A pontuação final será obtida pelo somatório dos pontos obtidos pela titulação (5,0) e pela experiência acadêmica e profissional (5,0)		



ANEXO III

EMENTA COMPONENTE CURRICULAR QUÍMICA AGRÍCOLA – 04 CR – C/H:60h– CURSO DE AGRONOMIA (Plano Pedagógico do Curso de Agronomia 2012 a 2020)

Componente Curricular: Química Agrícola		
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos: 4 <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório () Eletivo
Curso(s):	Semestre(s):	Pré-Requisito(s):
Bacharelado em Agronomia	1 ^o	Sem pré-requisitos
Ementa:		
Fundamentos teóricos de química geral e orgânica aplicados às ciências agrárias. Estudo dos fundamentos dos métodos titulométricos e espectrofotométricos para utilização nas diversas atividades de área agrícola.		
Objetivo(s):		
Revisar conhecimentos de química e aplicá-los como fundamentos nas diferentes áreas das ciências agrárias.		
Conteúdo Programático:		
1. Estrutura atômica e classificação periódica dos elementos químicos; 2. Ligações Químicas; 3. Correlação da Forma e Estrutura das Moléculas com seu comportamento químico; 4. Equilíbrios Químicos; 5. Funções Inorgânicas de interesse agrícola; 6. Funções Orgânicas de interesse agrícola; 7. Reações de oxi-redução; 8. Soluções; 9. Estequiometria; 10. Métodos titulométricos aplicados à ciência agrícola; 11. Métodos espectrofotométricos aplicados às ciências agrícolas.		
Referências Bibliográficas Básicas:		
ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química : questionando a vida moderna e o meio ambiente. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.		
RUSSEL, J. B. Química geral . 2. ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1994. v. 1.		
BRADY, J. E. HUMISTON, G. E. Química Geral . 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1986. 2 v.		



EMENTA COMPONENTE CURRICULAR QUÍMICA AGRÍCOLA – 04 CR – C/H:60h– CURSO DE AGRONOMIA (Plano Pedagógico do Curso de Agronomia a partir de 2021)

Componente Curricular: Química agrícola			
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos: 4	(x) Obrigatório () Eletivo
Curso(s): Agronomia	Semestre(s): 1º	Pré-Requisito(s): Sem pré-requisitos	
Modalidade: (x) Presencial () A Distância () Atividades curricularizáveis de extensão			
Prática: mínimo 15 horas			
Ementa:			
Fundamentos teóricos de química geral e orgânica aplicados às ciências agrárias. Estudo dos fundamentos dos métodos titulométricos e espectrofotométricos para utilização nas diversas atividades de área agrícola.			
Objetivo(s):			
Revisar conhecimentos de química e aplicá-los como fundamentos nas diferentes áreas das ciências agrárias.			
Conteúdo Programático:			
1. Estrutura atômica e classificação periódica dos elementos químicos; 2. Ligações Químicas; 3. Correlação da Forma e Estrutura das Moléculas com seu comportamento químico; 4. Equilíbrios Químicos; 5. Funções Inorgânicas de interesse agrícola; 6. Funções Orgânicas de interesse agrícola; 7. Reações de oxi-redução; 8. Soluções; 9. Estequiometria; 10. Métodos titulométricos aplicados à ciência agrícola; 11. Métodos espectrofotométricos aplicados às ciências agrícolas.			
Referências Bibliográficas Básicas:			
ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química: questionando a vida moderna e o meio ambiente . 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.			
BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química geral . 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1986. 2 v.			
RUSSEL, J. B. Química geral . 2. ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1994. v. 1.			



**EMENTA COMPONENTE CURRICULAR BIOQUÍMICA AGRÍCOLA – 04 CR –
C/H:60h– CURSO DE AGRONOMIA (Plano Pedagógico do Curso de Agronomia
2012 a 2020)**

Componente Curricular: Bioquímica agrícola		
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos: 4 <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório () Eletivo
Curso(s):	Semestre(s):	Pré-Requisito(s):
Bacharelado em Agronomia	2 ^o	Biologia Geral / Química Agrícola
Ementa:		
Compostos celulares e seus níveis de organização; Estrutura, funcionamento e regulação de enzimas; Fundamentos do metabolismo anabólico e catabólico; Metabolismo energético oxidativo; Biossíntese, oxidação e armazenamento de compostos celulares; Fotossíntese; Processos fermentativos.		
Objetivo(s):		
Proporcionar o conhecimento e a identificação dos componentes químicos celulares; e suas funções e importância, o entendimento da constituição e o funcionamento das enzimas e sua importância na fisiologia celular e, a compreensão do metabolismo celular e suas principais rotas.		
Conteúdo Programático:		
1. Introdução e importância da bioquímica para a agronomia; 2. Carboidratos; 3. Lipídios; 4. Vitaminas; 5. Nucleotídeos e ácidos nucleicos; 6. Aminoácidos e proteínas; 7. Enzimas; 8. Metabolismo, rotas metabólicas, anabolismo, catabolismo; 9. Glicólise; 10. Ciclo de Krebs; 11. Cadeia respiratória; 12. Fosforilação oxidativa; 13. Rotas das pentoses-fosfato; 14. Gliconeogênese; 15. Biossíntese e oxidação de ácidos graxos; 16. Biossíntese e oxidação de aminoácidos; 17. Fotossíntese; 18. Armazenamento de carboidratos; 19. Rotas fermentativas.		
Referências Bibliográficas Básicas:		
LEHNINGER, A.L; NELSON, D.L; COX, M.M. Princípios de Bioquímica . 3 ed. São Paulo, 2002. VOET, J. Fundamentos de Bioquímica . Porto Alegre: Artes Médicas, 2002. MASTROENI, M. F.; GERN, R. M. M. Bioquímica: Práticas Adaptadas . 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.		



EMENTA COMPONENTE CURRICULAR BIOQUÍMICA AGRÍCOLA – 04 CR – C/H:60h– CURSO DE AGRONOMIA (Plano Pedagógico do Curso de Agronomia a partir de 2021)

Componente Curricular: Bioquímica agrícola			
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos: 4	(x)Obrigatório ()Eletivo
Curso(s): Agronomia	Semestre(s): 2º	Pré-Requisito(s): Biologia geral / Química agrícola	
Modalidade: (x) Presencial () A Distância () Atividades curricularizáveis de extensão			
Prática: flexível			
Ementa:			
Compostos celulares e seus níveis de organização; Estrutura, funcionamento e regulação de enzimas; Fundamentos do metabolismo anabólico e catabólico; Metabolismo energético oxidativo; Biossíntese, oxidação e armazenamento de compostos celulares; Fotossíntese; Processos fermentativos.			
Objetivo(s):			
Proporcionar o conhecimento e a identificação dos componentes químicos celulares; e suas funções e importância, o entendimento da constituição e o funcionamento das enzimas e sua importância na fisiologia celular e, a compreensão do metabolismo celular e suas principais rotas.			
Conteúdo Programático:			
1. Introdução e importância da bioquímica para a agronomia; 2. Carboidratos; 3. Lipídios; 4. Vitaminas; 5. Nucleotídeos e ácidos nucleicos; 6. Aminoácidos e proteínas; 7. Enzimas; 8. Metabolismo, rotas metabólicas, anabolismo, catabolismo; 9. Glicólise; 10. Ciclo de Krebs; 11. Cadeia respiratória; 12. Fosforilação oxidativa; 13. Rotas das pentoses-fosfato; 14. Gliconeogênese; 15. Biossíntese e oxidação de ácidos graxos; 16. Biossíntese e oxidação de aminoácidos; 17. Fotossíntese; 18. Armazenamento de carboidratos; 19. Rotas fermentativas.			
Referências Bibliográficas Básicas:			
LEHNINGER, A.L; NELSON, D.L; COX, M.M. Princípios de bioquímica. São Paulo, 2002.			
MASTROENI, M. F.; GERN, R. M. M. Bioquímica: Práticas Adaptadas. São Paulo: Atheneu, 2008.			
VOET, J. Fundamentos de bioquímica. Porto Alegre: Artes Médicas, 2002.			



**EMENTA COMPONENTE CURRICULAR BROMATOLOGIA – 03 CR – C/H:45h–
CURSO DE AGRONOMIA (Plano Pedagógico do Curso de Agronomia 2012 a
2020)**

Componente Curricular: Bromatologia			
Código:	Carga Horária (horas): 45	Créditos: 3	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório () Eletivo
<i>Curso(s):</i>		<i>Semestre(s):</i>	<i>Pré-Requisito(s):</i>
Bacharelado em Agronomia		4 ^o	Química Agrícola
Ementa:			
<p>Conceito e importância da bromatologia. Estudo e composição analítica dos alimentos: umidade, proteína, extrato etéreo, cinza, fibra alimentar, carboidratos. Alterações dos alimentos. Química de constituintes alimentares. Controle de qualidade de alimentos. Microbiologia de alimentos. Análise sensorial de alimentos. Legislação e fiscalização.</p>			
Objetivo(s):			
<p>Compreender a importância dos alimentos, e suas análises para a indústria de alimentos. Conhecer a composição química e nutricional dos alimentos. Analisar a composição centesimal dos alimentos e relacionar com a qualidade nutricional. Conhecer alimentos orgânicos e alimentos transgênicos. Identificar componentes dos alimentos que promovem a segurança dos alimentos.</p>			
Conteúdo Programático:			
<p>1. Definição e importância da bromatologia e das análises bromatológicas; 2. Conceitos, classificação dos alimentos; 3. Função dos alimentos; 4. Produtos alimentícios e seu valor nutritivo: alimento in natura, alimento processado, alimento enriquecido, alimento diet, alimento light, alimento artificial, alimento irradiado, alimento orgânico e alimento transgênico; 5. Alimentos Funcionais; 6. Água: tipos de água nos alimentos, atividade de água, classificação dos alimentos quanto à atividade de água, influência da atividade de água na deterioração dos alimentos; 7. Determinação de cinzas em alimentos; 8. Proteínas: definição, classificação, estrutura, propriedades físico-químicas e funcionais; 9. Lipídios: definição, classificação, estrutura, propriedades físico químicas, funcionais; 10. Carboidratos: definição, classificação, estrutura, propriedades físico-químicas e funcionais; 11. Análise sensorial.</p>			
Referências Bibliográficas Básicas:			
<p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas: Editora da UNICAMP, 2007.</p> <p>COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V. KUSKOSKI, E. M. Introdução à Ciência dos Alimentos. Florianópolis: UFSC, 2002.</p> <p>SALINAS, R. D. Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.</p>			



**EMENTA COMPONENTE CURRICULAR BROMATOLOGIA – 03 CR – C/H:45h–
CURSO DE AGRONOMIA (Plano Pedagógico do Curso de Agronomia a partir
de 2021)**

Componente Curricular: Bromatologia			
Código:	Carga Horária (horas): 45	Créditos: 3	(x) Obrigatório () Eletivo
Curso(s): Agronomia	Semestre(s): 4º	Pré-Requisito(s): Química agrícola	
Modalidade: (x) Presencial () A Distância () Atividades curriculáveis de extensão			
Prática: flexível			
Ementa:			
<p>Conceito e importância da bromatologia. Estudo e composição analítica dos alimentos: umidade, proteína, extrato etéreo, cinza, fibra alimentar, carboidratos. Alterações dos alimentos. Química de constituintes alimentares. Controle de qualidade de alimentos. Microbiologia de alimentos. Análise sensorial de alimentos. Legislação e fiscalização.</p>			
Objetivo(s):			
<p>Compreender a importância dos alimentos, e suas análises para a indústria de alimentos. Conhecer a composição química e nutricional dos alimentos. Analisar a composição centesimal dos alimentos e relacionar com a qualidade nutricional. Conhecer alimentos orgânicos e alimentos transgênicos. Identificar componentes dos alimentos que promovem a segurança dos alimentos.</p>			
Conteúdo Programático:			
<p>1. Definição e importância da bromatologia e das análises bromatológicas; 2. Conceitos, classificação dos alimentos; 3. Função dos alimentos; 4. Produtos alimentícios e seu valor nutritivo: alimento in natura, alimento processado, alimento enriquecido, alimento diet, alimento light, alimento artificial, alimento irradiado, alimento orgânico e alimento transgênico; 5. Alimentos funcionais; 6. Água: tipos de água nos alimentos, atividade de água, classificação dos alimentos quanto à atividade de água, influência da atividade de água na deterioração dos alimentos; 7. Determinação de cinzas em alimentos; 8. Proteínas: definição, classificação, estrutura, propriedades físico-químicas e funcionais; 9. Lipídios: definição, classificação, estrutura, propriedades físico-químicas, funcionais; 10. Carboidratos: definição, classificação, estrutura, propriedades físico-químicas e funcionais; 11. Análise sensorial.</p>			
Referências Bibliográficas Básicas:			
<p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2007.</p> <p>SILVA, C. O.; TASSI, E. M. M.; PASCOAL, G. B. Ciência dos alimentos: princípios de bromatologia. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2017.</p>			

EMENTA COMPONENTE CURRICULAR AGROECOLOGIA – 03 CR – C/H:45h– CURSO DE AGRONOMIA (Plano Pedagógico do Curso de Agronomia a partir de 2021)

Componente Curricular: Agroecologia			
Código:	Carga Horária (horas): 45	Créditos:3	(x) Obrigatório () Eletivo
Curso(s): Agronomia	Semestre(s): 3º	Pré-Requisito(s): Ecologia	
Modalidade: (x) Presencial () A Distância () Atividades curricularizáveis de extensão			
Prática: flexível			
Ementa:			
Agroecologia como disciplina científica multidisciplinar. As bases científicas da agricultura de base ecológica. A agricultura e as implicações socioambientais. Princípios, conceitos e metodologias de estudo de agroecossistemas. Principais estudiosos e pesquisadores e suas contribuições. A relação entre a Agroecologia e as escolas alternativas de agricultura.			
Objetivo(s):			
Construir conhecimento sobre os fundamentos da Agroecologia como ciências e das relações entre as ciências da natureza e da sociedade e aplicar os conceitos e princípios da Agroecologia no desenho e manejo de sistemas sustentáveis e na pesquisa.			
Conteúdo Programático:			
1. Bases epistemológicas da Agroecologia. 2. Estilos de agricultura sustentáveis. 3. Modelo de agricultura industrial. 4. Contribuições de cientistas e pesquisadores. 5. Estratégias de desenvolvimento sustentável.			
Referências Bibliográficas Básicas:			
<p>ALTIERI, M. Agroecologia: as bases científicas para uma agricultura sustentável. Rio de Janeiro; Porto Alegre: ASPTA; Ed. Agropecuária, 2002.</p> <p>GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos na Agricultura Sustentável. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2000.</p> <p>MACHADO, L. C. P; MACHADO FILHO, L. C. P. A dialética da Agroecologia. São Paulo, SP: Expressão Popular, 2014.</p> <p>SACHS, I. Caminhos para o desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Garamond, 2000.</p>			



EMENTA COMPONENTE CURRICULAR PRODUÇÃO TEXTUAL – 04 CR – C/H:60h– CURSO DE AGRONOMIA (Plano Pedagógico do Curso de Agronomia 2012 a 2020)

Componente Curricular: Produção Textual		
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos: 4 <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Eletivo
Curso(s):	Semestre(s):	Pré-Requisito(s):
Bacharelado em Agronomia	3 ^a	Sem pré-requisitos
Ementa:		
Compreensão e interpretação de textos. Fatores de textualidade: gêneros textuais, coesão e coerência. Prática de produção e reescrita de textos informativos e argumentativos. Identificação e aplicação de estratégias de leitura e de produção textual. Prática de redução de informação.		
Objetivo(s):		
Proporcionar ao aluno a instrumentalização básica para aprimorar suas capacidades de produzir e interpretar textos técnicos e científicos na área do curso.		
Conteúdo Programático:		
1. Fatores de textualidade: coesão e coerência; 2. Tipologia textual; 3. Construção do parágrafo; 4. Práticas de redução de informação: resumo, resenha, diagramas e tabelas; 5. Leitura, análise e produção de textos orais e escritos pertinentes à área de formação do aluno; 6. Identificação e aplicação de estratégias de leitura e de produção textual; 7. Textos dissertativos; 8. Compreensão e interpretação de textos; 9. Prática de produção e reescrita de textos informativos e argumentativos pertinentes à área de formação de alunos; 10. Níveis e funções de linguagem; 11. Revisão textual e gramatical; 12. Significado das palavras de acordo com o contexto.		
Referências Bibliográficas Básicas:		
ANDRADE, M. M.; HENRIQUES, A. Língua portuguesa: noções básicas para cursos superiores . 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.		
MOYSÉS, C. A. Língua portuguesa: atividades de leitura e produção de texto . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2008.		
PERINI, M. Gramática do Português brasileiro . São Paulo: Parábola, 2010.		
TERCIOTTI, S. H. Português na prática: para cursos de graduação e concursos públicos . São Paulo: Saraiva, 2011.		



EMENTA COMPONENTE CURRICULAR PRODUÇÃO TEXTUAL – 04 CR – C/H:60h– CURSO DE AGRONOMIA (Plano Pedagógico do Curso de Agronomia a partir de 2021)

Componente Curricular: Produção textual			
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos: 4	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Eletivo
Curso(s): Agronomia	Semestre(s): 2º	Pré-Requisito(s): Sem pré-requisitos	
Modalidade: <input checked="" type="checkbox"/> Presencial <input type="checkbox"/> A Distância <input type="checkbox"/> Atividades curriculares de extensão			
Prática: mínimo 15 horas			
Ementa:			
Compreensão e interpretação de textos. Fatores de textualidade: gêneros textuais, coesão e coerência. Prática de produção e reescrita de textos informativos e argumentativos. Identificação e aplicação de estratégias de leitura e de produção textual. Prática de redução de informação.			
Objetivo(s):			
Proporcionar ao aluno a instrumentalização básica para aprimorar suas capacidades de produzir e interpretar textos técnicos e científicos na área do curso.			
Conteúdo Programático:			
1. Fatores de textualidade: coesão e coerência; 2. Tipologia textual; 3. Construção do parágrafo; 4. Práticas de redução de informação: resumo, resenha, diagramas e tabelas; 5. Leitura, análise e produção de textos orais e escritos pertinentes à área de formação do aluno; 6. Identificação e aplicação de estratégias de leitura e de produção textual; 7. Textos dissertativos; 8. Compreensão e interpretação de textos; 9. Prática de produção e reescrita de textos informativos e argumentativos pertinentes à área de formação de alunos; 10. Níveis e funções de linguagem; 11. Revisão textual e gramatical; 12. Significado das palavras de acordo com o contexto.			
Referências Bibliográficas Básicas:			
ANDRADE, M. M.; HENRIQUES, A. <i>Lingua portuguesa: noções básicas para cursos superiores</i> . 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.			
MOYSÉS, C. A. <i>Lingua portuguesa: atividades de leitura e produção de texto</i> . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2008.			
PERINI, M. <i>Gramática do Português brasileiro</i> . São Paulo: Parábola, 2010.			
TERCIOTTI, S. H. <i>Português na prática: para cursos de graduação e concursos públicos</i> . São Paulo: Saraiva, 2011.			



ANEXO IV – PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO

Nome completo:		
Logradouro e nº:		
Bairro:		Município:
CEP:	U.F.:	Complemento:
Telefone 1:		Telefone 2:
e-mail:		
RG:		CPF:
Nº do edital:		Unidade Uergs:
Motivo do recurso (explique, objetivamente com o que não concordou na sua avaliação no processo seletivo)		

