

EDITAL Nº 04/2024 UNIDADE EM CAXIAS DO SUL

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA PROFESSOR(A) COLABORADOR(A) VOLUNTÁRIO(A)

A Reitora em exercício 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(as) Colaboradores(as) Voluntários(as), sem vínculo empregatício ou remuneração, nos termos da Lei Federal 9.608 de 18 de fevereiro de 1998 e Resolução CONEPE 009/2021.

CRONOGRAMA DO PROCESSO SELETIVO

PROCEDIMENTOS	DATAS
Publicação do Edital do Processo Seletivo no site da Uergs	20/12/2024
Período de Inscrições nas Unidades Uergs	20/12/2024 a 17/01/2025
Análise da documentação dos candidatos e classificação	20/01/2025 a 24/01/2025
Divulgação da pontuação e publicação da classificação preliminar dos candidatos pelas Unidades no site da Uergs	27/01/2025
Período para pedidos de reconsideração da classificação preliminar	28/01/2025 a 29/01/2025
Respostas aos pedidos de reconsideração e a divulgação final da classificação	05/02/2025
Publicação da classificação final no site da Uergs	07/02/2025
Período para abertura e envio de PROAs contendo a documentação dos candidatos à Coordenadoria de Assuntos Acadêmicos	10/02/2025 a 14/02/2025
Cadastro de Professores(as) Colaboradores(as) Voluntários(as) Selecionados(as)	A partir de 15/02/2025

1. Das vagas

1.1 É oferecida 01 (uma) vaga para Professor(a) Colaborador(a) Voluntário(a) na área de conhecimento: CIÊNCIA DOS ALIMENTOS (com graduação em ENGENHARIA DE ALIMENTOS e pós-graduação *Lato Sensu ou Stricto Sensu* na área de Ciência dos alimentos, Engenharia dos Alimentos ou áreas a fins); 03 (três) vagas para Professor(a) Colaborador(a) Voluntário(a) na área de conhecimento: MEDICINA



VETERINÁRIA ou ZOOTECNIA (com graduação em Medicina Veterinária ou Zootecnia e pós-graduação *Stricto Sensu* na área de Ciência dos Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Ciência e Tecnologia de Alimentos ou áreas afins).

1.2 As vagas serão providas para atender ao(s) Componente(s) Curricular(es) de ANÁLISE DE ALIMENTOS, PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS; TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS e GESTÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos no período vespertino ou noturno a partir do semestre 2025/1 por até 12 (doze) 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* na área do conhecimento da vaga.

1.4 Os componentes curriculares deverão ocorrer na modalidade de ensino presencial, exceto para aqueles que estejam identificados como modalidade EaD nos PPCs dos cursos.

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

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 envio para o e-mail unidade-caxias@uergs.edu.br**, com o envio dos documentos abaixo relacionados a partir do e-mail principal do(a) candidato(a), 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 (as) candidatos(as) 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(a) candidato(a), será considerado somente o último e-mail recebido.



2.5 É de inteira responsabilidade dos(as) candidatos(as) 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 a vaga reservadas, estas serão preenchidas observada 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 falha 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, 20 de dezembro de 2024.



Leonardo Alvim Beroldt da Silva
Reitor

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: 7 (Pontos)		
Titulação	Pontuação unitária por titulação	Pontuação máxima por titulação
1.0 Doutorado na área da vaga pretendida	2,00	2,00
1.1 Mestrado	2,00	2,00
1.2 Especialização	0,5	1,00
PONTUAÇÃO TOTAL POR TITULAÇÃO		
PONTUAÇÃO MÁXIMA EM TITULAÇÃO:		
2. EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL		
PESO: 3 (Pontos)		
Atividades	Pontuação unitária por atividade	Pontuação máxima por atividade
2.1 Docência na Educação Superior	0,5 por semestre	5,00
2.2 Docência na Educação Básica – Ensino Médio e Profissionalizante	0,25 por semestre	5,00
2.3 Atuação profissional na área da vaga	0,5 por semestre	5,0
PONTUAÇÃO TOTAL DA EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL		
PONTUAÇÃO FINAL		
<i>OBS: Pontuação mínima exigida 3,00</i>		



ANEXO III
2025/1 - EMENTA COMPONENTE CURRICULAR ANÁLISE DE ALIMENTOS – 04
CR/60h – CURSO DE BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS

Componente Curricular: Análise de alimentos			
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos: 4	(x)Obrigatório ()Eletivo
<i>Curso(s): Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos</i>		<i>Semestre(s): 5°</i>	<i>Pré-Requisito(s): química de alimentos</i>
Modalidade: Presencial			
<i>Práticas: mínimo 20h</i>			
Ementa:			
<p>Importância da análise de alimentos. Amostragem, preparo e preservação de amostras. Determinação dos constituintes principais dos alimentos. Aplicação da análise de alimentos na rotulagem nutricional. Noções de espectroscopia e cromatografia para análise de alimentos</p>			
Objetivo(s):			
<p>Avaliar a importância da Análise de Alimentos no conhecimento da composição e no controle de qualidade da indústria dos alimentos; Executar procedimentos adequados de amostragem e preparo de amostras para análise; Determinar a composição centesimal de produtos alimentícios através de análises químicas; Conhecer as técnicas normalmente utilizadas na Análise de Alimentos.</p>			
Conteúdo Programático:			
<p>1.Introdução à Análise de alimentos: importância e classificação da análise de alimentos; métodos de análise; preparo de soluções; amostragem e preparo da amostra; avaliação, cálculo e expressão de resultados analíticos; sistema de garantia de qualidade em laboratórios de análise de alimentos; 2. Métodos físicos de análise em alimentos: densimetria, refratometria e medida de pH; 3. Umidade: determinação por secagem em estufas (metodologia, aplicações e limitações do método), outros métodos de secagem, métodos por destilação, métodos físicos e químicos; 4. Cinzas e conteúdo mineral: determinação de cinza total (metodologias e aplicações), análise de componentes individuais; 5. Proteínas: determinação de nitrogênio total (método de Kjeldahl), análise por grupos (método biureto, método por fenol, espectrofotometria); 6. Lipídios: extração com solvente a quente (Soxhlet e Goldfish), extração com mistura de solventes a frio (BlighDyer), hidrólise ácida e alcalina, caracterização de óleos e gorduras (índices de iodo, saponificação, acidez, peróxidos e TBA); 7. Carboidratos: cálculo pela diferença; métodos qualitativos e quantitativos, determinação por Lane e Eynon (Fehling); 8. Fibras: determinação de fibra bruta (métodos detergentes); 9.Determinação de acidez; 10. Aplicação de métodos instrumentais na análise de alimentos (espectroscopia, cromatografia, etc.). 10. Aplicação da análise de alimentos na rotulagem nutricional.</p>			
Referências Bibliográficas Básicas:			
<p>CECCHI, H. M.Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Unicamp, 2007. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. 2. ed. São Paulo: Mauá, 2007. SOARES, L. V. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos. Barueri: Manole, 2006</p>			



2025/2 - EMENTA COMPONENTE CURRICULAR PROCESSAMENTO DE CARNES E DERIVADOS– 04 CR/60h – CURSO DE BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Componente Curricular: Processamento de Carnes e Derivados			
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos: 4	(x)Obrigatório ()Eletivo
Curso(s): <i>Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos</i>		Semestre(s): 7º	<i>Pré-Requisito(s): Princípios de Conservação de Alimentos / Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos</i>
Modalidade: Presencial			
<i>Práticas: mínimo 12h</i>			
Ementa:			
Parâmetros de qualidade da carne fresca. Processamento tecnológico de carnes “in natura”. Métodos de resfriamento e congelamento da carne. Métodos de conservação da carne e derivados: resfriamento, congelamento, salga, cura e defumação. Embutidos crus, cozidos, fermentados e emulsionados. Envoltórios e ingredientes. Legislação correlata.			
Objetivo(s):			
Capacitar o profissional formado no curso para atuar no segmento de processamento de carnes e derivados; Desenvolver habilidades técnicas para a obtenção higiênica de carne fresca e derivados de qualidade.			
Conteúdo Programático:			
1. Introdução ao Processamento de Carnes e Derivados. 2. Alterações pós-abate e armazenamento. 3. O estresse pré-abate e a influência na qualidade da carne. 4. Tecnologia para a frigoconservação de carnes. 5. Tecnologia para congelamento e descongelamento de carnes. 6. Processamento tecnológico da carne. Classificação e legislação. 7. Produtos de salsicharia de massa crua e semi-crua. 8. Conservação da carne e produtos cárneos pelo uso de salga, desidratação e defumação. 8. Produtos de salsicharia de massa cozida. 9. Envoltórios e ingredientes utilizados no processamento e derivados cárneos. 10. Aulas práticas para desenvolvimento de produtos e vistas técnicas.			
Referências Bibliográficas Básicas:			
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentosde origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2. PARDI, M. C.et al.Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. 2. ed. Goiânia: UFG, 2001. (Ciência e higiene da carne: tecnologia da sua obtenção e transformação, 1; Tecnologia da carne e de subprodutos: processamento tecnológico, 2). TERRA, N. N.Apontamentos de tecnologia de carnes. São Leopoldo: Unisinos, 2005.			



2025/2 - EMENTA COMPONENTE CURRICULAR TECNOLOGIA DE LEITES E DERIVADOS– 04 CR/60h – CURSO DE BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Componente Curricular: Tecnologia de Leite e Derivados			
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos: 4	(x)Obrigatório ()Eletivo
<i>Curso(s): Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos</i>		<i>Semestre(s): 6º</i>	<i>Pré-Requisito(s): Princípios de Conservação de Alimentos / Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos</i>
Modalidade: Presencial			
<i>Práticas: mínimo 30h</i>			
Ementa:			
Leite e seu beneficiamento. Processamento de queijos, manteigas, produtos fermentados, sorvetes, leites concentrados e em pó. Subprodutos da indústria de laticínios.			
Objetivo(s):			
Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais dos processos de conservação e da tecnologia de produtos lácteos através do estudo de suas características físico-químicas, bioquímicas e microbiológicas e dos aspectos tecnológicos de sua produção.			
Conteúdo Programático:			
1. Introdução à tecnologia do leite; 2. Considerações gerais sobre a indústria de laticínio; 3.Recepção e controle de qualidade do leite; 4. Tratamento e transformação do leite; 5. Tecnologia de derivados do leite: Queijos e ricota; 6. Tecnologia de derivados do leite: logurtes, leites fermentados e bebidas lácteas; 7. Tecnologia de derivados do leite: Creme de leite, manteiga e outros; 8 Tecnologia de derivados do leite: Sobremesas lácteas, doce de leite, sorvetes e outros; 9. Tecnologia de derivados do leite: Leite em pó, produtos concentrados e desidratados; 10. Subprodutos da indústria de laticínios.			
Referências Bibliográficas Básicas:			
MONTEIRO, A. A.; PIRES, A. C. S.; ARAÚJO, E. A. Tecnologia de produção de derivados do leite. Viçosa: UFV, 2011. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentosde origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2. TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 4. ed. Santa Maria: Editora da UFSM, 2010.			



2025/2 - EMENTA COMPONENTE CURRICULAR GESTÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS– 04 CR/60h – CURSO DE BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Componente Curricular: Gestão da Qualidade dos Alimentos			
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos: 4	(x)Obrigatório ()Eletivo
<i>Curso(s): Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos</i>		<i>Semestres(s): 6°</i>	<i>Pré-Requisito(s): Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos</i>
Modalidade: Presencial		Atividades curricularizáveis de Extensão: 30h	
Ementa:			
Evolução e definições de qualidade. Noções sobre a organização, planejamento, implantação e avaliação de programas de controle de qualidade na indústria de alimentos. Boas Práticas de Fabricação de Alimentos. Manual de Boas Práticas de Fabricação e Programas Operacionais Padrão. Principais ferramentas para implantação de sistemas de controle de qualidade. Sistema APPCC e suas ferramentas. Normas ISO aplicadas à área de Alimentos. Normas de qualidade. Durante este componente curricular deverá ser desenvolvido projeto de extensão, no qual os estudantes terão a oportunidade de elaborar uma ação/evento com enfoque no controle de qualidade de alimentos. Organização de projetos e processos de gestão da qualidade de alimentos.			
Objetivo(s):			
Reconhecer a importância do controle de qualidade na indústria de alimentos; Conhecer as ferramentas para implantar os diferentes níveis de controle de qualidade; Conhecer programas (aplicados pelo governo e pela indústria do setor) no controle da qualidade; Compreender o sistema de controle de qualidade APPCC; Aplicar normas de qualidade.			
Conteúdo Programático:			
1. Introdução ao controle de qualidade em alimentos: histórico e evolução do controle de qualidade; definições (qualidade, controle de qualidade, garantia de qualidade, controle total de qualidade, qualidade em alimentos); 2. Ferramentas do controle de qualidade: Instruções de Trabalho, Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, etc. 3. Sistemas de controle de qualidade: planejamento, etapas da implantação, monitoramento e avaliação. 4. Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação. 5. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. 6. Normas de qualidade: noções gerais; normas ISO (9001, 14000, 22000); certificação e auditoria. 7. Análise de Risco. 8. Projetos de extensão em gestão da qualidade de alimentos.			
Referências Bibliográficas Básicas:			
BERTOLINO, M.T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2010. GERMANO, P. M. L.; GERMANO M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5. ed. Barueri: Manole, 2015. TONDO, E. C.; BARTZ, S. Microbiologia e sistemas de gestão da segurança de alimentos. Porto Alegre: Sulinas, 2011.			



ANEXO IV – PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO

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