

EDITAL 03/2025 UNIDADE UNIVERSITÁRIA EM CAXIAS DO SUL

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 DO PROCESSO SELETIVO

PROCEDIMENTOS	DATAS
Publicação do Edital do Processo Seletivo no site da Uergs	30/06/2025
Período de Inscrições nas Unidades Uergs	30/06 a 14/07/2025
Análise da documentação, entrevistas (se houver), e classificação preliminar dos candidatos	15/07 a 21/07/2025
Divulgação da pontuação, classificação preliminar dos candidatos e publicação no Site da Uergs	23/07/2025
Período para pedidos de reconsideração da classificação preliminar	24/07 a 25/07/2025
Respostas aos pedidos de reconsideração da classificação preliminar	28/07/2025
Publicação da classificação final no site da Uergs	29/07/2025
Período para abertura e envio de PROAs contendo a documentação dos candidatos à Coordenadoria de Assuntos Acadêmicos	A partir de 30/07/2025.

1. Das vagas

São oferecidas 2 vaga(s) para Professor Voluntário na área de conhecimento: Medicina veterinária ou Zootecnia ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de alimentos com especialização *Latu Sensu* na area de alimentos ou areas afins.

1.1 As vagas serão providas para atender aos Componentes Curriculares: Tecnologia de ovos e mel e/ou Tecnologia de leites do Curso de: Ciência e Tecnologia de Alimentos, no turno noturno, a partir do semestre 2025/2 por até 12 meses, conforme ementas constantes no Anexo III deste edital.

1.2 É requisito mínimo para inscrição a apresentação de diploma de graduação e pós-graduação *latu senso* ou *stricto senso* na área do conhecimento da vaga.

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

1.4 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.

1.5 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

1.6 De acordo com a Resolução CONEPE nº 09/2021, o Professor(a) Voluntário(a) poderá exercer atividades de ensino e participar como colaborador de atividades de pesquisa e extensão, em grupos de trabalho de natureza acadêmica, bem como participar em bancas examinadoras na área e/ou em área afim à sua área de formação.

1.7 A critério do colegiado, a partir do segundo semestre de atuação, poderá ser atribuído mais de um componente curricular ao Professor Voluntário (Resolução CONEPE nº 09/2021)

2 DAS INSCRIÇÕES

2.2 A divulgação deste Edital, assim como os resultados deste processo seletivo, será realizada no endereço eletrônico desta Unidade Uergs Alegrete.

2.3 As inscrições serão realizadas, **por meio do envio dos documentos** abaixo relacionados para: unidade-caxias@uergs.edu.br, a partir do e-mail principal do candidato, dentro do prazo especificado para inscrições:

2.3.1 Formulário de Inscrição (anexo I)

2.3.2 Formulário Critérios de Seleção para Classificação (anexo II)

2.3.3 Currículo completo da plataforma Lattes;

2.3.4 Documento de identidade e CPF;

2.3.5 Comprovante de residência;

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

2.4.1 formulário de inscrição preenchido corretamente e assinado;

2.4.2 formulário de critérios de seleção para classificação, devidamente preenchido, datado e assinado;

2.4.3 diplomas digitalizados que comprovam a titulação mínima exigida.

2.4.4 cópias de outros diplomas (quando houver);

2.4.5 cópia da documentação comprobatória dos itens arrolados no Quadro Anexo II;

2.4.6 laudo médico para comprovação de deficiência, se for o caso;

2.5 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 laudomédico será reservada a vaga.

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

3.1.3 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.

3.1.4 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.

3.1.5 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.

3.1.6 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

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

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

4.4 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.

4.4 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.

5 DA CLASSIFICAÇÃO

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

5.2 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.

5.3 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.

5.4. 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.

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

5.6. 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;
- III- ter obtido pós-graduação na Uergs;
- IV- idade mais elevada no último dia de inscrição;
- V - sorteio público.

6 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

6.2 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.**

6.3 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.

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

6.5 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.

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

Porto Alegre, 30 de junho de 2025.



Leonardo Alvim Beroldt da Silva
Reitor

ANEXO I

FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO		
Nome completo:		
Logradouro e nº:		
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: 4 (Pontos)		
Titulação	Pontuação unitária por titulação	Pontuação máxima por titulação
1.0 Doutorado na área da vaga pretendida	5,00	5,00
1.1 Mestrado	4,00	4,00
1.2 Especialização	3,00	3,00
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	1,00 por semestre	4,00
2.2 Docência na Educação Básica – Ensino Médio e Profissionalizante	0,50 por semestre	1,00
1.3 Atuação profissional em outros campos além da docência	1,0 por semestre	10,0
PONTUAÇÃO TOTAL DA EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL		
PONTUAÇÃO MÁXIMA EM EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL:		
3. PRODUÇÃO ACADÊMICA		
PESO: 3 (Pontos)		
Atividades	Pontuação unitária por atividade	Pontuação máxima por atividade
Resumo publicado em Anais de Congressos Científicos, na área ou área afim	0,25 por resumo	2,00
Participação em curso ou projeto (pesquisa e/ou extensão) na área ou área afim com 40h ou mais	0,50 para cada 40h	4,00
PONTUAÇÃO MÁXIMA EM PRODUÇÃO ACADÊMICA:		
PONTUAÇÃO FINAL		
OBS: Pontuação mínima exigida 3,00		



ANEXO III

- EMENTA COMPONENTE CURRICULAR :

Componente Curricular: Tecnologia de ovos e mel			
Código:	Carga Horária (horas): 30	Créditos: 2	(X)Obrigatório ()Eletivo
Curso(s):	Semestre(s):	Pré-Requisito(s):	
	7	Princípios de Conservação de Alimentos / Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos	
Ementa:			
Composição e valor nutricional dos ovos; Classificação e qualidade de Ovos: tamanho, idade, condições higiênico-sanitárias; Contaminação e alteração dos ovos; Conservação e manejo de ovos in natura; Produtos Industrializados de Ovos; Conceituação e importância dos produtos apícolas: pólen, própolis, geléia real e mel como alimentos. Tecnologias de produção, beneficiamento, conservação, envase e comercialização de mel e dos demais produtos apícolas. Regulamentação legal para produção e comercialização			
Objetivo(s):			
Proporcionar aos alunos conhecimentos técnico-científicos sobre qualidade de ovos in natura e processos tecnológicos relacionados à industrialização de ovos, bem como qualidade do mel e processos tecnológicos de produção, beneficiamento, conservação e envase de produtos apícolas			
Conteúdo Programático:			
1 Qualidade de ovos in natura e industrialização; 1.1. Estrutura e composição de ovos; 1.2.Qualidade de ovos in natura; 1.2.1 Classificação de ovos e legislação de padrão de identidade e qualidade; 1.2.2 Armazenamento de ovos: métodos de conservação e alterações durante o armazenamento; 1.3 Importância tecnológica e usos industriais; 1.4 Tecnologias aplicadas; 1.4.1 Processamento do ovo: pasteurização; 1.4.2 Processamento do ovo por concentração; 1.4.3 Processamento do ovo por congelamento; 1.4.4 Processamento do ovo por desidratação; 2. Produção de mel; 2.1. Importância econômica do mel; 2.2. Principais raças de abelhas Apis mellifera; 2.3 Características e composição do mel; 2.3.1. Padrão de Identidade e Qualidade do mel; 2.4. Colheita do mel; 2.5. Beneficiamento do mel; 2.5.1. Extração e armazenamento; 2.5.2. Embalagem e comercialização de mel; 3.Produção de Produtos Apícolas; 3.1. Produção e processamento de própolis; 3.2. Produção e processamento de cera; 3.3. Produção e processamento de pólen; 3.4. Produção e processamento de geléia real			
Referências Bibliográficas Básicas:			
CAMARGO, R. C. R. <i>Produção de mel: sistemas de produção</i> 3. ed. Brasília: Embrapa, 2002. COUTO, R. H. N.; COUTO, L. A. <i>Apicultura: manejo e produtos</i> . 3. ed. Jaboticabal: Funep, 2006. ORDÓÑEZ, J. A. <i>Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal</i> . Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2			

Componente Curricular: Tecnologia de ovos e mel			
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos: 4	(X)Obrigatório ()Eletivo
Curso(s):	Semestre(s):	Pré-Requisito(s): <i>Princípios de Conservação de Alimentos / Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos</i>	
	6		
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: iogurtes, 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:			

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)		