EDITAL 01/2026 – UNIDADE UNIVERSITÁRIA ENCANTADO
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA ADESÃO DE PROFESSOR(A) COLABORADOR(A) VOLUNTÁRIO(A)
INÍCIO DAS ATIVIDADES: 2027/1

A Pró-Reitora de Ensino da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – UERGS, através da Coordenadoria de Assuntos Acadêmicos, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, torna pública a abertura de Processo Seletivo Simplificado para adesão de Professor(a) Colaborador(a) Voluntário(a), sem vínculo empregatício e sem remuneração, nos termos da Lei Federal nº 9.608, de 18 de fevereiro de 1998, e da Resolução CONEPE nº 017/2026.

1. DO CRONOGRAMA DO PROCESSO SELETIVO

PROCEDIMENTOS	DATAS
Publicação do Edital do Processo Seletivo no site da Uergs	09/11/2026
Período de Inscrições nas Unidades Uergs	09/11/2026 a 29/11/2026
Análise da documentação, entrevistas (se houver), e envio da classificação preliminar pelas Unidades à PROENS	30/11/2026 a 05/12/2026
Divulgação da pontuação, classificação preliminar dos candidatos e publicação no Site da Uergs	07/12/2026
Período para pedidos de reconsideração da classificação preliminar nas Unidades da Uergs	08/12/2026 a 09/12/2026
Respostas aos pedidos de reconsideração da classificação preliminar pelas Unidades da Uergs	11/12/2026
Envio da classificação Final pela Unidades à Coordenadoria de Assuntos Acadêmicos - PROENS	14/12/2026
Publicação da classificação final no site da Uergs	15/12/2026
Período para abertura e envio do SEI/RS contendo a documentação dos candidatos à Coordenadoria de Assuntos Acadêmicos	De 16/12/2026 a 15/01/2027

2. DAS VAGAS E DOS REQUISITOS

2.1 As vagas oferecidas neste Processo Seletivo serão indicadas no quadro abaixo, observadas as disposições e os limites estabelecidos na Resolução CONEPE nº 017/2026.

Unidade Universitária	Curso	Componente Curricular	Área de conhecimento/formação exigida	Turno	Nº de vagas
Encantado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	Fundamentos de Enzimologia	Ciências Biológicas ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Biotecnologia de Alimentos	( ) diurno (x) noturno	01
Encantado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	Tecnologia de Leite e Derivados	Ciência e Tecnologia de Alimentos, Medicina Veterinária ou Zootecnia	( ) diurno (x) noturno	01
Encantado	Ciência e Tecnologia de Alimentos	Nutrição e Metabolismo	Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos	( ) diurno (x) noturno	01

2.2 É requisito mínimo para inscrição possuir titulação de Especialista, Mestre ou Doutor, observada a área de conhecimento/formação exigida para a respectiva vaga e o disposto no art. 3º da Resolução CONEPE nº 017/2026.

2.3 Os componentes curriculares serão ofertados em formato presencial, exceto aqueles previstos com formato de oferta EaD nos respectivos Projetos Pedagógicos de Curso (PPCs).

2.4 A classificação neste Processo Seletivo não gera direito à adesão ao serviço voluntário, ficando a convocação condicionada à necessidade acadêmica da Universidade, à disponibilidade da vaga e ao atendimento das disposições da Resolução CONEPE nº 017/2026.

2.5 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.

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1 A divulgação deste Edital e dos resultados do Processo Seletivo será realizada no endereço eletrônico da Unidade Universitária da UERGS de Encantado.

3.2 As inscrições serão realizadas, dentro do prazo previsto no cronograma, por meio do e-mail da Unidade Universitária: unidade-encantado@uergs.edu.br

3.3 O(a) candidato(a) deverá encaminhar, em arquivo único no formato PDF:

a) Formulário de Inscrição, conforme Anexo I, devidamente preenchido e assinado;
b) Documento de identidade e CPF;
c) Comprovante de residência;
d) Currículo completo da plataforma Lattes;
e) cópia dos diploma(s) que comprove(m) a formação mínima exigida para a vaga;
f) Formulário de Critérios de Seleção para Classificação (anexo II)
g) documentos comprobatórios dos títulos e experiências que pretenda pontuar, conforme os critérios do Anexo II.

3.4 Caso seja enviado mais de um e-mail de inscrição pelo(a) mesmo(a) candidato(a), será considerado somente o último e-mail recebido dentro do prazo de inscrições.

3.5 É de inteira responsabilidade do(a) candidato(a) a observância das regras, dos critérios, dos prazos e dos procedimentos previstos neste Edital.

4. DOS CRITÉRIOS DA SELEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

4.1 O Processo Seletivo Simplificado ocorrerá por meio de análise curricular, conforme os critérios e a pontuação estabelecidos no Anexo II deste Edital.

4.2 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 II deste Edital, serão realizados por comissão designada pelo colegiado de curso.

4.3 Os(as) candidatos(as) serão classificados(as) em ordem decrescente da pontuação final obtida.

4.4 Será considerado(a) classificado(a) o(a) candidato(a) que obtiver a pontuação mínima de 3,00 (três) pontos.

4.5 Em caso de empate, serão adotados, sucessivamente, os seguintes critérios:

I – maior titulação;

II – maior experiência em docência no Ensino Superior;

III – maior idade no último dia de inscrição;

IV – sorteio público.

5. DOS RESULTADOS E DO PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO

5.1 A classificação preliminar e a classificação final serão divulgadas no endereço eletrônico do Processo Seletivo (https://www.uergs.edu.br/selecao-2026), conforme o cronograma deste Edital.

5.2 O(a) candidato(a) poderá apresentar pedido de reconsideração da classificação preliminar no período previsto no cronograma, mediante envio do formulário constante no Anexo III ao mesmo e-mail utilizado para a inscrição, com o assunto “PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO”.

5.3 Após a análise dos pedidos de reconsideração, será publicada a classificação final.

5.4 Da classificação final não caberá novo pedido de reconsideração no âmbito deste Processo Seletivo.

6. DA CONVOCAÇÃO E DA ADESÃO

6.1 Os(as) candidatos(as) serão convocados(as) conforme a ordem de classificação e a necessidade acadêmica da Universidade.

6.2 A convocação será realizada por meio do endereço eletrônico informado pelo(a) candidato(a) no Formulário de Inscrição e divulgada no endereço eletrônico do Processo Seletivo.

6.3 O(a) candidato deverá manifestar interesse respondendo o e-mail de convocação em até 3 dias úteis.

6.3 O(a) candidato(a) convocado(a) que não atender aos prazos estabelecidos será considerado(a) desistente, podendo ser convocado(a) o(a) próximo(a) candidato(a) classificado(a).

6.4 A adesão ao serviço voluntário estará condicionada à apresentação da documentação solicitada pela Universidade e à celebração do respectivo Termo de Adesão, observada a

indicação de docente Supervisor pelo Colegiado do Curso e as demais disposições da Resolução CONEPE nº 017/2026.

7. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1 A participação neste Processo Seletivo implica ciência e concordância com as disposições deste Edital, da Lei Federal nº 9.608/1998 e da Resolução CONEPE nº 017/2026.

7.2 A Lei Federal nº 9.608/1998 e a Resolução CONEPE nº 017/2026 serão disponibilizadas na mesma página eletrônica de publicação deste Edital.

7.3 Caso o(a) candidato(a) seja estrangeiro(a), deverá comprovar situação regular no país, conforme a legislação vigente.

7.4 Os casos omissos relativos ao Processo Seletivo serão analisados pela PROENS, ouvida a Coordenadoria de Assuntos Acadêmicos, observada a legislação e a regulamentação institucional aplicáveis.

Porto Alegre, 09 de novembro de 2026.

Percila Silveira de Almeida

Pró-Reitora de Ensino

Daiana Bortoluzzi Baldoni

Coordenadora de Assuntos Acadêmicos

ANEXO I

FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

Nome completo:	
Logradouro e n°:	
Bairro:	CEP:
CPF:	Data de nascimento:
Telefone:	E-mail:
Unidade Universitária:	Curso:
Componente Curricular/Vaga:	
Graduação:	
Especialização:	
Mestrado:	
Doutorado:	
Área de atuação:	

Declaro, para fins de participação neste Processo Seletivo, que não me enquadro nas hipóteses de impedimento previstas no art. 5º da Resolução CONEPE nº 017/2026. Declaro, ainda, que as informações prestadas são verdadeiras e que tenho ciência das disposições deste Edital, da Lei Federal nº 9.608/1998 e da Resolução CONEPE nº 017/2026.

Local e data: _____

Assinatura: _____

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	3,00	3,00
1.1 Mestrado	2,00	2,00
1.2 Especialização	0,50	1,00
1.3 Graduação na área da vaga pretendida	0,50	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	1,00 por semestre	4,00
2.2 Docência na Educação Básica – Ensino Médio e Profissionalizante	0,50 por semestre	1,00
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: (informar o título da ementa)

Componente Curricular: **Bioquímica Geral**			
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos:4	(x)Obrigatório ( )Eletivo
Curso(s): Ciência e Tecnologia de Alimentos	*Semestre(s): 3º*	*Pré-Requisito(s):* Biologia Geral / Química Orgânica	
Modalidade: (X) Presencial ( ) À distância ( ) Atividades Curricularizáveis de Extensão: não há			
Prática: mínimo de 12h			
Ementa:			
Estudo das Biomoléculas: nucleotídeos e ácidos nucléicos; aminoácidos; proteínas; carboidratos; lipídios. Enzimas e cinética enzimática e inibidores. Fundamentos do metabolismo: catabolismo e anabolismo. Metabolismo da glicose: glicólise, ciclo do ácido cítrico, fosforilação oxidativa e fermentações, gliconeogênese. Biossíntese de lipídios. Fotossíntese.			
Objetivo(s):			
Conhecer as estruturas, funções, classificação e propriedades das biomoléculas que compõem os seres vivos, as propriedades enzimáticas na catálise das reações celulares, bem como as reações do metabolismo celular e suas implicações para os organismos.			
Conteúdo Programático:			
1. Estrutura e composição dos nucleotídeos; 2. Estrutura e forças estabilizantes dos ácidos nucléicos; 3. Propriedades do DNA; 4. Estrutura e classificação dos Aminoácidos; 5. Composição, estrutura (primária e tridimensional), classificação (globulares e fibrosas), forças estabilizantes e funções das proteínas; 6. Enzimas: caracterização, função, especificidade, propriedades; nomenclatura e classificação; 7. Cinética Enzimática: postulado do estado estacionário, constante de Michaelis, inibição enzimática, efeitos de agentes físicos e químicos que atuam sobre a velocidade das reações; 8. Classificação e funções dos Carboidratos: monossacarídeos, polissacarídeos (dissacarídeos, estruturais e de reserva, glicosamonoglicanos) e glicoproteínas; 9. Classes e funções dos lipídeos: ácidos graxos, triacilgliceróis, glicerofosfolipídeos, esfingolipídeos, esteróides; 10. Fundamentos do metabolismo e vias metabólicas: características gerais das vias metabólicas, tipos de vias (catabólitas e anabólicas); 11. Metabolismo da glicose: glicólise, ciclo do ácido cítrico, fosforilação oxidativa e fermentações; 12.Gliconeogênese; 13. Biossíntese de lipídeos:14. Fotossíntese: reações de luz e de "escuro".			
Referências Bibliográficas Básicas:			
BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 6. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2008. HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica Ilustrada**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. São Paulo: Artmed, 2018.			

Componente Curricular: **Tecnologia de Leite e Derivados**			
Código:	Carga Horária (horas): 60	Créditos:4	(x)Obrigatório ( )Eletivo
*Curso(s):*Ciência e Tecnologia de Alimentos	*Semestre(s):6º*		*Pré-Requisito(s):*Princípios de Conservação de Alimentos / Instalações e Equipamentos para a Indústria de Alimentos
Modalidade: (x) Presencial ( ) À distância ( ) atividades curricularizáveis de Extensão:não há			
Prática: mínimo de 30h			
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:			
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.			

Componente Curricular: **Nutrição e Metabolismo**			
Código:	Carga Horária (horas): 30	Créditos:2	(x)Obrigatório ( )Eletivo
Curso(s): Ciência e Tecnologia de Alimentos	*Semestre(s): 4º*	*Pré-Requisito(s):* Bioquímica Geral	
Modalidade: (X) Presencial (X) À distância ( ) Atividades curricularizáveis de Extensão: não há			
Possibilidade de oferta em EAD:	*100%*	*30h*	
Prática: flexível			

Ementa:

Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Requerimentos nutricionais nas diferentes idades e estados fisiológicos. Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana. Processos biológicos sobre os nutrientes no organismo humano: ingestão, digestão, absorção, transporte e excreção. Principais patologias decorrentes do desequilíbrio nutricional. Compostos bioativos.

Objetivo(s):

Capacitar o aluno ao conhecimento do processo de digestão e absorção dos nutrientes presentes em alimentos, as principais necessidades nutricionais em diferentes faixas etárias, bem como conhecer os efeitos da desnutrição e suas repercussões na saúde.

Conteúdo Programático:

1.Macronutrientes e micronutrientes: propriedades, funções e fontes na alimentação humana. 2. Processos biológicos sobre os nutrientes no organismo humano: ingestão, digestão, absorção, transporte e excreção. 3. Desnutrição e repercussão na saúde. 4. Alimentação nos primeiros anos de vida e na adolescência. 5. Alimentação do adulto, da gestante e do idoso. 6. Obesidade: bases bioquímicas e moleculares. 7. Doenças cardiovasculares: bases bioquímicas, nutricionais e moleculares. 8. Diabetes melito: aspectos bioquímicos e nutricionais. 9. Doença celíaca e intolerância à lactose.

Referências Bibliográficas Básicas:

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**.** 2.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2020.

TADDEI, J. A.*et al*. **Nutrição em saúde pública**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. **Nutrição contemporânea.** 8. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

ANEXO IV

PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO

Nome completo:		
Logradouro e n°:		
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)		