



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
Centro Interdisciplinar em Sociedade Ambiente e Desenvolvimento - CISADE
Avenida João Pessoa, 31 - Bairro centro - CEP 90040000 - Porto Alegre - RS - www.ufrgs.br

EDITAL

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
em convênio com UNIVERSIDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE PORTO ALEGRE
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS
CENTRO INTERDISCIPLINAR SOCIEDADE, AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM GASTRONOMIA CULTURAL: TEMAS DO CAMPO À MESA
MODALIDADE A DISTÂNCIA

EDITAL Nº 02/2024

SELEÇÃO DE BOLSISTAS PARA A EQUIPE DE PROFESSORES FORMADORES

A Universidade Federal do Rio Grande do Sul torna pública a abertura de inscrições para o processo de seleção de bolsista para integrar a equipe de Professores Formadores no Curso de Especialização em Gastronomia Cultural: temas do campo à mesa, em convênio entre a UFRGS e UFCSPA conforme IAP 2275 (Processo SEI 23078.537088/2024-06), na modalidade a distância, no âmbito do Sistema da Universidade Aberta do Brasil (UAB/CAPES), atendendo à necessidade temporária de excepcional interesse público sendo este edital regulado pela Portaria n.º 183, de 21 de outubro de 2016 CAPES/UAB, pela Portaria CAPES n. 102/2019, pelo Decreto n.º 5.800/2008, pelo Decreto n. 9.057/2017 e pela Lei n.º 9.394/1996.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

O processo seletivo regido por este Edital tem por objetivo selecionar bolsistas que integrarão a equipe de professores formadores para as atividades de ensino do curso, conforme tabela em anexo, totalizando dezesseis (16) vagas docentes.

Disciplina	Carga horária (horas-aula)	Modalidade	Vagas
------------	----------------------------	------------	-------

Sistemas alimentares, Sociobiodiversidade e Segurança Alimentar e Nutricional	30h teóricas	a distância	01
História da Gastronomia: das escolas clássicas à valorização das cozinhas locais	15 teóricas	a distância	01
Socio antropologia da alimentação	15 teóricas	a distância	01
As cozinhas brasileiras: identidades, ingredientes e modos de cozinhar	30 teóricas	a distância	01
Cozinha gaúcha	30 (10h teóricas+20 h práticas)	semi-presencial	01
Gastronomia indígena e quilombola	30 (15h teóricas +15h praticas)	semi-presencial	01
Sociobiodiversidade e alimentação	15 teóricas	a distância	01
Técnicas básicas em gastronomia aplicadas à sociobiodiversidade	45 (15h teóricas+30h praticas)	semi-presencial	01
Fermentação e alimentação	45 (15h teóricas + 30h	semi-presencial	01

	praticas)		
Saberes e sabores locais voltados ao empreendedorismo e inovação	15 teóricas	a distância	01
Educação do gosto e sensorial	30 (15h teóricas + 15h praticas)	semi-presencial	01
Desenvolvimento de novos produtos	60 (15h teóricas + 45h praticas)	semi-presencial	01
Modelagem dos negócios voltados à gastronomia e sociobiodiversidade	30 teóricas	a distância	02
Comida que comunica	15 teóricas	a distância	01
Escrita científica voltada à gastronomia cultural	45 teóricas	a distância	01

1.1 O presente Edital será divulgado na página eletrônica do curso (<http://www.ufrgs.br/gastronomiacultural>).

1.2 A atuação como bolsista do curso não originará qualquer vínculo empregatício com a UFRGS, tendo por base a Portaria CAPES n.º 102, de 2019.

1.3 Ao/À bolsista é vedado o acúmulo de bolsas que tenham por base a Lei Federal n.º 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, e de recursos descentralizados oriundos da CAPES, CNPq e FNDE, exceto quando expressamente admitido em regulamentação própria.

1.4 O/A candidato/a que, por qualquer motivo, deixar de atender às normas estabelecidas neste Edital, bem como na legislação a ele vinculada, será automaticamente eliminado/a do processo de seleção/classificação, sendo convocado/a o/a candidato/a subsequente.

1.5 Os/As candidatos/as classificados/as em posições excedentes poderão ser contemplados/as, respeitada a ordem de classificação para a vaga/área, caso haja desistência ou em surgimento de novas vagas para o mesmo fim, no período de vigência deste Edital.

1.6 Os/As candidatos/as classificados/as exercerão atividades de elaboração do plano de ensino da disciplina; planejamento, seleção, organização e disponibilização de materiais didáticos no ambiente virtual de aprendizado (AVA) da disciplina; participação nas atividades de ensino da disciplina; elaboração, aplicação e correção das atividades avaliativas; participação nas reuniões com a coordenação do curso; apresentação de relatório final da disciplina para a coordenação do curso; proposição e participação nas atividades de extensão, pesquisa e práticas, quando pertinentes à disciplina; elaboração de relatórios, sob demanda, para a coordenação UAB UFRGS ou quaisquer outras instâncias pertinentes.

1.7 Ao submeter a inscrição o candidato concorda que está ciente com a política de privacidade conforme a LGPD disponível em:
<https://www.ufrgs.br/gastronomiacultural/politica-de-privacidade-25062024-2/>

2. DAS VAGAS

2.1 Para a atuação na equipe de professores formadores do **Curso de Especialização em Gastronomia Cultural: temas do campo à mesa**, serão disponibilizadas vagas e cadastro reserva (CR), conforme a tabela seguinte.

Disciplina	Carga horária (horas-aula)	Previsão de oferta por semestre	Requisitos	Quantidade de cotas de bolsas
Sistemas alimentares, Sociobiodiversidade e Segurança Alimentar e Nutricional	30	1º	Diploma de Graduação em ciências biológicas ou nutrição. Diploma de doutorado em Ciências, Desenvolvimento rural ou saúde. RAD apresentando experiência em disciplinas com ensino integrado de sociobiodiversidade, soberania e segurança alimentar e nutricional.	02
História da Gastronomia: das escolas clássicas à	15	1º	Diploma de Graduação em Gastronomia, Nutrição, Antropologia, Sociologia ou História. Diploma de mestrado	01

valorização das cozinhas locais			e/ou Doutorado em História, Gastronomia, Hotelaria, Turismo, Desenvolvimento Rural, Nutrição, Sociologia ou Antropologia.	
Socioantropologia da alimentação	15		1º Diploma de Graduação em Biologia, Ecologia, Ciências Sociais, Tecnologia de alimentos, Nutrição, Gastronomia. Diploma de mestrado e/ou Doutorado em Antropologia, Desenvolvimento rural, Ciências ou Ecologia.	01
As cozinhas brasileiras: identidades, ingredientes e modos de cozinhar	30		1º Diploma de Graduação em Gastronomia, Nutrição, Tecnologia de alimentos, Biologia, Ecologia. Diploma de mestrado e/ou Doutorado em Gastronomia, Turismo, Ecologia. Desenvolvimento rural.	02
Cozinha gaúcha	30		1º Diploma de Graduação em Gastronomia, Nutrição, Tecnologia de Alimentos, Engenharia de Alimentos, Biologia, Ecologia, Turismo, Antropologia ou Sociologia, com Mestrado ou Doutorado em Gastronomia, Desenvolvimento Rural, Hotelaria, Turismo, Nutrição, Alimentos, Ecologia.	02

Gastronomia indígena e quilombola	30	1º	Diploma de Graduação em Biologia, Ecologia, Ciências Sociais, Tecnologia de alimentos, Nutrição, Gastronomia. Diploma de mestrado e/ou Doutorado em Antropologia, Desenvolvimento rural, Ecologia. RAD comprovando experiência em diálogo intercultural.	02
Sociobiodiversidade e alimentação	15	2º	Diploma de Graduação em Nutrição, Gastronomia, Biologia, Ecologia, Ciências Sociais ou Tecnologia de alimentos. Diploma de mestrado e/ou Doutorado em Saúde, Desenvolvimento rural, Ecologia ou Antropologia. RAD comprovando experiência em alimentos e sociobiodiversidade.	01
Técnicas básicas em gastronomia aplicadas à sociobiodiversidade	45	2º	Diploma de Graduação em Gastronomia, Nutrição, Hotelaria. Mestrado e/ou Doutorado em Gastronomia, Hotelaria, Turismo, Nutrição, Alimentos ou Desenvolvimento Rural.	03
Fermentação e alimentação	45	2º	Diploma de Graduação em Gastronomia, Tecnologia ou Engenharia de Alimentos ou Nutrição e Mestrado e/ou	03

			Doutorado na área de Alimentos, Gastronomia, Nutrição ou Desenvolvimento Rural.	
Saberes e sabores locais voltados ao empreendedorismo e inovação	15	2º	Diploma de Graduação em gastronomia, nutrição, ciências biológicas, administração ou contábeis. Diploma de mestrado e/ou doutorado em Ciências, Administração, Gestão ou Empreendedorismo. RAD comprovando experiência em atividades de ideação de negócios de impacto na área de sociobiodiversidade, gastronomia e/ou alimentos.	01
Educação do gosto e sensorial	30	3º	Diploma de Graduação em Tecnologia de alimentos, Nutrição, Gastronomia, Biologia, Ecologia. Diploma de mestrado e/ou Doutorado em Saúde, Desenvolvimento rural ou Ecologia.	02
Desenvolvimento de novos produtos	60	3º	Diploma de Graduação em Gastronomia, Tecnologia ou Engenharia de Alimentos ou Nutrição e Mestrado ou Doutorado na área de Alimentos, Gastronomia, Nutrição ou Desenvolvimento Rural.	04

Modelagem dos negócios voltados à gastronomia e sociobiodiversidade	30	3º	Diploma de Graduação em gastronomia, nutrição, ciências biológicas, administração ou contábeis. Diploma de mestrado e/ou doutorado em Ciências, Administração, Gestão ou Empreendedorismo. RAD comprovando experiência em atividades de orientação em modelagem de negócios de impacto na área de sociobiodiversidade, gastronomia e/ou alimentos.	02
Comida que comunica	15	3º	Graduação em Design, Comunicação, Jornalismo, Gastronomia, Biologia, Nutrição. Diploma de mestrado em Design, Gastronomia, Desenvolvimento Rural, Ciências, Antropologia. Comprovação de experiência em comunicação de iniciativas relacionadas à alimentação e criatividade.	01
Escrita científica voltada à gastronomia cultural	45	4º	Diploma de mestrado e doutorado na área de Letras, Comunicação, Nutrição, Gastronomia, Antropologia ou Desenvolvimento Rural. RAD demonstrando experiência em atividades de orientação de escrita.	03

No caso de disciplinas com 2 professores, haverá divisão das cotas de bolsas entre os 2 professores, sendo que cada um receberá 1 cota de bolsa.

As ementas das disciplinas poderão ser consultadas diretamente no site do curso através do link: <https://www.ufrgs.br/gastronomiacultural>.

2.2 São atribuições da/do bolsista professor/a formador/a:

- Disponibilizar todos os módulos da disciplina no Ambiente Virtual de Aprendizagem Moodle Institucional, antes do início da mesma;
- Desenvolver as atividades docentes na capacitação de coordenadores, professores e tutores mediante o uso dos recursos e metodologia previstos no plano de capacitação;
- Participar das atividades de orientação das disciplinas curriculares do curso;
- Participar de eventuais grupos de trabalho para o desenvolvimento de metodologia na modalidade a distância;
- Participar e/ou atuar nas atividades de capacitação voltadas ao uso e/ou aperfeiçoamento do uso de plataformas de educação a distância desenvolvidas na Instituição de Ensino;
- Coordenar as atividades acadêmicas dos tutores atuantes em disciplinas ou conteúdos sob sua coordenação;
- Promover pesquisa de acompanhamento das atividades de ensino desenvolvidas nos cursos na modalidade a distância;
- Elaborar relatórios semestrais sobre as atividades de ensino no âmbito de suas atribuições, quando solicitado.

3. DOS REQUISITOS BÁSICOS

São requisitos exigidos a todos os candidatos:

3.1 Ser docente concursado do quadro da Universidade Federal do Rio Grande do Sul ou da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre.

3.1.1. Conforme Portaria 102/2019 da CAPES, Art. 6º § 4º “No caso do Grupo 4, os processos seletivos deverão ser realizados pela instituição de ensino, com participação restrita aos docentes concursados do quadro da instituição, sendo excepcionalmente admitida a participação de professores externos nos casos de não preenchimento das vagas” (técnicos administrativos ativos ou aposentados; docentes aposentados com vínculo de colaborador na UFRGS, etc.). E segue, “Art. 7º Para as modalidades de Professor Formador e Coordenador de Curso, os processos seletivos deverão observar os critérios e as exigências de qualidade previstas nos instrumentos de regulação do Sistema Nacional de Avaliação do Ensino Superior (SINAES), assim como a proporção mínima entre docentes do quadro permanente e docentes externos conforme os normativos internos dos respectivos cursos contemplados pela seleção”.

3.2 Possuir formação completa em nível superior e doutorado concluído;

3.3 Cumprir pelo menos uma das seguintes condições:

- (a) Possuir experiência mínima de 03 anos no Magistério Superior (professor formador I), ou;
- (b) Possuir experiência mínima de 01 ano no Magistério Superior (professor formador II).

3.4 Disponibilidade para cumprir as atribuições do item 2.6 conforme agenda de trabalho a ser estabelecida junto à Coordenação do curso.

4. DA REMUNERAÇÃO e CARGA HORÁRIA

4.1 A remuneração será realizada por meio de bolsa, paga diretamente pela UAB/CAPES.

4.2 O valor mensal da bolsa será de R\$ 1.850,00 (um mil oitocentos e cinquenta reais) para professor formador I e R\$ 1.550,00 (um mil quinhentos e cinquenta reais) para professor formador II.

4.3 O quantitativo de bolsas a serem recebidas varia conforme a carga horária da disciplina de atuação, considerando 1 (um) mês de bolsa para cada 15h. O(a) bolsista receberá 1 (uma) cota de bolsa por mês, respeitado o limite total de 4 (quatro) cotas, mesmo que a oferta da disciplina seja concentrada.

4.4 A participação como professor formador não poderá prejudicar o cumprimento das atribuições funcionais do servidor. Assim como, a carga horária da disciplina ministrada e remunerada por meio de bolsa não poderá ser considerada como atividade docente regular junto ao seu departamento de origem.

4.5 A Coordenação do Curso poderá acompanhar a execução das disciplinas também no ambiente virtual de aprendizagem, podendo a qualquer tempo, em caso de não cumprimento das atribuições, comunicar e, eventualmente, descontinuar a atuação do professor formador.

5. DA INSCRIÇÃO

5.1 A inscrição deverá ser realizada, exclusivamente, através do email gastronomiacultural@ufrgs.br por meio do envio dos seguintes documentos:

- a) Formulário eletrônico anexado a este edital e disponível na página inicial do curso (<http://www.ufrgs.br/gastronomiacultural>), no período estabelecido no cronograma disponível ao final deste edital (item 10);
- b) Anexo I deste Edital (disponível no site do curso em <http://www.ufrgs.br/gastronomiacultural>) preenchido e assinado;
- c) link do currículo Lattes do candidato;
- d) relatório de atividades docentes do candidato autenticado (disponível no portal do servidor) em formato PDF, **ou**

e) comprovantes do currículo, conforme pontuação estimada pelo candidato, em arquivo único em formato PDF, caso o candidato não seja docente da UFRGS.

5.2 Os/As candidatos(as) poderão se inscrever para mais de uma disciplina desde que sua oferta esteja prevista para diferentes semestres. No momento da inscrição, o/a candidato (a) deverá informar todas as disciplinas em que está se inscrevendo, com a informação de oferta conforme tabela no item 2.1 do presente edital.

5.3 Os/As candidatos/as deverão, até o último dia previsto para inscrição no processo seletivo, enviar para o endereço eletrônico gastronomia.cultural@ufrgs.br a documentação comprobatória para a validação da pontuação preenchida no formulário de inscrição, sob pena de eliminação do candidato do processo de seleção.

5.4 A inscrição da/do candidata(o) implicará no conhecimento e na tácita aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital.

5.5 As inscrições que estiverem conforme o disposto pelo presente Edital serão deferidas e homologadas conforme cronograma (item 10).

6. DA SELEÇÃO

6.1 O processo seletivo será realizado por uma comissão de seleção formada por docentes da UFRGS, cuja indicação será publicada no site do Curso (<https://www.ufrgs.br/gastronomiacultural>).

6.2 ETAPAS DE SELEÇÃO

A seleção será composta por duas fases: análise curricular (1ª Fase) e entrevista técnica (2ª fase).

6.2.1 PRIMEIRA FASE: ANÁLISE CURRICULAR

6.2.1.1 Análise curricular, por meio do Relatório de Atividades Docentes, tendo em vista a tabela de pontuação que integra o Anexo I deste edital. As tabelas indicadas no Anexo I devem ser preenchidas, assinadas e enviada pelo/a candidato/a por meio do formulário eletrônico;

6.2.1.2 **A pontuação máxima desta fase é de 10,0 pontos;**

6.2.1.3 Esta etapa é eliminatória e serão convocados para entrevista técnica os/as candidatos/as que obtiverem no mínimo 5,0 pontos na análise curricular;

6.2.1.4 O resultado da primeira fase do processo seletivo, juntamente, com o cronograma das entrevistas, será divulgado conforme cronograma (item 10), na página eletrônica: <http://www.ufrgs.br/gastronomiacultural>;

6.2.1.5 O prazo de interposição de recursos, em relação ao resultado da primeira etapa do processo seletivo, encontra-se no cronograma indicado ao final deste edital (item 10).

6.2.2 SEGUNDA FASE: ENTREVISTA TÉCNICA

6.2.2.1 Entrevista Técnica (etapa eliminatória), cuja nota será de, no máximo, 10,0 pontos e será composta pelos itens abaixo:

- Demonstração de sua experiência e conhecimentos na disciplina/área pleiteada: 5,0 pontos;
- Demonstração de sua experiência e conhecimentos na Educação a Distância e com Tecnologias Educacionais Digitais: 3,0 pontos;
- Impressão geral – postura, expressão, vocabulário, urbanidade: 2,0 pontos.

6.2.2.2 As entrevistas ocorrerão presencialmente ou por web conferência, por meio da aplicação Mconf-UFRGS, conforme o estabelecido pela comissão avaliadora. As entrevistas poderão ser gravadas;

6.2.2.3 É de responsabilidade da(os) candidatas(os) comparecer ao local das entrevistas ou acessarem ao Mconf na data e horários marcados, por um computador que tenha disponível webcam e microfone.

6.2.2.4 O prazo de interposição de recursos, em relação ao resultado da primeira etapa do processo seletivo, encontra-se no cronograma indicado ao final deste edital (item 10).

7. DA CLASSIFICAÇÃO FINAL

7.1 A pontuação final (avaliação curricular + entrevista técnica) terá um total máximo de 20,0 pontos.

7.2 Em caso de empate na pontuação final entre os/as candidatos/as à mesma vaga, serão adotados critérios para desempate, na seguinte ordem:

- maior pontuação na entrevista técnica;
- maior pontuação na análise curricular;
- maior idade;
- sorteio.

7.3 Os/as candidatos/as selecionados/as no processo seletivo que não forem convocados/as constarão em lista como cadastro de reserva ou suplentes, observada a ordem de classificação.

7.4 O resultado final do processo seletivo será divulgado na página eletrônica: <http://www.ufrgs.br/gastronomiacultural>, conforme cronograma do processo seletivo.

7.5 É de única e exclusiva responsabilidade do/a candidato/a acompanhar a divulgação dos resultados do processo seletivo e demais comunicados da UFRGS a este relacionado, não haverá envio de correspondência impressa ou eletrônica aos/as candidatos/as, por parte da UFRGS, referente à divulgação dos resultados do processo seletivo.

7.6 O prazo de interposição de recursos em relação ao resultado final encontra-se no cronograma indicado ao final deste edital.

8. DOS RECURSOS

8.1 Caberá recurso aos resultados deste edital nos prazos estabelecidos no cronograma indicado ao final deste edital.

8.2 Os recursos deverão ser enviados exclusivamente para o e-mail gastronomiacultural@ufrgs.br, em documento em anexo.

8.3. Somente serão analisados os recursos fundamentados e interpostos dentro do prazo e pelo meio estipulado neste Edital.

8.4 Os recursos serão julgados pela comissão de que trata o item 6.1 deste Edital.

9. DO PROVIMENTO DOS/AS CANDIDATOS/AS

9.1 O cadastramento do bolsista para exercício das atividades (após a publicação do resultado final) autoriza a concessão de bolsa ao/a candidato/a selecionado/a, ficando esse ciente de que a responsabilidade exclusiva pelo pagamento será da UAB/CAPES.

9.2 Os/As candidatos/as selecionados/as serão chamados por ordem de classificação, conforme o cronograma de oferta do componente curricular do Curso e o início da vigência da bolsa ocorrerá somente após os trâmites internos, a entrega de toda documentação solicitada e da assinatura do termo 2 de compromisso do bolsista.

10. CRONOGRAMA

ATIVIDADE	DATA/PERÍODO

Publicação e divulgação do Edital	24/07/2024
Prazo para impugnação do Edital	De 24 a 26/07/24
Recebimento de inscrições	De 26/07 a 25/08/24
Divulgação da lista preliminar de inscritos	26/08/24
Prazo para recursos	De 27 a 29/08/24
Divulgação das inscrições homologadas	30/08/24
Análise Curricular	De 02 a 04/09/24
Divulgação do resultado preliminar da primeira fase	05/09/24
Prazo para recursos	De 06 a 09/09/24
Homologação do resultado da primeira fase e divulgação do cronograma de entrevistas da segunda fase, juntamente com o link Mconf da sala virtual de realização das entrevistas	A partir de 11/09/24
Período de realização das entrevistas	De 12 a 14/09/24
Divulgação do resultado preliminar da segunda fase	16/09/24

Prazo para recursos	De 16 a 18/09/24
Homologação do resultado definitivo	A partir de 18/09/24
Convocação e apresentação da documentação dos candidatos selecionados	A partir de 18/09/24

11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1. O prazo de validade deste edital será de dois anos prorrogável por igual período, contado a partir da data da publicação do resultado final. Para implementação da bolsa dos candidatos selecionados será necessário o envio da cópia dos documentos pessoais – RG, CPF, comprovante de residência, diplomas e certificados de conclusão de curso e comprovante de conta-corrente, além do documento original do formulário de cadastramento, preenchido e assinado.

11.2. Todas as informações referentes a este processo de seleção serão disponibilizadas no site <http://www.ufrgs.br/gastronomicultural> sendo seu acompanhamento de inteira responsabilidade do candidato.

11.3. Inexatidões das declarações, irregularidades de documentos ou outras causas possivelmente constatadas no decorrer do processo eliminarão o candidato, anulando todos os atos decorrentes de sua inscrição.

11.4. O CISADE responsável, órgão responsável pelo "**Curso de Especialização em Gastronomia Cultural: temas do campo à mesa**", reserva-se ao direito de cancelar, anular ou adiar o Edital por motivo de força maior, dando ampla divulgação de seus atos e eventuais providências a serem tomadas.

11.5. Incorporar-se-ão a este Edital, para todos os efeitos, quaisquer editais complementares que vierem a ser publicados posteriormente.

11.6. A condição de bolsista de cada um/a dos/as selecionados/as por este Edital fica condicionada à liberação, pela CAPES, de recursos financeiros para esta finalidade, ao longo de sua vigência, podendo ser descontinuada a qualquer tempo.

11.7. Os casos omissos e os recursos serão resolvidos pela comissão de seleção deste Edital (item 6.1).

Porto Alegre, 24 de julho de 2024.

Diretora do CISADE

Centro Interdisciplinar Sociedade, Ambiente e Desenvolvimento

ANEXO I

Planilha pontuação Professor Formador

Seleção de professor formador para o curso de Especialização em Gastronomia Cultural: temas do campo à mesa - Convênio FCE -UFRGS/ UFCSPA (IAP 2275).

Nome do Candidato/a:	
Telefone para Contato:	
E-mail:	
Disciplina a que se candidata:	

Critérios para a pontuação: análise de títulos e experiência profissional (**Formação mínima - Mestrado**).

O candidato deve assinalar a pontuação obtida no local indicado nas tabelas a seguir; a pontuação será avaliada podendo ser minorada ou aumentada pela banca do processo seletivo.

1. Formação e experiência em cursos modalidade a distância

ITEM I		
Formação acadêmica		
OBS: Só colocar a maior titulação - Doutorado OU Mestrado OU Especialização		
Categoria	Pontos	Pontuação obtida (indicada pelo candidato)
Doutorado em Desenvolvimento Rural, Nutrição, Engenharia de alimentos, Gastronomia, Hotelaria e Turismo	1,0	
Doutorado em área afim como Biologia, Ecologia, Desenvolvimento Territorial, Desenvolvimento Sustentável, entre outras	0,5	
Pós-Doutorado (mínimo 2 semestres de duração)	0,5 por semestre	

Mestrado em Desenvolvimento Rural, Nutrição, Engenharia de alimentos, Gastronomia, Hotelaria e Turismo	2,0	
Mestrado em área afim como Biologia, Ecologia, Desenvolvimento Territorial, Desenvolvimento Sustentável, entre outras	1,75	
Diploma/certificado de curso de especialização lato sensu com carga-horária mínima de 360h	0,4	
Cursos em gastronomia, com carga horária individual de 60 horas/aula ou mais	1,0	
Cursos em gastronomia, com carga horária individual de 40 a 59 horas/aula	0,6	
Cursos em gastronomia, com carga horária individual de 12 a 40 horas/aula	0,4	
Pontuação total obtida e indicada pelo candidato neste item (máxima 3,0 pontos)		

ITEM II		
Experiência Docente		
(A pontuação máxima obtida neste item é 3,0)		
Categoria	Pontos	Pontuação obtida (indicada pelo candidato)
Experiência docente em curso de Graduação ou Pós-graduação na modalidade a Distância (mínimo 15 horas-aula)	0,5 por semestre letivo (limite máximo de 1,5 pontos)	
Experiência docente em atividades ensino superior presencial (mínimo 15 horas-aula)	0,5 por semestre letivo (limite máximo de 1,5 pontos)	
Pontuação total obtida e indicada pelo candidato neste item (máxima 3,0 pontos)		

ITEM III
Publicações e atuação em atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão
(A pontuação máxima obtida neste item é 4,0)

Categoria	Pontos	Pontuação obtida (indicada pelo candidato)
Audiovisuais, oficinas e atividades de manipulação de alimentos ou práticas em gastronomia e/ou técnica dietética desenvolvidos pelo candidato (mínimo 04 horas). Máximo 1,0 ponto	0,3 por produção	
Artigo em periódico científico indexado na área de conhecimento do curso. Máximo 1,2 ponto	0,5 por artigo publicado	
Livro na área de conhecimento do curso, publicado por editora com conselho editorial. Máximo 1,2 ponto	0,3 por livro publicado	
Capítulo de livro na área de conhecimento do curso, publicado em editora com conselho editorial. Máximo 1,2 ponto	0,2 por capítulo de livro publicado	
Trabalho completo publicado em Anais de evento na área de conhecimento do curso. Máximo 0,5 ponto.	0,1 por trabalho completo publicado	
Resumo expandido publicado em Anais de evento na área de conhecimento do curso. Máximo 0,5 ponto.	0,1 por resumo expandido publicado	
Resumo publicado em Anais de evento na área de conhecimento do curso. Máximo 0,5 ponto.	0,1 por resumo publicado	

Coordenação de projetos de extensão com temáticas relacionadas ao curso. Máximo 1,0 ponto	0,3 por projeto concluído	
Coordenação de projetos de pesquisa com temáticas relacionadas ao curso. Máximo 1,0 ponto.	0,3 por projeto concluído	
Participação em projetos de pesquisa com temáticas relacionadas ao curso. Máximo 0,4 ponto.	0,2 por projeto concluído	
Participação em projetos de extensão com temáticas relacionadas ao curso. Máximo 0,4 ponto.	0,2 por projeto concluído	
Orientação estudante de Iniciação Científica ou de Extensão (vinculado a órgãos de fomento, ou programa institucional formalmente constituído) com temáticas relacionadas ao curso. Máximo 1,0 ponto.	0,2 por orientação concluída	
Orientação de Trabalhos de Conclusão de Cursos de Graduação, especialização ou Estágios Supervisionados com temáticas relacionadas ao curso. Máximo 1,0 ponto.	0,2 por orientação, TCC ou relatório concluído	
Orientação de Tese, defendida e aprovada com temáticas relacionadas ao curso. Máximo 1,2 ponto.	0,3 por tese concluída	

Orientação de Dissertação defendida e aprovada com temáticas relacionadas ao curso. Máximo 1,0 ponto.	0,25 por dissertação concluída	
Pontuação total obtida e indicada pelo candidato neste item (máxima 4,0 pontos)		
Pontuação total obtida e indicada pelo candidato (MÁXIMO 10 PONTOS)		

Nome do Candidato/a:	
Assinatura:	
Local e data:	

ANEXO II

Critérios Avaliativos e Pontuação máxima de cada item para Entrevista

Os candidatos participantes serão classificados em ordem decrescente de acordo com a seguinte ponderação:

Critério	Pontuação Máxima
Apresentação da trajetória: Experiência acadêmica na área da disciplina pleiteada; Experiência pedagógica na área; Experiência em EaD. Será avaliado conforme demonstração de sua experiência e conhecimentos na disciplina/ área pleiteada, mediante perguntas da banca avaliadora.	5,0
Conhecimento sobre Ensino à Distância: Habilidade e o domínio teórico-metodológico em EaD. Conhecimentos sobre o funcionamento atual da educação a distância e sobre o Sistema UAB. Conhecimento sobre o funcionamento da Educação a Distância em EaD e seus processos de avaliação, e Conhecimento de estratégias e ferramentas de acessibilidade. Será avaliado conforme demonstração de sua experiência e conhecimentos em EaD e com Tecnologias Educacionais Digitais, mediante perguntas da banca avaliadora.	3,0
Impressão geral – postura, expressão, vocabulário, urbanidade Domínio de habilidades comunicativas relativas à expressão oral, indispensáveis ao trabalho educativo. Articulação entre as ideias e expressão oral. Clareza na exposição de ideias, e Avaliação da fluência verbal, atitude, postura, objetividade e maturidade.	2,0

TOTAL	10,0
-------	------



Documento assinado eletronicamente por **GABRIELA PEIXOTO COELHO DE SOUZA, Diretora do Centro Interdisciplinar em Sociedade, Ambiente e Desenvolvimento - CISADE**, em 24/07/2024, às 08:59, conforme art. 7º, I, da Portaria nº 6954 de 11 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ufrgs.br/sei/verifica.php> informando o código verificador **5937797** e o código CRC **BB5DE882**.