


UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Engenharia Química

Av. João Naves de Ávila, 2121, Bloco 1K - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: (34) 3239-4285 - secdireq@feq.ufu.br - www.feq.ufu.br



Relatório nº 9/2021/FEQUI

Processo nº 23117.020936/2021-88

Interessado(s): Letícia Rocha Guidi, Rodrigo Aparecido Moraes de Souza, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura

RELATÓRIO FINAL DO PROCESSO DE SELEÇÃO - EDITAL PROEXC Nº 20/2021

No processo de seleção do bolsista, foi realizada a análise da documentação da única candidata inscrita, conforme item 4 do edital. Além disso, na fase de avaliação (item 8 do edital), foram avaliados vários critérios do histórico escolar e do currículo, a compatibilidade de horários e foi realizada uma avaliação escrita sobre o Programa Pomar, o Projeto Transformar e a extensão para pequenos produtores rurais, que foi respondida em formulário eletrônico enviado por e-mail à candidata na data estipulada no item 10.

A partir da análise, a classificação da candidata inscrita foi:

CANDIDATO	ITENS SEM PONTUAÇÃO		ITENS PONTUADOS			TOTAL (100 pts)	CLASSIFICAÇÃO
	Documentação	Compatibilidade horário	Histórico Escolar (20 pts)	Currículo (30 pts)	Avaliação escrita (50 pts)		
Camilla Stéfane Tolentino	OK	OK	20	15	45	70	APROVADA - 1º LUGAR

CRITÉRIOS AVALIADOS EM CADA ITEM:
- DOCUMENTAÇÃO

Avaliação se todos os documentos solicitados no edital foram entregues.

- COMPATIBILIDADE DE HORÁRIOS

Avaliação se os horários disponíveis são suficientes para a realização das atividades necessárias para o bom andamento do projeto.

- HISTÓRICO ESCOLAR (20 pts)

Avaliação das disciplinas já cursadas até o momento, verificando aquelas que podem ajudar no desenvolvimento do projeto:

Tecnologia de Frutas e Hortaliças (2 pts)

Tecnologia de Grãos, Raízes e Tubérculos (2 pts)

Matérias-Primas Agropecuárias (2 pts)

Química de Alimentos (2 pts)

Higiene e Legislação na Indústria de Alimentos (2 pts)

Microbiologia de Alimentos (2 pts)

Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos (2 pts)

Análise de Alimentos (2 pts)

Processos de conservação de alimentos (2 pts)

Embalagens para alimentos (2 pts)

- CURRÍCULO (30 pts)

Foram avaliadas as atividades relacionadas à temática do projeto, outras atividades de extensão e capacitação necessária para o desenvolvimento do projeto, tais como:

Cursos relacionados ao processamento de alimentos, boas práticas de fabricação e higiene.

Experiência no pacote Office.

Participação em iniciação científica.

Participação em projetos de extensão gerais.

Participação no Programa Pomar.

Participação em colegiado.

Participação na organização de eventos.

- AVALIAÇÃO ESCRITA (50 pts)

Foram avaliadas questões relativas ao conhecimento da candidata sobre a extensão universitária em geral, sobre a aplicação da extensão no campo como processo de transformação social, sobre o Programa Pomar, o Projeto Transformar e a extensão para pequenos produtores rurais.

Patos de Minas, 13 de maio de 2021.



Documento assinado eletronicamente por **Leticia Rocha Guidi, Professor(a) do Magistério Superior**, em 13/05/2021, às 10:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2767458** e o código CRC **93FBBF19**.