**ANEXO 3**

**FORMULÁRIO DE PONTUAÇÃO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Itens do *Curriculum* Lattes** | | **Pontuação** |
| **1** | Formação na área de Tecnologia ou Engenharia de Alimentos (10,0 pontos). Anexar diploma |  |
| **2** | Experiência profissional na área de alimentos (10,0 pontos por ano trabalhado – Item limitado a 30,0 pontos). Anexar carteira de trabalho ou contrato. |  |
| **3** | Experiência profissional na área correlata a alimentos (exemplo: zootecnia, agronomia, veterinária, nutrição, farmácia, laboratoristas, órgãos reguladores e fiscalizadores municipais, estaduais e federais, prestação de serviços, consultorias, e outras a serem avaliados pela comissão de seleção) (5,0 pontos por ano trabalhado – Item limitado a 10,0 pontos). Anexar carteira de trabalho ou contrato | . |
| **4** | Experiência profissional de Ensino e/ou Pesquisa em alimentos (5,0 pontos por ano- Item limitado a 10,0 pontos). Anexar comprovantes |  |
| **5** | Publicação de artigo completo em periódico, qualquer QUALIS ou material técnico produzido desde que publicado em mídia impressa e/ou eletrônica e/ou livro ou capítulo de livro publicado com ISBN ou ISSN (1,0 pontos cada - Item limitado a 5,0 pontos) |  |
| **6** | Propriedade intelectual com patente já concedida (Processo ou técnica, Produto tecnológico, Software) (10,0 pontos cada - Item limitado a 10,0 pontos) |  |
| **7** | Propriedade intelectual com patente depositada (Processo ou técnica, Produto tecnológico, Software) (2,5 pontos cada - Item limitado a 5,0 pontos) |  |
| **8** | Cursos de aperfeiçoamento, treinamento ou capacitação realizados nos últimos 5 anos, com carga horária mínima de 15hs atendendo as necessidades voltadas para indústrias de alimentos ou correlatas. Anexar comprovante dos cursos emitidos pelos órgãos responsáveis. (2,0 pontos cada – Item limitado a 4,0 pontos) |  |
| **9** | Desenvolvimento de material técnico/relatórios voltados para as necessidades do seu local de trabalho e/ou treinamento de produção ou controle de qualidade voltada para as necessidades do seu local de trabalho (anexar comprovante do material rubricado por superior/supervisor/chefe imediato com carimbo da empresa) (1,0 pontos cada – Item limitado a 3,0 pontos) |  |
| **10** | Trabalhos completos ou resumos expandidos publicados em anais de eventos científicos (1,0 pontos cada - Item limitado a 3,0 pontos) |  |
| **11** | Resumos publicados em anais de eventos científicos e/ou participação em congressos, simpósios, seminários e similares (1,0 Ponto cada – Item limitado a 2,0 pontos) |  |
| **12** | Aluno de Iniciação Científica, Tecnológica ou PET - bolsista ou voluntário (1,5 pontos por ano - Item limitado a 3,0 pontos) |  |
| **13** | Aluno de Iniciação Científica Júnior e/ou Monitoria - bolsista ou voluntário (1,0 pontos por ano - Item limitado a 2,0 pontos) |  |
| **14** | Estágio remunerado ou não remunerado na indústria de alimentos e área correlata (1,0 pontos por semestre - Item limitado a 2,0 pontos) |  |
| **15** | Estágio remunerado ou não remunerado na área correlata a alimentos (exemplo: zootecnia, agronomia, veterinária, nutrição, farmácia, laboratoristas, órgãos reguladores e fiscalizadores municipais, estaduais e federais, prestação de serviços, consultorias, e outras a serem avaliados pela comissão de seleção) (0,5 pontos por semestre - Item limitado a 1,0 pontos) |  |
| **Total geral (limitado a 100 pontos)** | |  |

*Observação: todos os itens citados no formulário de pontuação deverão estar devidamente comprovados com documentação em anexo. Não é necessária autenticação no momento da inscrição, todavia esta deverá ser realizada no ato da matricula.*