

ANEXO I

MODELO DE MEMORIAL PARA SOLICITAÇÃO DE RECONHECIMENTO DE SABERES E COMPETÊNCIAS (RSC-PCCTAE) DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE (UFS)

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA SERVIDORA

Nome:	Rafaela Figueiredo Fontes
SIAPE:	3007155
Cargo:	Técnica em Alimentos e Laticínios
Nível de Classificação (A/B/C/D/E):	D
Lotação:	Departamento de Nutrição de Lagarto (DNUTL)
Função/Encargo (se houver):	
Nível de RSC Requerido:	VI
Telefone/E-mail:	

1 APRESENTAÇÃO

Este memorial descritivo complementa o Requerimento de Concessão do Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC-PCCTAE) da Universidade Federal de Sergipe (UFS), com o objetivo de evidenciar minha trajetória profissional, os conhecimentos, habilidades e competências desenvolvidos ao longo de minha carreira, bem como as contribuições prestadas no âmbito da universidade.

Tendo como finalidade respaldar e corroborar os documentos comprobatórios constantes no anexo, permitindo a adequada apreciação de sua relevância para o desenvolvimento profissional e institucional.

2 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DA TRAJETÓRIA PROFISSIONAL POR REQUISITO LEGAL

REQUISITO I - PARTICIPAÇÃO EM GRUPOS DE TRABALHO, COMISSÕES, COMITÊS, NÚCLEOS, REPRESENTAÇÕES OU SIMILARES, FORMALMENTE INSTITUÍDOS OU RECONHECIDOS PELO ÓRGÃO OU PELA ENTIDADE

Critério 3 - Participação como membro de núcleos, representações, grupos de trabalho ou similares, comissões ou comitês previstos no âmbito da administração pública, regularmente instituídos

- Participação da Comissão Interna de Supervisão (CIS): PORTARIA N° 228 de 14 de Fevereiro de 2019
Participar da CIS foi de enorme aprendizado sobre a carreira dos técnicos administrativos, para além disto, foi realizado o trabalho de acompanhamento, orientação, fiscalização e avaliação da aplicação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação (PCCTAE).
- Participação da comissão de compras e licitação: PORTARIA N° 36, de 30 de setembro de 2025
Comissão de suma importância para acompanhamento e aquisição de equipamentos e materiais de uso em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

- Comissão Permanente de Gerenciamento de Resíduos (CPGR) nos campi: PORTARIA N° 415, de 30 de abril de 2024.

A comissão permanente de resíduos requer conhecimentos específicos sobre o adequado descarte de materiais oriundos de aulas práticas, seja ele material químico, biológico que necessite de um descarte mais específico e adequado, para além disto, monitorar a quantidade destes para solicitar posterior coleta por uma empresa especializada em seu descarte.

- Comissão Organizadora da II Jornada de Formação dos Técnicos Administrativos do Campus do Sertão.

Nesta comissão, atuei no gerenciamento das demandas elencadas pelos técnicos administrativos e suas necessidades e dificuldades. Para que assim, fosse elaborado um cronograma de palestras com as temáticas solicitadas, e posterior procura por profissionais especializados na área para que esclarecessem as eventuais e corriqueiras dúvidas dos TAEs, trazendo maior clareza e conhecimento aos colegas do Campus do Sertão.

- Comissão Organizadora : Mostra Do Jardim Funcional Do Campus Sertão.

O Jardim funcional era um projeto que ganhou espaço dentro do Campus envolvendo técnicos administrativos, docentes e discentes, enaltecendo o poder e a funcionalidade das plantas. As atividades exploravam a textura, aroma, potenciais fitoteráuticos das plantas e este conhecimento era amplamente divulgado dentro do âmbito da universidade.

- Comissão Organizadora: Mostra Culinária Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS) 06/09/2019;

Particpei na elaboração de receitas e formulações que enalteciam as plantas alimentícias não convencionais, levando os produtos elaborados para as feiras livre de Nossa Senhora da Glória e atividades acadêmicas. Desmistificando o estigma que as PANCs estão relacionados apenas a períodos de escassez alimentar, enaltecendo seu valor nutricional e funcional.

- Comissão Organizadora: Plantas alimentícias não convencionais (pancs) alternativas para desenvolvimento sustentável do alto sertão sergipano em 29/10/2019.

Nesta ocasião foi feita uma atividade de multidisciplinaridade entre a utilização das receitas das pancs e sua associação ao incentivo do desenvolvimento sustentável no alto sertão sergipano. A atividade envolvia discentes e técnicos em ações dentro e fora do ambiente da universidade. Expandindo o conhecimento para a comunidade externa também.

REQUISITO II - Participação e atuação em Projetos Institucionais, na Gestão, no Apoio ao Ensino, à Pesquisa, à Extensão, de Inovação e Assistência Especializada.

Critério 2 - Participação em atividades técnicas e/ou especializadas em projetos, incluída a elaboração de projetos pedagógicos, programas e/ou ações institucionais (ensino, pesquisa, extensão, gestão e inovação)

- Certificado Ministrante: Noções básicas de segurança e técnicas laboratoriais

Ministrei o curso em noções básicas de segurança e técnicas laboratoriais dentro da SEMAC oferecendo aos alunos do campus do sertão o correto uso dos laboratórios, com aplicação de técnicas básicas, englobando questões como segurança e procedimentos em situações emergenciais, assim como, manuseio adequado de equipamentos e vidrarias de precisão, limpeza, higiene, descarte de reagentes e perfuro cortantes.

O objetivo do curso, portanto, foi criar um olhar multidisciplinar e analítico sobre questões recorrentes e sanar dúvidas a respeito da sistemática laboratorial, promovendo a funcionalidade e operacionalização dentro do laboratório, garantindo segurança e qualidade ao ambiente de trabalho.

- Certificado Colaboradora: Estímulo a cadeias curtas de comercialização da agricultura familiar e camponesa no município de Nossa Senhora da Glória.

Trabalhei como colaboradora no projeto do Campus do Sertão que acompanhou e orientou um grupo de pequenos produtores familiares e camponeses que já atuavam comercializando seus produtos utilizando cadeias curtas.

Neste trabalho foi realizado um levantamento dos produtos produzidos ao longo do ano, o volume de vendas, o percentual de lucro e a geração de resíduos para melhorar a gestão dos negócios. Foi criada uma identidade visual para o grupo de pequenos produtores, destacando a qualidade dos produtos, a sustentabilidade e o consumo local.

Houve criação e gerenciamento das redes sociais e utilização do WhatsApp para auxiliar na venda dos produtos. Elaboração um Caderno de Receitas Afetivas, utilizando os produtos comercializados pelos produtores, com o objetivo de aumentar as vendas e manter a memória dos pratos tradicionais do município.

Foi criado um novo espaço para a comercialização dos produtos: A Feira da Agricultura Familiar e Camponesa que passou a ser realizada a cada 15 dias nas dependências da Universidade Federal de Sergipe no município de Nossa Senhora da Glória.

Foi incentivado o uso de sacolas ecológicas e retornáveis, algumas delas confeccionadas a partir de banners de lona reutilizados em oficinas. As sacolas plásticas foram substituídas por sacos de papel. Foi trabalhado com a redução de desperdício por meio de planejamento da produção e processamento adequado dos alimentos. Por fim, foi repassado para os produtores conhecimento sobre a pós-colheita de frutas e vegetais, processamento de frutas e hortaliças, manipulação e higienização de alimentos.

O trabalho enriqueceu o conhecimento da comunidade local, discentes e agregou conhecimento para posteriores trabalhos com essa mesma linha de pesquisa.

- Certificado Colaboradora: Desidratação de frutas

Trabalhei como colaboradora na oficina de desidratação de frutas, auxiliando a docente Dra. Francisca Pereira de Moraes no pré preparo dos insumos para realização do evento com os discentes do curso da Agroindústria, como também, no dia da execução do evento no laboratório 5 do Campus do Sertão.

Foi explicitado sobre o objetivo da desidratação que seria reduzir o conteúdo de água da fruta ou vegetal, de 60% a 90% para 8% a 10%, interrompendo o processo natural de deterioração biológica, atividades bacterianas, transformação enzimática e oxidação, preservando suas principais características como: cor, aroma, sabor e textura. Esta técnica é uma das principais formas de conservação das frutas sendo que a retirada de água ocorre por meio do calor, que pode ter como origem a radiação solar ou ser produzido artificialmente.

Foi utilizado como método de secagem o liofilizador e estufas de secagem e realizada comparação entre os métodos de desidratação, observando condições de temperatura, umidade e de corrente de ar durante a secagem.

- Certificado Colaboradora: XI SEMAC: I Mostra de Experiências de Estágio - Nutrição em Uan.

Atuei como colaboradora na avaliação de trabalhos realizados no estágio em unidade de alimentação e nutrição (UAN) realizado pelos discentes de nutrição do Campus de Lagarto.

Foram realizadas colocações técnicas e pedagógicas, contribuindo para o aprimoramento da formação acadêmica e o fortalecimento do vínculo entre teoria e prática profissional.

O momento representou uma importante oportunidade de reflexão sobre a prática profissional, de compartilhamento de resultados de ações desenvolvidas pelos alunos e de valorização da trajetória formativa dos futuros nutricionistas da UFS.

- Certificado Colaboradora: UFSPM - Jardim Funcional: Uma Proposta De Integração Educativa e Socioambiental.

Atuei como colaboradora no projeto do jardim funcional, neste eram realizadas atividades de cunho socioeducativo, de sensibilização e conscientização de pessoas, com organização de rodas de conversa, integração entre o público e a equipe gestora a serem realizadas no jardim sensorial e oficinas, assegurando momentos de intercâmbio de experiências, enfatizando conceitos como paisagismo funcional, sustentabilidade ambiental, fitoterapia, alimentação saudável e inclusão social no contexto das peculiaridades do alto sertão sergipano.

No processo de planejamento, monitoramento e avaliação de resultados foi feito o uso de ferramentas, como: reuniões, seminários internos entre bolsistas e demais membros da equipe gestora e eventuais parceiros, adotando os princípios de gestão compartilhada.

Nas etapas de realização de manejo do jardim foram adotadas práticas agroecológicas, visando a ampliação do jardim através de mudas usando material reutilizável. A adubação foi realizada com adubos orgânicos preparados nos Campus durante as oficinas. Quanto a irrigação, foi aproveitada a água coletada dos aparelhos de ar condicionado e irrigada manualmente. Para maior alcance do público, foi

feito o uso das redes sociais como ferramenta para informação e divulgação dos eventos, ações e resultados alcançados.

- Certificado Colaboradora: Rainhas Do Marisco: Ações Sustentáveis Para O Fortalecimento Das Marisqueiras Na Comunidade Pedreiras Em São Cristóvão/Sergipe.

Particpei como colaboradora no projeto de extensão realizado na Comunidade Pedreiras no Município de São Cristóvão/Sergipe, atendendo aproximadamente 25 mulheres. Como etapa inicial, foi realizado o levantamento socioeconômico, ambiental e de comercialização dos mariscos, tratamento dos resíduos, os principais mariscos capturados na região, o impacto da pandemia do COVID-19 na subsistência dessas mulheres.

Posteriormente às entrevistas, as atividades das marisqueiras foram documentadas e registrado o estabelecimento das atividades posteriormente executadas dentro das condições de trabalho.

Foi aplicada uma dinâmica de “Desafio”, com intuito de promover a interação entre os atores sociais e a equipe executora do projeto; Houve apresentação e debate com os envolvidos sobre os objetivos e atividades realizadas; Em seguida, aplicamos um questionário socioeconômico com os participantes interessados no projeto;

Foram ministradas palestras de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Segurança Alimentar, Métodos de Conservação do Marisco, Principais métodos de manejo de coleta e pós-coleta dos mariscos. Ofertamos a Oficina Beneficiamento do Mariscos e Moluscos. Para avaliação do impacto deste projeto na divulgação da ciência e tecnologia de alimentos e segurança alimentar no interior do estado de Sergipe, foi aplicado um questionários de satisfação aos participantes e a comunidade. Fortalecenco o vínculo, conhecimento e compromisso da UFS com questões sociais e o quanto isso pode agregar na vida dos discentes e da comunidade.

- Certificado Colaboradora: V Mostra De Plantas Medicinais, Aromáticas e Ornamentais Do Jardim Funcional Do Campus Do Sertão.

Autei como colaboradora nesta mostra em alusão aos 54 anos da UFS, na qual foram apresentados exemplares de plantas ornamentais para toda a comunidade acadêmica, exaltando a espécies locais da caatinga e plantas exóticas.

O evento ocorreu no hall da biblioteca do Campus do Sertão com exposição e doação de plantas medicinais, aromáticas e ornamentais (alecrim, dinheiro em penca, orégano, cactáceas, suculentas, alfinete, etc). Contribui assim, para disseminação e valorização das espécies locais entre a comunidade acadêmica em geral.

- Certificado Coordenadora Adjunta: Noções Básicas De Segurança E Técnicas Laboratoriais.

Atuei como coordenadora na elaboração escrita da proposta do curso e do material didático apresentado para os discentes da UFS na SEMAC. Contribuindo assim, para disseminação do conhecimento entre a comunidade acadêmica sobre a importância da segurança, responsabilidade e compromisso dentro do ambiente laboratorial na UFS.

- Certificado Semana Territorial de Ciência e Tecnologia Alto Sertão Sergipano – STCT.

Particpei na semana territorial, um evento multidisciplinar que demonstrava a potência dos cursos do Campus do Sertão, explanando sobre os campos de atuação dos cursos de zootecnia, agroindústria, medicina veterinária e agronomia. Neste evento, fortalecemos o vínculo da UFS com a comunidade local, visitas de escolas e participação dos discentes nas dinâmicas de apresentação. Fomentando assim, o despertar em a conhecer a Ufs e fortalecer os vínculos institucionais perante a comunidade.

- Certificado Colaboradora: Grupo De Estudos De Inspeção E Segurança De Alimentos (GEISA).

Atuei como colaboradora no grupo de estudos voltado a segurança alimentar, neste trabalho junto a outros docentes, explanamos aos alunos a importância da inspeção sanitária na qualidade dos alimentos, através de leituras de artigos científicos e momentos de reuniões e troca de informações.

O grupo contribuiu para fortalecer o conhecimento técnico científico dos discentes da UFS do Campus do Sertão.

Critério 5 - Participação em atividades de orientação, tutoria, preceptoria ou supervisão

- Certificado Supervisor: II Simpósio De Habilidades E Atitudes Em Agroindústria.

Particpei como supervisora no simpósio de habilidades e atitudes em agroindústria orientando os discentes ao longo do evento e favorecendo a organização do mesmo ao longo da sua realização. Foram feitas reuniões com os docentes envolvidos na atividade para alinhamento das estratégias e execução das atividades.

Posto isto, a minha contribuição nesta atividade acadêmica foi de suma importância para contribuição e disseminação de conhecimento dentro do ambiente institucional.

- Tutoria Programa de Qualificação Docente (PQD): Portaria No 1140, de 28 De Outubro de 2024

Atuei como tutora de disciplina no PQD, este é um programa de educação continuada para professores da rede pública e municipal de Sergipe. Realizado por intermédio de uma parceria entre a Universidade Federal de Sergipe e a SEDUC.

Nesta atividade, eu realizava a separação dos materiais solicitados nos roteiros de aulas práticas enviados pelos docentes da universidade que ministravam as aulas.

A atividade de tutoria proporcionou o fortalecimento das ações institucionais voltadas ao ensino, favorecendo a melhoria da formação dos profissionais da educação e reafirmando o compromisso da Universidade Federal de Sergipe com a comunidade acadêmica e o aprimoramento do ensino continuado dos docentes.

Critério 7 – Participação em atividade de avaliação de trabalho ou atuação como jurado em eventos acadêmicos, científicos, culturais, esportivos e técnicos.

- Certificado Avaliador: I Simpósio De Habilidades E Atitudes Em Agroindústria.

Particpei na condição de avaliadora nas propostas de trabalho apresentadas pelos discentes da agroindústria com alternativa sustentável entre produção, consumo e geração de resíduos.

Contribuindo para o enriquecimento e aprimoramento dos trabalhos apresentados pelos discentes.

- Certificado Avaliador: XI Semac Apresentação Dos Projetos De Pesquisa Do Departamento De Nutrição/Ufs Lagarto.

Atuei com banca avaliadora dos projetos de TCCs dos discentes integrantes do departamento de nutrição, contribuindo para melhorar a perspectiva dos trabalhos apresentados com ideias que otimizassem as propostas de pesquisa apresentadas.

Fortalecendo o ensino pedagógico e aprimoramento dos trabalhos dentro da instituição.

Critério 9 – Participação em programas de formação continuada e/ou ações de desenvolvimento de competências, desde que não utilizada para fins de aceleração da promoção na carreira (carga horária mínima de dez horas)

- Certificado: Dicas de português para o dia a dia no trabalho, 20 horas.

Atualizei meus conhecimentos com dicas de português para aprimoramento na abertura de processos, envio de e-mails sobre questões institucionais e melhora na escrita no geral.

Oferecendo a instituição um serviço de maior qualidade com escrita clara e objetiva nas tramitações formais no ambiente de trabalho.

- Certificado: Curso Descarte de Resíduos gerados na UFS, 20 horas.

Aprimorei o conhecimento na política de descarte utilizada no âmbito da UFS, visto que, atuo em laboratório, sendo necessário maior enlace com essa área sobre descarte adequado dos resíduos gerados em aulas práticas da instituição.

- Certificado: Programa Preparatório para Futuros Gestores, 40 horas.

Realizei o curso de preparação de futuros gestores considerando uma oportunidade estratégica de desenvolvimento profissional, especialmente para contribuir de forma mais efetiva com a gestão institucional. Além de fortalecer habilidades técnicas, promovendo o desenvolvimento de competências comportamentais, como comunicação, trabalho em equipe, resolução de conflitos, inteligência emocional e visão estratégica.

- Certificado: Curso Princípios Constitucionais Aplicados ao Serviço Público, 20 horas.

Participei deste curso no sentido de compreender de uma forma aprofundada os fundamentos constitucionais que orientam a Administração Pública e norteiam o exercício das funções. Ratificando a importância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, que se torna essencial para que o servidor desempenhe suas atribuições dentro da instituição de forma transparente e de acordo com os preceitos institucionais.

- Certificado Enap: Noções Básicas para Coordenar Cursos On-line, 20 horas.

Realizei este curso no intuito de melhorar o desenvolvimento de competências relacionadas à gestão e ao acompanhamento de ações educacionais em ambientes virtuais de aprendizagem dentro da instituição. Como temos plataforma de ensino como o Capasitese e o crescimento da educação a distância e das modalidades híbridas de ensino, torna-se essencial que eu esteja preparada para as novas modalidades que a UFS tem a oferecer a comunidade.

- Certificado Enap: Formação de Mediadores de Leitura, 20 horas.

Conclui este curso no intuito de desenvolver competências voltadas à promoção da leitura como instrumento de aprendizagem, formação cidadã e produção de conhecimento. A mediação de leitura desempenha um papel fundamental na formação de leitores críticos, capazes de interpretar, analisar e refletir sobre diferentes tipos de textos, contribuindo para o desenvolvimento intelectual, cultural e social dos indivíduos. Como eventualmente, participo de grupo de estudos dentro da Universidade, esse curso irá auxiliar dentro deste processo de aprendizagem.

REQUISITO III - Recebimento de Premiação em Evento de Reconhecimento Público por Projetos Implementados na Administração Pública.

Não se aplica ao meu caso.

REQUISITO IV - Designação para assunção de Responsabilidades Técnico-Administrativas ou Especializadas.

Critério 3 - Exercício de atividades de gestão ou fiscalização de contratos de aquisição, serviços, convênios e acordos ou instrumentos correlatos

- Fiscal de contrato Restaurante Universitário Campus do Sertão:PORTARIA N° 126 de 20 de Junho de 2023.

A portaria referida acima se trata de um contrato no qual fui responsável pela fiscalização de contrato do restaurante universitário da Ufs situado no Campus de Nossa Senhora da Glória. Na função de fiscal, atuei monitorando a qualidade dos alimentos, as condições higiênico-sanitárias, a segurança alimentar, o atendimento aos usuários e a conformidade com os padrões estabelecidos previamente em contrato da empresa que oferece o serviço.

Uma atividade de suma importância para execução do serviço de alimentação de forma transparente e que não ofereça riscos aos discentes da instituição, com a garantia do respaldo jurídico.

- Fiscal de contrato Restaurante Universitário Campus do Sertão:PORTARIA N° 042/2024, de 01 de Fevereiro de 2024.

A portaria referida acima se trata de um contrato no qual fui responsável pela fiscalização de contrato do restaurante universitário da Ufs situado no Campus de Nossa Senhora da Glória. Na função de fiscal, atuei monitorando a qualidade dos alimentos, as condições higiênico-sanitárias, a segurança alimentar, o atendimento aos usuários e a conformidade com os padrões estabelecidos previamente em contrato da empresa que oferece o serviço.

Uma atividade de suma importância para execução do serviço de alimentação de forma transparente e que não ofereça riscos aos discentes da instituição, com a garantia do respaldo jurídico.

Critério 8 – Atuação como responsável por setor ou por unidade, formalmente designado, desde que a designação não gere pagamento de remuneração.

- Substituta eventual coordenação do Refeitório Universitário do Campus do Sertão: PORTARIA N° 261 de 10 de Março de 2023.

Atuei na coordenação do resun do Campusser com papel estratégico em sua gestão, sendo responsável por assegurar a oferta de refeições de qualidade, em condições adequadas de segurança alimentar, higiene e eficiência operacional. Essa função exigiu conhecimentos técnicos e gerenciais que possibilitaram o

planejamento, a organização, o acompanhamento e a avaliação contínua dos serviços prestados à comunidade acadêmica da UFS.

REQUISITO V - Exercício de Função ou Cargo de Direção ou de Assessoramento Institucional.

Critério 8 -Exercício de função gratificada (a partir da FG-03) ou equivalente (substituto)

- Substituta Eventual da Coordenação da Secretaria Multidepartamental: PORTARIA Nº 950 de 21 de Setembro de 2022

Exerci a Função de Substituta Eventual da Coordenação da Secretaria Multidepartamental do Campus do Sertão, auxiliando nos processos de gestão acadêmico-administrativa no âmbito universitário, garantido o funcionamento do setor nos afastamentos do titular, assumindo a coordenação das rotinas administrativas e o suporte às atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas pelos departamentos acadêmicos do Campus.

Nesta função, medie demandas de docentes, técnicos, terceirizados, discentes e gestores, como também, gerenciamento dos espaços do campus em questão com reserva de salas e dependências.

REQUISITO VI - produção, prospecção e difusão de conhecimento científico ou técnico

Critério 10 - Autoria ou coautoria de capítulo de livro, de artigo publicado em revista especializada, jornal científico ou periódico, relacionado aos interesses institucionais

- Bebida Alcoólica Fermentada de Goiaba (*Psidium guava* L.): processamento e caracterização.

Atuei como suporte técnico auxiliando os discentes na parte prática de execução dos experimentos relacionados a pesquisa em questão, fornecendo suporte com metodologias experimentais, materiais, soluções e equipamentos previamente calibrados e ajustados para execução da pesquisa. Gerando posteriormente a publicação deste artigo no *Brasilian Journal of Development*, v.6, 2020.

- Desenvolvimento e caracterização Físico-Química do Hidromel.

Atuei como suporte técnico auxiliando os discentes na parte prática de execução dos experimentos relacionados a pesquisa em questão, fornecendo suporte com metodologias experimentais, materiais, soluções e equipamentos previamente calibrados e ajustados para execução da pesquisa. Gerando posteriormente a publicação deste artigo no *Brasilian Journal of Development*, v.7, 2021.

- Chemical Characterization of different parts of noni (*Morinda citrifolia*) fruit and its freeze- dried pulp powder with emphasis on its bioactive compounds and antioxidant activities.

Particpei ativamente no desenvolvimento e execução desta metodologia dentro da Universidade Federal de Sergipe, gerando frutos para a instituição, corroborado pela publicação deste artigo científico na revista *Food Science and Technology*, v. 43, 2023.

- Desenvolvimento e caracterização da bebida fermentada do fruto do mandacaru.

Acompanhei o processo de execução da pesquisa dentro dos laboratórios do Campus, dando suporte técnico, sugestões de otimização da metodologia adaptada a estrutura funcional do laboratório

multidisciplinar 3. Gerando posteriormente, a publicação deste artigo na revista *Higiene Alimentar*, v. 33, 2019.

- Produção e caracterização de bebidas alcoólicas fermentadas à base de frutas do semiárido sergipano.

Atuei no suporte técnico e metodológico desta pesquisa com frutas específicas do Alto Sertão Sergipando no laboratório multidisciplinar 3 do Campusser, garantindo a execução da parte prática da pesquisa junto a discente, gerando posteriormente a publicação deste capítulo de livro na *Agron. Food Academy*, v.1, 2021.

- Desenvolvimento e avaliação cinética de bebidas fermentadas de goiaba, manga melão e tangerina. Atuei no suporte técnico e metodológico desta pesquisa no laboratório multidisciplinar 3 do Campusser, garantindo a execução da parte prática da pesquisa junto a discente, gerando posteriormente a publicação deste capítulo de livro na *Agron. Food Academy*, v.1, 2021.

Critério 11: Apresentação de trabalho de interesse institucional em congresso, seminário ou outros eventos

- Aplicação pós colheita de revestimentos comestíveis contendo misturas de amidos de diferentes fontes. A pesquisa foi executada no laboratório multidisciplinar 3 do Campusser, no qual atuei dando suporte técnico e sugerindo adequações metodológicas ao longo do processo, gerando posteriormente a publicação deste trabalho em anais do *V Encontro Nacional da Agroindústria (ENAG)* e apresentação do mesmo.
- Levantamento de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) conhecidas e utilizadas por moradores do município de Nossa Senhora da Glória -SE/Brasil.

Atuei na execução do levantamento das plantas alimentícias não convencionais, a atividade contou com visita *in loco* ao povoado de Aningas, no Sertão Sergipano, onde houve uma roda de conversa e as moradoras da região relataram as PANCs mais comuns utilizadas na região. Esta pesquisa gerou a apresentação nos anais e apresentação oral do trabalho no *XI Congresso Brasileiro de Agroecologia*.

- Produção de Polpa de Tomate Cereja Desidratado por Estufa e Liofilização

Atuei no suporte técnico a discente com preparo de amostra, calibração de equipamento, monitoramento de uso do liofilizador para secagem da amostras, a pesquisa foi realizada nos laboratórios multidisciplinares 3 e 5 do Campus do Sertão. Tendo como fruto a apresentação do trabalho e publicação nos anais do *34º Encontro de Iniciação Científica, Arte e Ciência Sinergia que transforma, Editora UFS, 2024*.

- Produção de Polpa de Abóbora (*Cucurbita moschata*) em Pó

Atuei no suporte técnico a discente com preparo de amostra, calibração de equipamento, monitoramento de uso do liofilizador para secagem da amostras, a pesquisa foi realizada nos laboratórios multidisciplinares 3 e 5 do Campus do Sertão. Tendo como fruto a apresentação do trabalho e publicação nos anais do *34º Encontro de Iniciação Científica, Arte e Ciência Sinergia que transforma, Editora UFS, 2024*.

2 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A trajetória descrita neste Memorial demonstra a construção contínua de conhecimentos, habilidades e competências desenvolvidas durante o exercício das atribuições do cargo.

As atividades apresentadas no Requerimento para Concessão do RSC-PCCTAE/UFS e detalhadas neste Memorial evidenciam contribuições efetivas para o desenvolvimento institucional da Universidade Federal de Sergipe, estando devidamente comprovadas pelos documentos anexados ao processo.

Diante do exposto, solicito a análise e o deferimento do pedido de concessão do Reconhecimento de Saberes e Competências – RSC-PCCTAE.

Assinatura: _____

Data: 23/07/2026

