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

IDENTIFICAÇÃO DA PESSOA SERVIDORA

Nome:	CELESTINA TOJAL MACHADO
SIAPE:	1875808
Cargo:	TÉCNICO DE LABORATÓRIO ÁREA
Nível de Classificação (A/B/C/D/E):	D
Lotação:	DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Função/Encargo (se houver):	-
Nível de RSC Requerido:	VI
Telefone/E-mail:	[redacted]

1 APRESENTAÇÃO

Apresento o presente Memorial Descritivo em complemento ao Requerimento para Concessão do Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC-PCCTAE), com a finalidade de demonstrar minha trajetória profissional, no exercício do cargo de Técnico de Laboratório - Área, na Universidade Federal de Sergipe (UFS). Com evidências dos conhecimentos adquiridos, com capacitação continuada, habilidades alcançadas ao longo da carreira, com participações em atividades de ensino pesquisa e extensão, e as contribuições prestadas à instituição.

Ingressei na Universidade Federal de Sergipe (UFS), no ano de 2011 como Técnica de Laboratório Área. No decorrer de minha carreira, participei de projetos, atividades institucionais, exercendo responsabilidades que ampliaram minha atuação profissional. Apresento o compromisso com a excelência do serviço público, além de busca em formação contínua de conhecimentos, competências e habilidades.

O presente memorial demonstra a descrição contextualizada, das atividades e experiências informadas no requerimento e documentadas por meio dos anexos comprobatórios no processo de solicitação de requerimento do Nível de RSC VI.

2 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DA TRAJETÓRIA PROFISSIONAL POR REQUISITO LEGAL

2.1 REQUISITO I - Participação em Grupos de Trabalho, Comissões, Comitês, Núcleos, Representações ou Similares, formalmente instituídos ou reconhecidos pelo órgão ou pela entidade.

• Na minha trajetória representei os Técnicos Administrativos no Conselho do Departamento de Tecnologia de Alimentos, no âmbito da Universidade Federal de Sergipe (UFS). Atuando nos períodos de 2022 a 2023, no mandato do Prof. Dr. Marcelo A. G. Carnelossi, e nas gestões do mandato da Prof. Ângela da Silva Borges no período de 2024 a 2025, e no período de 2026 a Atual. A participação do técnico administrativo no conselho é essecial para a gestão democrática e transparente. As atividades envolvidas como o acompanhamento de apreciações, debates, votação de pautas sobre o Departamento de Tecnologia de Alimentos. Assim como, acompanhar a aplicação das normas internas, e com transparência das ações administrativas, além da comunicação direta entre o conselho e os demais técnicos administrativos.

Conforme os Anexos: I 3.1; I 3.2

• Atuação em trabalhos à Justiça Eleitoral nas eleições, executando atividades técnico/operacional como secretária e como mesária. Nas eleições de 1º turno 2012, 1º turno 2014, 2º turno 2014, 1º turno 2016, 2º turno 2016, 1º turno 2018, 2º turno 2018, atuando como secretária e nas eleições de 1º turno 2020 e 2º turno 2020, como 2º mesária.

Executando as atribuições de comparecimento às convocações de treinamento; Orientação dos eleitores na fila e conferência de seus documentos; Controle da entrada e a movimentação das pessoas na seção; Verificação do preenchimento correto do formulário de Requerimento de Justificativa Eleitoral; Conferência de entrega do documento de identificação e o comprovante de votação ao eleitor, ao sair; Distribuição de senhas aos eleitores, às 17 horas, em caso de fila; Preenchimento da ata da mesa receptora de votos, com o preenchimento das ocorrências; Localização do nome do eleitor no caderno de votação e coleta de sua assinatura; Repassar o número do título eleitoral ao presidente; Entrega do comprovante de votação/ justificativa e devolução dos documentos ao eleitor. E cumprimento das demais obrigações que lhe forem atribuídas.

A participação no processo eleitoral como mesário, integra o cumprimento do serviço público eleitoral, garantindo a cidadania e contribuindo com toda a população, representando uma integração prática nos valores fundamentais da Administração Pública. Garantindo o exercício democrático e a lisura do processo eleitoral, com isso a experiência foi determinante para o aprimoramento do meu perfil profissional como servidor.

Durante os pleitos, aprimorei competências essenciais como, a precisão no cumprimento de normas e procedimentos legais, mediação de conflitos e inclusive com a resolução de problemas em ambientes com alta demanda. Desenvolvi competências com a interação direta com eleitorado diverso, fortaleceu minha capacidade de atendimento

humanizado, comunicação clara, empatia, além disso com o trabalho em equipe, exercitou minha liderança e cooperação. Uma visão sistêmica sobre a logística e reforçando meu compromisso ético com o interesse público e a cidadania.

Conforme os Anexos: I.10.1, I.10.2, I.10.3, I.10.4, I.10.5, I.10.6, I.10.7, I.10.8, I.10.9.

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

• Atuei como colaboradora na Atividade de Extensão "*V SEMAC - ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS REALIZADAS NO RECEBIMENTO DO LEITE"*, coordenada pelo(a) Professor(a) ANGELA DA SILVA BORGES, promovida pelo(a) DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, com 4 hora(s) de atividades desenvolvidas. A atividade foi realizada no dia 5 de novembro de 2018. Teórico-prático, com abordagem dos aspectos de qualidade e estabilidade do leite e análises de acidez, pH, prova do álcool, prova do alizarol, determinação da densidade, determinação do teor de gordura. As atividades desenvolvidas nessa extensão, envolviam o apoio, desenvolvimento e organização, para práticas educacionais na área de alimentos, contribuindo com o desenvolvimento acadêmico da comunidade. Atividade com certificado emitido pela Universidade Federal de Sergipe.

Conforme Anexo II.2.1 CERTIFICADO_PROEX_33197962

• Atuação com a função de AUXILIAR TÉCNICO participando da Atividade de Extensão ALIM0090 "*PRODUÇÃO, BPF E ANÁLISE SENSORIAL DE CERVEJA ARTESANAL"*, coordenada pelo(a) Professor(a) JOAO ANTONIO BELMINO DOS SANTOS, promovida pelo(a) DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, com 4 hora(s) de atividades desenvolvidas. A atividade foi realizada no período de 5 de Novembro de 2018 a 9 de Novembro de 2018. A atividade compreendeu a organização, colaboração técnica e operacional, na extensão. Foram executadas as Boas Práticas de Fabricação, com a produção da cerveja. Além da Análise Sensorial de cerveja, com organização do laboratório de Análise Sensorial. Atividade com certificado emitido pela Universidade Federal de Sergipe.

Conforme Anexo II.2.2 CERTIFICADO_PROEX_33202750

• Atuação na função de AUXILIAR TÉCNICO em Atividade de Extensão PRODUÇÃO DE BEBIDA A BASE DE CAJÚ (ANACARDIUM OCCIDENTALE): CAJUÍNA, coordenada pelo(a) Professor(a) JOAO ANTONIO BELMINO DOS SANTOS, promovida pelo(a) DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, com 4 hora(s) de atividades desenvolvidas. A atividade foi realizada no período de 4 de Novembro de 2019 a 5 de Novembro de 2019. A cajuína é um produto obtido a partir da clarificação do suco de cajú (Anacardium occidentale), comumente consumida nos estados nordestinos, representando um marco cultural na região. Na atividade de extensão foram abordadas as boas práticas de

fabricação, a engenharia do processo de fabricação da cajuína, e a demonstração prática de produção e análise sensorial do produto. A atividade compreendeu além disso, a organização, colaboração técnica e operacional, contribuindo com o conhecimento acadêmico e científico da comunidade.

Conforme Anexo II.2.3 CERTIFICADO_PROEX_39737208

• Atuação na função de AUXILIAR TÉCNICO em Atividade de Extensão ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS, coordenada pelo(a) Professor(a) PATRICIA BELTRAO LESSA CONSTANT, promovida pelo(a) DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, com 1 hora(s) de atividades desenvolvidas. A atividade foi realizada no dia 6 de novembro de 2019. A extensão teve como objetivo na orientação da elaboração de rotulagem nacional obrigatória, de acordo com as exigências da legislação vigente. Analisando a legislação sobre a rotulagem de alimentos, como também a discussão e elaboração da rotulagem nutricional obrigatória. A atividade permitiu levar conhecimento e desenvolvendo a comunidade acadêmica, com desafios práticos sobre um tema importante na indústria alimentícia. Esse contato com a comunidade acadêmica enriquece a todos, na área de ensino, pesquisa e extensão.

Conforme Anexo II.2.4 CERTIFICADO_PROEX_39742224

Na minha trajetória profissional, participei de cursos de capacitação e aperfeiçoamento promovidos por instituições de ensino e órgãos de formação. Essas atividades desempenham um papel fundamental no desenvolvimento individual e no bom desempenho das atividades de ensino, pesquisa e extensão. Com isso, a progressão da carreira é importante para manter-se atualizado proporcionando melhores resultados. O aprimoramento envolveu diversas áreas como:

• Aperfeiçoamento com aprovação o curso Programa de Socialização de Novos Servidores, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 29/02/2012 a 01/03/2012, com carga horária total de 12 horas. **Conforme Anexo II.9.1**

• Aperfeiçoamento com aprovação o Curso Primeiros socorros no trabalho e princípios de brigada de incêndio, promovido pela Divisão de Desenvolvimento de Pessoal - DIDEP/DDRH/PROGEP, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 22/08/2016 a 23/08/2016, com carga horária total de 20 horas. **Conforme Anexo II.9.2**

• Conclusão com aprovação o curso Espanhol para Iniciantes, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 21/08/2017 a 02/10/2017, com carga horária total de 50 horas. **Conforme Anexo II.9.3**

• Conclusão com aprovação o Curso Gerenciamento de Resíduos de Laboratórios Químicos, promovido pelo Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas - CCET, com o apoio da Pró

Reitoria de Gestão de Pessoas - PROGEP, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 02/10/2017 a 06/10/2017, com carga horária total de 20 horas. **Conforme Anexo II.9.4**

• Conclusão com aprovação o curso Plano de Evacuação e Abandono de Área em caso de Sinistro e Pânico, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 26/08/2019 a 09/09/2019, com carga horária total de 24 horas. **Conforme Anexo II.9.5**

• Conclusão com aprovação o curso Comunicação Oral e Escrita: como evitar gafes, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 17/04/2020 a 07/05/2020, com carga horária total de 30 horas. **Conforme Anexo II.9.6**

• Conclusão com aprovação o curso Inclusão na Universidade: estratégias para permanência da pessoa com deficiência, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 06/04/2020 a 09/11/2020, com carga horária total de 30 horas. **Conforme Anexo II.9.7**

• Conclusão com aprovação o curso Segurança da Informação para Usuários de Computador, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 06/04/2020 a 09/11/2020, com carga horária total de 20 horas. **Conforme Anexo II.9.8**

• Conclusão com aprovação o curso Biossegurança: prevenção e controle de riscos no trabalho, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 11/08/2020 a 03/09/2020, com carga horária total de 30 horas. **Conforme Anexo II.9.9**

• Conclusão com aprovação o curso Conhecendo a Lei de Proteção de Dados e sua Aplicação à UFS, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/SSOAC/DDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 23/11/2020 a 15/12/2020, com carga horária total de 30 horas. **Conforme Anexo II.9.10**

• Conclusão com aprovação o Curso Nutrição: estética, saúde e qualidade de vida, promovido pela Divisão de Desenvolvimento de Pessoal - DIDEP/DDRH/PROGEP, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 20/08/2018 a 24/09/2018, com carga horária total de 40 horas. **Conforme Anexo II.9.11**

• Conclusão como PARTICIPANTE no Curso de Extensão Gerenciamento de Resíduos, realizado de 4 de junho de 2020 a 16 de junho de 2020, totalizando 60 horas, promovido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, sob CNPJ 10.637.926/0001-46. Com abordagem em conceitos, saúde, legislação, gestão e tópicos especiais. **Conforme Anexo II.9.12**

• Conclusão como PARTICIPANTE no Curso de Extensão Análise Sensorial, realizado de 26 de junho de 2020 a 7 de julho de 2020, totalizando 30 horas, promovido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, sob CNPJ 10.637.926/0001-46. Com enfoque nos sentidos, qualidade e métodos de avaliação sensorial, condições para análise sensorial, química e aromas. **Conforme Anexo II.9.13**

• Conclusão como PARTICIPANTE no Curso de Extensão Bebidas: conceitos e tipos, realizado de 18 de junho de 2020 a 30 de junho de 2020, totalizando 30 horas, promovido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, sob CNPJ 10.637.926/0001-46. Com abordagem nas bebidas, sendo as bebidas alcoólicas x bebidas não alcoólicas; cafés e refrigerantes; bebidas fermentadas; bebidas destiladas. **Conforme Anexo II.9.14**

• Conclusão como PARTICIPANTE no Curso de Extensão Panificação, realizado de 30 de junho de 2020 a 31 de julho de 2020, totalizando 30 horas, promovido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, sob CNPJ 10.637.926/0001-46. Apresentando com ementa o trigo e farinha de trigo; fermento e ingredientes na panificação; etapas do processamento do pão; e os equipamentos de panificação. **Conforme Anexo II.9.15**

• Conclusão como PARTICIPANTE no Curso de Extensão Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos, realizado de 30 de junho de 2020 a 24 de julho de 2020, totalizando 50 horas. Promovido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, sob CNPJ 10.637.926/0001-46. Com apresentação do conceito do Alimento seguro; Boas Práticas de Fabricação (BPF); Controle integrado de pragas e elaboração do manual de boas práticas de fabricação (BPF); o sistema APPCC na indústria de alimentos; Inspeção e vigilância sanitária e padrões de alimentos. **Conforme Anexo II.9.16**

• Conclusão como PARTICIPANTE no Curso de Extensão Espanhol 1, realizado de 21 de setembro de 2020 a 28 de setembro de 2020, totalizando 30 horas, tendo concluído o curso e sendo aprovado(a) satisfatoriamente, promovido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, sob CNPJ 10.637.926/0001-46. **Conforme Anexo II.9.17**

• Conclusão como PARTICIPANTE no Curso de Extensão Espanhol 2, realizado de 28 de setembro de 2020 a 5 de outubro de 2020, totalizando 30 horas, tendo concluído o curso e sendo aprovado(a) satisfatoriamente, promovido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, sob CNPJ 10.637.926/0001-46. **Conforme Anexo II.9.18**

• Conclusão como PARTICIPANTE no Curso de Extensão Ética no Serviço Público, realizado de 12 de novembro de 2020 a 6 de dezembro de 2020, totalizando 40 horas, tendo concluído o curso e sendo aprovado(a) satisfatoriamente, promovido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, sob CNPJ 10.637.926/0001-46. **Conforme Anexo II.9.19**

• Conclusão com aprovação o curso Etiqueta Digital para o Trabalho Remoto - Turma 1, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 12/05/2021 a 14/05/2021, com carga horária total de 20 horas. **Conforme Anexo II.9.20**

• Conclusão do curso BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (TURMA MAI/2021), com carga-horária de 12 horas, início em 13/05/2021, término em 17/05/2021 e nota final 98.5, promovido pela Escola Nacional de Administração Pública - Enap. **Conforme Anexo II.9.21**

• Conclusão o curso ÉTICA E SERVIÇO PÚBLICO (TURMA ABR/2021), com carga-horária de 20 horas, início em 26/04/2021, término em 01/05/2021 e nota final 100, promovido pela Escola Nacional de Administração Pública - Enap. **Conforme Anexo II.9.22**

• Conclusão do curso SEGURANÇA QUÍMICA EM LABORATÓRIOS DE ENSINO E PESQUISA (TURMA MAI/2021), com carga horária de 40 horas, início em 18/05/2021, término em 31/05/2021 e nota final 100, promovido pela Escola Nacional de Administração Pública - Enap. **Conforme Anexo II.9.23**

• Participação do programa #Servidorcidadão, promovido pela Pró Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no ano de 2021, com carga horária total de 20 horas. A atividade apresentou ciclos de eventos com temas atuais e importantes, com: Exercício físico em tempos de pandemia: o que sabemos e o que podemos fazer - 24/02/2021-- Como o isolamento social tem impactado a saúde mental e o que podemos fazer para amenizar o sofrimento - 28/04/2021-- Afinal, é possível ser feliz na pandemia? - 31/05/2021-- Emoções e Dinheiro: vamos conversar sobre isso? - 27/07/2021-- Tristeza persistente. Choro excessivo. Insônia. Falta de interesse e prazer nas atividades. Isolamento. Vamos conversar? - 11/08/2021. **Conforme Anexo II.9.24**

• Conclusão com aprovação o curso Falar em Público: técnicas de apresentação, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 25/04/2023 a 26/04/2023, com carga horária total de 20 horas. **Conforme Anexo II.9.25**

• Conclusão com aprovação o curso Princípios Constitucionais Aplicados ao Serviço Público - Turma 2, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 15/01/2023 a 15/04/2023, com carga horária total de 20 horas. **Conforme Anexo II.9.26**

• Conclusão com aprovação o curso Nutrição: estética, saúde e qualidade de vida - Turma 2, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 15/04/2023 a 25/04/2023, com carga horária total de 20 horas. **Conforme Anexo II.9.27**

• Conclusão com aprovação o Curso Microsoft Teams como Ferramenta para a Comunicação Institucional, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/SSOAC/DDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 27/11/2023 a 11/12/2023, com carga horária total de 10 horas. **Conforme Anexo II.9.28**

• Conclusão com aprovação o Curso Gestão do Tempo e Produtividade, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 21/02/2024 a 14/03/2024, com carga horária total de 30 horas. **Conforme Anexo II.9.29**

• Conclusão com aprovação o Curso Equilíbrio nas relações de trabalho: autocontrole e tomada de decisão, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da

DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 25/11/2024 a 17/12/2024, com carga horária total de 20 horas. **Conforme Anexo II.9.30**

• Participação do curso Técnicas de agroindústria: Derivados do Leite e Vegetais, com obtenção de nota 8. Com período de realização em 30/01/2025 à 28/02/2025. Tipo de curso: Capacitação, na categoria de cursos livres. E carga horária: 130 Horas. Avaliação Submetida por Potestatem Tecnologia, Serviços e Educação Ltda CNPJ: 19.543.624/0001-83. Capacitação com abordagem na importância da qualidade do leite e seus derivados, seus benefícios e riscos para o consumidor; Agenda Estratégica 2010 – 2015; Leite e Derivados; Boas práticas de processamento mínimo de vegetais; Leite legal - programa produção de leite de qualidade; Manual de Orientação da Agroindústria-leite; Norma técnica para a construção de estabelecimentos para leite e derivados; Práticas ambientais: o caso das agroindústrias exportadoras de derivados lácteos em Minas Gerais; Tecnologia de Fabricação de Derivados do Leite; Tecnologia do leite e derivados. **Conforme Anexo II.9.31**

• Conclusão com aprovação o curso Curso para o Programa de Gestão e Desempenho - PGD: regras e procedimentos, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 23/04/2025 a 15/08/2025, com carga horária total de 30 horas. **Conforme Anexo II.9.32**

• Conclusão com aprovação o curso Racismo nos ambientes administrativo e acadêmico: desafios e estratégias para o alcance da igualdade racial, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 12/01/2026 a 22/01/2026, com carga horária total de 30 horas. **Conforme Anexo II.9.33**

• Conclusão com aprovação o curso Corpo e Mente: a importância de cuidar da saúde integral, promovido pela Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas, através da DIDEP/DITAP/CDRH, da Universidade Federal de Sergipe, no período de 02/03/2026 a 20/03/2026, com carga horária total de 30 horas. **Conforme Anexo II.9.34**

• Participação do curso Boas práticas para manipulação de alimentos, com obtenção de nota 9. Com período de realização em 08/06/2026 a 07/07/2026. Tipo de curso: Capacitação, na categoria de cursos livres. E carga horária: 130 Horas. Avaliação Submetida por Potestatem Tecnologia, Serviços e Educação Ltda CNPJ: 19.543.624/0001-83. Abordagem dos alimentos conforme a lei; boas práticas de fabricação de alimentos; cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação; código de boas práticas; Boas Práticas de Higiene e boas Práticas de Fabrico; Conservação por tempo prolongado dos alimentos na geladeira; Manual para manipuladores de alimentos; Os perigos da contaminação nos alimentos; Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações. **Conforme Anexo II.9.35**

Durante minha trajetória participei de eventos técnicos científicos, com o intuito de atualização de conhecimentos na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Assim,

fortalecendo as atividades desenvolvidas de ensino, pesquisa e extensão, na Universidade Federal de Sergipe (UFS).

• Participação no *X Brazilian Meeting on Chemistry of Food and Beverages (X BMCFB),* juntamente com o V National Conference of National Institute of Science & Technology for Tropical Fruits, realizados no período de 01 a 04 de dezembro de 2014, no Hotel Real Classic em Aracaju, perfazendo uma carga horária de 28 horas. **Conforme Anexo II.11.1**

• Participação no XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos (XXIV CBCTA), juntamente com a IVCongresso do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Frutos Tropicais, realizados no período de 25 a 29 de setembro de 2014, no Centro de Convenções de Sergipe, em Aracaju, perfazendo uma carga horária de 40 horas. **Conforme Anexo II.11.2**

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

Não existem atividades desenvolvidas nesse requisito.

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

Não existem atividades desenvolvidas nesse requisito.

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

Não existem atividades desenvolvidas nesse requisito.

2.6 REQUISITO VI - Produção, Prospecção e Difusão de Conhecimento Científico ou Técnico.

No meu histórico profissional, participei em depósito de patente no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), com capacidade de aplicação na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Conforme descrito abaixo.

• Pedido de patente BR 102022018204-3 A2, intitulado "Microencapsulação de Suco de Laranja (Citrus sinensis) e Colágeno Hidrolisado por Gelificação Iônica", com depósito em 12 de setembro de 2022, e como depositante a Universidade Federal de Sergipe (UFS). Atuação como coinventora e no desenvolvimento da técnica de microencapsulação de suco de laranja e colágeno hidrolisado por gelificação iônica, com potencial de incorporação na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Conforme Anexo VI-2.1 Depósito de patente BR102022018204A2.

Participação no desenvolvimento do Projeto intitulado: Processamento, caracterização e estudo do armazenamento de produtos biotecnológicos, desde 2021 até atualmente. Desenvolvido no âmbito da Universidade Federal de Sergipe, com o foco em pesquisa, contribuindo com o desenvolvimento técnico científico.

Também, durante minha trajetória, participei em artigos científicos, na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos e na área Ambiental. As publicações contribuem diretamente com enriquecimento e conhecimentos importantes para o desenvolvimento acadêmico, técnico científico, profissional.

• Coautora do artigo "*EFEITO DA BIOPELÍCULA DE ALGINATO DE SÓDIO EM MAÇÃ, MINIMAMENTE PROCESSADA"*

PAGANI, A. A. C.; ARAGÃO, C.T; MORAIS, A.B.L.; **MACHADO, C.T;** SILVA, G.F. EFEITO DA BIOPELÍCULA DE ALGINATO DE SÓDIO EM MAÇÃ, MINIMAMENTE PROCESSADA. GEINTEC - Gestão, Inovação e Tecnologias, v. 2, p. 436-444, 2012. D.O.I.: 10.7198/S2237-07222012000500002.

Conforme Anexo VI-10.1

• Coautora do artigo científico "*O desenvolvimento do saneamento básico no Brasil e as consequências para a saúde pública".*

SILVA DOS SANTOS, Fernanda Flores; DALTRO FILHO, José; MACHADO, **Celestina Tojal**; VASCONCELOS, Jailde Fontes; FEITOSA, Flávia Regina Sobral. O desenvolvimento do saneamento básico no Brasil e as consequências para a saúde pública. **Revista Brasileira de Meio Ambiente**, *[S. l.]*, v. 4, n. 1, 2018. DOI: 10.66205/rvbma.v4i1.127. Disponível em: https://revistabrasileirademeioambiente.com/index.php/RVBMA/article/view/127. Acesso em: 3 ago. 2026.

Conforme Anexo VI.10.2

Participando de apresentações de trabalhos científicos em eventos nacionais importantes na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Contribuindo com o desenvolvimento do ensino, pesquisa e extensão, com representação da Universidade Federal de Sergipe.

• Coautora do pôster: "*CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL E FÍSICO QUÍMICA DE MICROCÁPSULAS"*

REIS, Aline Andrade et al. Caracterização centesimal e físico-química de microcápsulas de suco de laranja com colágeno hidrolisado. In: ANAIS DO SIMPóSIO LATINO AMERICANO DE CIêNCIA DE ALIMENTOS E NUTRIçãO (SLACAN), 2023, Campinas. Anais eletrônicos..., Galoá, 2023. Disponível em: <https://proceedings.science/slacan-2023/trabalhos/caracterizacao-centesimal-e-fisico-quimica-de-microcapsulas-de-suco-de-laranja-c?lang=pt-br> Acesso em: 03 Ago. 2026.

Conforme Anexo VI.11.1

• Coautora do resumo expandido intitulado: "*DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUTOS ENCAPSULADOS À BASE DE MELANCIA"*

SILVA, E. A.; LIMA, J. S. ; SANTOS, E. A. L. ; ARAUJO, J. M. ; **MACHADO, C. T.** ; CASTRO, A. A. . DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUTOS ENCAPSULADOS À BASE DE MELANCIA (Citrullus lanatus). In: III Simpósio Internacional de Plantas Medicinais e Nutracêuticos (3ISMNP) e III Conferência do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Frutos Tropicais, 2012, ARACAJU. ANAIS III Simpósio Internacional de Plantas Medicinais e Nutracêuticos (3ISMNP) e III Conferência do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Frutos Tropicais, 2012.

Conforme Anexo VI 11.2

• Coautora do resumo expandido intitulado: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BLEND À BASE DE ACEROLA (Malpighia emarginata), GOIABA (Psidium guajava), CENOURA (Daucus carota) E BETERRABA (Beta vulgaris).

SILVA, E. A.; SANTOS, E. A. L. ; LIMA, J. S. ; ARAUJO, J. M. ; **MACHADO, C. T**. ; CASTRO, A. A. . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BLEND À BASE DE ACEROLA (Malpighia emarginata), GOIABA (Psidium guajava), CENOURA (Daucus carota) E BETERRABA (Beta vulgaris). In: III Simpósio Internacional de Plantas Medicinais e Nutracêuticos (3ISMNP) e III Conferência do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Frutos Tropicais, 2012, ARACAJU. ANAIS III Simpósio Internacional de Plantas Medicinais e Nutracêuticos (3ISMNP) e III Conferência do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Frutos Tropicais, 2012.

Conforme Anexo VI 11.3

• Autora do resumo: *"DETERMINAÇÃO DO LICOPENO EM POLPAS PROCESSADAS E EM MINI TOMATES (SWEET GRAPE)"*

Celestina Tojal Machado et al. DETERMINAÇÃO DO LICOPENO EM POLPAS PROCESSADAS E EM MINI TOMATES (SWEET GRAPE). In: IV ENCONTRO NACIONAL DA AGROINDúSTRIA, 2018, João Pessoa. Anais eletrônicos..., Galoá, 2018. DOI 10.17648/enag-2018-91619 Disponível em: <https://proceedings.science/enag/enag-2018/trabalhos/determinacao-do-licopeno-em-polpas-processadas-e-em-mini-tomates-sweet-grape?lang=pt-br> Acesso em: 03 Ago. 2026.

Conforme Anexo VI.11.4

• Autora do resumo expandido: "*DETERMINAÇÃO DO TEOR DE PROLINA E HIDROXIPROLINA EM BALAS DE GELATINA COM MICROCÁPSULAS DE MARACUJÁ E COLÁGENO HIDROLISADO"*

MACHADO, C. T.; REIS, A. A. ; MATOS, P. N.; PAGANI, A. A. C. . Determinação do teor de Prolina e Hidroxiprolina em balas de gelatina com Microcápsulas de Maracujá e Colágeno Hidrolisado. In: 7º CONGRESSO BRASILEIRO EM SAÚDE E ALIMENTOS, 2020, ARACAJU-SE. 7º CBSA, 2020.

Conforme Anexo VI.11.5

Na minha trajetória profissional, houve atuação voluntária no enfrentamento da pandemia do COVID-19, com ações de purificação do álcool, para contribuir com o Departamento de Farmácia no qual produziam álcool em gel e álcool glicerinado. O álcool utilizado para a produção foi doado pela Secretaria de Segurança Pública de Sergipe, em parceria com a Usina Pinheiro. Ações de enfrentamento eram necessárias, bem como a cooperação científica de toda a comunidade. A ação desenvolvida foi divulgada em site institucional em 29 de abril de 2020. https://coronavirus.ufs.br/conteudo/65216-departamento-de-tecnologia-de-alimentos-produz-alcool-purificado, acesso em 05 de agosto de 2026.

Conforme Anexos VI- 19.1; 19.2

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A trajetória profissional descrita neste Memorial demonstra a busca da formação contínua de conhecimentos, habilidades e competências científicas e técnicas, desenvolvidas durante o exercício das atribuições do cargo de Técnico de Laboratório Área.

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 VI, diante o atendimento dos critérios exigidos da apresentação mínima de 75 (setenta e cinco) pontos e abrangendo 7 (sete) critérios específicos, com pelo menos 1 (um) deles referente ao requisito previsto no art. 3°, *caput*, inciso VI (Decreto n ° 13.048, de 3 de Julho de 2026).

De acordo com este Memorial e o Requerimento anexados no processo para Concessão do RSC – PCCTAE/UFS, foram apresentados o total de **171 pontos e 10 critérios específicos**. Diante disso, solicito a análise para a concessão do **RSC – PCCTAE VI**.

Documento assinado digitalmente
gov.br CELESTINA TOJAL MACHADO
Data: 06/09/2026 20:00:40-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Assinatura: ___ ___ Data: 06/09/2026.