

EDITAL PARA SELEÇÃO DE BOLSISTA DE EXTENSÃO – FEVEREIRO 2023

Por meio deste instrumento, torna-se público o processo de seleção de 1 bolsista para atuar no âmbito da Atividade de Extensão: **Parceria tecnológica para o desenvolvimento de farinha a base de secagem de folhas vegetais (processo: 23112.040510/2022-71)**, sob a coordenação da Profa. Dra. Maria do Carmo Ferreira e com a participação dos Profs. Drs. Fábio Bentes Freire, Geisa Albini e José Teixeira Freire.

1- BOLSAS

As bolsas referem-se ao período de vigência do projeto (estimativa de 4 a 6 meses) e equivalem ao montante de **R\$ 320,00** por mês.

2- ATIVIDADES DO BOLSISTA

O bolsista atuará na obtenção de dados experimentais visando avaliar a secagem de folhas em diferentes tipos de secadores.

3- INSCRIÇÕES

Poderão se inscrever os(as) **alunos(as) de graduação vinculados ao CCET/UFSCar, preferencialmente que já tenham cumprido as disciplinas do ciclo básico** e que atenderem aos seguintes requisitos:

- (i) Comprovar disponibilidade mínima de **8 h/semana** para o desenvolvimento do trabalho experimental nas dependências do DEQ/UFSCar;
- (ii) É desejável que o aluno tenha interesse em trabalhos experimentais e disposição para trabalhar em equipe.

Para se inscrever o candidato deverá encaminhar um e-mail para o endereço **mariaf@ufscar.br** entre os dias **6/02/23 a 15/02/23**, informando o nome completo e CPF. Nesse e-mail deverão ser anexados arquivos pdf com os seguintes documentos:

- (i) Histórico Escolar da graduação;
- (ii) Cópia da grade de inscrição com o deferimento nas disciplinas que estão sendo cursadas no 2º. semestre de 2022.

Observação:

- Os professores responsáveis pelo processo seletivo não se responsabilizam por solicitações de inscrição não recebidas por motivos técnicos envolvendo falhas de comunicação, bem como outros fatores que impossibilitem a transferência de dados. Informações incompletas e ausência dos documentos solicitados implicará em não efetivação da inscrição.

4- SELEÇÃO

O processo seletivo constará de uma **entrevista** com os docentes integrantes da equipe responsável pelo projeto e **análise do Histórico Escolar** do candidato. A entrevista será realizada no DEQ/UFSCar na data definida no Cronograma de Seleção (item 6), e constará de perguntas em tópicos considerados relevantes para a execução do projeto, cujo resumo encontra-se no Anexo 1 deste Edital. A relação de candidatos inscritos será divulgada no dia 17/02/23 no site do DEQ/UFSCar (<http://www.deq.ufscar.br>) e a convocação para a entrevista, com informação do horário e local, será encaminhada por e-mail aos candidatos.

Será selecionado, dentre os inscritos que atenderem aos requisitos descritos neste Edital, o candidato que apresentar o melhor desempenho na entrevista, segundo média das pontuações atribuídas pelos avaliadores.

5- DIVULGAÇÃO DA SELEÇÃO

Os resultados do processo de seleção serão divulgados no dia **10/02/2022** no site do DEQ/UFSCar (<http://www.deq.ufscar.br>).

6- CRONOGRAMA DA SELEÇÃO

Etapa	Descrição da Etapa	Datas
Etapa 1	Encaminhamento das inscrições para o e-mail indicado	6/02/23 a 15/02/23
Etapa 2	Divulgação inscritos	17/02/23
Etapa 3	Entrevista	03/03/23
Etapa 3	Divulgação do resultado	06/03/23

São Carlos, -1 de fevereiro de 2023

Responsáveis: Profs. Maria do Carmo Ferreira, Fábio Bentes Freire, Geisa Albin, e José Teixeira Freire.

ANEXO 1 –RESUMO DO PROJETO

Parceria tecnológica para o desenvolvimento de farinha a base de secagem de folhas vegetais (processo: 23112.040510/2022-71),

A atividade é uma parceria com o Pólo de Inovação EMPRAPII na área de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, vinculado ao Instituto Federal de São Paulo - Matão, para o desenvolvimento de uma farinha vegetal a base de plantas. O interesse é investigar e propor melhorias para o processamento de uma planta alimentícia com alto teor proteico e de compostos bioativos para uso como complemento nutricional. Visando a produção de uma farinha seca sem aditivos, preservando ao máximo os conteúdos nutricionais e bioativos das folhas *in-natura*, estas serão submetidas à secagem térmica utilizando diferentes configurações e condições de operação. Tendo em vista que muitos constituintes são termo-sensíveis, experimentos serão conduzidos para avaliar do efeito de diferentes configurações de secagem sobre a composição e qualidade da farinha, utilizando a infra-estrutura disponível no Centro de Secagem do DEQ/UFSCar.