

## RETIFICAÇÃO DO EDITAL PRPG/UFLA Nº 006/2016

O Pró-Reitor de Pós-Graduação da Universidade Federal de Lavras, no uso de suas atribuições regimentais, torna públicas as seguintes modificações no Edital PRPG/UFLA Nº 006/2016 e anexos:

I. Retificação do item 1 do Edital PRPG/UFLA Nº 006/2016. DO NÚMERO DE VAGAS.

II. Retificação do Anexo VIII – Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos.

III. Retificação do Anexo IX – Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia da Madeira.

IV. Retificação do Anexo XVIII – Programa de Pós-Graduação em Entomologia.

V. Retificação do Anexo X – Programa de Pós-Graduação em Ciências Veterinárias

No Edital e nos anexos, passam a vigorar as seguintes retificações:

### I. Edital PRPG/UFLA Nº 006/2016, item 1 . DO NÚMERO DE VAGAS,

Onde se lê:

| Programas             | Nº de vagas |           |
|-----------------------|-------------|-----------|
|                       | Mestrado    | Doutorado |
| Ciência dos Alimentos | 8           | 11        |

Leia-se:

| Programas             | Nº de vagas |           |
|-----------------------|-------------|-----------|
|                       | Mestrado    | Doutorado |
| Ciência dos Alimentos | 10          | 15        |

**II. Anexo VIII – Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos,  
item 1. DAS VAGAS OFERTADAS,**

Onde se lê:

| <b>Mestrado</b>   |                        |
|---|------------------------|
| <b>Número total de vagas: 8</b>   |                        |
| <b>Detalhamento da oferta:</b> Por linha de pesquisa/área do conhecimento   |                        |
| <b>Linhas de Pesquisa/Áreas do Conhecimento</b>   | <b>Número de vagas</b> |
| <i>Avaliação física, química, bioquímica, microbiológica e sensorial de vegetais “in natura”, processados e minimamente processados.</i><br>Área do conhecimento: CEREAIS.          | 01                     |
| <i>Avaliação física, química, bioquímica, microbiológica e sensorial de vegetais “in natura”, processados e minimamente processados.</i><br>Área do conhecimento: CAFÉ.             | 02                     |
| <i>Caracterização física, química e bioquímica de produtos de origem animal.</i><br>Área do conhecimento: CARNES E DERIVADOS.   | 01                     |
| <i>Caracterização física, química e bioquímica de produtos de origem animal.</i><br>Área do conhecimento: LEITES E DERIVADOS.   | 01                     |
| <i>Desenvolvimento e avaliação funcional, química, biológica e sensorial de Alimentos.</i><br>Área do conhecimento: DESENVOLVIMENTO   | <b>01</b>              |
| <i>Estudo de processos fermentativos rudimentares e industriais.</i><br>Área do conhecimento: CACHAÇA.  | 01                     |
| <i>Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.</i><br>Área do conhecimento: REFRIGERAÇÃO. | 01                     |

| <b>Doutorado</b>   |                        |
|--|------------------------|
| <b>Número total de vagas: 11</b>   |                        |
| <b>Detalhamento da oferta:</b> Por linha de pesquisa/área do conhecimento  |                        |
| <b>Linhas de Pesquisa/Áreas do Conhecimento</b>  | <b>Número de vagas</b> |
| <i>Avaliação física, química, bioquímica, microbiológica e sensorial de vegetais “in natura”, processados e minimamente processados.</i><br>Área do conhecimento: CEREAIS.                   | 01                     |
| <i>Avaliação física, química, bioquímica, microbiológica e sensorial de vegetais “in natura”, processados e minimamente processados.</i><br>Área do conhecimento: CAFÉ.                      | 01                     |
| <i>Caracterização e condições de desenvolvimento de microrganismos contaminantes em alimentos.</i><br>Área do conhecimento: BACTERIOLOGIA DE ALIMENTOS.                                      | 01                     |
| <i>Caracterização física, química e bioquímica de produtos de origem animal.</i><br>Área do conhecimento: CARNES E DERIVADOS.  | 01                     |
| <i>Desenvolvimento e avaliação funcional, química, biológica e sensorial de Alimentos.</i><br>Área do conhecimento: DESENVOLVIMENTO  | <b>01</b>              |
| <i>Estudo de processos fermentativos rudimentares e industriais.</i><br>Área do conhecimento: PROCESSOS FERMENTATIVOS.   | 01                     |
| <i>Estudo de processos fermentativos rudimentares e industriais.</i><br>Área do conhecimento: CACHAÇA.   | 01                     |
| <i>Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.</i><br>Área do conhecimento: PROCESSOS DE EXTRAÇÃO. | 02                     |

|   |           |
|---|-----------|
| <i>Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.</i><br>Área do conhecimento: REFRIGERAÇÃO. | 01        |
| <i>Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.</i><br>Área do conhecimento: SECAGEM.      | <b>01</b> |

Leia-se:

| <b>Mestrado</b>  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Número total de vagas: 10</b>   |                        |
| <b>Detalhamento da oferta:</b><br>( x ) Por linha de pesquisa/área do conhecimento   |                        |
| <b>Linhas de Pesquisa/Áreas do Conhecimento</b>  | <b>Número de vagas</b> |
| <i>Avaliação física, química, bioquímica, microbiológica e sensorial de vegetais "in natura", processados e minimamente processados.</i><br>Área do conhecimento: CEREAIS.                   | 01                     |
| <i>Avaliação física, química, bioquímica, microbiológica e sensorial de vegetais "in natura", processados e minimamente processados.</i><br>Área do conhecimento: CAFÉ.                      | 02                     |
| <i>Caracterização física, química e bioquímica de produtos de origem animal.</i> Área do conhecimento: CARNES E DERIVADOS.   | 01                     |
| <i>Caracterização física, química e bioquímica de produtos de origem animal.</i> Área do conhecimento: LEITES E DERIVADOS.   | 01                     |
| <i>Desenvolvimento e avaliação funcional, química, biológica e sensorial de Alimentos.</i><br>Área do conhecimento: DESENVOLVIMENTO  | <b>02</b>              |
| <i>Estudo de processos fermentativos rudimentares e industriais.</i><br>Área do conhecimento: CACHAÇA.   | 01                     |
| <i>Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.</i><br>Área do conhecimento: REFRIGERAÇÃO.          | 01                     |
| <b><i>Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.</i></b><br><b>Área do conhecimento: SECAGEM.</b> | <b>01</b>              |

| <b>Doutorado</b>   |                        |
|--|------------------------|
| <b>Número total de vagas: 15</b>   |                        |
| <b>Detalhamento da oferta:</b><br>( x ) Por linha de pesquisa/área do conhecimento.  |                        |
| <b>Linhas de Pesquisa/Áreas do Conhecimento</b>  | <b>Número de vagas</b> |
| <i>Avaliação física, química, bioquímica, microbiológica e sensorial de vegetais "in natura", processados e minimamente processados.</i><br>Área do conhecimento: CEREAIS. | 01                     |
| <i>Avaliação física, química, bioquímica, microbiológica e sensorial de vegetais "in natura", processados e minimamente processados.</i><br>Área do conhecimento: CAFÉ.    | 01                     |
| <i>Caracterização e condições de desenvolvimento de microrganismos contaminantes em alimentos.</i><br>Área do conhecimento: BACTERIOLOGIA DE ALIMENTOS.                    | 01                     |
| <b><i>Caracterização e condições de desenvolvimento de microrganismos contaminantes em alimentos.</i></b><br><b>Área do conhecimento: MICOLOGIA DE ALIMENTOS.</b>          | <b>02</b>              |
| <i>Caracterização física, química e bioquímica de produtos de origem animal.</i> Área do conhecimento: CARNES E DERIVADOS.   | 01                     |
| <i>Desenvolvimento e avaliação funcional, química, biológica e sensorial</i>   | <b>02</b>              |

|  |           |
|--|-----------|
| <i>de Alimentos.</i><br>Área do conhecimento: DESENVOLVIMENTO  |           |
| <i>Estudo de processos fermentativos rudimentares e industriais.</i><br>Área do conhecimento: PROCESSOS FERMENTATIVOS.   | 01        |
| <i>Estudo de processos fermentativos rudimentares e industriais.</i><br>Área do conhecimento: CACHAÇA.   | 01        |
| <b>Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.</b><br><b>Área do conhecimento: PROCESSAMENTO.</b>  | <b>01</b> |
| <i>Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.</i><br>Área do conhecimento: PROCESSOS DE EXTRAÇÃO. | 01        |
| <i>Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.</i><br>Área do conhecimento: REFRIGERAÇÃO.          | 01        |
| <i>Processamento de alimentos a altas e baixas temperaturas, parâmetros operacionais: propriedades térmicas, físicas e microestruturais.</i><br>Área do conhecimento: SECAGEM.               | <b>02</b> |

### III. Anexo IX – Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia da Madeira, item 6. DOS LOCAIS DE REALIZAÇÃO DAS PROVAS,

Inserir os seguintes locais de realização das provas:

| Cidade        | Instituição              | Endereço  |
|---------------|--------------------------|---|
| Aquidauana/MS | UEMS                     | Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul<br>Unidade Universitária de Aquidauana<br>Rod. Aquidauana – UEMS KM12 – CEP: 79200-000<br>Caixa Postal 25                 |
| Patos/PB      | UFCG                     | Centro de Saúde e Tecnologia Rural – CSTR<br>Unidade Acadêmica de Engenharia Florestal – UAEF<br>Avenida Universitária S/N – Bairro Santa Cecília –<br>CEP: 58708-110 |
| Marabá/PA     | UEPA –<br>Campus<br>VIII | Universidade do Estado do Pará<br>Campus VIII – Marabá<br>Avenida Hiléia, S/N – Agrópolis do Incra – Bairro<br>Amapá, CEP: 68502-100<br>Marabá - Pará                 |

### IV. Anexo XVIII – Programa de Pós-Graduação em Entomologia, item 6. DOS LOCAIS DE REALIZAÇÃO DAS PROVAS,

Excluir o seguinte local de realização das provas:

| Cidade      | Instituição | Endereço   |
|-------------|-------------|--|
| Botucatu/SP | UNESP       | Faculdade de Ciências Agrônômicas – FCA -<br>Campus de Botucatu - Departamento de Proteção |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | Vegetal - Rua: José Barbosa de Barros, 1780, Fazenda Lageado - Botucatu – SP. CEP 18610-307 |
|--|--|---|

Inserir os seguintes locais de realização das provas:

| Cidade                         | Instituição                            | Endereço   |
|--------------------------------|--|--|
| Campo Grande/MS                | Embrapa Gado de Corte                  | Av. Rádio Maia, 830, CEP: 79106-550, Campo Grande, MS, Auditório - Sala Marandu                                      |
| Ciudad de Guatemala, Guatemala | Universidad de San Carlos de Guatemala | Facultad de Agronomía, Universidad de San Carlos de Guatemala, Ciudad universitaria, zona 12, Edificio T9, salón 2-2 |

**V. Anexo X – Programa de Pós-Graduação em Ciências Veterinárias, item 8. DO DETALHAMENTO DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO POR ETAPA, Mestrado: item c e Doutorado: item d – Análise do *Curriculum vitae* comprovado.**

Inserir os “Critérios de Avaliação do *Curriculum Vitae*” e a “Ficha de Pontuação para Análise de Currículo”

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS**  
**Programa de Pós-Graduação em Ciências Veterinárias**

**Critérios de Avaliação de *Curriculum Vitae***  
Atualizado em 18/05/2016

**Informações Gerais:**

A avaliação do currículo está baseada na soma de pontos de todas as atividades realizadas pelo candidato. Serão consideradas apenas as atividades realizadas nos últimos 10 anos, seguindo os critérios estabelecidos abaixo.

O comitê de avaliação não se responsabiliza por material entregue de forma desorganizada. Pede-se ao candidato **para organizar suas atividades na sequência de pontuação abaixo determinada, identificando, em cada comprovante, o NOME DO CANDIDATO e o ITEM A SER PONTUADO (por exemplo, item 1.9). Juntamente com o currículo, o candidato deverá entregar a Ficha de Pontuação preenchida disponível no final desse**

**documento.** Os documentos devem ser organizados em ordem cronológica crescente (da atividade mais antiga para a mais recente).

Em casos de suspeita de duplicata de informações, sem as devidas justificativas constadas no comprovante, caberá ao comitê de avaliação encaminhar os documentos ao colegiado do programa, que poderá determinar a desclassificação do candidato.

#### **Critérios de avaliação:**

#### **TODAS AS INFORMAÇÕES DEVEM SER DEVIDAMENTE COMPROVADAS E NA ORDEM ESTABELECID A ABAIXO:**

| <b>1 – Atividades de Ensino</b>  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>Item</b>  | <b>Pontuação</b>               |
| 1.1. Aula na graduação, aperfeiçoamento ou especialização (*)                | 0,05 pts/h/aula. Máximo 20 pts |
| 1.2. Tutoria de Curso de Graduação e Pós-Graduação (*)                       | 2,0 pts/semestre               |
| 1.3. Aula em ensino fundamental e médio (*)                                  | 0,025 pts/h/aula. Máximo 15    |
| 1.4. Cursos ministrados  | 0,2 pts/h/aula. Máximo 5 pts   |
| 1.5. Supervisão e orientação de estágio curricular e iniciação científica    | 2,0 pts/semestre               |
| 1.6. Supervisão e co-orientação de estágio curricular e iniciação científica | 1,0 pt/semestre                |
| 1.7. Monitoria remunerada (**)   | 2,0 pts/semestre               |
| 1.8. Monitoria voluntária (**)   |                                |
| 1.9. Treinamento   | 0,03 pts/h/aula. Máximo 20 pts |

(\*) Exigido comprovante em papel timbrado da instituição, datado e assinado (com carimbo) pelo diretor ou equivalente, acompanhado da cópia de registro de vínculo docente (carteira assinada ou documento equivalente que comprove o vínculo empregatício). Na ausência deste último documento, qualquer atividade de ensino comprovada pela instituição deverá ser considerada treinamento – item 1.9.

(\*\*) Exigido comprovante emitido pelo diretor da instituição

| <b>2 – Atividades de Pesquisa</b>              |                               |
|--|-------------------------------|
| <b>Item</b>                                    | <b>Pontuação</b>              |
| 2.1. Iniciação científica com bolsa            | 4,0 pts/semestre              |
| 2.2. Iniciação científica sem bolsa (*)        | 4,0 pts/semestre              |
| 2.3. Elaboração de projetos (**)               | 0,5 pts/projeto. Máximo 5 pts |
| 2.4. Bolsista de apoio técnico (01 ano= 960 h) | 3,0 pts/semestre              |

(\*) Documento comprobatório emitido pela instituição com assinatura e carimbo do órgão responsável pelo acompanhamento

(\*\*) Documento de registro do projeto em órgãos competentes constando o nome do candidato

| <b>3 – Atividades de Extensão</b>   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>Item</b>   | <b>Pontuação</b>                |
| 3.1. Palestras e conferências ministradas   | 0,5 pts/palestra. Máximo 10     |
| 3.2. Divulgação técnica (tv, jornal etc)  | 0,2 pts. Máximo 10 pts          |
| Participação em eventos técnicos:<br>Dia de campo, demonstração, visitas técnicas, campanhas ou reuniões técnicas registradas pelo departamento de extensão | 0,25 pts. Máximo 10 pts/evento  |
| 3.3.2. Organização de eventos   | 2,0 pts/evento. Máximo 10 pts   |
| 3.3.3. Membro de comissão organizadora  | 1,0 pt/evento. Máximo 5 pts     |
| 3.4. Projetos de Extensão (*)   | 0,5 pt/Projeto                  |
| 3.5. Bolsa de Extensão  | 2,0 pts/semestre. Máximo 10 pts |
| 3.6. Membro de Comissão (bancas de avaliação ou Comissão Julgadora)   | 1,0 pt/comissão. Máximo 10 pts  |
| 3.7. Estágio  | 0,01 pts/h. Máximo 10 pts       |
| 3.8. Curso  | 0,01 pts/h. Máximo 10 pts       |
| 3.9. Treinamento  | 0,01 pts/h. Máximo 10 pts       |

(\*) Exigências: Documento de registro com o nome do candidato e o número de registro do projeto na instituição

| <b>4 – Congressos Científicos e afins</b>            |                       |
|--|-----------------------|
| <b>Item</b>  | <b>Pontuação</b>      |
| 4.1. Ministração de palestra em evento internacional | 3,0 pts/máximo 10 pts |
| 4.2. Ministração de palestra em evento Nacional      | 2,0 pts/máximo 10 pts |
| 4.3. Ministração de palestra em evento Regional      | 1,0 pt/máximo 10 pts  |
| 4.4. Ministração de palestra em evento Local         | 0,5 pts/máximo 10 pts |

| <b>5 – Participação em Eventos Científicos</b>  |                     |
|---|---------------------|
| <b>Item</b>   | <b>Pontuação</b>    |
| 5.1. Participação Internacional (Brasil) (*)  | 1,5 pts             |
| 5.2. Participação no Exterior (*)   | 2,0 pts             |
| 5.3. Participação Nacional (*)  | 1,0 pt              |
| 5.4. Participação Local (Workshops, ciclo de palestras, seminários, semana acadêmica) (*) | 0,25 pts            |
| 5.5. Palestra isolada   | 0,05 pts/máximo 5   |
| 5.6. Apresentação (**)  |                     |
| No Brasil   | 0,2 pt/trabalho     |
| No exterior   | 0,5 pt/trabalho     |
| 5.7. Organização Internacional  | 4,0 pts             |
| 5.8. Organização Nacional   | 3,0 pts             |
| 5.9. Organização Regional   | 2,0 pts             |
| 5.10. Organização Local   | 0,5 pt/máximo 5 pts |

(\*) Certificado de ORGANIZAÇÃO não será considerado (pontuado nos itens 5.7 a 5.10)

(\*\*) Exigido documento indicando o nome do apresentador do trabalho. Caso contrário, APENAS o primeiro autor será considerado.

| <b>6 – Produção Científica</b>   |                  |
|--|------------------|
| <b>Artigo científico publicado em revistas científicas ou no prelo (*) (Base Qualis/CAPES)</b> |                  |
| <b>Item</b>  | <b>Pontuação</b> |
| 6.1. A1  | 10,0 pts         |
| 6.2. A2  | 8,5 pts          |
| 6.3. B1  | 7,0 pts          |
| 6.4. B2  | 5,0 pts          |
| 6.5. B3  | 4,0 pts          |
| 6.6. B4  | 2,0 pts          |
| 6.7. B5  | 1,0 pt           |
| 6.8. C (sem qualis)  | 0,5 pts          |
| 6.9. Resumo expandido  | 0,4 pts          |
| 6.10. Resumo simples   | 0,2 pts          |

(\*) No prelo tem que apresentar número de protocolo de aceite do artigo.

(\*) Cada item deverá ser comprovado com a página do artigo/resumo em que consta a identificação do autor e o nome da revista/anais de congresso.



| <b>7 – Outras atividades</b>  |                                |
|---|--------------------------------|
| <b>Item</b>   | <b>Pontuação</b>               |
| 7.1. Outro curso de graduação concluído   | 4,0 pts                        |
| 7.2. Curso de Especialização <i>Lato Sensu</i>                                      | 3,0 pts                        |
| 7.3. Curso de Residência concluído  | 5,0 pts                        |
| 7.4. Cargo de chefia (em áreas afins, com documentação comprobatória)               | 1,0 pt/ano                     |
| 7.5. Experiência profissional (carteira assinada ou outro documento comprobatório)* | 1,0 pt/ano. Máximo 10 pts      |
| 7.6. Aprovação em concurso público  | 1,0 pt/concurso                |
| 7.7. Prêmios (Julgado pela comissão)  | 3,0 pts                        |
| 7.8. Consultoria AD-HOC   | 0,2 pt/atividade. Máximo 5 pts |
| 7.9. Livros com ISSN  | 10,0 pts                       |
| 7.10. Capítulo  | 5,0 pts                        |
| 7.11. Tradução de livro   | 3,0 pts                        |
| 7.12. Tradução de capítulo  | 1,0 pt. Máximo 2 capítulos     |
| 7.13. Patente   | 10,0 pts                       |
| 7.14. Editoração de Anais   | 2,0 pts                        |
| 7.15. Texto acadêmico registrado  | 3,0 pts                        |
| 7.16. Boletim Técnico registrado  | 3,0 pts                        |
| 7.17. Representação discente  | 0,25 pts/semestre              |
| 7.18. Programa Especial de Treinamento (PET)  | 4,0 pts/semestre               |
| 7.19. Coordenador de Núcleo de Estudos  | 2,0 pts/ano. Máximo 5 pts      |
| 7.20. Membro de Comissão Organizadora de Núcleo de Estudos                          | 1,0 pt/ano. Máximo 5 pts       |
| 7.21 Participação no programa "Ciências sem Fronteiras"                             | 4,0 pts/semestre               |

\* Não pontuado caso já tenha sido pontuado anteriormente

## FICHA DE PONTUAÇÃO PARA ANÁLISE DE CURRÍCULO

Preencher o QUANTITATIVO (e não os pontos) total de cada item:

NOME: \_\_\_\_\_

### 1. Atividades de Ensino

Aula na graduação, aperfeiçoamento ou especialização \_\_\_\_\_ hora(s)

Tutoria de Curso de Graduação e Pós-Graduação \_\_\_\_\_ semestre(s)

Aula em ensino fundamental e médio: \_\_\_\_\_ hora(s)

Cursos ministrados: \_\_\_\_\_ hora(s)

Supervisão e orientação de estágio curricular e iniciação científica: \_\_\_\_ semestre(s)

Supervisão e co-orientação de estágio curricular e iniciação científica: \_  
semestre(s)

Monitoria remunerada: \_\_\_\_\_ semestre(s)

Monitoria voluntária: \_\_\_\_\_ semestre(s)

Treinamento: \_\_\_\_\_ hora(s)

### 2. Atividades de Pesquisa

Iniciação científica com bolsa: \_\_\_\_\_ semestre(s)

Iniciação científica sem bolsa: \_\_\_\_\_ semestre(s)

Elaboração de projetos: \_\_\_\_\_ projeto(s)

Bolsista de apoio técnico: \_\_\_\_\_ semestre(s)

### 3. Atividades de Extensão

Palestras e conferências ministradas: \_\_\_\_\_ palestra(s)

Divulgação técnica (tv, jornal etc): \_\_\_\_\_ matéria(s)

Dia de campo, visitas técnicas e campanhas registradas: \_\_\_\_\_ eventos

Organizador de evento: \_\_\_\_\_ evento(s)

Membro de comissão organizadora: \_\_\_\_\_ evento(s)

Elaboração de projetos de Extensão \_\_\_\_\_ projeto(s)

Bolsa de Extensão: \_\_\_\_\_ semestre(s)

Membro de Comissão avaliadora: \_\_\_\_\_ comissão(ões)

Estágio: \_\_\_\_\_ hora(s)

Curso: \_\_\_\_\_ hora(s)

Treinamento (estágio): \_\_\_\_\_ hora(s)

#### **4. Congressos Científicos e afins**

Ministração em evento internacional: \_\_\_\_\_ palestra(s)

Ministração em evento Nacional: \_\_\_\_\_ palestra(s)

Ministração em evento Regional: \_\_\_\_\_ palestra(s)

Ministração em evento Local: \_\_\_\_\_ palestra(s)

#### **5. Participação em Eventos Científicos**

Participação Internacional (Brasil): \_\_\_\_\_ evento(s)

Participação no Exterior: \_\_\_\_\_ evento(s)

Participação Nacional: \_\_\_\_\_ evento(s)

Participação Local (Workshop, ciclo de palestras, etc.): \_\_\_\_\_ evento(s)

Palestra isolada: \_\_\_\_\_ palestra(s)

Apresentação de trabalhos

Brasil: \_\_\_\_\_ trabalho(s)

Exterior: \_\_\_\_\_ trabalho(s)

Organização Internacional: \_\_\_\_\_ evento(s)

Organização Nacional: \_\_\_\_\_ evento(s)

Organização Regional: \_\_\_\_\_ evento(s)

Organização Local: \_\_\_\_\_ evento(s)

#### **6. Produção científica**

A1: \_\_\_\_\_ artigo(s)

A2: \_\_\_\_\_ artigo(s)

B1: \_\_\_\_\_ artigo(s)

B2: \_\_\_\_\_ artigo(s)

B3: \_\_\_\_\_ artigo(s)

B4: \_\_\_\_\_ artigo(s)

B5: \_\_\_\_\_ artigo(s)

C (sem qualis): \_\_\_\_\_ artigo(s)

Resumo expandido: \_\_\_\_\_ resumo(s)

Resumo simples: \_\_\_\_\_ resumo(s)

## 7. Outras atividades

Outro curso de graduação: \_\_\_\_\_ curso(s)

Curso de Lato Sensu: \_\_\_\_\_ curso(s)

Curso de Residência: \_\_\_\_\_ curso(s)

Cargo de chefia: \_\_\_\_\_ ano(s)

Experiência profissional (carteira assinada): \_\_\_\_\_ ano(s)

Aprovação em concurso: \_\_\_\_\_ concurso(s)

Prêmios (Julgado pela comissão): \_\_\_\_\_ prêmio(s)

Consultoria ad-hoc: \_\_\_\_\_ consultoria(s)

Livros com ISSN: \_\_\_\_\_ livro(s)

Capítulo: \_\_\_\_\_ capítulo(s)

Tradução de livro: \_\_\_\_\_ livro(s)

Tradução de capítulo: \_\_\_\_\_ capítulo(s)

Patente: \_\_\_\_\_ patente(s)

Elaboração de Anais: \_\_\_\_\_ anai(s)

Texto acadêmico registrado: \_\_\_\_\_ texto(s)

Boletim Técnico registrado: \_\_\_\_\_ boletim(ns)

Representação discente: \_\_\_\_\_ semestre(s)

PET: \_\_\_\_\_ semestre(s)

Coordenador de núcleo de estudos: \_\_\_\_\_ ano(s)

Membro de comissão organizadora de núcleo de estudos: \_\_\_\_\_ ano(s)

Experiência Internacional: \_\_\_\_\_ semestre(s)

Lavras, 3 de outubro de 2016

Rafael Pio  
Pró-Reitor de Pós-Graduação