

**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
ESCOLA DE QUÍMICA E ALIMENTOS**

Matéria: Fatores de Produção Agroindustrial e Sistemas Agroindustriais

Pontos para a prova:

- 1- Clima como Fator de Produção Agrícola;
- 2- Solo como Fator de Produção Agrícola;
- 3- Complexos Agroindustriais no Brasil;
- 4- O Setor de Insumos e Bens de Produção;
- 5- A Produção Agropecuária; Processamento e Distribuição;
- 6- Agronegócio e Marketing.

Pontuação da Prova de Títulos do Concurso de Professor Adjunto

Matéria: Fatores de Produção Agroindustrial e Sistemas Agroindustriais da Escola de Química e Alimentos da Universidade Federal do Rio Grande

1- Graus acadêmicos (máximo de 3,0 pontos)

CURSOS	PONTOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
1.1 Diploma de graduação, a partir do segundo em área afim	0,50 por curso	0,5
1.2 Curso de aperfeiçoamento (min 180h) em área afim	0,30 por curso	0,6
1.3 Curso de especialização em área afim (min 360h)	0,50 por curso	1,0
1.4 Diploma de mestre (<i>stricto sensu</i>) em área afim	1,0 por curso	2,0
1.5 Diploma de Doutor (<i>stricto sensu</i>), a partir do segundo em área afim	2,0 por curso	2,0
1.6 Título de pós-doutor em área afim	1,5 por Título	1,5
1.7 Título de Livre Docente	2,0 por Título	2,0
1.8 Título de Professor Titular	2,0 por título	2,0
1.9 Outros Cursos	0,10 por curso	0,5

2- Experiência docente (máximo de 3,0 pontos)

EXPERIÊNCIA DOCENTE	PONTOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
2.1 Docência em nível superior	0,25 por ano	2,0
2.2 Orientação de monitoria	0,10 por ano	1,0
2.3 Orientação de iniciação científica	0,20 por ano	1,0
2.4 Orientação de projeto de conclusão de curso	0,10 por projeto	1,0
2.5 Orientação de dissertação de mestrado	0,30 por dissertação.	3,0
2.6 Orientação de Tese de Doutorado	0,50 por Tese	3,0
2.7 Outras Experiências	0,05 por atividade	0,5

3- Atividade técnico-científicas e extensionistas (máximo 2,0 pontos)

ATIVIDADE	PONTOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
3.1 Apresentação de trabalhos em congressos e similares com resumo publicado nos anais	0,10 por apresentação	1,0
3.2 Apresentação de trabalhos em congressos e similares com artigo(s) completo nos anais	0,20 por publicação	1,0
3.3 Publicação em revistas científicas com corpo editorial	0,50 por publicação	2,0
3.4 Livros publicados	1,0 por livro	2,0
3.5 Capítulo de livro	0,20 por capítulo	2,0
3.6 Atividades de extensão como coordenador na área do curso	0,25 por atividade	2,0
3.7 outras atividades	0,10 por item	0,5

4- Experiência profissional não-docente (máximo de 2,0 pontos)

ATIVIDADE	PONTOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
4.1 Experiência técnica na área do concurso	0,50 por atividade/ano	2,0
4.2 Experiência administrativas na área do concurso	0,10 por atividade/ano	1,0
4.3 Estágios não-curriculares na área do concurso (mínimo de 30 dias)	0,10 por estágio	0,5
4.4 Participação em bancas de pós-graduação	0,30 por banca	0,9
4.5 Aprovação em concursos públicos em área afim	0,20 por concurso	1,0
4.6 Estágio recém –doutor	0,5 por ano	1,0
4.7 outras atividades	0,10 por atividade	0,5

PARÂMETROS PARA ELABORAÇÃO DO PLANO DE TRABALHO

1) O plano de trabalho deverá ser elaborado em papel A4, com margens de 1,5 cm, letra "Times New Roman" tamanho 12, espaço 1,5 e números de página situados no canto inferior esquerdo. O plano de trabalho deverá conter necessariamente os itens abaixo e não deverá ultrapassar 10 páginas.

2) O plano de trabalho deve estar centralizado na área de Química Inorgânica e mostrar exeqüibilidade e inter-relação entre ensino, pesquisa e extensão, bem como prever claramente os objetivos, as atividades a serem desenvolvidas e a metodologia para tal. O plano de trabalho deve focalizar a região de abrangência da FURG e preferencialmente envolver as demais áreas da Escola de Química e Alimentos.

3) O plano de trabalho será avaliado pelos seguintes itens:

a) Adequação do tema do plano de trabalho com a matéria do concurso: até 2,0 pontos.

b) Caráter inovador da proposta: até 2,0 pontos

c) Adequação da Metodologia: até 2,0 pontos.

d) Viabilidade de execução: até 2,0 pontos.

e) Comprometimento do plano de trabalho com a pesquisa, extensão com as demais áreas da Escola de Química e Alimentos: até 2,0 pontos.