



MEMORIAL RSC-PCCTAE

Pedido	151
Servidor	Rejane Macedo Martins

Trajatória, atividades e experiências relacionadas ao RSC pleiteado

1 – Trajetória profissional e individual

Minha trajetória profissional iniciou em 2000 com a formação Técnica em Química pela ETFPEL. Tempos depois, na data de 02 de agosto de 2006 ingressei através de concurso público nesta instituição, no cargo de nível D no plano de carreira dos Cargos técnicos administrativos em educação – na função de técnico em laboratório / química. Lotada inicialmente no laboratório de patologia no antigo Departamento de Patologia. Onde realizei atividades de extensão e pesquisa. Fiz parte também da comissão que elaborou o primeiro regimento e a transição de departamentos para unidades acadêmicas, e passei a fazer parte então da Faculdade de Medicina.

Em 2008 me formei no curso de Administração de Empresas, onde o meu trabalho de conclusão de curso foi a criação de um manual de padronização do laboratório de patologia, com todas as técnicas e procedimentos que eram utilizados no laboratório. Em 2009 fiz a especialização MBA em gestão de projetos, com o trabalho final voltado para laboratório, intitulado como O gerenciamento de riscos beneficiando atividades laboratoriais.

Em 2010 solicitei transferência de Unidade acadêmica, e em 01 de dezembro de 2010 comecei a fazer parte da Escola de Química e Alimentos, no laboratório de Química de Alimentos, onde atuo em atividades de pesquisa, ensino e extensão, preparando e testando aulas práticas para as disciplinas de química de alimentos I, química de alimentos II, Bioquímica experimental e tecnologia de leites. Auxiliando alunos de iniciação científica e alunos de pós graduação em suas análises e pesquisas. Participo também de alguns projetos de pesquisa e extensão, sendo que um desses eu sou a coordenadora, intitulado “Valorizando o passado, preservando o presente e garantindo o futuro”.

Paralelamente as minhas atividades institucionais, realizei a formação em outra área, em 2014 me formei Bacharel em Psicologia, e em 2021 conclui a Especialização em Psicologia do Esporte, e a Especialização em Química Geral e Industrial. E em 2023 a Especialização em Ciências e Tecnologia de Alimentos.

2 – Atividades e experiências relacionadas ao RSC

I – participação em grupos de trabalho, comissões, comitês, núcleos, representações ou similares ou reconhecimentos pelo órgão ou pela entidade

Doc 1 – Exercício do mandato como membro de conselho superiores e conselhos de unidades e órgãos colegiados da instituição de ensino.

Atividade realizada: conselheira titular do Conselho da Escola de Química e Alimentos, por mandato nos anos de (2017-2018).

Documentos comprobatório: Declaração nº 4 emitidos pelo vice-diretor da Unidade.

Doc 2 - Exercício do mandato como membro de conselho superiores e conselhos de unidades e órgãos colegiados da instituição de ensino.

Atividade realizada: conselheira titular do Conselho da Escola de Química e Alimentos, por mandato anos de (2019 -



MEMORIAL RSC-PCCTAE

2020).

Documentos comprobatório: Declaração nº 5, emitidos pelo vice-diretor da Unidade.

Doc 3 - Exercício do mandato como membro de conselho superiores e conselhos de unidades e órgãos colegiados da instituição de ensino.

Atividade realizada: conselheira titular do Conselho da Escola de Química e Alimentos, por mandato anos de (2021-2022).

Documentos comprobatório: Declaração nº 6, emitidos pelo vice-diretor da Unidade.

Doc 4 - - Exercício do mandato como membro de conselho superiores e conselhos de unidades e órgãos colegiados da instituição de ensino.

Atividade realizada: conselheira titular do Conselho da Escola de Química e Alimentos, por mandato anos de (2023-2024).

Documentos comprobatório: Declaração nº 7, emitidos pelo vice-diretor da Unidade.

Doc 5 - - Exercício do mandato como membro de conselho superiores e conselhos de unidades e órgãos colegiados da instituição de ensino.

Atividade realizada: conselheira titular do Conselho da Escola de Química e Alimentos, por mandato anos de (2025-2026).

Documentos comprobatório: Declaração nº 8, emitidos pelo vice-diretor da Unidade.

Doc 6— Participação como defensor dativo ou como membro de equipe designada em processos de apuração de materialidade e responsabilidade, como sindicância, processo administrativo disciplinar e tomada de contas especiais.

Atividade realizada: membro da Comissão para Apuração de Fatos referente ao processo 23546.104318/2025-63.

Documento comprobatório: PORTARIA EQA/FURG N° 16, DE 02 DE DEZEMBRO DE 2025.

II – participação e atuação em projetos institucionais, na gestão, no apoio ao ensino, a pesquisa, a extensão, de inovação e assistência especializada.

Doc 7— coordenação de projetos institucionais (ensino, pesquisa, extensão, gestão e inovação)

Atividade realizada: Realizar seminários na unidade para apresentação do projeto Identificar e entrevistar os servidores ativos e inativos para contar a sua história na Unidade Criar espaço físico para expor os objetos Organizar rodas de histórias Catalogar e organizar o registro das ações atuais de interesse para a preservação da memória da Unidade Realizar o levantamento de acervos patrimonial, documental, fotográfico e outros Incluir o Núcleo permanente de memória no regimento da EQA Sensibilizar e envolver a comunidade acadêmica em geral para contribuir no processo de busca e valorização da memória da EQA Realizar a divulgação do Nume EQA por meio de exposições na Unidade e no site da EQA.

Documento comprobatório: projeto de extensão cadastrado no sisproj 2911/2025

Doc 8— 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).

Atividades realizada: participação do projeto de extensão 2919/2025. O projeto tem como objetivos - Realizar oficinas relacionadas a profissão do Engenheiro de Alimentos em escolas do ensino médio;- Incrementar o número de estudantes da região inscritos nos processos de seleção ao Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos da FURG;- Incentivar



MEMORIAL RSC-PCCTAE

a participação de estudantes do curso de Engenharia de Alimentos em projetos de extensão;- Permitir que os estudantes do curso de Engenharia Alimentos da FURG possam participar de projeto de extensão que permita a eles o cumprimento da carga horária em extensão exigida pelo curso;- Desenvolver a interação entre estudantes e professores do curso de Engenharia de Alimentos com alunos de escolas de ensino médio, com o intuito de despertar o interesse destes alunos por cursos de graduação em áreas tecnológicas. Sendo as minhas atividades a realização de um planejamento das atividades a serem realizadas nas oficinas juntamente com o levantamento de materiais a serem utilizados através de reuniões com a equipe do projeto, e a preparação das oficinas práticas que destaquem a atuação do engenheiro de alimentos nas mais diferentes áreas de atuação.

Documento comprobatório: projeto de extensão cadastrado no sisproj, 2919/2025

Doc 9 - 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).

Atividade realizada: participação no projeto de pesquisa 2687/2025 , nas seguintes atividades, Identificar e preparar os resíduos, seleção dos resíduos com base na disponibilidade local, Coleta e preparo dos resíduos, Implantar e validar o protocolo de ativação fermentativa, levantamento bibliográfico e análise crítica da literatura, desenvolvimento experimental do protocolo de fermentação, ajuste fino e testes preliminares de reprodutibilidade.

Documento comprobatório: projeto de pesquisa cadastrado no sisproj , 2687/2025.

Doc 10 – participação em programas de formação continuada e/ou ações de desenvolvimento de competências desde que não utilizadas para fins de aceleração da promoção na carreira.

Atividade realizada: realização do curso Avaliação qualitativa de risco: exposição a agentes químicos

Documento comprobatório: certificado emitido pelo enap.

Doc 11 - participação em programas de formação continuada e/ou ações de desenvolvimento de competências desde que não utilizadas para fins de aceleração da promoção na carreira.

Atividade realizada: CURSO GERAL DE PROPRIEDADE INTELECTUAL À DISTÂNCIA - DL101P BR

Documento comprobatório: certificado emitido pelo inpi

VI – produção, prospecção e difusão de conhecimento científico ou técnico

doc 12 – carta de patente relacionada aos interesses institucionais

atividade realizada: ESTUFA PORTÁTIL PARA PRODUÇÃO ARTESANAL DE BEBIDAS FERMENTADAS POR CULTURAS DE KEFIR. Resumo do trabalho: A presente invenção trata-se de uma estufa portátil, destinada à fabricação artesanal de bebidas fermentadas que utilizam culturas de kefir de leite ou de água como principal agente biológico. De maneira geral, este equipamento consiste em uma tampa móvel e uma caixa de poliestireno expandido (comumente chamado de isopor), a qual mantém sua temperatura interna constante por meio de um sistema microcontrolado de temperatura. Internamente, a presente invenção possui um sensor de temperatura digital e um sistema de aquecimento de fluxo descendente, composto por uma resistência elétrica (8A) ligada a um bocal de lâmpada (8B). O calor gerado é distribuído por uma ventoinha acoplada a um suporte . Na parte externa da estufa, um painel de controle mostra a temperatura pré-definida e a temperatura atual em uma tela , podendo ser alterada por um botão de ajuste de temperatura. Desta forma, a presente invenção proporciona mobilidade em processos fermentativos em pequena escala, os quais necessitam de um equipamento leve, de baixo custo e de fácil manutenção capaz de manter o calor constante, especialmente em regiões frias e úmidas. Além disso, a presente invenção pode contribuir para desenvolvimento de microempresas no setor de bebidas fermentadas artesanais, bem como para o campo da biotecnologia aplicada à



MEMORIAL RSC-PCCTAE

indústria de alimentos e bebidas.

Documento comprobatório: Portaria nº 14/2024 emitida pelo INPI

Doc 13 – conclusão de curso de educação formal superior ao exigido pelo ingresso no cargo de que é titular e que não seja utilizado para percepção de incentivo a qualificação

Atividade realizada: fiz a especialização em Química geral e Industrial para aprimorar meus conhecimentos

Documento comprobatório: certificado emitido pela Faculdade Unyleya.

Doc 14- – conclusão de curso de educação formal superior ao exigido pelo ingresso no cargo de que é titular e que não seja utilizado para percepção de incentivo a qualificação

Atividade realizada: realizei a especialização Ciências e Tecnologias de Alimentos, para ampliar conhecimentos e melhor atender aos alunos.

Documento comprobatório : certificado emitido pela Faculdade Unyleya

Doc 15 – autoria ou coautoria de capítulo de livro, de artigo publicado em revista especializada, jornal científico ou periódico, relacionado aos interesses institucionais

Atividade realizada: autoria do artigo intitulado “INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL COMO SUPORTE ÀS METODOLOGIAS ATIVAS NA EDUCAÇÃO CONTEMPORÂNEA” publicado na Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação — REASE.

Documento comprobatório : artigo publicado na Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação. São Paulo, v. 12, n. 5, maio. 2026. ISSN: 2675-3375.

Doc 16 - autoria ou coautoria de capítulo de livro, de artigo publicado em revista especializada, jornal científico ou periódico, relacionado aos interesses institucionais

Atividades relacionadas: autoria do artigo intitulado “NEUROEDUCAÇÃO E TECNOLOGIAS EDUCACIONAIS: FUNDAMENTOS COGNITIVOS E INOVAÇÃO PEDAGÓGICA NA ESCOLA CONTEMPORÂNEA”

Documento comprobatório: artigo publicado na Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação. São Paulo, v. 12, n. 3, mar. 2026. ISSN: 2675-3375.

Doc 17– autoria ou coautoria de capítulo de livro, de artigo publicado em revista especializada, jornal científico ou periódico, relacionado aos interesses institucionais

Atividade relacionada: coautoria do capítulo intitulado “APLICAÇÕES DA BIOTECNOLOGIA NA REMEDIAÇÃO AMBIENTAL: SOLUÇÕES SUSTENTÁVEIS PARA RECUPERAÇÃO DE ECOSISTEMAS DEGRADADOS”

Documento comprobatório: capítulo publicado pela Editora aurum - Pesquisas em Engenharias e Temas Correlatos – ISBN: 978-65-83849-66-3, <https://doi.org/10.63330/aurumpub.041-009>

Doc 18 - autoria ou coautoria de capítulo de livro, de artigo publicado em revista especializada, jornal científico ou periódico, relacionado aos interesses institucionais

Atividade relacionada: coautoria no capítulo intitulado “BIOTECNOLOGIA E SUSTENTABILIDADE NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA: ESTRATÉGIAS PARA REDUÇÃO DE IMPACTOS AMBIENTAIS E OTIMIZAÇÃO PRODUTIVA”

Documento comprobatório: capítulo publicado pela Editora aurum - Interfaces do Saber: Estudos Contemporâneos – ISBN: 978-65-83849-73-1, <https://doi.org/10.63330/aurumpub.045-017>

3 – saberes e competências desenvolvidos



MEMORIAL RSC-PCCTAE

Ao longo da minha trajetória profissional, desenvolvi uma formação multidisciplinar que integra as áreas de Química, Administração de Empresas e Psicologia, proporcionando uma visão abrangente e integrada dos processos técnicos, organizacionais e humanos. Essa formação possibilitou a consolidação de competências técnicas, administrativas, gerenciais e interpessoais, enriquecidas por uma sólida experiência prática e pela participação em diferentes contextos institucionais. Paralelamente, mantive o compromisso permanente com o aprimoramento profissional, por meio da educação continuada, da atualização científica e tecnológica e da busca constante por novos conhecimentos, contribuindo para uma atuação pautada na excelência, inovação e melhoria contínua.

4 – Inovação, responsabilidade e resultados institucionais

Ao longo da minha trajetória na Universidade, tenho desempenhado papel estratégico no fortalecimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão, contribuindo para a consolidação da infraestrutura laboratorial e para a qualificação dos processos acadêmicos nas áreas de Química e Engenharia de Alimentos. Minha atuação caracteriza-se pelo suporte técnico especializado, pelo planejamento e organização das rotinas laboratoriais, pela implementação de boas práticas e pela garantia das condições necessárias para o desenvolvimento seguro e eficiente de aulas práticas, projetos de pesquisa e ações extensionistas.

Além das atribuições técnico-administrativas, tenho exercido uma atuação proativa na melhoria contínua dos laboratórios, colaborando com a otimização de processos, a gestão de equipamentos, a padronização de procedimentos e a organização dos espaços laboratoriais. Essas iniciativas têm contribuído para elevar a qualidade das atividades desenvolvidas, ampliar a confiabilidade dos resultados experimentais, assegurar o cumprimento das normas de biossegurança e fortalecer o ambiente de ensino e pesquisa.

5 – Relação da trajetória com o nível pleiteado

Tendo em vista que minha trajetória profissional foi construída a partir da integração entre experiência técnica, sólida formação acadêmica, atuação institucional e participação ativa em atividades de ensino, pesquisa e extensão, desenvolvidas em contextos de crescente complexidade e responsabilidade, consolidei um conjunto de competências técnicas, científicas, administrativas e gerenciais que evidenciam maturidade profissional, capacidade de liderança e compromisso com a excelência institucional. Essa trajetória é marcada pela atuação propositiva na implementação e no aperfeiçoamento de processos, pelo fortalecimento das atividades acadêmicas e laboratoriais, pela articulação entre diferentes áreas do conhecimento e pela contribuição efetiva para o desenvolvimento das ações institucionais, demonstrando a complexidade dos saberes, das atribuições e das competências compatíveis com o nível profissional ora pleiteado para reconhecimento.

6 – síntese

Desde o ingresso na Universidade Federal do Rio Grande, em 2006, venho construindo uma trajetória profissional fundamentada no suporte técnico especializado às atividades laboratoriais, no fortalecimento das ações de ensino, pesquisa e extensão, e na promoção da educação científica e do desenvolvimento acadêmico institucional. Ao longo desse período, tenho buscado de forma contínua o aprimoramento profissional, por meio da formação continuada, da atualização dos conhecimentos científicos e tecnológicos, e da participação efetiva em projetos, iniciativas e ações estratégicas da instituição.

A integração entre a experiência prática acumulada, a produção técnica e científica, a formação acadêmica multidisciplinar e a atuação em atividades de ensino, pesquisa, extensão e gestão possibilitou a consolidação de um conjunto de competências técnicas, científicas, administrativas e pedagógicas que ultrapassam as atribuições estritamente operacionais inerentes ao cargo. Essa trajetória evidencia a construção de saberes aplicados, a capacidade de atuação em diferentes contextos institucionais, o comprometimento com a melhoria contínua dos processos e a contribuição efetiva para a qualidade das atividades desenvolvidas na Universidade.

Dessa forma, o conjunto das experiências, conhecimentos e resultados alcançados ao longo da carreira demonstra a



MEMORIAL RSC-PCCTAE

ampliação progressiva das responsabilidades assumidas e a relevância das contribuições prestadas à comunidade acadêmica. Os saberes e competências desenvolvidos refletem uma atuação qualificada, com impacto nas atividades laboratoriais, acadêmicas e institucionais, evidenciando a aderência aos critérios estabelecidos para o Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC) no nível pleiteado.