



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA E INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL/ESCOLA DE VETERINÁRIA

MEMORIAL DESCRITIVO PARA RECONHECIMENTO DE SABERES E
COMPETÊNCIAS
(RSC-PCCTAE)

I. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIDOR

Nome completo: Isabella Maciel Costa
Matrícula SIAPE: 3149436
Cargo: Técnica em Alimentos e Laticínios
Setor/Unidade de lotação: Departamento de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal/Escola de Veterinária
Incentivo à Qualificação (IQ): Mestrado (52%)
Instituição: Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG)
Concessão Anterior: Não
Saldo anterior: 0 ponto(s)

II. NÍVEL PLEITEADO

Nível RSC solicitado: RSC-PCCTAE VI
Equivalência: Doutorado
Requisito de entrada: Mestrado

III. APRESENTAÇÃO

Eu, **Isabella Maciel Costa**, servidor(a) Técnico-Administrativo(a) em Educação lotado(a) em **Departamento de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal/Escola de Veterinária**, venho por meio deste Memorial Descritivo apresentar os saberes, competências e experiências profissionais adquiridas ao longo da minha trajetória, buscando o Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC) equivalente a **Doutorado**, conforme previsto na legislação vigente.

O Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC) visa valorizar o desenvolvimento profissional do servidor público federal, reconhecendo formalmente os conhecimentos, habilidades e atitudes adquiridos através de cursos, experiências profissionais, trabalhos técnicos e outras atividades que contribuem para o aprimoramento das funções exercidas na instituição de ensino.

IV. PONTUAÇÃO CONSOLIDADA

Pontuação sem saldo anterior: 146,50 pontos

Saldo de concessão anterior: 0,00 pontos

Pontuação total apresentada: 146,50 pontos

Pontuação mínima necessária: 75 pontos

Pontuação total excedente (banco de pontos): 71,50 pontos

Critérios específicos utilizados: 13

Mínimo de critérios exigido: 7

Pontuação por Critério:

- Critério II — Participação e Atuação em Projetos Institucionais, na Gestão, no Apoio ao Ensino, à Pesquisa, à Extensão, de Inovação e Assistência Especializada: **52,00 pts**
- Critério IV — Designação para Assunção de Responsabilidades Técnico-Administrativas ou Especializadas: **9,00 pts**
- Critério VI — Produção, Prospecção e Difusão de Conhecimento Científico ou Técnico: **85,50 pts**

V. TRAJETÓRIA PROFISSIONAL

Ingressei na UFMG em 02/09/2019 como Técnica em Alimentos e Laticínios e fui lotada no Departamento de Tecnologia e Inspeção de Produtos de Origem Animal da Escola de Veterinária, onde atuo até o momento.

No decorrer da minha trajetória, participei de projetos extensão, tanto como coordenadora quanto como voluntária. Nestes projetos desenvolvi competências para liderar equipes de alunos e servidores, gerenciar cronogramas e prazos, aperfeiçoar a oratória ao ministrar cursos, realizar processos seletivos, aprimorar a capacidade analítica, resolver problemas e trabalhar em equipe.

Quanto à participação em ações institucionais, trabalhei na equipe organizadora da Mostra SuaUFMG-2026, evento importante para a comunidade, e auxiliei na recepção de participantes. Aperfeiçoei estratégias de comunicação para bem recepcioná-los e instruí-los em dúvidas.

Atuei na supervisão de vivência curricular de estudantes no laboratório, elaborando cronograma de horários e atividades e instruindo sobre metodologias analíticas. Como supervisora contribuí com a formação acadêmica dos discentes e desenvolvi habilidades de ensino, gestão de tempo e pessoas, ao lidar com diferentes alunos e realidades.

Participei da avaliação de resumos de congressos, de seminário de pós-graduação e de relatório final de estágio, contribuindo para a formação dos estudantes e melhoria dos trabalhos e, ao mesmo tempo, desenvolvendo habilidades para correção e revisão crítica dos resultados e da desenvoltura de apresentação.

Relato também minha participação em cursos e eventos que foram importantes para aquisição de novos conhecimentos e atualização, como informações sobre como proceder sendo chefe de setor de vestibular seriado e me preparar para possíveis imprevistos, além de informações da minha área de formação e trabalho, aprendendo novas metodologias, legislações e temas emergentes na área de ciência de alimentos.

Quanto à assunção de responsabilidades, atuo como responsável pelo setor de almoxarifado de produtos químicos e meios de cultura do Departamento, realizando a gestão de estoque e resíduos, avaliando compatibilidade de produtos e atendendo a usuários.

Pela atuação proativa na pesquisa, fui inserida em grupos de pesquisa, parcerias de trabalhos e, com isso, participei de apresentação de trabalhos, publicação de artigos científicos e livros, obtendo experiência na escrita científica, análise estatística e interpretação de resultados.

Por conhecimentos anteriormente adquiridos em minha formação, ministrei palestras para estudantes de graduação, pós-graduação e em congresso, desenvolvendo minha oratória e aprendendo com as dúvidas dos participantes.

Por fim, fiz parte da Comissão Organizadora da 3ª e da 4ª edição do Congresso Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação e atuei na organização pré e durante o congresso. Nesse trabalho, criei rede de contatos profissionais para trocar ideias, aprimorei estratégias de comunicação com o público e de organização de infraestrutura.

VI. ROL DE SABERES E COMPETÊNCIAS DECLARADOS

1. Coordenação de projetos institucionais (ensino, pesquisa, extensão, gestão e inovação)

Unidade: Por projeto | Qtde: 2 | Pts/Unit.: 7,50 | Subtotal: 15,00 pts

Documentação anexada:

-  Anexo_41_Grupoll_Criterio1.pdf
-  Anexo_42_Grupoll_Criterio1.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Como coordenadora administrativa do curso de capacitação, participei na elaboração do projeto, desenvolvimento de cronograma e seleção de equipe, ministrei cursos e apliquei questionários de avaliação. Já como coordenadora do projeto Desenvolva-se, atuei na busca por palestrantes, processo seletivo de estudantes para compor o projeto, reuniões de alinhamento e planejamento de atividades.

2. 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)

Unidade: Por projeto | Qtde: 2 | Pts/Unit.: 4,50 | Subtotal: 9,00 pts

Documentação anexada:

-  Anexo_43_Grupoll_Criterio2.pdf
-  Anexo_44_Grupoll_Criterio2.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: No projeto de extensão de prestação de serviços, atuei na execução de análises microbiológicas de alimentos de origem animal provenientes tanto de produtores rurais quanto de indústrias de alimentos, na interpretação de resultados e na liberação de relatórios e laudos analíticos. Na Mostra SuaUFMG participei na organização e reunião pré-evento, recepção de estudantes e divulgação de informações.

3. Participação em atividades de orientação, tutoria, preceptoria ou supervisão

Unidade: Por designação | Qtde: 4 | Pts/Unit.: 3,00 | Subtotal: 12,00 pts

Documentação anexada:

- ☐ Anexo_45_Grupoll_Criterio5.pdf
- ☐ Anexo_46_Grupoll_Criterio5.pdf
- ☐ Anexo_47_Grupoll_Criterio5.pdf
- ☐ Anexo_48_Grupoll_Criterio5.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Fui supervisora de vivência curricular de estudantes de graduação em Medicina Veterinária da UFMG durante a realização de atividades experimentais nos laboratórios do Departamento nas áreas de microbiologia de alimentos e inspeção e tecnologia de produtos de origem animal contribuindo para a formação acadêmica dos discentes.

4. Participação em atividade de avaliação de trabalho ou atuação como jurado em eventos acadêmicos, científicos, culturais, esportivos e técnicos

Unidade: Por evento | Qtde: 4 | Pts/Unit.: 3,00 | Subtotal: 12,00 pts

Documentação anexada:

- ☐ Anexo_49_Grupoll_Criterio7.pdf
- ☐ Anexo_50_Grupoll_Criterio7.pdf
- ☐ Anexo_51_Grupoll_Criterio7.pdf
- ☐ Anexo_52_Grupoll_Criterio7.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Participei de bancas de avaliação de trabalho final de estágio e de seminário de pós-graduação, avaliando a parte escrita e a apresentação, observando adequação da escrita, tempo, desenvoltura, recursos visuais. Atuei também na avaliação de resumos (X SEACAD e 11º Congresso da Afya), tanto na parte escrita quanto na apresentação, observando relevância, escrita, adequação ao evento e desenvoltura.

5. Participação em programas de formação continuada e/ou ações de desenvolvimento de competências, desde que não utilizada para fins de aceleração da promoção na carreira (carga horária mínima de dez horas)

Unidade: Por capacitação | Qtde: 2 | Pts/Unit.: 1,00 | Subtotal: 2,00 pts

Documentação anexada:

- ☐ Anexo_53_Grupoll_Criterio9.pdf
- ☐ Anexo_54_Grupoll_Criterio9.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: No curso de formação de chefes e subchefes do vestibular seriado da UFMG, adquiri conhecimentos necessários para entender o funcionamento do seriado, pontos importantes do edital, instruções para antes, após e durante a aplicação das provas. Já no curso de Boas Práticas revisei conhecimentos pertinentes da área do meu cargo de atuação que incluem higiene e qualidade sanitária de alimentos.

6. Participação em capacitação, fórum, oficina, workshop e congresso, com carga horária mínima de dez horas, vinculada aos interesses da Instituição Federal de Ensino

Unidade: Por evento | Qtde: 2 | Pts/Unit.: 1,00 | Subtotal: 2,00 pts

Documentação anexada:

 Anexo_55_Grupoll_Criterio11.pdf

 Anexo_56_Grupoll_Criterio11.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Participei dos eventos VI Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, que abordaram temáticas relacionadas ao meu cargo de trabalho na UFMG e minha área de formação. Nestes eventos assisti às palestras, realizei apresentação de trabalhos e participei de cursos/oficinas na área de ciência e tecnologia de alimentos.

7. Atuação como responsável por setor ou por unidade, formalmente designado, desde que a designação não gere pagamento de remuneração

Unidade: Por ano ou fração acima de seis meses | Qtde: 2 | Pts/Unit.: 4,50 | Subtotal: 9,00 pts

Documentação anexada:

 Anexo_57_GrupolV_Criterio8.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Atuo como responsável pelo setor de almoxarifado do Departamento desde 26/11/2024 realizando o recebimento, controle de estoque e validade de produtos químicos e meios de cultura microbiológicos, atualização do inventário, atendimento a usuários, gestão de resíduos químicos perigosos, de compatibilidade química entre substâncias e de segurança. Essa atividade requer atenção e capacitação prévia.

8. Participação como membro em grupo de pesquisa devidamente registrado em órgão ou sistema oficial de reconhecimento institucional

Unidade: Por projeto | Qtde: 2 | Pts/Unit.: 3,00 | Subtotal: 6,00 pts

Documentação anexada:

 Anexo_58_GrupoVI_Criterio7.pdf

 Anexo_59_GrupoVI_Criterio7.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Atuo como técnica colaboradora no Grupo de Pesquisa, Ensino e Extensão em Tecnologia de Cereais, Produtos Amiláceos e Panificação (GPantec) e do GEPpesc - Grupo de Estudo, Pesquisa e Extensão em Pescado, registrados no CNPq, desde outubro de 2022, com apoio na execução e divulgação de pesquisas científicas, organização de eventos e ações de extensão na área, reuniões e grupos de discussão.

9. Publicação ou organização de livro relacionado aos interesses institucionais (com ISBN e Conselho Editorial)

Unidade: Por produto | Qtde: 1 | Pts/Unit.: 20,00 | Subtotal: 20,00 pts

Documentação anexada:

 Anexo_60_GrupoVI_Criterio9.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Participei de toda a elaboração do livro, que tem a temática principal de tecnologia de alimentos, em parceria com o professor Felipe Trombete da UFSJ e uma ex-aluna de engenharia de alimentos da UFSJ, atuando na organização e revisão de texto dos capítulos, escrita de alguns capítulos, seleção de imagens, elaboração de fluxogramas, padronização de estilo e formatação, verificação da versão final.

10. Autoria ou coautoria de capítulo de livro, de artigo publicado em revista especializada, jornal científico ou periódico, relacionado aos interesses institucionais

Unidade: Por publicação | Qtde: 4 | Pts/Unit.: 7,50 | Subtotal: 30,00 pts

Documentação anexada:

-  Anexo_61_GrupoVI_Criterio10.pdf
-  Anexo_62_GrupoVI_Criterio10.pdf
-  Anexo_63_GrupoVI_Criterio10.pdf
-  Anexo_64_GrupoVI_Criterio10.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: O artigo da Journal of Cereal Science foi fruto do meu trabalho de mestrado publicado no ano seguinte à minha defesa, no qual desenvolvi todas as análises laboratoriais, análises estatísticas, escrevi e revisei o artigo para submissão. Já os demais artigos se referem à minha participação nas pesquisas do departamento em que trabalho, auxiliando na parte experimental, análise estatística e escrita.

11. Apresentação de trabalho de interesse institucional em congresso, seminário ou outros eventos

Unidade: Por produto | Qtde: 2 | Pts/Unit.: 4,50 | Subtotal: 9,00 pts

Documentação anexada:

-  Anexo_65_GrupoVI_Criterio11.pdf
-  Anexo_66_GrupoVI_Criterio11.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: O trabalho que apresentei no 29º CBCTA refere-se à uma pesquisa do laboratório onde trabalho, em que contribuí na realização de análises de salame fermentado com bactérias potencialmente probióticas. Já o trabalho que apresentei no VI CONAN refere-se à parceria com laboratório da Faculdade de Farmácia da UFMG na caracterização de matérias-primas para desenvolvimento de filmes biodegradáveis.

12. Atuação formalmente autorizada como instrutor, tutor, palestrante, autor de conteúdo técnico ou orientador em ação formativa estruturada de interesse institucional, prevista em plano ou programa de desenvolvimento de pessoas

Unidade: Por curso | Qtde: 3 | Pts/Unit.: 4,50 | Subtotal: 13,50 pts

Documentação anexada:

-  Anexo_67_GrupoVI_Criterio15.pdf
-  Anexo_68_GrupoVI_Criterio15.pdf
-  Anexo_69_GrupoVI_Criterio15.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Ministrei uma palestra teórico-prática em uma disciplina de graduação abordando análises microbiológicas e biossegurança com exposição oral do tema e exemplificação no laboratório; uma palestra teórica em uma disciplina de pós-graduação sobre a nova rotulagem de alimentos com exposição em slides e uma palestra teórica em um congresso nacional de panificação abordando tema estudado no meu mestrado.

13. Atuação na coordenação de congresso, simpósio ou seminário de interesse institucional

Unidade: Por evento | Qtde: 2 | Pts/Unit.: 3,50 | Subtotal: 7,00 pts

Documentação anexada:

-  Anexo_70_GrupoVI_Criterio16.pdf
-  Anexo_71_GrupoVI_Criterio16.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: No III CBCP participei da comissão organizadora atuando na busca por parcerias, montagem de stands, credenciamento dos inscritos, mediação de palestras, divulgação e contato com palestrantes. Já no IV CBCP, participei da comissão organizadora com foco na gestão dos trabalhos submetidos. Essa participação permite realizar networking, requer responsabilidade e facilidade na resolução de problemas.

VII. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE LEGAL

Declaro, para todos os fins de direito, que as informações constantes neste Memorial Descritivo ocorreram no exercício da carreira, não foram utilizadas em requerimentos anteriores e são verdadeiras, autênticas e estão devidamente comprovadas com a documentação anexada, assumindo inteira responsabilidade pelas declarações prestadas, sujeito às sanções legais cabíveis em caso de falsidade.

Declaro ainda estar ciente de que o título utilizado como requisito de entrada para o nível atual não serve para pontuar no rol de saberes apresentado neste memorial.



Estou de acordo com a publicação do meu memorial na página da PRORH, em cumprimento ao disposto no Decreto 13048/2026, art. 8º, inciso VII.