



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL/ ICA

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

I. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIDOR

Nome completo: Lorena Bianca Chaves Barbosa
Matrícula SIAPE: 3149056
Cargo: Técnico em alimentos e laticínios
Setor/Unidade de lotação: Laboratório de Análise Sensorial/ ICA
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, **Lorena Bianca Chaves Barbosa**, servidor(a) Técnico-Administrativo(a) em Educação lotado(a) em **Laboratório de Análise Sensorial/ ICA**, 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: 96,00 pontos
Saldo de concessão anterior: 0,00 pontos

Pontuação total apresentada: 96,00 pontos

Pontuação mínima necessária: 75 pontos

Pontuação total excedente (banco de pontos): 21,00 pontos

Critérios específicos utilizados: 10

Mínimo de critérios exigido: 7

Pontuação por Critério:

- Critério I — Participação em Grupos de Trabalho, Comissões, Comitês, Núcleos, Representações ou Similares, Formalmente Instituídos ou Reconhecidos Pelo Órgão ou Pela Entidade: **7,50 pts**
- Critério II — Participação e Atuação em Projetos Institucionais, na Gestão, no Apoio ao Ensino, à Pesquisa, à Extensão, de Inovação e Assistência Especializada: **22,00 pts**
- Critério VI — Produção, Prospecção e Difusão de Conhecimento Científico ou Técnico: **66,50 pts**

V. TRAJETÓRIA PROFISSIONAL

Ao longo da minha trajetória profissional, venho construindo e aprimorando conhecimentos e competências nas áreas de ciência e tecnologia de alimentos, qualidade, análise sensorial e microbiologia. Minha formação iniciou-se com a graduação em Engenharia de Alimentos pela UFMG, concluída em 2014, como integrante da primeira turma do curso no Campus Montes Claros, seguida de especialização em Controle de Qualidade em Processos Alimentícios, disciplinas de pós-graduação e diversas capacitações. Em 2019, ingressei na UFMG como Técnica em Alimentos e Laticínios, inicialmente no Laboratório de Anatomia e Dendrologia. Em 2021, passei a atuar no Laboratório de Análise Sensorial e, desde 2024, também no Laboratório de Microbiologia do Ciclo Inicial, ampliando progressivamente minha atuação no apoio às atividades de ensino, pesquisa e extensão. Paralelamente, participei de eventos técnico-científicos, comissões organizadoras, atividades de avaliação e ações institucionais, além de desenvolver produção e divulgação científica por meio de artigos, capítulos de livros, trabalhos em anais e apresentações. Esse percurso demonstra a evolução contínua da minha qualificação e a aplicação dos conhecimentos adquiridos às atividades desenvolvidas na UFMG, contribuindo para o ensino, a pesquisa, a extensão e o apoio institucional.

VI. ROL DE SABERES E COMPETÊNCIAS DECLARADOS

1. Participação como membro de núcleos, representações, grupos de trabalho ou similares, comissões ou comitês previstos no âmbito da administração pública, regularmente instituídos

Unidade: Por designação | Qtde: 1 | Pts/Unit.: 3,00 | Subtotal: 3,00 pts

Documentação anexada:

 Anexo_01_GrupoI_Criterio3.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Participação na Comissão de Elaboração e Reformulação da proposta "Estruturação e Modernização dos Laboratórios Didáticos na Área de Botânica do ICA", contribuindo tecnicamente para o planejamento e aprimoramento da infraestrutura laboratorial destinada ao ensino de graduação.

2. Atuação em atividades de organização, fiscalização, execução de exame de seleção, vestibular ou concursos

Unidade: Por designação | Qtde: 1 | Pts/Unit.: 4,50 | Subtotal: 4,50 pts

Documentação anexada:

 Anexo_02_GrupoI_Criterio5.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Participação em concurso público da UFMG, atuando como aplicadora/fiscal de sala no Processo Seletivo Seriado UFMG 2025, vinculado à Comissão Permanente do Vestibular (COPEVE), contribuindo para a organização, fiscalização e garantia da regularidade do processo seletivo institucional.

3. Conclusão de curso de educação formal superior ao exigido para o ingresso no cargo de que é titular e que não seja utilizado para percepção de Incentivo à Qualificação

Unidade: Por curso | Qtde: 1 | Pts/Unit.: 15,00 | Subtotal: 15,00 pts

Documentação anexada:

 Anexo_18_GrupoVI_Criterio4.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Conclusão da Pós-Graduação Lato Sensu em Controle de Qualidade em Processos Alimentícios, realizada previamente ao ingresso no cargo, proporcionando formação especializada em controle de qualidade, segurança dos alimentos e processos alimentícios, conhecimentos que posteriormente contribuíram para o aprimoramento da atuação profissional e das atividades desenvolvidas no ambiente de trabalho.

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

Unidade: Por evento | Qtde: 3 | Pts/Unit.: 3,00 | Subtotal: 9,00 pts

Documentação anexada:

 Anexo_03_GrupoII_Criterio7.pdf

 Anexo_04_GrupoII_Criterio7.pdf

 Anexo_05_GrupoII_Criterio7.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Atuação como avaliadora em eventos científicos e acadêmicos, incluindo o III e VI Simpósios de Engenharia de Alimentos e a VIII Feira de Ciências do Norte de Minas Gerais, contribuindo para a avaliação de trabalhos científicos, a qualidade da produção acadêmica e a disseminação do conhecimento.

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: 8 | Pts/Unit.: 1,00 | Subtotal: 8,00 pts

Documentação anexada:

-  Anexo_06_Grupoll_Criterio9.pdf
-  Anexo_07_Grupoll_Criterio9.pdf
-  Anexo_08_Grupoll_Criterio9.pdf
-  Anexo_09_Grupoll_Criterio9.pdf
-  Anexo_10_Grupoll_Criterio9.pdf
-  Anexo_11_Grupoll_Criterio9.pdf
-  Anexo_12_Grupoll_Criterio9.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Participação em capacitações nas áreas de segurança e biossegurança laboratorial, boas práticas de manipulação de alimentos, ciência e tecnologia de carnes, inovação e desenvolvimento de produtos, tecnologia de lácteos, panificação e desenvolvimento regional, ampliando conhecimentos técnicos aplicáveis às atividades profissionais.

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: 5 | Pts/Unit.: 1,00 | Subtotal: 5,00 pts

Documentação anexada:

-  Anexo_13_Grupoll_Criterio11.pdf
-  Anexo_14_Grupoll_Criterio11.pdf
-  Anexo_15_Grupoll_Criterio11.pdf
-  Anexo_16_Grupoll_Criterio11.pdf
-  Anexo_17_Grupoll_Criterio11.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Atuação em eventos de formação e atualização profissional nas áreas de Engenharia de Alimentos, desenvolvimento regional, apicultura e Ciências Agrárias, incluindo a Semana de Engenharia de Alimentos da Unicamp, evento sobre a atuação da Engenharia de Alimentos no Norte de Minas, SIMEALI e Congresso Mineiro de Apicultura, ampliando conhecimentos técnicos e acadêmicos.

7. 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: 5 | Pts/Unit.: 7,50 | Subtotal: 37,50 pts

Documentação anexada:

- ☐ Anexo_19_GrupoVI_Criterio10.pdf
- ☐ Anexo_20_GrupoVI_Criterio10.pdf
- ☐ Anexo_21_GrupoVI_Criterio10.pdf
- ☐ Anexo_22_GrupoVI_Criterio10.pdf
- ☐ Anexo_23_GrupoVI_Criterio10.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Atuação em produção e divulgação científica, com autoria e coautoria de artigos e capítulos de livro e apresentação de trabalhos em eventos acadêmicos, abordando temas relacionados à microbiologia, atividade antimicrobiana, análise físico-química e sensorial de méis e aplicações da apitoxina, contribuindo para a disseminação e construção do conhecimento científico.

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

Unidade: Por produto | Qtde: 1 | Pts/Unit.: 4,50 | Subtotal: 4,50 pts

Documentação anexada:

- ☐ Anexo_24_GrupoVI_Criterio11.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Apresentação de trabalho no XV Seminário de Iniciação Científica Júnior da UFMG, abordando a elaboração e implementação de documentos técnicos para segurança em laboratório de pesquisa, com foco em procedimentos de manipulação, armazenamento e descarte de substâncias químicas e orientações para situações de acidentes.

9. Participação em atividade de difusão ou apoio à formação institucional (expositor, facilitador, colaborador)

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

Documentação anexada:

- ☐ Anexo_25_GrupoVI_Criterio14.pdf
- ☐ Anexo_26_GrupoVI_Criterio14.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Atuação na organização da Mostra Sua UFMG, importante iniciativa institucional de divulgação e aproximação da Universidade com a comunidade, contribuindo para a organização e realização do evento nos campi de Montes Claros em 2024 e 2026, fortalecendo ações de integração, divulgação do ensino e interação com a sociedade.

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

Unidade: Por evento | Qtde: 1 | Pts/Unit.: 3,50 | Subtotal: 3,50 pts

Documentação anexada:

 Anexo_27_GrupoVI_Criterio16.pdf

Descrição/Justificativa/Correlação/Relevância: Atuação na Comissão Organizadora do VI Simpósio de Engenharia de Alimentos, contribuindo para o planejamento e realização de importante evento científico e acadêmico, voltado à integração, divulgação e intercâmbio de conhecimentos na área de alimentos, com carga horária de 240 horas.

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.

Gerado em 10 de agosto de 2026 às 10:49



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.