

Anexo I - Planilha de disponibilidade de bolsas – Profa. Selene Daiha Benevides, Embrapa Agroindústria Tropical

Vaga	Vigência Estimada	Quantidade	Local de trabalho	Carga horária	Requisitos / Atividades a serem desenvolvidas	Valor da Bolsa
Bolsa – Modalidade H – Profissional de nível médio com experiência profissional mínima comprovada de 2 anos em atividades de pesquisa, desenvolvimento ou inovação ou na implantação de processos de produção e atividades gerenciais	12 meses	1	Embrapa Agroindústria Tropical (Fortaleza – CE) Universidade Federal do Ceará (Fortaleza – CE) Comunidade quilombola Pedrinhas Clube de Mães (Anajatuba – MA) Povoado Vinagre (Itapecuru-Mirim – MA)	20h semanais	<p><u>Requisitos obrigatórios:</u> CRITÉRIOS ELIMINATÓRIOS</p> <p>Formação técnica ou graduação em Gastronomia ou área afim, cursando pós-graduação em Gastronomia ou em área afim; Experiência profissional ou de pesquisa com alimentos análogos de carne; Disponibilidade para realização de atividades de campo e do projeto de pesquisa.</p> <p><u>Requisitos desejáveis (analisados no formulário e na entrevista):</u> CRITÉRIOS CLASSIFICATÓRIOS</p> <p>0 – não possui 1 – um ano de experiência 2 – dois anos de experiência 3 – mais de dois anos de experiência</p> <p>a) Familiaridade com uso de ferramentas como Excel, Word e algum outro programa estatístico. b) Nível básico de inglês, interpretação de texto (com ou sem certificado). c) Experiência com trabalhos de campo e em laboratório.</p>	R\$ 1.500,00 mensal

					<p>d) Comunicação oral; organização e exposição das ideias (capacidade de síntese e organização de informações, clareza e objetividade).</p> <p><u>Atividades a serem desenvolvidas:</u></p> <p>a) Definição de parâmetros para perfil sensorial e análise sensorial do alimento tipo hambúrguer à base de babaçu, compatível com escala de agroindústria comunitária;</p> <p>b) Descrição de uso e avaliação da aceitação do hambúrguer à base de babaçu;</p> <p>c) Recomendações para ajustes de saborização do alimento tipo hambúrguer à base de babaçu e para modos de apresentação do alimento;</p> <p>d) Participação em reuniões presenciais e virtuais de trabalho sobre as atividades do projeto;</p> <p>e) Elaboração de relatórios e redação de artigos científicos.</p>	
--	--	--	--	--	--	--