



Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre – UFCSPA

Edital PROEXT nº 83/2026 de 09 de setembro de 2026

EDITAL DE CHAMADA PARA SELEÇÃO DE BOLSISTAS PARA O LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL

A Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (PROEXT) e a Coordenação do Curso de Gastronomia da UFCSPA tornam pública a abertura das inscrições para a seleção de bolsistas para atuarem no âmbito do projeto de Implementação do Laboratório de Análise Sensorial de Azeite de Oliva.

1 - DO OBJETIVO DO PROJETO

Art. 1º O objetivo do projeto “Implementação do Laboratório de Análise Sensorial de Azeite de Oliva” é formar um painel sensorial treinado e que tenha habilidade para classificação e avaliação de azeites de oliva, buscando atuar na cadeia da olivicultura estadual e também nacional.

Parágrafo único. O projeto visa a implantação e manutenção do painel sensorial, utilizando a estrutura existente no laboratório. O Rio Grande do Sul é o maior produtor de azeite do Brasil, o que torna fundamental a presença de um laboratório local de análise sensorial. Como os testes físico-químicos isolados não identificam certos tipos de fraudes e misturas, a avaliação de atributos sensoriais (aroma, sabor e textura) é indispensável para atestar a qualidade e autenticidade do produto. Atualmente, o único laboratório brasileiro reconhecido pelo Conselho Oleícola Internacional (COI) é o LFDA (vinculado ao MAPA), que atua apenas como órgão fiscalizador e não presta serviços diretos aos produtores. Essa carência gera gargalos no estado, especialmente para a concessão do Selo Produtos Premium Origem e Qualidade RS, exigindo a montagem de equipes de avaliação a cada safra. A Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA) é uma instituição que possui um curso de Gastronomia e professores capacitados para formar uma equipe de avaliadores sensoriais. Além disso, um dos professores é o chefe do painel do LFDA, reconhecido pelo COI. Essa expertise e reconhecimento garantem a competência e a credibilidade necessárias para realizar as análises sensoriais de azeite de oliva com excelência e de acordo com as normativas nacionais e internacionais. Com adequações pontuais, o laboratório da UFCSPA, que conta com 10 cabines individuais e normatizadas, poderá atender aos produtores locais, agilizando certificações, combatendo fraudes e fortalecendo o estado como referência na olivicultura nacional.

Art. 2º Os recursos para pagamento das bolsas são oriundos da emenda parlamentar descrita no processo 23103.009361/2025-25.

Art. 3º As vagas ofertadas neste edital serão destinadas para atuação na implementação, treinamento e manutenção do painel sensorial, principais atividades do projeto.

2 - DAS INSCRIÇÕES

Art. 4º Poderão se inscrever os discentes de graduação do curso de Gastronomia da UFCSPA que possuam vínculo ativo com a Universidade.

Art. 5º As inscrições para a seleção de bolsistas deverão ser feitas no período de **09 a 21/09/2026** pelo [formulário](#).

Art. 6º Os(as) candidatos(as) classificados(as) acima do número de vagas deste Edital ficarão em cadastro de reserva e poderão ser chamados(as), dentro do prazo de validade do Edital.

3 - DOS REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO

Art. 7º O candidato deve estar regularmente matriculado no curso de Gastronomia da UFCSPA a pelo menos um (01) ano.

4 - DO PERFIL DESEJADO PARA OS BOLSISTAS E DAS ATIVIDADES A SEREM DESEMPENHADAS

Art. 8º O candidato deverá ter perfil proativo, ou seja, iniciativa, dinamismo, criatividade, organização e foco nas propostas de trabalho.

Art. 9º O candidato deverá apresentar boa capacidade de comunicação com público diverso e de diferentes faixas etárias, além de habilidade de trabalho em equipe.

Art. 10 O bolsista deverá apresentar conhecimentos na tabulação de dados, bem como, capacidade de atuar com o preparo de alimentos e, principalmente, azeite de oliva. É desejável que o aluno apresente interesse e conhecimento na área de análise sensorial de alimentos.

Art. 11 O candidato deverá dispor de pelo menos dois turnos inteiros por semana e cumprir carga horária de 20h semanais.

Art. 12 O bolsista selecionado deverá participar de todas as atividades de pesquisa e extensão do projeto e vinculadas ao Laboratório de Análise Sensorial.

5 - DO PROCESSO DE SELEÇÃO E CRITÉRIOS

Art. 13 A banca avaliadora será composta por dois docentes do curso de Gastronomia e que atuam na Coordenação do projeto, que realizarão o processo seletivo conforme os critérios estabelecidos e alinhados no Plano de Trabalho do Bolsista, com os discentes inscritos no período **de 23 a 25/09/2026**.

Art. 14 No momento da assinatura do termo de compromisso, os bolsistas selecionados deverão indicar, obrigatoriamente, dados de uma conta corrente do Banco do Brasil, sob sua titularidade, para realização do pagamento mensal da bolsa.

6 - DO NÚMERO DE BOLSAS, DO VALOR E DA DURAÇÃO

Art. 15 Serão selecionados 02 (dois) bolsistas que receberão uma bolsa mensal no valor R\$ 700,00 (setecentos reais) com duração de 12 meses, prorrogáveis por mais 12, em caso de disponibilidade orçamentária, e previsão de início das atividades para **01 de outubro de 2026**.

7 - DA CERTIFICAÇÃO DOS BOLSISTAS

Art. 16 Após o preenchimento do Relatório Final do Discente Colaborador de Extensão vinculados ao laboratório, os certificados serão disponibilizados ao final da vigência das bolsas.

8 - DO CRONOGRAMA

ATIVIDADES	DATA
Abertura do Edital	09/09/2026
Período de inscrição de candidatos pelo formulário	09 a 21/09/2026
Divulgação da homologação dos candidatos	22/09/2026

Período de seleção de candidatos	23 a 25/09/2026
Divulgação do resultado da seleção de bolsistas pela PROEXT	28/09/2026
Período para assinatura dos Termos de Compromisso	29 a 30/09/2026
Início de vigência da bolsa	Outubro de 2026
Término da vigência da bolsa	Setembro de 2027
Entrega do relatório final do bolsista com parecer do coordenador do projeto ou programa	Até 30/10/2027

9 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 17 Informações adicionais poderão ser obtidas por e-mail: julianogr@ufcspa.edu.br

Art. 18 Os casos omissos serão tratados pela PROEXT em conjunto com a Coordenação do Projeto.

LUÍS HENRIQUE TELLES DA ROSA

Pró-Reitor de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários

JULIANO GARAVAGLIA

Coordenador Laboratório de Análise Sensorial de Azeite de Oliva



Documento assinado eletronicamente por **Luís Henrique Telles da Rosa, Pró-Reitor de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários**, em 09/09/2026, às 14:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Juliano Garavaglia, PROFESSOR 3 GRAU**, em 09/09/2026, às 15:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufcspa.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2572615** e o código CRC **87C22235**.