

EDITAL INTERNO DEPEX/003/2018

O Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão (DEPEX) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-riograndense – Câmpus Bagé, IFSul, torna público que estarão abertas as inscrições para o Processo escolha da identidade visual do curso de Tecnologia em Alimentos.

1. Objeto

O objeto do processo é a escolha da identidade visual que aponte as características relacionadas ao perfil de formação descrito no projeto pedagógico do curso superior de Tecnologia em Alimentos (ANEXO I).

2. Objetivos

Idealização da identidade visual por meio da elaboração do logo do curso, que contemple os aspectos estéticos e artísticos, o qual será utilizado na divulgação do curso.

3. Inscrições

Poderão se inscrever os estudantes regularmente matriculados nos cursos do Instituto Federal Sul-rio-grandense – Campus Bagé. Para isso, o candidato deverá preencher a ficha de inscrição (ANEXO II) e anexar cópia do documento de identidade e comprovante de matrícula.

3.1 Condições

Cada candidato poderá registrar somente um projeto de identidade visual. A inscrição é individual, portanto, não serão aceitas inscrições em grupo.

3.2 Período e forma de inscrições



As inscrições deverão ser realizadas por e-mail no período de 24/04/2018 a 07/05/2018. O e-mail para envio da mensagem é <u>stelameira@ifsul.edu.br</u>. No assunto da mensagem o candidato deve colocar: [inscrição seleção logomarca Alimentos] – nome completo do candidato. Anexando os seguintes documentos:

- ficha de inscrição assinada e digitalizada;
- projeto da identidade visual;
- comprovante de matrícula e cópia do documento de identidade.

4. Especificações técnicas do projeto de identidade visual

O projeto deverá ser apresentado em folha tamanho A4, orientação vertical (retrato), com o uso de elementos justificados por escrito e referentes ao perfil de formação do curso, disponível no ANEXO II.

O arquivo vetorial da marca deve estar no formato CDR (*Corel Draw*) ou SVG (*Scalable Vectorial Graphics*) e JPEG (*Joint Photographics Experts Group*).

5. Comissão julgadora

Os projetos inscritos serão julgados por uma comissão a ser designada pela coordenação do curso superior de Tecnologia em Alimentos.

5.1 Critérios de julgamento

A comissão julgadora levará em consideração os seguintes critérios para escolha do melhor projeto:

- alusão ao perfil de formação do curso;
- composição e plasticidade da proposta;
- qualidades estéticas da arte.



5.2 Julgamento

Todos os projetos inscritos serão julgados, mas somente um projeto será escolhido e apresentado como vencedor. Após julgamento, o processo será lavrado em ata da comissão julgadora. A divulgação do projeto e nome do autor vencedor será realizada em mural, site e redes sociais. Os casos omissos não constantes neste edital serão resolvidos pela comissão julgadora.

6. Certificação do vencedor

O autor do projeto vencedor receberá certificado emitido pela coordenação do curso superior de Tecnologia em Alimentos.

7. Direitos autorais

Com a inscrição, o candidato assume que os Direitos Autorais sobre a confecção e exploração do projeto premiado serão de inteira propriedade do Instituto Federal Sul-rio-grandense, desde o momento em que for inscrita a proposta, implícita a aceitação dessa cessão de Direito Autorais por parte do autor do projeto vencedor.

Fica assegurado a(o) autor(a) da proposta, o direito de mencionar, sempre que necessário, a autoria da marca, para fins de divulgação ou comprovação de capacidade técnica.

Fica assegurado ao Instituto Federal Sul-rio-grandense o direito de fazer adequações na marca vencedora no caso da necessidade de sua aplicação e/ou interpretação.



Stela Maris Meister Meira Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos

Anelise Ramires Meneses Chefia do Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

> Giulia D'Ávila Vieira Direção-geral do campus Bagé



ANEXO I PERFIL E CAMPO DE ATUAÇÃO DO EGRESSO DO CURSO

O perfil profissional do egresso do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos contempla o planejamento, implantação, execução e avaliação dos processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de alimentos e bebidas. Gerencia os processos de produção e industrialização de alimentos. Supervisiona as várias fases dos processos de industrialização e desenvolvimento de alimentos. Realiza análise microbiológica, bioquímica, físico-química, microscópica, sensorial, toxicológica e ambiental na produção de alimentos. Coordena programas de conservação e controle de qualidade de alimentos. Gerencia a manutenção de equipamentos na indústria de processamento de alimentos. Desenvolve, implanta e executa processos de otimização na produção e industrialização de alimentos. Desenvolve novos produtos e pesquisa na área de alimentos. Elabora e executa projetos de viabilidade econômica e processamento de alimentos. Vistoria, realiza perícia, avalia, emite laudo e parecer técnico em sua área de formação, dispondo de visão crítica nos aspectos histórico, sociológica, cultural e econômica para a inserção consciente e qualificada em sua área de formação tecnológica.

O egresso do Curso estará apto a atuar em: Indústrias e agroindústrias de alimentos e bebidas; Indústria de insumos para processos e produtos; Laboratório de análises laboratoriais e controle de qualidade; Instituições e órgãos de pesquisa e ensino; Consultorias; Órgãos de fiscalização higiênico-sanitárias; Entrepostos de armazenamento e beneficiamento; Serviços de alimentação; Profissional autônomo; Empreendimento próprio.



ANEXO II FICHA DE INSCRIÇÃO

Matrícula		
Curso		
Campus		
Nome		
Identidade		
E-mail		

Assinatura