



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE
COORDENADORIA DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E MORADIA
ESTUDANTIL

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

(ART. 18, II, E ART. 19 DA RESOLUÇÃO Nº 56, DE 14 DE JULHO DE 2026 – CONSU/UFAC)

Processo nº 23107.020078/2026-03

IDENTIFICAÇÃO DO(A) SERVIDOR(A)					
NOME	Rafael Lima de Oliveira	MATRÍCULA SIAPE	1833223		
CARGO	Técnico Administrativo				
FUNÇÃO	Nutricionista				
LOTAÇÃO	CRUME				
DATA DE INGRESSO EM INSTITUIÇÃO FEDERAL DE ENSINO	27/12/2010	NÍVEL DE RSC PRETENDIDO	[] RSC-I [] RSC-II [] RSC-III [] RSC-IV [] RSC-V [X] RSC-VI	TITULAÇÃO	[] Ensino Fundamental [] Ensino Médio [] Graduado [] [] Especialista [X] Mestre

COMO PREENCHER ESTE MEMORIAL
No memorial descritivo o servidor deve descrever de forma fundamentada a sua trajetória, relacionando as atividades desenvolvidas aos critérios do RSC-PCCTAE e demonstrando os saberes e competências que qualificam a sua atuação. Nos termos do art. 19 da Resolução nº 56, de 14 de julho de 2026 – CONSU/UFAC, deve apresentar, de forma clara e objetiva: 1) A trajetória profissional do servidor (art. 19, I); 2) A descrição das atividades desenvolvidas (art. 19, II); 3) A demonstração dos saberes e competências adquiridos (art. 19, III); 4) A vinculação das atividades aos requisitos do nível pleiteado e a relevância institucional das atividades desempenhadas (art. 19, IV e V).

1 - A TRAJETÓRIA PROFISSIONAL DO SERVIDOR (ART. 19, I)

Ingressei na Universidade Federal do Acre (UFAC) no cargo de Nutricionista, passando a atuar na Coordenadoria do Restaurante Universitário e Moradia Estudantil (CRUME), unidade vinculada às ações de assistência estudantil da instituição. Desde então, tenho desenvolvido atividades relacionadas ao planejamento, à organização, à execução e ao acompanhamento das ações de alimentação e segurança alimentar da comunidade acadêmica, pautando minha atuação pelos princípios da Administração Pública e pelo compromisso com a melhoria contínua dos serviços prestados.

Ao longo da minha trajetória profissional, busquei ampliar continuamente meus conhecimentos, habilidades e competências por meio de atividades que extrapolaram as atribuições ordinárias do cargo. Essa atuação proporcionou o desenvolvimento de competências nas áreas de planejamento administrativo, gestão e fiscalização de contratos, contratações públicas, pesquisa, supervisão de estágio curricular, produção técnico-científica e capacitação profissional. Todas essas atividades encontram-se devidamente formalizadas por designações institucionais, registros funcionais e demais documentos comprobatórios anexados a este processo.

Minha experiência profissional foi construída a partir da participação em comissões institucionais, equipes de planejamento da contratação, atividades de fiscalização contratual, grupos de pesquisa, produção bibliográfica e ações de formação e aperfeiçoamento profissional. Essas experiências, detalhadas nas seções subsequentes, estão organizadas conforme os critérios da folha de pontuação e acompanhadas da respectiva documentação comprobatória.

A amplitude das atividades desempenhadas contribuiu para o fortalecimento da minha atuação nas áreas de assistência estudantil, gestão institucional, administração pública, segurança alimentar, formação acadêmica e disseminação do conhecimento. Os conhecimentos e competências adquiridos ao longo desse percurso foram incorporados à prática profissional, resultando em uma atuação mais qualificada e alinhada ao interesse público, com reflexos positivos no cumprimento da missão institucional da Universidade Federal do Acre e no aprimoramento dos serviços oferecidos à comunidade acadêmica.

2 - A DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS (ART. 19, II)

2.1 - Requisito I - Participação em grupos de trabalho, comissões, comitês, núcleos, representações ou similares

Item 3 – Participação como membro de comissões regularmente instituídas

Desde os primeiros anos de minha atuação profissional na Universidade Federal do Acre, participei de comissões instituídas por ato administrativo formal, experiências que contribuíram para ampliar minha compreensão sobre os processos institucionais e fortalecer competências relacionadas à atuação colegiada, à análise técnica e à gestão universitária. As atividades descritas neste item correspondem às três designações apresentadas no **Anexo I**, utilizadas exclusivamente para pontuação no Item 3 do Requisito I.

Comissão Executiva Local para a 66ª Reunião da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência (SBPC) – 2013 e 2014

Em agosto de 2013 fui designado para compor a Subcomissão de Alimentação da Comissão Executiva Local responsável pela organização da 66ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência (SBPC), realizada em 2014. Nesse contexto, atuei no planejamento e na organização dos processos relacionados à produção e ao fornecimento de refeições destinadas ao público participante e à equipe de organização do evento.

A experiência proporcionou minha participação em um processo institucional de elevada complexidade, que demandou planejamento, articulação entre diferentes setores, trabalho colaborativo e observância dos

princípios da legalidade, transparência e gestão pública. A atuação também exigiu a aplicação e adequação das normas sanitárias e das boas práticas de manipulação de alimentos às particularidades e aos desafios inerentes à realização de um evento de grande porte.

A participação na Subcomissão contribuiu significativamente para o desenvolvimento de competências relacionadas ao planejamento, à organização, à gestão de processos e à atuação integrada com diferentes equipes e áreas institucionais. Além disso, possibilitou ampliar minha compreensão acerca da estrutura e do funcionamento da Universidade em atividades que extrapolam as atribuições ordinárias do cargo de Nutricionista, proporcionando uma visão mais abrangente sobre a atuação institucional e sua capacidade de organização e articulação em eventos de alcance nacional.

Comissão de Alimentação para o XXI Encontro Nacional do Pet's - ENAPET – 2016

Fui designado para compor a Comissão de Alimentação responsável pelo planejamento, organização e acompanhamento das ações relacionadas ao fornecimento de refeições durante o XXI Encontro Nacional do PET (ENAPET), realizado em 2016. Minha atuação envolveu a estruturação dos processos de alimentação dos participantes, considerando a dimensão e as particularidades do evento, bem como a necessidade de assegurar qualidade, segurança alimentar e adequado atendimento às demandas do público, em observância às normas sanitárias e às boas práticas de produção de alimentos.

Essa experiência, somada à vivenciada na organização da SBPC, proporcionou o aprimoramento o aprimoramento de competências relacionadas ao planejamento e à gestão de serviços de alimentação em eventos de grande porte, à articulação entre diferentes setores, ao trabalho colaborativo, à resolução de situações operacionais e à tomada de decisões diante de demandas específicas. A atuação integrada com diferentes equipes e profissionais também ampliou minha capacidade de organização, coordenação e gerenciamento de processos em contextos institucionais complexos.

A participação na Comissão contribuiu, ainda, para ampliar minha compreensão sobre a atuação da Universidade em atividades que extrapolam as rotinas do Restaurante Universitário e as atribuições ordinárias do cargo de Nutricionista. Essa experiência também contribuiu para consolidar uma visão mais abrangente sobre planejamento, gestão e organização institucional, agregando conhecimentos posteriormente incorporados à minha prática profissional e fortalecendo minha capacidade de contribuir para diferentes ações desenvolvidas no âmbito da UFAC.

Comissão de Avaliação de Estágio Probatório – 2016 a 2026

A partir de 2016 até o presente ano, passei a ser designado a compor algumas Comissões de Avaliação de estágio probatório de servidores da Universidade. Essa atuação proporcionou maior aproximação com os instrumentos institucionais de avaliação funcional e com os procedimentos administrativos relacionados ao desenvolvimento de pessoas, fortalecendo minha compreensão sobre critérios de avaliação, responsabilidades funcionais e gestão de pessoas no âmbito da administração pública federal.

Essa experiência contribuiu para o aprimoramento da capacidade de análise, responsabilidade institucional e atuação técnica em processos administrativos, ampliando meu conhecimento acerca dos mecanismos utilizados pela Universidade para acompanhamento do desempenho funcional de seus servidores.

2.2 - Requisito II - Participação e atuação em projetos institucionais, gestão e apoio ao ensino, pesquisa, extensão, inovação e assistência especializada

Item 5 - Participação em atividades de supervisão

Desde dezembro de 2024, atuo como supervisor de estágio curricular de acadêmicos do curso de Nutrição no Restaurante Universitário (RU) da UFAC. No exercício dessa atividade, acompanho e oriento os discentes nas diferentes etapas da rotina de produção e gestão de serviços de alimentação, proporcionando a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos durante a formação acadêmica. A supervisão envolve o acompanhamento das atividades de planejamento e dimensionamento estrutural, planejamento de fluxogramas e organogramas, recepção e estocagem de insumos, elaboração de cardápios, elaboração e gerenciamento de documentos e trâmites administrativos no âmbito federal, produção e distribuição de refeições, controle higiênico-sanitário, aplicação das boas práticas, organização dos processos de trabalho e demais procedimentos relacionados ao funcionamento da unidade, tudo isso concomitante à orientação de pesquisas inerentes às necessidades e características do restaurante.

Essa experiência tem contribuído tanto para a formação dos acadêmicos quanto para o aprimoramento da minha própria atuação profissional, especialmente no desenvolvimento de competências relacionadas à orientação, comunicação, acompanhamento de atividades e transmissão de conhecimentos técnicos. A interação com os estudantes também favorece a aproximação entre o conhecimento acadêmico/científico e a realidade profissional, possibilitando discussões, reflexões e a identificação de situações práticas que enriquecem o processo de ensino-aprendizagem.

Item 7 - Participação em atividade de avaliação de trabalho

Em outubro de 2016, participei como integrante de banca examinadora de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do curso de Nutrição da UFAC, contribuindo para o processo de avaliação acadêmica e para a discussão do trabalho apresentado. No exercício dessa atividade, realizei a apreciação do conteúdo desenvolvido, considerando seus aspectos técnicos, científicos e metodológicos, participando das discussões e apresentando contribuições pertinentes ao trabalho.

A participação na banca representou uma oportunidade de atuação diretamente vinculada ao ensino e à formação profissional, permitindo compartilhar conhecimentos e experiências adquiridos no exercício da profissão e contribuir para o processo de avaliação e qualificação da produção acadêmica. Essa atividade ampliou minha atuação para além das atribuições ordinárias do cargo, fortalecendo a integração entre a experiência profissional, o conhecimento científico e a formação de novos profissionais de Nutrição.

2.3 - Requisito III - Recebimento de premiação em evento de reconhecimento público

2.4 - Requisito IV - Designação para assunção de responsabilidades técnico-administrativas ou especializadas

Item 2 – Elaboração de projeto básico ou de termo de referência, ou participação como membro de equipe de planejamento de contratação

Ao longo da minha trajetória na UFAC, especialmente a partir de julho de 2020, fui designado de forma frequente a integrar Equipes de Planejamento da Contratação, participando diretamente da elaboração, instrução e acompanhamento de processos administrativos destinados à aquisição de bens e à contratação de serviços necessários ao funcionamento do RU e ao atendimento de demandas institucionais. As **treze participações** formalmente comprovadas no Anexo IV correspondente evidenciam a continuidade dessa atuação e a confiança institucional na minha capacidade técnica para contribuir em atividades

estratégicas relacionadas ao planejamento das contratações públicas.

Minha atuação envolveu diferentes etapas do planejamento das contratações, incluindo a identificação e caracterização das necessidades institucionais, definição das soluções mais adequadas, elaboração e análise de Estudos Técnicos Preliminares (ETP), Mapas de Gerenciamento de Riscos, Termos de Referência e demais documentos necessários à adequada instrução processual, além da elaboração das especificações técnicas dos objetos a serem contratados. Essas atividades exigiram análise criteriosa das demandas do RU, levantamento e dimensionamento de quantitativos, definição de requisitos técnicos e operacionais, avaliação de riscos e compatibilização das soluções propostas com a legislação aplicável às contratações públicas e com os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público.

No âmbito específico da alimentação e nutrição, minha participação esteve diretamente relacionada ao planejamento de contratações de gêneros alimentícios e de serviços essenciais ao funcionamento do RU. Nesse contexto, contribuí tecnicamente para a definição das especificações dos produtos, estabelecimento de quantitativos, análise das necessidades de consumo, compatibilização dos processos de aquisição com o planejamento dos cardápios e definição de requisitos necessários à garantia da qualidade e da segurança dos alimentos. Também participei da estruturação de processos destinados à aquisição de diferentes categorias de insumos como utensílios e equipamentos, considerando as características técnicas dos produtos, as condições de acomodação e instalação, os padrões de qualidade e as necessidades do serviço.

A participação contínua nas Equipes de Planejamento possibilitou o desenvolvimento e o aprimoramento de conhecimentos relacionados ao planejamento das contratações públicas, governança das aquisições, gestão de riscos, elaboração de documentos técnicos e aplicação da legislação pertinente. Além disso, fortaleceu competências de planejamento, análise técnica, organização processual, tomada de decisão, uso racional dos recursos, resolução de problemas, trabalho interdisciplinar e articulação entre as áreas técnica e administrativa, ampliando minha capacidade de contribuir para processos de contratação mais eficientes e adequados às necessidades institucionais.

Essa experiência representou importante ampliação da minha atuação profissional, permitindo integrar conhecimentos específicos da área de Nutrição às práticas de planejamento e gestão pública. A participação em treze Equipes de Planejamento da Contratação demonstra uma atuação contínua em atividades que extrapolam as atribuições ordinárias do cargo, contribuindo para o aprimoramento dos processos de aquisição, para a adequada aplicação dos recursos públicos, para a continuidade dos serviços de alimentação, para o fortalecimento das ações de assistência estudantil desenvolvidas pela Universidade, e, conseqüentemente, para o desenvolvimento de saberes e competências compatíveis com os objetivos do Reconhecimento de Saberes e Competências.

Item 3 – Exercício de atividades de gestão ou fiscalização de contratos de aquisição, serviços, convênios e acordos ou instrumentos correlatos

Desde 2017, venho exercendo, de forma contínua, atividades relacionadas à fiscalização e ao acompanhamento da execução de contratos administrativos no âmbito da UFAC, especialmente aqueles vinculados ao funcionamento do RU e à prestação de serviços e fornecimento de bens necessários ao atendimento da comunidade acadêmica. Ao longo desse período, participei de **vinte e sete fiscalizações de contratos**, formalmente comprovadas nos documentos anexados ao presente processo, evidenciando a continuidade e a relevância dessa atuação no exercício das minhas atividades profissionais.

No desenvolvimento dessas atribuições, acompanhei a execução dos objetos contratados, verificando o cumprimento das especificações, condições, prazos e demais obrigações estabelecidas nos instrumentos contratuais. A fiscalização envolveu a conferência dos bens e serviços fornecidos, análise da conformidade dos produtos recebidos, acompanhamento da qualidade da execução contratual, identificação de não conformidades e registro das ocorrências verificadas, bem como a adoção das providências administrativas e técnicas necessárias à regularização das situações identificadas.

No contexto do Restaurante Universitário, essa atuação assumiu particular relevância em razão da complexidade dos serviços e do impacto direto dos contratos sobre a continuidade da oferta de refeições à comunidade acadêmica. A fiscalização de contratos de fornecimento de gêneros alimentícios e de prestação de serviços exigiu a aplicação de conhecimentos técnicos específicos da área de Nutrição, especialmente quanto à qualidade, características, condições de armazenamento, integridade, validade,

segurança dos alimentos e atendimento às especificações estabelecidas nos instrumentos de contratação.

A experiência também envolveu a elaboração e análise de registros, relatórios, notificações, comunicações e demais documentos relacionados à execução contratual, bem como a interlocução com empresas contratadas e diferentes setores da Universidade. Em situações de descumprimento contratual ou identificação de produtos e serviços em desconformidade, participei da formalização das ocorrências e do encaminhamento das medidas pertinentes, contribuindo para que as obrigações assumidas pelas contratadas fossem efetivamente cumpridas e para que eventuais irregularidades fossem devidamente registradas e tratadas no âmbito administrativo.

A atuação ao longo de aproximadamente uma década, proporcionou significativo desenvolvimento de competências relacionadas à gestão e ao acompanhamento de contratos públicos, controle da execução contratual, análise documental, identificação de riscos e não conformidades, comunicação institucional, tomada de decisão e resolução de problemas. Também possibilitou aprofundar conhecimentos sobre os instrumentos de contratação, as responsabilidades dos agentes envolvidos e os mecanismos de controle necessários à adequada aplicação dos recursos públicos.

Essa experiência consolidou uma importante dimensão técnico-administrativa da minha trajetória profissional, ao integrar os conhecimentos específicos da Nutrição às atividades de gestão, controle e fiscalização da Administração Pública. A atuação contínua na fiscalização contratual contribuiu para o aprimoramento dos processos de fornecimento e prestação de serviços, para a proteção do interesse público e para a manutenção dos padrões de qualidade necessários ao funcionamento do RU. Dessa forma, as atividades de fiscalização demonstram o desenvolvimento de competências especializadas e uma atuação profissional que ultrapassa as atribuições estritamente técnicas da área de Nutrição e demonstram o desenvolvimento de saberes e competências compatíveis com os objetivos do Reconhecimento de Saberes e Competências.

2.5 - Requisito V - Exercício de função ou cargo de direção ou de assessoramento institucional

2.6 - Requisito VI - Produção, prospecção e difusão de conhecimento científico ou técnico

Ao longo da minha trajetória profissional na UFAC, sempre busquei algo que fosse além dos meus conhecimentos técnicos inerentes a minha profissão, assim busquei também integrar a prática profissional administrativa à produção e à disseminação do conhecimento científico, contribuindo para o fortalecimento das atividades de pesquisa, ensino e extensão, elevando meu nível de atuação como também a reputação do RU. Minha atuação nesse requisito evidencia o compromisso com a qualificação permanente, a pesquisa aplicada e a difusão de conhecimentos técnicos voltados à Nutrição e à gestão da alimentação coletiva, refletindo diretamente na melhoria das atividades institucionais e na formação acadêmica.

Item 9 - Publicação de livro

Em 2025, buscando ampliar e consolidar minha trajetória profissional por meio da integração entre experiência prática e formação acadêmica, participei da publicação do livro **“Saberes e Sabores do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre”**. A obra reúne conhecimentos técnicos, experiências institucionais e práticas desenvolvidas no âmbito do RU da UFAC, articulados aos conhecimentos científicos e às competências acadêmicas adquiridos ao longo da minha formação, especialmente durante o mestrado acadêmico. Essa iniciativa representou um importante passo no processo de sistematização e disseminação do conhecimento construído a partir da vivência profissional, fortalecendo a relação entre prática, pesquisa e produção técnico-científica.

Essa experiência contribuiu para o aprimoramento de competências relacionadas à organização, sistematização e comunicação do conhecimento, ampliando minha atuação profissional para além da execução das atividades técnicas e administrativas rotineiras. A participação na produção da obra também reforçou a importância do registro e da disseminação de experiências profissionais como instrumentos de aperfeiçoamento das práticas institucionais e das ferramentas de disseminação do conhecimento.

Item 10 - Autoria ou coautoria de capítulo de livro, de artigo publicado em revista especializada

Em 2017, participei da publicação do artigo científico “**Análise do custo do resto ingestão do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre**”, trabalho voltado à análise do desperdício de alimentos e de seus impactos econômicos no contexto da alimentação coletiva. A pesquisa relacionou aspectos técnicos da Nutrição à gestão dos recursos utilizados na prestação dos serviços de alimentação, buscando produzir informações capazes de subsidiar ações de melhoria e de redução de desperdícios.

A realização e publicação do estudo possibilitaram transformar uma situação observada no cotidiano profissional em objeto de investigação científica, articulando a experiência prática no RU com procedimentos de análise e produção de conhecimento. Nesse sentido, a atividade contribuiu para o desenvolvimento de competências relacionadas à pesquisa, interpretação de dados, análise crítica, sistematização de informações e divulgação científica.

A participação nessas produções evidencia a integração entre **prática profissional, ensino e pesquisa**, demonstrando a capacidade de utilizar conhecimentos técnicos para investigar problemas concretos e produzir informações relevantes para o aprimoramento dos serviços públicos. Essas experiências contribuíram para o meu amadurecimento científico e para a disseminação de conhecimentos aplicados às áreas de Nutrição, alimentação coletiva, redução de desperdícios e gestão eficiente dos recursos públicos, agregando uma dimensão acadêmica e técnico-científica à minha trajetória profissional na UFAC.

Item 19 - Atuação institucional no enfrentamento de situações pandemia

Durante o período de enfrentamento da pandemia de COVID-19, participei, juntamente com a equipe do RU da UFAC, da elaboração de um **Manual para o Retorno Seguro ao Funcionamento do Restaurante Universitário**, destinado a orientar a retomada das atividades presenciais de forma planejada e segura. A elaboração do documento considerou as particularidades da unidade e contemplou medidas preventivas relacionadas à organização dos fluxos de trabalho, higiene e sanitização dos ambientes, manipulação e distribuição de alimentos, conduta dos trabalhadores, utilização de equipamentos de proteção, distanciamento, controle de acesso e organização dos espaços destinados aos usuários, com especial atenção à etapa de **distribuição das refeições**.

Essa atuação possibilitou aplicar conhecimentos técnicos de Nutrição, segurança dos alimentos e gestão de serviços de alimentação em um contexto excepcional de emergência sanitária, exigindo planejamento, avaliação de riscos, trabalho colaborativo e capacidade de adaptação das rotinas institucionais. A experiência também representou uma oportunidade de atuação para além das atribuições rotineiras do nutricionista, envolvendo a elaboração de protocolos, definição de estratégias preventivas e tomada de decisões diante de um cenário de elevada complexidade e incerteza.

O trabalho desenvolvido contribuiu para proporcionar maior segurança e organização à retomada das atividades do RU, conciliando a continuidade da oferta de refeições à comunidade acadêmica com a adoção de medidas destinadas à proteção de trabalhadores e usuários, contribuindo para evitar a ampliação de surtos no contexto local. Essa experiência fortaleceu competências relacionadas à gestão de situações emergenciais, planejamento, gerenciamento de riscos e elaboração de protocolos, consolidando-se como uma importante etapa de amadurecimento profissional e de contribuição efetiva para a manutenção de um serviço essencial de assistência estudantil durante um dos períodos mais desafiadores enfrentados pela instituição.

Ao longo da minha trajetória profissional na UFAC, desenvolvi e consolidei um conjunto diversificado de saberes e competências que ultrapassam as atribuições estritamente técnicas do cargo de Nutricionista. A atuação no RU, associada à participação em atividades de planejamento, gestão, fiscalização, ensino, pesquisa, produção técnico-científica e enfrentamento de situações emergenciais, possibilitou integrar conhecimentos específicos da Nutrição às demandas administrativas e institucionais da Universidade, resultando em uma atuação progressivamente mais abrangente, autônoma e qualificada.

A participação em atividades de **fiscalização contratual**, ampliou minha capacidade de análise, controle, identificação de não conformidades, elaboração de registros e adoção de providências administrativas, consolidando conhecimentos relacionados à gestão pública, responsabilidade funcional, aplicação dos instrumentos contratuais e proteção do interesse público. Paralelamente, no âmbito da **gestão e do planejamento das contratações públicas**, a participação em Equipes de Planejamento da Contratação, proporcionou o desenvolvimento de competências relacionadas à identificação de necessidades, elaboração e análise de Estudos Técnicos Preliminares, Termos de Referência, Mapas de Gerenciamento de Riscos e especificações técnicas, além do acompanhamento dos processos e de seus desdobramentos. Essas atuações contribuíram diretamente para o aprimoramento dos processos administrativos da Universidade, principalmente do Restaurante Universitário, e para a correta aplicação dos recursos públicos.

A atuação no ensino e na formação profissional, por meio da supervisão de estágios curriculares de acadêmicos de Nutrição no RU — atividade que já vinha sendo desenvolvida anteriormente ao período comprovado no presente requerimento, formalmente registrado desde dezembro de 2024 —, bem como da participação em banca examinadora de Trabalho de Conclusão de Curso, contribuiu para o desenvolvimento e o aprimoramento de competências relacionadas à orientação, comunicação, avaliação, transmissão de conhecimentos e integração entre teoria e prática. Da mesma forma, a participação em atividades de pesquisa e produção técnico-científica, incluindo a publicação de livro e de artigo científico, possibilitou sistematizar experiências profissionais, analisar problemas concretos e transformar conhecimentos construídos na prática em produção capaz de contribuir para a disseminação do conhecimento nas áreas de Nutrição, alimentação coletiva e gestão pública. Essas experiências consolidaram competências relacionadas à comunicação científica, produção técnico-científica, educação permanente e disseminação do conhecimento, fortalecendo a integração entre experiência profissional, formação acadêmica e produção de conhecimento.

As experiências decorrentes da participação em **comissões institucionais e na organização de eventos de grande porte**, como a SBPC e o ENAPET, ampliaram minha capacidade de planejamento, articulação intersetorial, trabalho colaborativo e resolução de situações operacionais. A essas experiências soma-se minha atuação institucional durante a pandemia de COVID-19, especialmente na elaboração, em conjunto com a equipe do Restaurante Universitário, de um **Manual para o Retorno Seguro das Atividades**, iniciativa que representou uma ruptura com as práticas profissionais convencionais e exigiu a avaliação criteriosa de riscos, a elaboração de protocolos, a adaptação de processos e a tomada ágil de decisões diante de um cenário excepcional. Essa experiência evidenciou minha **capacidade de adaptação, versatilidade e inovação profissional**, ao demandar a busca e incorporação de novos conhecimentos técnicos e sua transformação em ações práticas e estratégias institucionais capazes de responder adequadamente a situações complexas e emergenciais.

O conjunto dessas experiências evidencia o desenvolvimento de competências **técnicas, administrativas, gerenciais, científicas e relacionais**, incluindo planejamento, organização, análise crítica, gestão de processos, fiscalização, tomada de decisão, resolução de problemas, comunicação, trabalho em equipe e produção de conhecimento. Esses saberes foram construídos de forma progressiva e incorporados à minha prática profissional, permitindo atuar de maneira integrada em diferentes dimensões da Universidade e compreender de forma mais ampla a relação entre alimentação, assistência estudantil, gestão pública, ensino, pesquisa e responsabilidade institucional.

Dessa forma, os conhecimentos e competências adquiridos ao longo da carreira não se restringem à execução das atividades próprias da Nutrição, mas refletem uma trajetória de **ampliação e aprofundamento da atuação profissional**, marcada pela participação em atividades estratégicas e pela busca permanente de aperfeiçoamento. A experiência acumulada permitiu transformar conhecimentos teóricos e práticos em resultados concretos para a instituição, contribuindo para a melhoria dos processos de trabalho, para a qualificação dos serviços prestados pelo Restaurante Universitário, para a formação

acadêmica e para o fortalecimento das ações de assistência estudantil da UFAC, extrapolando as atribuições ordinárias do cargo, evidenciando uma atuação pautada pela inovação, pela responsabilidade institucional e pelo compromisso permanente com a excelência do serviço público, em consonância com os objetivos do Reconhecimento de Saberes e Competências previstos na Resolução.

4 - A VINCULAÇÃO DAS ATIVIDADES AOS REQUISITOS DO NÍVEL PLEITEADO E A RELEVÂNCIA INSTITUCIONAL DAS ATIVIDADES DESEMPENHADAS (ART. 19, IV E V)

As experiências reunidas neste memorial evidenciam uma trajetória de ampliação e aprofundamento profissional, na qual os conhecimentos próprios da Nutrição foram progressivamente associados a competências de natureza administrativa, gerencial, acadêmica e técnico-científica. Esse percurso demonstra uma atuação que transcende as atribuições ordinárias do cargo, caracterizada pela capacidade de aplicar conhecimentos especializados em diferentes contextos e convertê-los em ações voltadas ao aprimoramento das atividades institucionais. Essa evolução profissional ampliou minha capacidade de contribuir para a UFAC de forma integrada, qualificando processos e serviços que ultrapassam o âmbito estritamente técnico da profissão.

A participação em comissões, equipes de planejamento e atividades de fiscalização contratual proporcionou o desenvolvimento de competências em planejamento, análise técnica, gestão de riscos, elaboração documental, controle da execução e tomada de decisões no âmbito da Administração Pública. A experiência acumulada nessas atividades permitiu estabelecer uma relação direta entre os conhecimentos específicos da área de alimentação e as demandas de gestão do RU, contribuindo para a qualificação dos processos de aquisição, o controle da execução contratual e a adequada aplicação dos recursos públicos. Essas atividades fortaleceram os mecanismos de planejamento, controle e governança das contratações, contribuindo para maior eficiência administrativa, melhor uso dos recursos públicos e para a continuidade dos serviços essenciais prestados pelo RU.

No campo acadêmico e técnico-científico, a supervisão de estudantes, a participação em banca examinadora e a produção bibliográfica demonstram a capacidade de compartilhar conhecimentos, avaliar trabalhos, sistematizar experiências profissionais e produzir conhecimento aplicado. As publicações e demais atividades acadêmicas representam, nesse contexto, não apenas resultados individuais de formação, mas a transformação da experiência acumulada no serviço público em conhecimento passível de registro, análise e disseminação, fortalecendo a relação entre prática profissional, ensino e pesquisa. Essas iniciativas contribuíram para aproximar a experiência profissional da formação acadêmica e da produção científica, favorecendo a qualificação de estudantes e a disseminação de conhecimentos aplicáveis à Nutrição, à alimentação coletiva e à gestão universitária, proporcionando maior impacto institucional nos serviços prestados.

Também merece destaque a capacidade de adaptação e resposta a situações institucionais de maior complexidade, demonstrada pela participação em comissões e pela atuação durante a pandemia de COVID-19, quando contribuí para a elaboração de orientações destinadas ao retorno seguro das atividades do RU. Essas experiências exigiram mobilização de conhecimentos, inovação, trabalho integrado, análise de riscos e adequação de procedimentos, evidenciando versatilidade profissional e capacidade de transformar conhecimentos técnicos em soluções diante de demandas não previstas na rotina convencional. Essa atuação contribuiu para a manutenção de um serviço essencial de assistência estudantil em contexto de emergência sanitária, conciliando a continuidade da oferta de refeições com a adoção de medidas destinadas à proteção de trabalhadores e usuários, proporcionando maior confiança institucional e consolidando a reputação perante a comunidade acadêmica e toda a sociedade.

A relevância desse percurso para a UFAC manifesta-se, portanto, na contribuição para o aperfeiçoamento da gestão do Restaurante Universitário, a qualificação das contratações e da fiscalização de serviços e fornecimentos, a formação de estudantes e a produção e disseminação de conhecimento aplicado à alimentação coletiva. As competências desenvolvidas foram efetivamente incorporadas ao exercício profissional e produziram resultados que ultrapassam o âmbito individual, alcançando processos, serviços e atividades de interesse da comunidade universitária. O conjunto dessas contribuições fortaleceu a

capacidade institucional do Restaurante Universitário de atender às demandas da comunidade acadêmica com maior organização, controle, inovação, qualidade e melhor respaldo técnico.

Por fim, conforme demonstrado na folha de pontuação e na documentação comprobatória, foram alcançados 237 pontos, distribuídos em 08 critérios avaliativos, superando o mínimo regulamentar de 75 pontos e de 07 critérios. Dessa forma, entendo que o conjunto das atividades apresentadas atende aos requisitos previstos para o nível de Reconhecimento de Saberes e Competências pleiteado, uma vez que evidencia produção técnico-científica, atuação institucional relevante, desenvolvimento de competências especializadas, inovação nas práticas de gestão e contribuição efetiva para o aprimoramento das atividades da Universidade Federal do Acre. A trajetória apresentada demonstra uma atuação pautada pela excelência profissional, pelo compromisso com o serviço público e pela busca permanente da qualificação institucional, em consonância com os objetivos do Reconhecimento de Saberes e Competências, conforme a tabela abaixo.

5 - DECLARAÇÃO

Declaro que as informações constantes neste Memorial Descritivo correspondem à minha trajetória profissional desenvolvida no exercício do cargo efetivo ocupado, bem como os documentos apresentados neste processo são autênticos e refletem fielmente as atividades, experiências e competências descritas neste memorial;

Declaro estar ciente de que a Comissão de Reconhecimento de Saberes e Competências do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação (CRSC-PCCTAE) poderá solicitar documentação complementar e realizar análise de mérito do presente memorial, nos termos do art. 10 do Decreto nº 13.048, de 3 de julho de 2026;

Declaro estar ciente de que o presente Memorial Descritivo será disponibilizado em área pública do sítio eletrônico da Universidade Federal do Acre - UFAC, para fins de transparência e instrução do processo de Reconhecimento de Saberes e Competências (RSC); e

Declaro, ainda, ser o único responsável pelas informações pessoais e pelos documentos por mim apresentados neste Memorial, comprometendo-me a não inserir dados pessoais sensíveis ou quaisquer outras informações cuja divulgação pública possa comprometer minha privacidade ou a de terceiros, observando as disposições da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD).

Rio Branco, 28 de agosto de 2026.

Assinado Eletronicamente

RAFAEL LIMA DE OLIVEIRA

Servidor



Documento assinado eletronicamente por **Rafael Lima de Oliveira, Nutricionista-Habilitacao**, em 28/08/2026, às 12:15, conforme horário de Rio Branco - AC, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ufac.br/sei/valida_documento ou click no link [Verificar Autenticidade](#) informando o código verificador **2212978** e o código CRC **90E85F0E**.

Rod. BR-364 Km-04 - Bairro Distrito Industrial
CEP 69920-900 - Rio Branco-AC
- <http://www.ufac.br>

Referência: Processo nº 23107.020078/2026-03	SEI nº 2212978
---	----------------