

CANDIDATO(A) _____

CRITÉRIOS E PONTUAÇÃO CONSIDERADOS NA AVALIAÇÃO DA ENTREVISTA

Itens da avaliação		AVALIADOR 1	AVALIADOR 2	AVALIADOR 3
1. Conhecimento sobre o tema do projeto (processamento e qualidade de queijos, boas práticas de fabricação de alimentos e gestão de resíduos)	10			
2. Conhecimento técnico aplicado	10			
3. Relação com a experiência acadêmica e/ou profissional anterior	10			
4. Clareza, segurança e objetividade nas respostas	10			
5. Potencial para atuar de forma interdisciplinar e extensionista	10			
Total	50,0			
Média dos avaliadores				

Avaliadores	NOME	Assinatura
Avaliador 1		
Avaliador 2		
Avaliador 2		