



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE  
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

## PROCESSO DE SELEÇÃO INTERNA SIMPLIFICADA DE BOLSISTAS DO PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E AO EMPREGO (PRONATEC)

### CÂMPUS PELOTAS VISCONDE DA GRAÇA / EDITAL N° 28 DE 02 SETEMBRO DE 2015

O INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE (IFSUL) *campus* Pelotas Visconde da Graça torna pública a abertura de inscrições para o processo seletivo simplificado de bolsista, para a **FUNÇÃO TEMPORÁRIA DE PROFESSOR para atuar nos Cursos do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC)**, atendendo à necessidade de interesse público conforme segue:

#### 1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1 O processo seletivo será regido por este Edital.
- 1.2 Ao efetivar a inscrição, o candidato declara estar ciente do conteúdo deste Edital e acata na íntegra as suas disposições.
- 1.3 A participação no Programa do presente Edital não implicará em redução das atividades normalmente desempenhadas pelo candidato na sua Instituição de origem.
- 1.4 O cancelamento do Curso implicará automaticamente no cancelamento deste Edital.
- 1.5 A contratação dos candidatos selecionados obedecerá à lista de classificação apresentada como resultado final deste edital e serão contratados conforme a demanda do **campus** Pelotas Visconde da Graça, podendo ser realizada a qualquer tempo, durante a execução dos cursos, com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis. A recusa ou ausência de manifestação por parte do candidato implicará na contratação imediata do próximo classificado, sendo o candidato anterior realocado para o final da lista.
- 1.6 Caso o candidato selecionado não atenda às suas atribuições ao longo do Curso o Coordenador Adjunto do PRONATEC do *campus* poderá rescindir o Termo de Compromisso e realizar novo processo de seleção.
- 1.7 Dúvidas e informações poderão ser encaminhadas para o e-mail **pronatec@cavg.ifsul.edu.br**

#### 2. VAGAS

2.1 O processo seletivo visa à contratação de bolsista para a função temporária de Professor para o PRONATEC, com perfil e capacitação para atuar, **com carga horária máxima de 16 horas (de 60 minutos) semanais**, no **CURSO DE PREPARADOR DE DOCES E CONSERVAS**, oferecido pelo *campus* Pelotas Visconde da Graça/CaVG na **Unidade Remota de CRISTAL**.

<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>CARGA HORÁRIA/TURMA</b>	<b>VAGAS</b>
Orientação Profissional e Cidadania	20	01
Saúde e Segurança do Trabalho	20	01
Princípios de conservação no processamento de alimentos	20	01
Boas Práticas de Produção - BPP	20	01
Técnicas de colheita e pós-colheita de frutas e hortaliças	28	01
Tecnologia de preparação e elaboração de doces em massa	36	01
Tecnologia de preparação e elaboração de doces de frutas em conserva e hortaliças em conserva	36	01
Legislação e gestão administrativa aplicada ao estabelecimento e funcionamento da agroindústria familiar.	20	01

**2.2** Os conteúdos programáticos são:

<b>Disciplina:</b> Orientação Profissional e Cidadania
<b>Conteúdos</b>
<p><b>Unidade I</b></p> <p>1.1 Apresentação do curso Preparador de Doces e Conservas,  1.2 Inserção no mercado de trabalho,  1.3 Emprego formal,  1.4 A importância da qualificação profissional,</p> <p><b>Unidade II</b></p> <p>2.1 Empreendedorismo individual</p> <p><b>Unidade III</b></p> <p>3.1 A importância da sustentabilidade,</p> <p><b>Unidade IV</b></p> <p>4.1 Compreensão do multiculturalismo: reconhecimento das diferenças e individualidades</p> <p><b>Unidade V</b></p> <p>5.1 Ética: conceitos, importância para as relações familiares e profissionais.</p>
<p><b>Bibliografia Básica: Bibliografia:</b></p> <p>ANTUNES, Ricardo. <b>Os sentidos do trabalho</b>. São Paulo: Boitempo, 2000.</p> <p>BOCK, Sílvio Duarte. <b>Orientação profissional: a abordagem sócio-histórica</b>. São Paulo: Cortez, 2002.</p> <p>GERBER, M. E. <b>Empreender fazendo a diferença</b>. São Paulo: Fundamento Educacional, 2004.</p> <p>GOLEMAN, Daniel. <b>Inteligência emocional – a teoria revolucionária que redefine o que é ser inteligente</b>. Rio de Janeiro: Objetiva, 1995.</p> <p>KUPSTAS, Marcia. <b>Trabalho em debate</b>. São Paulo: Ed. Moderna, 1997.</p>

MOURA, Cynthia Borges de. **Orientação profissional sob o enfoque da análise do comportamento**. Campinas, SP: Alínea, 2004.

WEIL PIERRE. **Relações Humanas na Família no Trabalho** **Relações Humanas na Família no Trabalho**. Ed. 54. Petrópolis: Vozes, 2008

**Disciplina:** Saúde e Segurança do Trabalho

**Conteúdos**

**Unidade I**

1.1 Princípios básicos da saúde pessoal,

1.2 Análise dos riscos das atividades laborais e suas conseqüências para a saúde do trabalhador,

**Unidade II**

2.1 Estudos dos conceitos, causas e efeitos dos acidentes do trabalho,

**Unidade III**

3.1 Os riscos no local de trabalho, a importância da informação e conscientização na prevenção de acidentes, danos dos acidentes ao meio ambiente,

**Unidade IV**

4.1 Doenças ocupacionais.

**Bibliografia Básica:**

BRASIL Ministério da Saúde. Secretária de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. **O Trabalho do Agente comunitário de Saúde** (il. Serie comunicação e educação em saúde). Brasília. 2009. 84 p.

FILHO, A. N.; FILHO, B. Segurança do trabalho & Gestão ambiental. Ed. LTC 3ª ed.

OLIVEIRA, C. A. D. **Segurança e Medicina do Trabalho**. Yendis, 2009.

SANTOS, A. M. A. et al. **Introdução à higiene ocupacional**. Fundacentro, 2004.

**Disciplina:** Princípios de conservação no processamento de alimentos

**Conteúdos**

**Unidade I**

1 Fundamentos da conservação de alimentos,

1.1 Introdução a ciência e tecnologia de alimentos,

1.2 Importâncias da conservação de alimentos,

1.3 Estratégias de conservação de alimentos,

**Unidade II**

2. Principais alterações nos alimentos,

2.1 Alterações biológicas,

2.2 Alterações enzimáticas,

2.3 Alterações químicas,

### **Unidade III**

4. Métodos de conservação de alimento,

4.1 Conservação por redução da atividade de água,

4.2 Conservação de alimentos pelo calor,

4.3 Conservação de alimentos pelo frio,

4.4 Conservação por aditivos químicos,

-Classes de aditivos químicos,

-Legislação Brasileira pertinente,

-Conservantes,

4.5 Conservação por irradiação,

4.6 Conservação por fermentações.

### **Bibliografia Básica: No mínimo 03 obras**

ARGANDOÑA, E. J. S.; TEIXEIRA, A. M.; FORLIN, D.; ALMEIDA, F.; ESTECHE, L. M.; GONZALES, S. L.; GOMES, S.; OLIVEIRA, T. C. **Boas práticas de fabricação para micro e pequenas empresas de panificação**. UNICENTRO, Guarapuava, 2005.

SECCO, M. A. A; SENAICIC/CETSAM. **Boas práticas de fabricação de alimentos, fábrica do agricultor**. SENAI, 2000.

SENAR. **Conservas caseiras de frutas e hortaliças: Manual do trabalhador/ Serviço Nacional de Aprendizagem Rural**. SENAR, Curitiba, 1994.

**Disciplina:** Boas Práticas de Produção - BPP

### **Conteúdos**

#### **Unidade I**

1.1 Conceitos/Legislação e Boas Práticas de Fabricação (Manual de Boas Práticas).

#### **Unidade II**

2.1 Contaminantes Alimentares.

2.2 Doenças Transmitidas por Alimentos — DTA.

2.3 A saúde dos Colaboradores.

2.4 Qualidade da Água para a Produção de Alimentos.

#### **Unidade III**

### 3.1 Características das Instalações e Edificações.

#### Unidade IV

4.1 Manejo de Resíduos.

4.2 Controle de Pragas.

4.3 Higienização e Sanitização de Ambientes,

#### Unidade V

5.1 Equipamentos e Utensílios.

5.2 Transporte, Recebimento, Armazenamento,

5.3 Aferição e Calibração de Equipamentos

#### Unidade VI

6.1 Produção e Exposição de Alimentos.

6.2 Procedimento Operacional Padrão (POP).

6.3 Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO/SSOPs)

#### Unidade VII

7.1 Implantação das Boas Práticas,

7.2 Ferramentas de Avaliação das BPF,

7.3 Noções básicas de APPCC

#### Bibliografia Básica:

ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1996.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa nº 368, de 04/09/1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e das boas práticas de fabricação nos estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília: Ministério da Agricultura, 1997.

BRASIL Ministério da Saúde. Portaria 1.469 de 29 de dezembro de 2000. Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativas ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, n. 14, 19 jan. 2001. Disponível em <<http://www.saude.gov.br>>. Acesso em: 14 set. 2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura. Resolução DIPOA/SDA nº 10, de 22/05/2003. Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) nos estabelecimentos de Leite e Derivados. **Diário Oficial da União**, Brasília: Ministério da Agricultura, seção 1, pág. 4 e 5, 28 maio 2003a.

<b>Disciplina:</b> Técnicas de colheita e pós-colheita de frutas e hortaliças
<b>Conteúdos</b>
<p><b>Unidade I</b></p> <p>1 Colheita e transporte do produto colhido</p> <p>1.2 Recepção e lavagem das frutas e hortaliças</p> <p>1.3 Seleção e classificação</p> <p><b>Unidade II</b></p> <p>2.1 Resfriamento rápido</p> <p>2.2 Armazenamento refrigerado</p> <p><b>Unidade III</b></p> <p>3.1 Limpeza e sanificação de equipamentos e superfícies</p> <p>3.2 Prevenção de contaminação cruzada,</p> <p><b>Unidade IV</b></p> <p>4.1 Saúde e higiene dos trabalhadores.</p> <p><b>Unidade V</b></p> <p>5.1 Embalagens</p>
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <p>CEAGESP. <b>Diga não ao desperdício.</b> Disponível em: &lt; <a href="http://www.ceagesp.com.br">http://www.ceagesp.com.br</a> &gt;. Acesso em: 15 jul. 2002.</p> <p>FERREIRA, M. D.; NETTO, L. H. Avaliação de processos nas linhas de beneficiamento e classificação de batatas. <b>Horticultura Brasileira</b>, Brasília, v. 25, n. 2, p. 279-285, 2007.</p> <p>MORETTI, C. L.; ARAUJO, A. L.; TEIXEIRA, J. M. A.; MAROUELLI, W. A.; SILVA, W. L. C. Monitoramento em tempo real das condições de transportes de melões (<i>Cucumis melo</i> L.) "Golden Pride". In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 42., 2002, Uberlândia, MG. <b>Anais do 42 Congresso Brasileiro de Olericultura</b>. Brasília - DF: Sociedade de Olericultura do Brasil, 2002. v. 1.</p>

<b>Disciplina:</b> Tecnologia de preparação e elaboração de doces em massa
<b>Conteúdos</b>
<p><b>Unidade I</b></p> <p>1.1. Descascamento/Corte,</p> <p>1.2 Obtenção da polpa,</p> <p><b>Unidade II</b></p> <p>2.1 Formulação,</p> <p>2.2 Concentração,</p> <p>2.3 Determinação do ponto final de cozimento,</p> <p><b>Unidade III</b></p>

- 4.1 Enchimento,
- 4.2 Resfriamento,
- 4.3 Fechamento da embalagem,

#### **Unidade II**

- 5.1 Rotulagem,
- 5.2 Armazenamento.

#### **Bibliografia Básica:**

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Aprova o “Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis”. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23set. 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997.

SILVA, F. T. **Manual de produção artesanal de doces em massa**. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. 15 p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos, 18).

TORREZAN, R. **Recomendações técnicas para a produção de doces em massa em escala industrial**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos. 2002. 26 p. (Embrapa Agroindústria de Alimentos. Documentos, 48)

**Disciplina:** Tecnologia de preparação e elaboração de doces de frutas em conserva e hortaliças em conserva

#### **Conteúdos**

##### **Unidade I**

- 1.1 Descascamento,
- 1.2 Corte,
- 1.3 Preparo da calda,
- 1.4 Preparo de salmoura,

##### **Unidade II**

- 2.1 Acondicionamento
- 2.2 Exaustão,
- 2.3 Fechamento,

2.4 Tratamento térmico,

2.5 Resfriamento

### Unidade III

3.1 Rotulagem,

3.2 Armazenamento.

#### **Bibliografia Básica:**

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. Aprova o “Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis”. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 23set. 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago.1997.

SILVA, F. T. **Manual de produção artesanal de frutas em calda**. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. 15 p. (EMBRAPA-CTAA. Documentos, 17).

TORREZAN, R. Processo de produção. In: **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: frutas em calda, geléias e doces**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica: Sebrae, 2003. 162 p. (Série Agronegócios). pt. 1, p. 11-84.

**Disciplina:** Legislação e gestão administrativa aplicada ao estabelecimento e funcionamento da agroindústria familiar.

#### **Conteúdos**

##### **Unidade I**

1.1 Legislação aplicada ao estabelecimento e funcionamento da agroindústria familiar.

##### **Unidade II**

2.1 Gestão administrativa aplicada ao estabelecimento e funcionamento da agroindústria familiar.

#### **Bibliografia Básica:**

ANDRADE, J. G. **Introdução em Administração Rural**. Lavras: ESAL/FAEP, 1990. 56p.

LIMA, A.J.P. **Natureza da prática administrativa na produção familiar: um estudo na comunidade de Santana, município de Tapejara (RS)**. Lavras: ESAL, 1992. 124p. (Dissertação de Mestrado em Administração Rural).

MENASCHE, R.; ESCHER, M. S. **Gênero e Agricultura Familiar: cotidiano de vida e trabalho na produção de leite**. Curitiba: DESER. 1996. 105p.

MOTTA, P.R. **Gestão contemporânea: a crítica e a arte de ser dirigente**. 6ª ed. Rio de Janeiro: RECORD, 1995. 256P.

PAULILO, M.I.S. **Produtor e Agroindústria: consensos e dissensos**. Florianópolis: Ed. da UFSC, Secretaria de Estado da Cultura e do Esporte, 1990. 184p

### 3. ATRIBUIÇÕES

De acordo com o **Art. 13 da RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4 DE 16 DE MARÇO DE 2012**, são atribuições dos bolsistas no âmbito da Bolsa-Formação do PRONATEC na função de professor:

- a) Planejar as aulas e atividades didáticas e ministrá-las aos beneficiários da Bolsa-Formação;
- b) Adequar a oferta dos cursos às necessidades específicas do público-alvo;
- c) Registrar no SISTEC a frequência e o desempenho acadêmico dos estudantes;
- d) Adequar conteúdos, materiais didáticos, mídias e bibliografia às necessidades dos estudantes;
- e) Elaborar e disponibilizar apostila no primeiro dia de aula;
- f) Propiciar espaço de acolhimento e debate com os estudantes;
- g) Avaliar o desempenho dos estudantes; e
- h) Participar dos encontros de coordenação promovidos pelos coordenadores geral e adjunto.

### 4. REMUNERAÇÃO E REGIME DE TRABALHO

**4.1.** Deve ser observado o constante no **Art. 14 da RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4 DE 16 DE MARÇO DE 2012**.

Art. 14 A concessão de bolsas aos profissionais envolvidos na oferta de cursos da Bolsa-Formação do PRONATEC dar-se-á conforme o estabelecido pelo art. 9º da Lei nº 12.513/2011.

**4.2** O regime de trabalho do professor será de **no máximo 16 horas (de 60 minutos) semanais**;

**4.3** O professor receberá R\$ 50,00 (cinquenta reais) por hora (60 minutos) de aula, em conformidade com a(s) carga(s) horária(s) do(s) curso(s), durante o período em que estiver atuando nos cursos vigentes do seu *campus*, de acordo com o **Art. 15 da RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4 DE 16 DE MARÇO DE 2012**.

### 5. DAS INSCRIÇÕES

**5.1** Serão **indeferidas** as inscrições para:

**5.1.1** Bolsistas que apresentem a situação descrita na seguinte resolução: “É vedado o acúmulo, por um mesmo profissional, de bolsas de diferentes atribuições previstas no art. 12, **excetuando-se a de professor**, sendo de 20 horas semanais a carga horária máxima em atividades vinculadas à Bolsa-Formação” (**Art. 14 V § 5º - Resolução/CD/FNDE nº 4, de 16 de março de 2012**).

**5.1.2** Bolsistas que obtiveram avaliação interna inferior a 40 (quarenta) pontos.

**5.1.2.1** A restrição supracitada é válida por um período de 02 (dois) anos a contar da data da última avaliação. Após este período o candidato poderá se submeter a novos processos seletivos.

**5.2** Serão **deferidas** as inscrições para profissionais que cumpram todas as condições gerais e específicas descritas abaixo:

**5.2.1** Ser servidor do quadro efetivo do IFSUL;

**5.2.2** Ter o título de Técnico em Agroindústria, Técnico em Agropecuária, Técnico em Agricultura, Técnico em Economia Doméstica, Engenharia Agrônômica, Engenharia de Alimentos, Ciências Domésticas ou de Cursos de Graduação ou Pós-graduação em áreas afins a grande área de Ciências agrárias (CNPq);

**5.2.2.1** Ter experiência comprovada na área da disciplina a ser oferecida no curso PRONATEC, através de contrato de trabalho, carteira de trabalho ou outro documento comprobatório legal;

**5.2.3** Cumprir o estabelecido na RESOLUÇÃO FNDE 044, de 29 de dezembro de 2006, e a Lei 11.273, de 06 de fevereiro de 2006 (Lei de bolsas);

**5.2.4** Cumprir o estabelecido na RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4 DE 16 DE MARÇO DE 2012.

**5.3** No ato da inscrição, o candidato deverá entregar cópia acompanhada de seus originais (ou autenticada), dos seguintes documentos:

**5.3.1** Ficha de inscrição preenchida, em formato DOC, disponível em <http://editais.ifsul.edu.br/index.php?c=lista&id=210>, e nos murais da instituição;

**5.3.2** Cópia da cédula de identidade;

**5.3.3** Cópia do CPF;

**5.3.4** Cópia do Diploma;

**5.3.5** 01 (uma) fotografia 3x4cm; e

**5.3.6** *Curriculum Vitae* atualizado com os documentos comprobatórios.

**5.4** Tornam-se sem nenhum efeito as atividades que constem do *Curriculum Vitae* e que não forem devidamente comprovadas.

**5.5** Caso não ocorram inscrições poderá ser realizada prorrogação deste edital ou abertura de Edital Externo.

## 6. CRONOGRAMA

Item	Data	Horário	Local
Inscrições	3/9/15 a 4/9/15	No <i>campus</i> : Dia 3 das 8:30 às 11:30 e das 14 às 17 horas e dia 4/9 das 8:30 às 11:30 e das 14 às 17 horas	No <i>campus</i> – sala do DPEP/Pronatec
Divulgação da Homologação das Inscrições	8/9/15	A partir das 9:30 horas	<a href="http://editais.ifsul.edu.br/index.php?c=lista&amp;id=210">http://editais.ifsul.edu.br/index.php?c=lista&amp;id=210</a> e pelo e-mail
Entrevista	8/9/15	A partir das 16:00 horas	Sala do DPEP/Pronatec <i>campus</i> CaVG

Divulgação dos Resultados	9/9/15	A partir das 09:00 horas	<a href="http://editais.ifsul.edu.br/index.php?c=lista&amp;id=210">http://editais.ifsul.edu.br/index.php?c=lista&amp;id=210</a> e pelo e-mail
Recurso	10/9/15	A partir das 09:00 horas	No <i>campus</i> – sala do DPEP/Pronatec
Divulgação da Homologação dos Resultados	11/9/15	A partir das 9:30 horas	<a href="http://editais.ifsul.edu.br/index.php?c=lista&amp;id=210">http://editais.ifsul.edu.br/index.php?c=lista&amp;id=210</a> e pelo e-mail

## 7. SELEÇÃO

7.1 O processo seletivo constará de dois tipos de provas: Títulos e Entrevista.

7.1.1 O processo seletivo será assim conduzido:

7.1.1.1 A Prova de Títulos é classificatória;

7.1.1.2 Os 05 (cinco) primeiros classificados na Prova de Títulos realizarão a Prova de Entrevista.

7.1.2 Pesos

A Prova de Títulos tem peso 8,0 (oito) e a Prova de Entrevista tem peso 2,0 (dois).

7.2 Para a prova de títulos o método de cálculo será assim realizado:

Ao candidato será atribuída uma nota de 0 (zero) a 80 (oitenta) pontos mediante análise do currículo, com pontuação constituída segundo os critérios abaixo:

Item	Pontos	Valor Máximo
Cursos de pós-graduação na área do curso: Especialização Mestrado Doutorado	09	18
	14	
	18	
	05	
Curso de Licenciatura ou curso de Pós-graduação <i>Lato Sensu</i> com habilitação para a docência	05	10
Cursos de Capacitação na área do curso: entre 20 (vinte) e 40 (quarenta) horas de duração	1 por curso	15
Cursos de Capacitação na área do curso: acima de 40 (quarenta) horas de duração	1 por curso	15
Experiência Profissional como professor	0,16 por mês ou por 16 horas/aula/Pronatec	12
Experiência Profissional na área do curso	2 por ano	10
<b>TOTAL</b>		<b>80</b>

7.3 Para a Prova de Entrevista o método de cálculo será assim realizado:

A Prova de Entrevista será composta de perguntas objetivas sobre o Programa PRONATEC e sobre a disciplina específica da seleção.

## 8. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

No caso de empate será classificado em primeiro o candidato que comprovar mais tempo de exercício na função no IFSul. Ao persistir o empate, prevalecerá o candidato com idade superior ao concorrente.

## 9. DA VALIDADE DO PROCESSO SELETIVO

O resultado do processo seletivo simplificado será válido até 31/12/2015, podendo ser prorrogável por 12 (doze) meses.

## 10. DISPOSIÇÕES GERAIS

**10.1** Surgindo novas vagas durante o período de validade da presente seleção para o mesmo encargo, os candidatos aprovados poderão ser reaproveitados, observada a ordem de classificação, a carga horária máxima de dedicação ao Programa e as demais exigências normativas e constantes neste Edital;

**10.2** Toda documentação (**TERMO DE COMPROMISSO E AUTORIZAÇÃO DA PROGEP**) dos candidatos selecionados deverá ser encaminhada pelo *campus* para a Coordenação Geral d PRONATEC, situado junto à Pró-reitoria de Extensão do IFSUL, sob pena do não recebimento da bolsa;

**10.3** Eventuais mudanças neste Edital serão realizadas através de ERRATAS;

**10.4** Não serão aceitas as inscrições que forem encaminhadas fora do prazo e em lugar diferente do especificado neste Edital;

**10.5** Casos omissos serão julgados pela Comissão de Seleção, que será presidida pelo Coordenador Adjunto do PRONATEC *campus*/IFSul.

---

Darcy Bitencourt Junior

Coordenador Adjunto do PRONATEC

IFSul *campus* Pelotas - Visconde da Graça

---

Miguel Felberg

Coordenador Geral do PRONATEC

IFSul-rio-grandense