



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)

**CAMPUS Bagé / EDITAL n° 55/2015 DE 29 DE SETEMBRO DE 2015**

O INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE (IFSUL) *Campus Bagé* 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 Bagé*, 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 [pronatecbage@ifsul.edu.br](mailto:pronatecbage@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 Bagé*.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA/TURMA	VAGAS
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 em conserva	36	01
Legislação e Gestão da Agroindústria Familiar	20	01

2.2 Os conteúdos programáticos são:

## **DISCIPLINA: ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL E CIDADANIA**

### **Conteúdos**

#### **Unidade I**

- 1.1 Origem e história do cooperativismo Autogestionário;
- 1.2 Origem do Cooperativismo no Brasil;
- 1.3 Formas de organização (polaridade entre autogestão e heterogestão);
- 1.4 Experiências concretas de Autogestão;
- 1.5 Cotas Sociais e Distribuição do excedente econômico;
- 1.6 Diferenças entre cooperativas, associações e empresas mercantis;
- 1.7 Tipos e ramos do cooperativismo;

#### **Unidade II**

- 2.1 História e conceitos da Economia Solidária (Resposta a crise neoliberal X estratégia de desenvolvimento sustentável e solidário);
- 2.2 Economia Solidária realmente existente (mapeamento);
- 2.3 Economia Solidária e Economia Feminista;

#### **Unidade III**

- 3.1 As distintas experiências de Economia Solidária (Crédito e Fundos Solidários, Consumo Solidário, Clubes de Troca, Produção Associada, Comercialização e Compras Coletivas, etc.);
- 3.2 Processos de Trabalho na Economia Solidária;
- 3.3 Gestão e Autogestão de EES (Instâncias de deliberação, Estatuto, Regimento Interno);

#### **Unidade IV**

- 4.1 Administração Solidária de EES (Balancetes, Livro Caixa, Controle de Entradas e Saídas);
- 4.2 Estado, Políticas Públicas e Economia Solidária;
- 4.3 Legislação Estadual e municipal da Economia Solidária;

#### **Unidade V**

- 5.1 Mercado Socialmente orientado e compras públicas;
- 5.2 Compras coletivas, comercialização e certificação dos produtos da economia solidária;
- 5.3 Papel dos fóruns e Conselhos de Economia Solidária.

#### **Bibliografia Básica:**

.Agência de Desenvolvimento Solidário – ADS/CUT. **Puxando o fio da meada: viabilidade econômica de empreendimentos associativos solidários e Populares**. Org. CAPINA Cooperação e Apoio a Projetos de Inspiração Alternativa. São Paulo, 2004.

**Decreto Lei Nº49.338/2013** - Regulamenta a Lei Estadual da Compras Coletivas-RS.

**Decreto Lei Nº50.285/2013** – Institui a Política Estadual de Certificação de Empreendimentos Econômicos Solidários;

FELIX DAS NEVES, Ednalva (20130). **Aspectos históricos do cooperativismo e sua influência sobre o movimento da Economia Solidária no Brasil**. Artigo apresentado no VII Congresso Latino-Americano de Estudos do Trabalho. O Trabalho no Século XXI: mudanças, impactos e perspectivas. Campinas, SP.

Fórum Brasileiro de Economia Solidária (FBES). **Campanha pela Lei Nacional de Economia Solidária: iniciativa popular para um Brasil Justo e Sustentável**. CARTILHA.

HORVAT, Branko (1990). **Socialismo Autogestionário**. São Leopoldo: CECA.

LECHAT, Noëlle Marie Paule (2002). **As raízes históricas da Economia Solidária e seu aparecimento no Brasil**. Palestra proferida na UNICAMP por ocasião do II Seminário de incubadoras tecnológicas de cooperativas populares dia 20/03/2002.

**Lei Nº 10.402/2002** – Código Civil.

**Lei Nº 12.690/2012** - Lei das Cooperativas de Trabalho.

**Lei Nº 13.922/2012** - Estabelece a Política Estadual para Compras Governamentais da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais e da Economia Popular e Solidária – Compra Coletiva/RS.

**Lei Nº5.764/1971** – Define a Política Nacional do Cooperativismo.

**Lei Nº13.531/2010** - Institui a Política Estadual de Fomento à Economia Solidária no RS

MELO NETO, J. Joaquim et al (2003). In: **Como Organizar Redes Solidárias**. RJ: DP&A.

NASCIMENTO, Cláudio (2005). **Do “Beco dos Sapos” aos Canaviais de Catende: os “ciclos longos” das lutas autogestionárias**. Brasília: SENAES.

NEATES-RJ. **Economia Solidária: uma nova maneira de fazer negócios**. Rio de Janeiro, 2010.

PAOLESCHI, B. Cipa. **Guia Prático de Segurança do Trabalho. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes**. 1ª Edição. Editora Érica. 2010.

PINHO, Diva Benevides (1982). **Administração de Cooperativas**. São Paulo. CNPQ.

PINHO, Diva Benevides (1982). **Bases Operacionais do Cooperativismo**. São Paulo. CNPQ.

**Procedimentos de Formalização e Registro de Cooperativas, Associações e Micro Empresas**. In. <<http://estatutos.no.comunidades.net/index.php>>.

SANTOS, Boaventura Sousa (2002). **Produzir para Viver**. RJ: Civilização Brasileira.

SINGER, Paul (2002). **Introdução à Economia Solidária**. SP: Fundação Perseu Abramo.

SINGER, Paul (2012). **A Lei 12.960/2012 que dispõe sobre a organização e funcionamento das cooperativas de Trabalho**. Artigo Disponível In: <<http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C816A3ADC4075013AFEC987CC4167/A%20LEI%2012.690.pdf>>.

SINGER, Paul; SOUZA, André R. (2000). **Economia Solidária no Brasil**. SP: Contexto.

## **DISCIPLINA: SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO**

### **Conteúdos**

#### **Unidade I**

**1.1** A 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 e a importância da informação e conscientização na prevenção de acidentes,

#### **Unidade IV**

**4.1** Doenças ocupacionais e danos ao meio ambiente.

#### **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**

1.1 Higiene e pasteurização de doces,

1.2 Higiene e pasteurização de conservas.

#### **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.

#### **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.

## **DISCIPLINA:TÉCNICAS DE COLHEITA E PÓS-COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS**

### **Conteúdos**

#### **Unidade I**

1 Colheita e transporte do produto colhido

1.2 Recepção e lavagem das frutas e hortaliças

1.3 Seleção e classificação

#### **Unidade II**

2.1 Resfriamento rápido

2.2 Armazenamento refrigerado

#### **Unidade III**

3.1 Limpeza e sanitização de equipamentos e superfícies

3.2 Prevenção de contaminação cruzada,

#### **Unidade IV**

4.1 Saúde e higiene dos trabalhadores.

#### **Unidade V**

5.1 Embalagens

#### **Bibliografia Básica:**

CEAGESP. **Diga não ao desperdício**. Disponível em: < <http://www.ceagesp.com.br> >. Acesso em: 15 jul. 2002.

FERREIRA, M. D.; NETTO, L. H. Avaliação de processos nas linhas de beneficiamento e classificação de batatas. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 25, n. 2, p. 279-285, 2007.

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 (*Cucumis melo* L.) "Golden Pride". In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 42., 2002, Uberlândia, MG. **Anais do 42 Congresso Brasileiro de Olericultura**. Brasília - DF: Sociedade de Olericultura do Brasil, 2002. v. 1.

## **DISCIPLINA:TECNOLOGIA DE PREPARAÇÃO E ELABORAÇÃO DE DOCES EM MASSA**

### **Conteúdos**

#### **Unidade I**

1.1. Descascamento/Corte,

1.2Obtenção da polpa,

#### **Unidade II**

2.1Formulação,

2.2Concentração,

2.3Determinação do ponto final de cozimento,

#### **Unidade III**

4.1Enchimento,

4.2 Resfriamento,

4.3Fechamento da embalagem,

#### **Unidade II**

5.1Rotulagem,

5.2Armazenamento.

#### **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 EM CONSERVA**

### **Conteúdos**

#### **Unidade I**

- 1.1 Descascamento,
- 1.2 Corte,
- 1.3 Preparo da calda.

#### **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 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 título de Técnico ou de Graduação em áreas afins relacionadas com as disciplinas propostas pelo Edital em curso reconhecido pelo MEC.

**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	De 01/10 a 02/10/2015	Das 9 às 12 horas	Campus Bagé – sala 109
Divulgação da Homologação das Inscrições	05/10/2015	A partir das 10h	<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>
Entrevista	06/10/2015	14 horas	Campus Bagé – sala 105
Divulgação dos Resultados	07/10/2015	A partir das 10h	<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>
Recurso	08/10/2015	Das 09 às 12 horas	Campus Bagé – sala 109
Divulgação da Homologação dos Resultados	09/10/2015	A partir das 10h	<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>

## 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	5,0 por curso	5
Cursos de graduação na área	5,0 por curso	10
Curso técnico na área	5,0 por curso	5
Cursos de Capacitação na área acima de 30 (trinta) horas de duração	1,5 por curso	15
Experiência profissional como professor	2,5 por semestre letivo	30
Experiência profissional na área	1,5 por semestre	15
<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 do 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*.

---

Max Lindoberto Castro Gonçalves  
Coordenador Adjunto do PRONATEC  
IFSul Campus Bagé

---

Miguel Felberg  
Coordenador Geral do PRONATEC  
IFSul-rio-grandense