



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 EXTERNA SIMPLIFICADA DE BOLSISTAS DO PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E AO EMPREGO (PRONATEC)

CAMPUS PELOTAS VISCONDE DA GRAÇA/EDITAL N° 57/2015 DE 30 DE SETEMBRO DE 2015

O INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE (IFSUL) *campus Pelotas – Visconde da Graça/CaVG* 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/CaVG*, 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- Unidade Remota CRISTAL*.

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 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:

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

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.

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 sanificação 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,
- 1.2 Obtenção da polpa,

Unidade II

- 2.1 Formulação,
- 2.2 Concentração,
- 2.3 Determinação do ponto final de cozimento,

Unidade III

- 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.

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, deduzido a tributação vigente (Lei nº 12.816 de 05 de junho de 2014) 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 Ter o título de Técnico em Agroindústria, Técnico em Agropecuária, Técnico em Agricultura, Engenharia Agrônômica ou de Cursos de Graduação, Tecnologia ou Pós-graduação em áreas afins a grande área de Ciências agrárias (CNPq), e que apresentem disciplinas relacionadas com as propostas pelo Edital, em curso reconhecido pelo MEC.

5.2.2 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);

5.2.3 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.

5.3.2 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 novo Edital.

6. CRONOGRAMA

6.1 O cronograma de atividades encontra-se no quadro abaixo:

Item	Data	Horário	Local
Inscrições	De 30/9/15 a 02/10/15	No campus: dia 30/9 das 14:00 às 17:15, dia 01/10 das 8:30 às 11:45 e das 14 às 17 horas, dia 02/10 das 8:30 às 11:45	Sala do DPEP/Pronatec <i>campus</i> Cavg
Divulgação da Homologação das Inscrições	De 02/10/15	A partir das 14:30 horas	http://editais.ifsul.edu.br/index.php?c=lista&id=210 e pelo e-mail
Entrevista	De 05/10/15	A partir das 08:30	Sala do DPEP/Pronatec <i>campus</i> CaVG
Divulgação dos Resultados	De 05/10/15	À partir das 16:30 horas	http://editais.ifsul.edu.br/index.php?c=lista&id=210 e pelo e-mail
Recurso	De	Das 08:30 às	Sala do DPEP/Pronatec <i>campus</i> Cavg

	06/10/15	11:30 horas	
Divulgação da Homologação dos Resultados	De 07/10/15	À partir das 08:30 horas	http://editais.ifsul.edu.br/index.php?c=lista&id=210 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:		18
Especialização	09	
Mestrado	14	
Doutorado	18	
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
TOTAL		80

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 pretendida. 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 CADASTRO**) 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*.

Darcy Bitencourt Junior
Coordenador Adjunto do PRONATEC
IFSul câmpus Pelotas - Visconde da Graça

Miguel Felberg
Coordenador Geral do PRONATEC
IFSul-rio-grandense