



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALAGOAS – IFAL



Edital Nº 07/2017 – PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL

PROCESSO DE SELEÇÃO PÚBLICA SIMPLIFICADA – PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL NO ÂMBITO DA BOLSA FORMAÇÃO PARA CANDIDATOS ATIVOS E INATIVOS DO IFAL E EXTERNOS AO IFAL

O Magnífico Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas – IFAL, usando das atribuições que lhe confere a Lei nº 11892, de 29 de dezembro de 2008 e o Decreto nº 6.986, de 20 de outubro de 2009, faz saber aos interessados que estão abertas as inscrições do Processo Seletivo Simplificado para a seleção de candidatos **ativos e inativos do IFAL, e externos ao IFAL**, para atuarem como bolsista no cargo de **PROFESSOR** nos Cursos de Formação Inicial e Continuada – FIC, no Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – **PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL**, observadas as normas estabelecidas na Resolução CD/FNDE nº. 04, de 16 de março de 2012, com alterações da Resolução CD/FNDE nº 06 de 12/03/2013, na lei nº 12.513/2011, com alteração na Portaria nº 168 de 17 de Maio de 2013 e na Portaria nº 059/GR de 07/01/2016 – Normatização de organização e funcionamento do **PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL** e Portaria/MEC nº 1015 de 21 de julho de 2011, que instituiu o Programa Mulheres Mil.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 A presente seleção será regida por este Edital e será executada pelo Instituto Federal de Ensino, Ciência e Tecnologia de Alagoas – IFAL, por meio de Comissão Local de Seleção instituída pela Coordenação Adjunta do PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL.

1.2 São dispostas vagas para bolsista no cargo de PROFESSOR, referente ao Módulo II: Qualificação Profissional, de acordo com os cursos de Formação Inicial e Continuada – FIC, do Programa Mulheres Mil, distribuídas por Componentes Curriculares, segundo dados apresentados no **Anexo I**.

1.3 Este Edital destina-se, também, a formação de um Cadastro de Reserva (CR), composto por candidatos nas situações RESERVA e CLASSIFICADO, a fim de que o PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL, possa realizar a reposição das carências que surgirem durante a validade deste Edital, permitindo maior agilidade no processo de preenchimento das vagas em todas as suas Unidades Remotas.

1.4 Os bolsistas selecionados para os cargos descritos deverão apresentar disponibilidade de carga horária de até 16 horas semanais, recebendo uma bolsa de acordo com o estabelecido pela Resolução CD/FNDE nº. 04/2012, com alterações da Resolução CD/FNDE nº 06 de 12/03/2013, com alteração na Portaria nº 168 de 07 de Março de 2013 e na Portaria nº 059/GR de 07/01/2016 – Normatização de organização e funcionamento do PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL.

§ 1º A carga horária dos professores no PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL, obedecerá ao disposto na Resolução CD/FNDE nº 06 de 12/03/13 em seu artigo 14, parágrafo IV: “na função de professor da Bolsa Formação, o servidor ativo da carreira do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico (EBTT) só poderá atuar e receber bolsa no limite da mesma carga horária regular em que desempenha em sala de aula na instituição.”

§ 2º Obedecendo ao disposto na Resolução CD/FNDE nº 04/2012, ART 14 § 4º: “as atribuições e a carga horária dos bolsistas que são servidores não poderão conflitar com suas atividades e sua carga horária regular, nem comprometer a qualidade, o bom andamento e o atendimento do plano de metas da instituição, conforme § 1º do art. 9º da lei 12513/2011.”

2. DAS ATRIBUIÇÕES

2.1 O bolsista no cargo de **PROFESSOR**, conforme consta na Resolução CD/FNDE nº 04/2012, com alterações da Resolução CD/FNDE nº 06 de 12/03/2013, possui as seguintes atribuições:

- 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 os conteúdos, materiais didáticos, mídias e bibliografia às necessidades dos estudantes;
- e) Propiciar espaço de acolhimento e debate com as estudantes;
- f) Avaliar o desempenho dos estudantes; e
- g) Participar dos encontros de coordenação promovidos pelos coordenadores geral e adjunto.

3. DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS

3.1 Possuir a titulação exigida para cada Componente Curricular a que está se candidatando, conforme **Anexo I**.

3.2 Ter horário disponível para ministrar aulas no PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL, de acordo com o cronograma de aulas estabelecido pela Coordenação Adjunta e Supervisão Local.

4. DAS INSCRIÇÕES

4.1 As inscrições para a função estabelecida neste Edital serão gratuitas e realizadas no período de **22 a 26 de março de 2017**, por meio do site <http://sispronatec.ifal.edu.br/selecao>.

4.2 Durante o período de inscrições, o candidato poderá editar sua inscrição quantas vezes for necessário, por meio do site descrito no item 4.1.

4.3 O candidato só poderá se inscrever em, **no máximo, 04 (quatro) Componentes Curriculares, divididos em até dois cursos, e em um único campus.**

Parágrafo único As inscrições para cada Componente Curricular deverão ser realizadas de forma individualizada, até o máximo de quatro.

4.4 Os candidatos servidores do IFAL só poderão se inscrever no campus de sua lotação.

§ 1º Para as vagas das Unidades Remotas, os candidatos servidores do IFAL, poderão somente inscrever-se se lotados no campus responsável pela sua administração.

§ 2º Candidatos lotados na Reitoria do IFAL poderão se inscrever, somente, para as vagas do campus Maceió ou campus Benedito Bentes.

4.5 Servidores do IFAL, que assumem Funções Gratificadas (FG), só poderão se candidatar para exercer as atividades aqui descritas em horário divergente das 08 horas de trabalho regular que a função requer no Instituto.

4.6 Servidores do IFAL, que assumem Cargos de Direção (CD), não poderão se candidatar para exercer as atividades do PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL, descritas neste Edital.

4.7 É vedada a inscrição de servidores com afastamento total para a realização de cursos de pós-graduação (Especialização, Mestrado ou Doutorado).

4.8 Também é vedada a inscrição de colaboradores que desempenham atividades administrativas no âmbito do Programa Mulheres Mil ou PRONATEC.

4.9 Não haverá, sob qualquer pretexto, inscrição provisória, condicional ou com documentação incompleta, nem por meio de correspondência postal ou *fax símile*.

4.10 O Instituto Federal de Alagoas – IFAL não se responsabilizará por solicitação de inscrição não recebida por ordem técnica dos computadores, de falhas de comunicação, de congestionamento das linhas de comunicação, bem como por outros fatores que impossibilitem a transferência de dados. **Também não são de responsabilidade deste instituto as inscrições incompletas ou com campos preenchidos de maneira equivocada.**

4.11 Serão aceitas as inscrições de candidatos ativos e inativos do IFAL e externos ao IFAL.

5. DA HOMOLOGAÇÃO, SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

5.1 Para efeito de homologação da inscrição serão considerados válidos, **apenas os candidatos que atendam os Requisitos Necessários** constantes do item 3 deste Edital, de acordo com a vaga concorrida, e os candidatos que não preencherem tais requisitos serão eliminados.

5.2 A classificação será realizada, apenas para os candidatos homologados, em fase única por meio da análise de currículo, de acordo com a pontuação discriminada no quadro abaixo:

ALÍNEA	TÍTULO	PONTOS POR TÍTULO	RESTRIÇÃO	VALOR MÁXIMO
A	Ensino Fundamental II, com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área a que concorre , comprovada por meio de portfólio.	1,0	-	1,0
B	Ensino técnico profissionalizante de nível médio concluído conforme solicitado (mínimo de 800 horas).	1,5	-	1,5
C	Graduação superior incompleta conforme solicitada , onde só será aceita comprovação de candidato que esteja cursando o último ano ou o penúltimo/último módulo da graduação.	2,0	Não acumulável com outra graduação.	2,0
D	Graduação superior concluída em qualquer área, com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre , comprovada por meio de portfólio.	2,5	Não acumulável com outra graduação.	2,5
E	Graduação superior concluída conforme solicitada.	3,0	Não acumulável com outra graduação.	3,0
F	Especialização concluída (mínimo 360 horas) na área de conhecimento que inclua o Componente Curricular que está se candidatando.	3,5	Não acumulável com outra pós-graduação.	3,5
G	Mestrado concluído na área de conhecimento que inclua o Componente Curricular que está se candidatando.	4,0	Não acumulável com outra pós-graduação.	4,0
H	Doutorado concluído na área de conhecimento que inclua o Componente Curricular que está se candidatando.	4,5	Não acumulável com outra pós-graduação.	4,5

I	Cursos de formação na área de Educação de Jovens e Adultos¹ , realizados no período 2010 a 2017, com carga horária mínima de 30 horas.	1,0	1,0 ponto por curso completo.	2,0
J	Atividades voluntárias e parcerias desenvolvidas no Programa Mulheres Mil/IFAL , comprovada com Declaração emitida pela Coordenação Adjunta do Programa Mulheres Mil.	1,0	1,0 ponto por atividade/parceria.	2,0
K	Experiência de ensino em qualquer Componente Curricular que tenha sido ministrado em cursos de Educação de Jovens e Adultos¹ , comprovada com Declaração emitida pela Instituição responsável, no período 2010 a 2017.	1,0	1,0 ponto para cada ano completo.	3,0
L	Experiência de ensino no Componente Curricular objeto da seleção deste Edital, desempenhada fora do âmbito do EJA¹, do IFAL, do PRONATEC/IFAL e/ou do PROGRAMA MULHERES MIL/IFAL , comprovada com Declaração emitida pela Instituição responsável, e que tenha sido ministrada no período de 2010 a 2017.	1,0	1,0 ponto para cada ano completo.	3,0
M	Tempo de serviço no IFAL desempenhado por servidor público efetivo do IFAL .	1,0	1,0 ponto para cada ano completo.	3,0
N	Participação em atividades de docência no PRONATEC/IFAL .	1,0	1,0 ponto por Componente Curricular ministrado.	3,0
O	Participação em atividades de docência no PROGRAMA MULHERES MIL/IFAL .	1,0	1,0 ponto por Componente Curricular ministrado.	4,0
TOTAL MÁXIMO DE PONTOS				30,0

¹Educação de Jovens e Adultos (EJA) é a modalidade de ensino destinada àqueles que não tiveram acesso ou à continuidade de estudos no ensino fundamental e médio na idade própria. **Essa modalidade não inclui o PRONATEC e/ou Programa Mulheres Mil.**

6 DO RESULTADO PRELIMINAR

6.1 Será divulgado, no site do <http://sispronatec.ifal.edu.br/selecao>, o Resultado Preliminar com a pontuação de todos os candidatos homologados, e estão automaticamente convocados, **os dois primeiros colocados** (no caso de Componente Curricular que possuir somente Cadastro de Reserva), **os três primeiros colocados** (no caso de Componente Curricular que possuir 1 vaga) e **os quatro primeiros colocados** (no caso de Componente Curricular que possuir 2 vagas), os quais deverão entregar, obrigatoriamente e somente, os documentos abaixo relacionados, no período definido no Cronograma – item 9.1:

- a) Ficha de Inscrição *On-Line*;
- c) Cópias dos documentos de Identidade e CPF;
- d) Cópia de Diploma ou Certificado que atenda os Requisitos Necessários, referentes à titulação exigida no **Anexo I**;
- e) Cópia dos documentos que comprovem as demais titulações e informações inseridas na inscrição *on-line*, de acordo com o item 5.2;
- f) Formulário de Cadastro, devidamente preenchido, conforme **Anexo II**;
- g) Termo de Compromisso, devidamente preenchido, conforme **Anexo III**;
- h) Declaração dos Direitos e Obrigação do Bolsista, conforme **Anexo IV**;
- i) Declaração de Carga Horária para Professores do IFAL – somente professores do IFAL – contendo a descrição da sua carga horária durante a semana, conforme **Anexo V**.
- j) Portfólio, quando a titulação mencionada na inscrição exigir – **Anexo VII**.

6.2 Os documentos relacionados no item 6.1 deste Edital deverão ser entregues nas seguintes localidades:

LOCAL DA INSCRIÇÃO ON-LINE	ENDEREÇO DE ENTREGA	HORÁRIO
Campus Arapiraca UR Limoeiro de Anadia	Rua Professor Domingos Correia 1207 Ouro Preto Arapiraca – Alagoas Tel.: (82) 9 9935-5284	13:00 as 17:00
Campus Batalha	IFAL CAMPUS BATALHA – SALA MULHERES MIL Polo Tecnológico Agroalimentar de Batalha Batalha – Alagoas Tel.: (82) 9 8133-2100 / (82) 9 9937-9407	13:30 as 17:30
Campus Benedito Bentes	CAMPUS AVANÇADO BENEDITO BENTES End.: Avenida Garça Torta, S/N – Benedito Bentes Próximo ao CAIC. Maceió – Alagoas Tel.: (82) 9 99124-9804	14:00 as 18:00
Campus Coruripe UR Jequiá da Praia	CENTRO DE REFERÊNCIA EM ASSISTÊNCIA SOCIAL (CRAS) End.: Rua Boa Vista, S/N. Jequiá da Praia – Alagoas Tel.: (82) 9 9967-58797	13:00 as 17:00
Campus Maceió (Litoral Norte) UR Barra de Santo Antônio	CRAS BARRA DE SANTO ANTÔNIO Barra de Santo Antônio – Alagoas Tel.: (82) 9 8895-4418 / (82) 9 9695-4700	13:00 as 17:00
Campus Maceió (Litoral Norte) UR Paripueira	PRIMEIRA IGREJA BATISTA DE PARIPUEIRA End.: Rua da Bíblia, S/N – Centro Tel.: (82) 9 8864-1980 / (82) 9 9843-9084	13:30 as 17:00
Campus Maragogi UR Porto Calvo	ANTIGO COLÉGIO IMACULADA CONCEIÇÃO End.: Rua Nova, S/N – Centro Próximo ao Salão do Reino das Testemunhas de Jeová Porto Calvo – Alagoas Tel.: (82) 9 9367-1885	13:00 as 17:00
Campus Murici	CAMPUS MURICI End.: Conjunto Pedro Tenório Raposo, S/N BR 104 – Km 57. Murici – Alagoas Tel.: (82) 3194-1150 – ramal: 5500	08:00 as 12:00
Campus Murici UR São Luís do Quitunde	CENTRO DE REFERÊNCIA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL – CRAS Povoado Pindoba. São Luís do Quitunde – Alagoas Tel.: (82) 9 9149-8500 / (82) 9 9947-3720	13:30 as 16:30
Campus Palmeira dos Índios UR Belém	CRECHE CASULO SEBASTIANA FERREIRA DA COSTA End.: Rua Pedro Monteiro, S/N – Centro Belém – Alagoas Tel.: (82) 9 9801-1013	13:00 as 17:00
Campus Rio Largo UR Rio Largo	ESCOLA ESTADUAL FRANCISCO LEÃO End.: Conjunto Barnabé Oiticica, S/N – Mata do Rolo Próximo a Fábrica da Bauduco Rio Largo – Alagoas Tel.: (82) 9 8129-8874 / (82) 9 8858-9566	18:00 as 21:00
Campus Santana do Ipanema UR Cacimbinhas	CAMPUS SANTANA DO IPANEMA Rodovia AL 130, Km 4, nº 1609 – Domingos Acássio Santana do Ipanema – Alagoas Tel.: (82) 9 9624-4905	13:00 as 17:00
Campus Santana do Ipanema UR Dois Riachos	CAMPUS SANTANA DO IPANEMA Rodovia AL 130, Km 4, nº 1609 – Domingos Acássio Santana do Ipanema – Alagoas Tel.: (82) 9 9996-8615 / (82) 9 8114-6836	13:00 as 17:00
Campus Santana do Ipanema UR Maravilha	CAMPUS SANTANA DO IPANEMA COORDENADORIA DE EXTENSÃO DO CAMPUS End.: AL 130, Km 4, nº 1609, Domingos Acássio Santana do Ipanema – Alagoas Tel.: (82) 9 8138-7894	13:00 as 17:00

Campus Santana do Ipanema UR Poço das Trincheiras	ANTIGA BIBLIOTECA End.: Praça Leopoldo Wanderley, 78 – Centro Poço das Trincheiras – AL Tel.: (82) 9 9948-3168 / (82) 9 8122-2507	13h30 as 17h30
Campus São Miguel dos Campos UR São Miguel dos Campos	ESCOLA IMACULADA CONCEIÇÃO Por trás da Igreja Matriz São Miguel dos Campos – Alagoas Tel.: (82) 9 9916-2716	13:00 as 17: 00
Campus São Miguel dos Campos UR Anadia	CRECHE DR. LUIZ FERREIRA DE SOUZA End.: Rua Quintela Cavalcante – Centro Em frente à Escola Municipal Geraldo Tenório Anadia – Alagoas Tel.: (82) 9 9619-4760	13:00 as 17:00
Campus São Miguel dos Campos UR Campo Alegre	ESCOLA PROFESSORA ZENÓBIA FERREIRA DA SILVA End.: Rua 08 de junho. Em frente a Praça do Cruzeiro Campo Alegre – Alagoas Tel.: (82) 9 9901-7269 / (82) 9 9162-1914	14:00 as 17:00
Campus São Miguel dos Campos UR Teotônio Vilela	CENTRO TÉCNICO PROFISSIONALIZANTE MUNICIPAL ALUIZIO VASCONCELOS SOUZA Avenida Maria Jeane Moreira Sampaio Teotônio Vilela – Alagoas Tel.: (82) 9 9949-5728	13:00 as 16:00
Campus Satuba	CAMPUS SATUBA End.: Rua 17 de Agosto, S/N Satuba – Alagoas Tel.: 3194-1150 – ramal: 9027	13:30 as 17:00
Campus Viçosa UR Cajueiro	ESCOLA MUNICIPAL JOÃO TEIXEIRA COSTA End.: Conjunto Palmery I, S/N (casas novas Cohab) Cajueiro – Alagoas Tel.: (82) 9 9914-6989 / (82) 9 9649-6760	13:00 as 16:00
Campus Viçosa UR Mar Vermelho	ESCOLA MUNICIPAL JOSÉ BERNARDO VIEIRA Rua Vereadora Áurea Barbosa Cabral de Melo, S/N Conjunto Margarida Procópio Mar Vermelho – Alagoas Tel.: (82) 9 9601-3357 / (82) 9 9401-0793	13:00 as 17:00

6.3 Os candidatos convocados que NÃO apresentarem TODA documentação declarada no ato da inscrição *on-line*, ou deixar de apresentá-la na data determinada, bem como as demais solicitadas neste Edital, serão considerados ELIMINADOS.

6.4 Não será considerada, para efeito de pontuação, documentação comprobatória que não tenha sido declarada no ato da inscrição *on-line*.

6.5 Para efeito de cálculo, não serão computadas informações sem a devida comprovação.

7 DO RESULTADO FINAL

7.1 O Resultado Final será divulgado pela Coordenação Adjunta do PRONATEC/IFAL/MULHERES MIL, no endereço eletrônico <http://sispronatec.ifal.edu.br/selecao>.

§ 1º Para efeitos de preenchimento das vagas presentes neste Edital, será utilizado o Resultado Final em ordem decrescente de pontos dos candidatos inscritos e homologados, após terem entregue a documentação conforme o estabelecido nesta norma.

§ 2º O candidato na situação APROVADO está apto a assumir a vaga.

§ 3º O candidato na situação RESERVA assumirá a vaga em caso de necessidade que ocorra no decorrer da execução dos cursos, sem a necessidade da publicação de uma nova chamada.

7.2 O candidato na situação CLASSIFICADO assumirá a vaga em caso de necessidade que ocorra no decorrer da execução dos cursos, sendo necessário ser convocado por meio de uma nova chamada para apresentação dos documentos, onde somente assumirá se atender ao que consta no item 6.3.

7.3 Em caso de desistência do bolsista, será convocado o próximo bolsista da lista respeitando a ordem de classificação.

7.4 Em caso de empate, serão considerados os critérios abaixo, na seguinte ordem:

- a) Maior idade, conforme o artigo 27, parágrafo único da Lei nº. 10.741/03;
- b) Maior tempo de serviço no IFAL;
- c) Ter participado como professor do Programa Mulheres Mil/IFAL;
- d) Ter participado como professor do PRONATEC/IFAL;
- e) Maior experiência na atividade solicitada com comprovação.

8 DOS RECURSOS

8.1 O candidato que desejar interpor recurso contra o resultado poderá fazê-lo até 24 (vinte e quatro horas) contadas a partir da divulgação do resultado de cada fase, dando entrada na sua solicitação, no Setor de Protocolo do campus onde fez sua inscrição, por meio do preenchimento de requerimento próprio – **Anexo VI**.

8.2 O candidato deverá consultar, no site <http://sispronatec.ifal.edu.br/selecao>, no dia definido no cronograma – item 9.1, o parecer da Comissão Local de Seleção sobre os recursos impetrados.

8.3 Em hipótese alguma será aceita revisão de recurso ou recurso de recurso.

8.4 Não será aceito recurso que não tenha sido devidamente protocolado, conforme item 8.1.

9 DO CRONOGRAMA

9.1 Esse processo seletivo seguirá o seguinte cronograma:

ESPECIFICAÇÃO	PERÍODO
Inscrições	22 a 26 de março de 2017
Resultado Preliminar	28 de março de 2017
Interposição de Recurso contra o Resultado Preliminar	29 de março de 2017
Entrega dos Documentos Comprobatórios	29 a 31 de março de 2017
Resultado dos Recursos contra o Resultado Preliminar	04 de abril de 2017
Resultado Final	04 de abril de 2017
Interposição de Recurso contra o Resultado Final	05 de abril de 2017
Resultado dos Recursos contra o Resultado Final	07 de abril de 2017

Parágrafo Único. Se após a publicação do Resultado dos Recursos contra o Resultado Final, o Resultado Final sofrer alguma alteração, será publicado um Resultado Final Retificado.

10 DA REMUNERAÇÃO

10.1 O pagamento da bolsa será feito diretamente ao professor por meio de depósito bancário em conta-corrente ou poupança conforme Resolução FNDE nº. 04/2012, Art. 8º.

10.2 Os profissionais atuantes nos cursos PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL, farão jus a uma remuneração de R\$ 50,00 (cinquenta reais) por hora (60 minutos) de aula, em conformidade com

a carga horária do Componente Curricular, definido pela Resolução CD/FNDE nº 04/2012 e o cumprimento da Portaria nº 2153/GR de 13/09/2013 – Normatização de organização e funcionamento do PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL.

10.3 Sobre a remuneração, se professor externo, incidirá a dedução dos impostos relativos ao ISS (Imposto Sobre Serviços), IRRF (Imposto de Renda Retido na Fonte) e INSS, exceto se servidor da rede pública de Educação Profissional, Científica e Tecnológica conforme Parágrafo Único, do Artigo 26, da Lei 9.250/95.

11 DO INÍCIO DAS ATIVIDADES

11.1 O início das atividades será informado pelo Supervisor Local do campus/UR aos candidatos aprovados para que sejam convocados de acordo com a ordem de desenvolvimento do Componente Curricular descrito no Projeto Pedagógico de cada curso.

Parágrafo Único. A previsão de início das atividades é em abril de 2017.

11.2 Os horários e dias de aula, bem como a distribuição da carga horária semanal dos Componentes Curriculares ficarão a critério da Supervisão Local do campus/UR (objeto de atuação docente), cabendo ao bolsista acatar integralmente essas definições sob pena de desligamento do programa.

12 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 A presente seleção será válida para convocação por 1 (um) ano, a partir da data de publicação do Resultado Final.

Parágrafo Único. Caso seja necessário, o candidato convocado poderá ser aproveitado em outro Componente Curricular, com a mesma titulação exigida para o qual foi anteriormente aprovado, considerando o desempenho e domínio da metodologia do programa, sendo possível tal aproveitamento ocorrer em futuras pactuações do Programa Mulheres Mil/IFAL.

12.2 A aprovação neste Processo Seletivo assegurará apenas a expectativa de direito à concessão da bolsa, ficando a concretização deste ato condicionada à observância das disposições legais pertinentes, do interesse e conveniência da administração da Coordenação Adjunta do PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL, da disponibilização financeira, da rigorosa ordem de classificação e do prazo de validade do Processo Seletivo.

12.3 A referida bolsa poderá ser suspensa a qualquer momento se o desempenho do bolsista não for satisfatório conforme avaliação do Supervisor Local do campus/UR e da Coordenação Adjunta do PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL.

12.4 A inexatidão ou irregularidade de informações, ainda que constatadas posteriormente, eliminará o candidato do Processo Seletivo, declarando-se nulos todos os atos decorrentes de sua inscrição.

12.5 Será eliminado do Processo Seletivo, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, o candidato que, em qualquer tempo:

- a) Cometer falsidade ideológica com prova documental;
- b) Utilizar-se de procedimentos ilícitos, devidamente comprovados por meio eletrônico, estatístico, visual ou grafológico;
- c) Dispensar tratamento inadequado, incorreto ou descortês a qualquer pessoa envolvida no Processo Seletivo;
- d) Perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos relativos ao Processo Seletivo;
- e) Burlar as regras previstas neste Edital.

12.6 É de inteira responsabilidade do candidato acompanhar a publicação dos resultados e

informativos deste Processo Seletivo.

12.7 A inscrição do candidato implicará o conhecimento destas normas e o compromisso de cumpri-las.

12.8 Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação Adjunta do PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL.

13 DOS CANDIDATOS COM DEFICIÊNCIA

13.1 Consideram-se pessoas com deficiência aquelas que se enquadram nas categorias discriminadas no artigo 4º do Decreto Federal nº 3.298/99 e suas alterações, bem como na Súmula nº 377/2009 do Superior Tribunal de Justiça e na Súmula nº 45 da Advocacia-Geral da União (portador de visão monocular).

13.2 As pessoas com deficiência, resguardadas as condições especiais previstas no Decreto Federal nº 3.298/99, particularmente em seu artigo 40, participarão do Processo de Seleção Pública Simplificada em igualdade de condições com os demais candidatos, no que se refere à avaliação Curricular, à avaliação de desempenho didático-pedagógico, aos critérios de aprovação e aos comandos do Decreto Federal nº 6.944/2009.

13.3 As pessoas com deficiência que pretendam fazer uso das prerrogativas que lhes são facultadas no inciso VIII do artigo 37 da Constituição Federal é assegurado o direito de inscrição para os encargos oferecidos no Processo de Seleção Pública Simplificada, cujas atribuições sejam compatíveis com sua deficiência.

13.4 Em cumprimento ao disposto no Decreto nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999, ser-lhes-á reservado o percentual de 20% (vinte por cento) das vagas existentes, das que vierem a surgir ou das que forem criadas no prazo de validade deste Processo de Seleção Pública Simplificada, para cada encargo.

13.5 Somente haverá reserva imediata de vagas para candidatos com deficiência para o encargo com número de vagas igual ou superior a 05 (cinco).

13.6 No caso de o número de vagas inicialmente previsto neste Edital inviabilizar a reserva a que se refere o item 13.4, o primeiro candidato com deficiência aprovado no Processo de Seleção Pública Simplificada será convocado para ocupar a 5ª vaga relativa ao encargo, enquanto os demais candidatos com deficiências aprovadas serão convocados para ocupar a 10ª, 15ª, 20ª vagas, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação, relativamente à criação de novas vagas, durante o prazo de validade do Edital, exceto se mais bem classificados.

13.7 Para concorrer a uma dessas vagas, o candidato deverá juntar ao seu processo de inscrição uma declaração que informe sua deficiência, anexando laudo médico original ou cópia autenticada em cartório expedido no prazo máximo de 12 (doze) meses antes do término das inscrições, atestando a espécie e o grau ou nível de deficiência, com expressa referência ao código correspondente da Classificação Internacional de Doença – CID, bem como a provável causa da deficiência, contendo a assinatura e o carimbo com o número do CRM do médico responsável por sua emissão.

13.8 A inobservância das exigências nas formas e nos prazos previstos neste Edital acarretará a perda do direito ao pleito das vagas reservadas aos candidatos em tal condição.

13.9 O candidato com deficiência, se aprovado na forma deste Edital, além de figurar na lista de classificação geral – caso fique classificado dentre os aprovados a serem enquadrados nessa lista –, terá seu nome constante da lista específica de pessoas com deficiência.

13.10 Verificada a incompatibilidade entre a deficiência e as atribuições do encargo para ao qual concorreu, o candidato será eliminado do certame.

13.11 Se a deficiência do candidato não se enquadrar na previsão da Súmula n.º 377/2009 do Superior Tribunal de Justiça, da Súmula AGU n.º 45/2009 e do artigo 4º e seus incisos do Decreto n.º 3.298/1999 e suas alterações, ele será classificado em igualdade de condições com os demais candidatos.

13.12 As vagas destinadas aos candidatos com deficiência que não forem providas por falta de candidatos habilitados nesta condição serão preenchidas pelos candidatos da ampla concorrência, com estrita observância à ordem classificatória por encargo.

Maceió, 22 de março de 2017.

Sérgio Teixeira Costa
REITOR DO IFAL

Edital Nº 07/2017 – PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL

ANEXO I

CURSO: AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR									
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS							CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	CAJUEIRO	DOIS RIACHOS	BENEDITO BENTES	MARAVILHA	PARIPUEIRA	RIO LARGO	SATUBA		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços de Alimentação Escolar	-	-	-	-	CR	-	-	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho nos Serviços de Alimentação Escolar	01 + CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	-	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
A Segurança Alimentar e Nutricional II	-	-	CR	-	CR	-	-	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição; ou Pós-graduação na área do Componente Curricular.
Boas Práticas nos Serviços de Alimentação Escolar	-	01 + CR	CR	-	CR	CR	-	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição, Engenharia de Alimentos, Economia Doméstica, Gastronomia, Ciência de Alimentos, Tecnologia de Alimentos; ou Técnico em Agroindústria ou em Alimentos.
Alimentação Saudável e Sustentável	CR	01 + CR	CR	01 + CR	CR	CR	CR	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição, Engenharia de Alimentos, Gastronomia, Ciência de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos.
Planejamento para o Preparo de Alimentos	CR	01 + CR	CR	01 + CR	CR	CR	CR	12 horas	
Cardápios Saudáveis e Preparação de Alimentos para a Merenda Escolar	CR	01 + CR	CR	01 + CR	CR	CR	CR	20 horas	

CURSO: AGRICULTORA ORGÂNICA

COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS	CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	CAJUEIRO		
Introdução à Agricultura Orgânica	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Agroecologia, Agronomia, Ciências Agrárias ou Engenharia Agrônômica; ou Técnico Agrícola.
Manejo da Propriedade Orgânica	01 + CR	12 horas	
Produção Vegetal na Agricultura Orgânica	01 + CR	24 horas	
Compostagem	01 + CR	08 horas	

CURSO: ARTESÃ DE BIOJÓIAS				
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS		CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	ANADIA	JEQUIÁ DA PRAIA		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços da Artesã	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho da Artesã	01 + CR	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Atendimento ao Cliente	01 + CR	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Oficina de Beneficiamento da Matéria-Prima	01 + CR	01 + CR	12 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
Oficina de Criação e Ideias	01 + CR	01 + CR	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Arquitetura, Design de Interiores, Artes Visuais ou Educação Artística.
Técnicas de Montagem e Produção de Peças	01 + CR	01 + CR	32 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
Planejamento do Preço de Venda do Produto	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.

CURSO: ARTESÃ DE PINTURA EM TECIDO									
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS							CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	BELÉM	CACIMBINHAS	CAJUEIRO	DOIS RIACHOS	LIMOIEIRO DE ANADIA	MAR VERMELHO	POÇO DAS TRINCHEIRAS		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços da Artesã	CR	CR	-	-	-	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho da Artesã	01 + CR	-	01 + CR	01 + CR	-	-	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Atendimento ao Cliente	01 + CR	CR	-	CR	CR	01 + CR	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional
TÉCNICAS DE PINTURA I: Equipamento, Insumos Utilizados e Mistura das Tintas. Perfuração de Desenhos em Papel e Pintura em Tecido em Texturas Diferenciadas (Linho, Algodão, Estopa, Emborrachado e Outros). Criação, Ideias e Psicodinâmica das Cores	CR	01 + CR	01 + CR	-	01 + CR	01 + CR	CR	16 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
TÉCNICAS DE PINTURA II: Pintura em Tecido Passo a Passo: O Risco. Práticas da Pintura em Tecido já Riscado, com o Aprendizado de Base, Sombreado e Contorno. Pintura com Temas Diversos	CR	01 + CR	01 + CR	-	01 + CR	01 + CR	CR	24 horas	
Oficina de Estamparia: Técnicas de BATIK e TIE-DYE	CR	01 + CR	01 + CR	-	01 + CR	01 + CR	CR	16 horas	
Planejamento do Preço de Venda do Produto	CR	CR	CR	-	CR	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.

CURSO: ARTESÃ EM BORDADO À MÃO						
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS				CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	MARAVILHA	MAR VERMELHO	POÇO DAS TRINCHEIRAS	PORTO CALVO		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços da Artesã	-	-	CR	-	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho da Artesã	01 + CR	-	CR	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Atendimento ao Cliente	-	01 + CR	CR	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
TÉCNICAS DE BORDADO I: Equipamento, Insumos Utilizados e Mistura das Tintas. Oficina de Criação e Ideias e Psicodinâmica das Cores. Pontos de Contorno, Pontos Chatos, Pontos de Cadeia e Pontos de Nó	02 + CR	-	CR	02 + CR	16 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
TÉCNICAS DE BORDADO II: Fios Estendidos e Pontos de Cobertura, Pontos Hardanger, Pontos de Tela e Pontos sobre Fios Contáveis em Geral	02 + CR	-	CR	02 + CR	20 horas	
Técnicas Básicas de PATCHWORK	02 + CR	01 + CR	CR	02 + CR	20 horas	
Planejamento do Preço de Venda do Produto	-	-	CR	-	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.

CURSO: CAMAREIRA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM				
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS		CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	BENEDITO BENTES	RIO LARGO		
Saúde e Segurança no Trabalho nos Serviços de Hospedagem	01 + CR	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Noções Básicas de Hotelaria e Turismo	01 + CR	01 + CR	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Hotelaria ou Turismo.
Espanhol Básico para Camareiras	-	CR	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Licenciatura na área de letras com habilitação em Língua Espanhola; ou Graduação em qualquer área com experiência comprovada de no mínimo 02 anos de docência em espanhol.
Inglês Básico para Camareiras	CR	-	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Licenciatura na área de letras com habilitação em Língua Inglesa; ou Graduação em qualquer área com experiência comprovada de no mínimo 02 anos de docência em inglês.
Atendimento ao Cliente em Meios de Hospedagem	CR	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Hotelaria ou Turismo com experiência comprovada no Componente Curricular que concorre.
Procedimentos Operacionais de Limpeza e Higienização de Unidades Habitacionais	01 + CR	01 + CR	20 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Hotelaria ou Turismo com experiência comprovada no Componente Curricular que concorre; ou Técnico em Hotelaria ou Turismo.
Arrumação de Unidades Habitacionais e Organização de Rouparia	01 + CR	01 + CR	20 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Hotelaria ou Turismo com experiência comprovada no Componente Curricular que concorre; ou Técnico em Hotelaria ou Turismo.
Vistoria e Reposição dos Materiais em Unidades Habitacionais	01 + CR	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Hotelaria ou Turismo com experiência comprovada no Componente Curricular que concorre; ou Técnico em Hotelaria ou Turismo.

CURSO: CARTONAGEIRA A MÃO					
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS			CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	MARAVILHA	MURICI	SATUBA		
Saúde e Segurança no Trabalho da Artesã	-	01 + CR	CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Atendimento ao Cliente	-	CR	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
OFICINA DE TÉCNICAS DE MONTAGEM E PRODUÇÃO DE EMBALAGENS I: Tipos mais Usados e Técnicas de Fabricação de Papéis para Embalagens. Ferramentas de Trabalho, Tipos e Múltiplas Funções da Embalagem. Formatos, Dimensões e Medidas de Caixas. Os Diferentes Tipos e Montagem de Moldes	01 + CR	CR	CR	16 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
OFICINA DE TÉCNICAS DE MONTAGEM E PRODUÇÃO DE EMBALAGENS II: Montagem e Acabamento das Peças, Ampliação e Redução de Caixa, Execução de Bandeja e Divisórias Internas	01 + CR	CR	CR	16 horas	
OFICINA DE TÉCNICAS DE MONTAGEM E PRODUÇÃO DE EMBALAGENS III: Técnicas para a Formatação de Caixas Redondas	01 + CR	CR	CR	08 horas	
OFICINA DE TÉCNICAS DE MONTAGEM E PRODUÇÃO DE EMBALAGENS IV: Técnicas para a Formatação de Caixas dos Tipos: Retangular com Acabamento de Elástico, Hexagonal com Laço de Fita Fina, Formatos Econômicos para Produção em Série, Base Quadrada, Mini Caixinha Hexagonal, Caixinha Autoportante Multiuso e Caixa para Vinho	01 + CR	CR	CR	24 horas	
OFICINA DE TÉCNICAS DE MONTAGEM E PRODUÇÃO DE EMBALAGENS V: Tipos de Decoração de Embalagens: Decoração Básica com Fitas, Laço Chanel, Cetim, Gravata e Decoração de Tampas	01 + CR	CR	CR	12 horas	
Planejamento do Preço de Venda do Produto	-	CR	-	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.

CURSO: CONDUTORA DE TURISMO EM ESPAÇOS CULTURAIS LOCAIS			
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS	CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	PARIPUEIRA		
Saúde e Segurança no Trabalho nos Serviços da Condutora Cultural	01 + CR	4 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; Técnico em Segurança do Trabalho.
Atendimento ao Turista	CR	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Turismo; ou Técnico em Turismo.
Cultura e Patrimônio Cultural: Fundamentos Básicos	01 + CR	04 horas	Graduação ou cursando o penúltimo semestre ou último ano em História, Turismo ou Sociologia; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Turismo, Gestão Cultural ou Desenvolvimento Social; ou Técnico em Turismo.
Estudos Regionais: Noções de Geografia, História e Cultura da cidade de Paripueira/AL	01 + CR	12 horas	Graduação ou cursando o penúltimo semestre ou último ano em História, Geografia, Antropologia, Turismo ou Sociologia; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Turismo, Gestão Cultural ou Desenvolvimento Social; ou Técnico em Turismo.
Roteiros e Itinerários Turísticos e Culturais do Município de Paripueira/AL	01 + CR	12 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
Expressão Vocal	CR	20 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Licenciatura em Música.
Expressão Corporal	01 + CR	24 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Licenciatura em Dança; ou Graduação em Educação Física com Pós-graduação em Dança; ou Técnico em Dança.
Primeiros Socorros	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Enfermagem, Medicina, Educação Física ou Ciências Biológicas; ou Técnico em Enfermagem, Bombeiro ou Socorrista.

CURSO: CONFECCIONADORA DE BIJUTERIAS					
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS			CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	RIO LARGO	SÃO LUÍS QUITUNDE	TEOTÔNIO VILELA		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços da Artesã	-	CR	-	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho da Confeccionadora de Bijuterias	-	01 + CR	-	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Atendimento ao Cliente	-	01 + CR	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Oficina de Criação e Ideias	01 + CR	01 + CR	01 + CR	16 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Arquitetura, Design de Interiores, Artes Visuais ou Educação Artística.
Técnicas de Montagem e Produção de Peças	-	01 + CR	01 + CR	40 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
Planejamento do Preço de Venda do Produto	-	CR	-	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.

CURSO: CONFECCIONADORA DE BOLSAS EM TECIDO				
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS		CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	MAR VERMELHO	SÃO LUÍS DO QUITUNDE		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços da Confeccionadora de Bolsas em Tecido	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho da Confeccionadora de Bolsas em Tecido	-	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Atendimento ao Cliente	01 + CR	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Noções Básicas de Manutenção de Máquina Industrial do Vestuário	01 + CR	01 + CR	08 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
Técnicas Básicas de Costura Industrial	01 + CR	01 + CR	12 horas	
Oficina de Corte, Montagem e Costura de Bolsa em Tecido	01 + CR	01 + CR	36 horas	
Planejamento do Preço de Venda do Produto	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.

CURSO: CONFECCIONADORA DE LINGERIE E MODA PRAIA						
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS				CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	BARRA DE STO ANTÔNIO	CAMPO ALEGRE	SÃO MIGUEL DOS CAMPOS	JEQUIÁ DA PRAIA		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços da Confeccionadora de Lingerie e Moda Praia	CR	-	CR	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho da Confeccionadora de Lingerie e Moda Praia	01 + CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Técnicas Básicas de Costura Industrial	01 + CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	12 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
Noções Básicas de Manuseio e Manutenção de Máquina Industrial do Vestuário	01 + CR	-	01 + CR	01 + CR	08 horas	
OFICINA DE CONFECÇÃO I: Ampliação e Redução, Adaptação de Modelos e Molde para Corte. Tabela de medidas, Elaboração de Diagrama de Cueca e Sunga, Elaboração de Diagrama de Calcinha e Maiô	01 + CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	12 horas	
OFICINA DE CONFECÇÃO II: Materiais Têxteis Utilizados na Confecção de Lingerie e Moda Praia. Elaboração de Diagrama de Caleção e Biquíni; Elaboração de Diagrama de Sutiã com Bojo e Aro e Top. Elaboração de Diagrama de Body Suit com Renda e Espartilho; Elaboração de Diagrama de Baby Doll e Shorts	01 + CR	01 + CR	-	01 + CR	32 horas	
Planejamento do Preço de Venda do Produto	CR	-	CR	CR	08 horas	

CURSO: CONFEITEIRA						
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS				CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	BELÉM	SÃO LUÍS DO QUITUNDE	SÃO MIGUEL DOS CAMPOS	TEOTÔNIO VILELA		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços de Alimentação	CR	CR	CR	-	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho nos Serviços de Alimentação	02 + CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Boas Práticas em Serviços de Confeitaria	CR	CR	CR	CR	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição, Engenharia de Alimentos, Economia Doméstica, Gastronomia, Ciência de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos; ou Técnico em Agroindústria ou Alimentos
A Segurança Alimentar e Nutricional II	CR	CR	CR	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição; ou Pós-graduação na área do Componente Curricular.
HABILIDADES BÁSICAS EM CONFEITARIA I: Instalações, Matérias-primas, Utensílios e Equipamentos	02 + CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	04 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
HABILIDADES BÁSICAS EM CONFEITARIA II: Técnicas de Preparo e Modelagem de Massas (Quebradiças, Laminadas, Fermentadas, Cozidas)	CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	12 horas	
Preparação de Recheios e Coberturas	CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	08 horas	
Produção de Bolos e Pães Salgados e Doces	CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	20 horas	
Produção de Salgados e Doces do Tipo Festas e Sobremesas	CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	24 horas	
Planejamento do Preço de Venda do Produto	CR	CR	CR	-	08 horas	
						Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.

CURSO: COSTUREIRA INDUSTRIAL DO VESTUÁRIO								
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS						CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	CACIMBINHAS	CAMPO ALEGRE	MAR VERMELHO	PORTO CALVO	SÃO MIGUEL DOS CAMPOS	TEOTÔNIO VILELA		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços da Costureira Industrial do Vestuário	CR	-	-	-	CR	-	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho da Costureira Industrial do Vestuário	01 + CR	01 + CR	-	01 + CR	01 + CR	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Atendimento ao Cliente	CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Noções Básicas de Manutenção de Máquina Industrial do Vestuário	01 + CR	-	01 + CR	02 + CR	02 + CR	01 + CR	08 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído
Técnicas Básicas de Costura Industrial	01 + CR	02 + CR	01 + CR	02 + CR	02 + CR	01 + CR	12 horas	(mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
Oficina de Costura Industrial de Peças Básicas do Vestuário	01 + CR	02 + CR	01 + CR	02 + CR	01 + CR	01 + CR	56 horas	
Planejamento do Preço de Venda do Produto	CR	-	-	-	CR	-	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.

CURSO: CUIDADORA DE IDOSO					
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS			CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	BENEDITO BENTES	RIO LARGO	SÃO MIGUEL DOS CAMPOS		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços de Cuidadora de Idosos	-	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho da Cuidadora de Idosos	01 + CR	-	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
A Legislação Brasileira e o Idoso	-	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Direito.
Funções do Cuidador de Idosos	01 + CR	01 + CR	01 + CR	32 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Medicina ou Enfermagem.
Processo Envelhecer: Senescência e Senilidade	-	-	02 + CR	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Medicina ou Enfermagem.
Noções dos Fatores Psicossociais do Processo de Envelhecer e Gerontopsicologia	-	-	02 + CR	12 horas	
Ludicidade e Sexualidade do Idoso	-	01 + CR	02 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia ou Assistência Social.

CURSO: CUIDADORA INFANTIL				
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS		CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	BENEDITO BENTES	RIO LARGO		
Noções de Saúde Mental na Infância	CR	-	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia ou Medicina/Pediatria; ou Graduação em Pedagogia com Pós-graduação Psicopedagogia.
Os Cuidados com a Criança de 0 a 8 anos	01 + CR	-	32 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia ou Enfermagem; ou Graduação em Pedagogia com Pós-graduação Psicopedagogia.
Fundamentos de Saúde da Criança	01 + CR	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Medicina/Pediatria ou Enfermagem.
Dentição Infantil e Higiene Bucal	01 + CR	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Odontologia.
Primeiro Socorros e Prevenção de Acidentes	01 + CR	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Enfermagem, Medicina, Educação Física ou Ciências Biológicas; ou Técnico em Enfermagem, Bombeiro ou Socorrista.

CURSO: CUMIM			
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS	CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	BENEDITO BENTES		
Boas Práticas nos Serviços de Alimentação	CR	16 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Gastronomia ou Nutrição.
Ambientes de Trabalho do Cumim e Equipamentos e Utensílios do Restaurante	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Hotelaria ou Gastronomia.
Atendimento ao Cliente	01 + CR	20 horas	
Planejamento para Execução do Serviço	01 + CR	08 horas	
Tipos e Serviços de Bebidas	01 + CR	16 horas	

CURSO: MARISQUEIRA			
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS	CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	BARRA DE SANTO ANTÔNIO		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços de Marisqueira	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho nos Serviços de Marisqueira (Manejo Pesqueiro)	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Boas Práticas na Produção e Manipulação de Mariscos e Alimentos Derivados	01 + CR	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Gastronomia ou Nutrição.
A Segurança Alimentar e Nutricional II	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição; ou Pós-graduação na área do Componente Curricular.
Planejamento do Preço de Venda do Produto	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.
TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO E BENEFICIAMENTO DO MARISCO I: Estudo das Tabelas: Defeso/Tamanho Mínimo de Captura, Identificação dos Mariscos: Grupo e Subgrupos	01 + CR	04 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO E BENEFICIAMENTO DO MARISCO II: Matérias-primas de Origem Pesqueira, Filetagem e Cortes Diferenciados. Armazenamento e Conservação, Transporte, Exposição e Comercialização do Marisco	01 + CR	08 horas	
TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO E BENEFICIAMENTO DO MARISCO III: Receitas e Combinações de Ingredientes para Realização e Preparações Diferenciadas para cada Tipo de Pescado	01 + CR	20 horas	
Reaproveitamento de Conchas de Mariscos e Resíduos da Construção Civil	01 + CR	08 horas	

CURSO: MASSEIRA						
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS				CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	BELÉM	CACIMBINHAS	LIMOEIRO DE ANADIA	POÇO DAS TRINCHEIRAS		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços de Alimentação	CR	CR	-	CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho nos Serviços de Alimentação	01 + CR	01 + CR	CR	CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Boas Práticas na Produção de Massas	CR	CR	01 + CR	CR	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Gastronomia ou Nutrição.
A Segurança Alimentar e Nutricional II	CR	CR	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição; ou Pós-graduação na área do Componente Curricular.
HABILIDADES BÁSICAS I: Técnicas de Preparo e Modelagem de Massas (Quebradiças, Laminadas, Fermentadas, Cozidas). Produção de Salgados e Doces	CR	01 + CR	CR	CR	20 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
HABILIDADES BÁSICAS II: Preparação de Recheios e Coberturas	CR	01 + CR	CR	CR	08 horas	
HABILIDADES BÁSICAS III: Produção de Bolos e Noções Básicas no Preparo de Pães Salgados e Doces	CR	01 + CR	CR	CR	12 horas	
HABILIDADES BÁSICAS IV: Noções Básicas no Preparo de Pizzas	CR	01 + CR	CR	CR	08 horas	
Planejamento do Preço de Venda do Produto	CR	CR	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.

CURSO: OPERADORA DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO			
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS	CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	JEQUIÁ DA PRAIA		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços de Beneficiamento de Pescado	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Boas Práticas na Produção e Manipulação de Pescados e Alimentos Derivados	CR	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Gastronomia ou Nutrição.
A Segurança Alimentar e Nutricional II	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição; ou Pós-graduação na área do Componente Curricular.
Planejamento do Preço de Venda do Produto	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.
TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO E BENEFICIAMENTO DO PESCADO I: Estudo das Tabelas: Defeso/Tamanho Mínimo de Captura, Identificação dos Pescados: Grupo e Subgrupos	01 + CR	04 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO E BENEFICIAMENTO DO PESCADO II: Matérias-primas de Origem Pesqueira, Filetagem e Cortes Diferenciados. Armazenamento e Conservação, Transporte, Exposição e Comercialização do Pescado	01 + CR	08 horas	
TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO E BENEFICIAMENTO DO PESCADO III: Receitas e Combinações de Ingredientes para Realização e Preparações Diferenciadas para cada Tipo de Pescado	01 + CR	32 horas	
Oficina de Artesanato: Reaproveitamento dos Resíduos do Peixe	01 + CR	20 horas	

CURSO: PINTORA DE OBRAS IMOBILIÁRIAS				
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS		CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	BENEDITO BENTES	PARIPUEIRA		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços de Pintora de Obras Imobiliárias	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Atendimento ao Cliente	-	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Métodos e Critérios para Medição de Área para Pintura de Obras Imobiliárias	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano na área da Construção Civil; ou Técnico em Edificações ou Infraestrutura.
PRINCÍPIOS GERAIS E PRÁTICAS PARA A EXECUÇÃO DE PINTURA I: Materiais Específicos para Pintura, Tipologias de Pinturas de Acordo com o Substrato, Tintas à Base de Água e Solventes. Composição de Cores, Cuidados Preliminares, Preparo de Superfícies e Técnicas de Emassamento.	01 + CR	01 + CR	16 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
PRINCÍPIOS GERAIS E PRÁTICAS PARA A EXECUÇÃO DE PINTURA II: Aplicação dos Diversos Materiais de Pintura, Repintura de Substratos Diversos e Patologias de Pintura. Acabamento.	01 + CR	01 + CR	28 horas	
PRINCÍPIOS GERAIS E PRÁTICAS PARA A EXECUÇÃO DE PINTURA III: Técnica de Pintura e Textura Decorativa de Parede: com Rolo e com Massa (Tipos e Métodos de Aplicação)	01 + CR	01 + CR	12 horas	

CURSO: PREPARADORA DE DOCES E CONSERVAS

COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS											CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	ANADIA	BATALHA	BARRA DE SANTO ANTONIO	CAJUEIRO	DOIS RIACHOS	JEUQUÁ DA PRAIA	LIMOIRO DE ANADIA	MURICI	PORTO CALVO	SÃO LUIS DO QUITUNDE	SATUBA		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços de Alimentação	-	-	CR	-	-	CR	-	-	-	CR	-	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho nos Serviços de Alimentação	01 + CR	01 + CR	01 + CR	-	01 + CR	-	CR	01 + CR	01 + CR	01 + CR	CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Boas Práticas na Produção de Doces e Conservas	01 + CR	CR	01 + CR	-	02 + CR	CR	01 + CR	01 + CR	-	CR	-	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Gastronomia ou Nutrição.
Legislação sobre Processos e Produtos	-	-	CR	-	-	CR	-	-	-	CR	CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição, Gastronomia, Engenharia ou Tecnologia de Alimentos.
A Segurança Alimentar e Nutricional II	-	CR	01 + CR	-	-	CR	-	-	-	CR	-	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição; ou Pós-graduação na área do Componente Curricular.
Planejamento do Preço de Venda do Produto	-	-	CR	-	-	CR	-	02 + CR	-	CR	-	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.
PROCESSAMENTO I: Doces de Frutas Regionais: Cremoso, Tipo Corte, em Calda, Geleia e Compota	01 + CR	01 + CR	01 + CR	CR	02 + CR	-	01 + CR	02 + CR	01 + CR	01 + CR	CR	24 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
PROCESSAMENTO II: Doce de Leite: Cremoso, Pastoso e em Tablete	01 + CR	01 + CR	01 + CR	CR	02 + CR	-	01 + CR	02 + CR	01 + CR	01 + CR	CR	20 horas	
PROCESSAMENTO III: Conservas de Hortaliças e Temperos	01 + CR	01 + CR	01 + CR	CR	02 + CR	-	01 + CR	02 + CR	01 + CR	01 + CR	CR	20 horas	

CURSO: PRODUTORA DE DERIVADOS DO LEITE			
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS	CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	BATALHA		
Saúde e Segurança no Trabalho nos Serviços de Alimentação	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Boas Práticas na Produção de Derivados do Leite	CR	12 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Gastronomia ou Nutrição.
A Segurança Alimentar e Nutricional II	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Nutrição; ou Pós-graduação na área do Componente Curricular.
TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DO LEITE I: Noções de Análise e Composição do Leite: Noções de Pasteurização. Produção de Queijo, Produção de Ricota, Requeijão e Iogurte	CR	28 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DO LEITE II: Produção de Doce de Leite	CR	08 horas	
TECNOLOGIA E PROCESSAMENTO DO LEITE III: Produção dos Derivados com o Soro	01 + CR	08 horas	

CURSO: TECELÃ					
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS			CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	CACIMBINHAS	MURICI	PARIPUEIRA		
Normas Gerais de Comportamento: Identidade Profissional e a Boa Prestação dos Serviços da Artesã	CR	-	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
Saúde e Segurança no Trabalho da Artesã	-	01 + CR	-	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
Atendimento ao Cliente	CR	CR	01 + CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Psicologia, Pedagogia, Administração, Comunicação Social ou Recursos Humanos; ou Pós-graduação na área de Comportamento Organizacional.
TÉCNICAS DE TECELAGEM MANUAL TRANÇADA I: Macramê	01 + CR	01 + CR	01 + CR	28 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
TÉCNICAS DE TECELAGEM MANUAL TRANÇADA II: Singeleza	01 + CR	01 + CR	01 + CR	28 horas	
Planejamento do Preço de Venda do Produto	CR	CR	CR	08 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Economia, Contabilidade ou Matemática.

CURSO: SALGADEIRA				
COMPONENTE CURRICULAR	VAGAS		CARGA HORÁRIA	TITULAÇÃO EXIGIDA
	ANADIA	CAMPO ALEGRE		
Saúde e Segurança no Trabalho nos Serviços de Alimentação	-	01 + CR	04 horas	Graduação ou Cursando o penúltimo semestre ou último ano em Tecnologia em Segurança do Trabalho; ou Qualquer Graduação com Pós-graduação em Segurança do Trabalho; ou Técnico em Segurança do Trabalho.
HABILIDADES BÁSICAS EM SALGADARIA I: Instalações, Matérias primas, utensílios e equipamentos. Instalações, Equipamentos e Utensílios	01 + CR	01 + CR	04 horas	Ensino Fundamental II com curso de qualificação profissional e experiência mínima de 02 anos na área que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII); ou Curso Técnico concluído (mínimo de 800 horas) na área que concorre; ou Graduação superior concluída na área que concorre; ou Graduação superior concluída em qualquer área com experiência mínima de 01 ano na área a que concorre comprovada por meio de Portfólio (Anexo VII).
HABILIDADES BÁSICAS EM SALGADARIA II: Noções Básicas de Panificação	01 + CR	01 + CR	20 horas	
HABILIDADES BÁSICAS EM SALGADARIA III: Técnicas de Preparo de Massas (Quebradiças, Laminadas, Fermentadas, Cozidas), Recheios e Modelagens.	01 + CR	01 + CR	24 horas	
TOTAL DE VAGAS			285 + CR	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALAGOAS – IFAL



Edital Nº 07/2017 – PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL

ANEXO II

FORMULÁRIO DE CADASTRO

DADOS PESSOAIS		
Nome:		
CPF:		
DADOS PROFISSIONAIS PARA SERVIDORES DO IFAL ATIVO () INATIVO()		
Campus de Lotação:		
Cargo:		Titulação:
Matrícula SIAPE:	Área de Atuação / Disciplina de Ingresso:	
DADOS PROFISSIONAIS PARA EXTERNOS		
Cargo:		Titulação:
Local/Emprego/Área de Atuação Profissional:		
Número do PIS/PASEP/NIT:		
INFORMAÇÕES BANCÁRIAS		
BANCO:		
AGÊNCIA:	Nº CONTA:	TIPO/VARIAÇÃO:

_____ (AL), _____ de _____ de 2017.

Assinatura do Candidato (via do IFAL)

COMPROVANTE DE ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO – Edital Nº 07/2017 PRONATEC//MULHERES MIL/IFAL	
Nº DE INSCRIÇÃO:	CPF:
NOME:	

_____ (AL), _____ de _____ de 2017.

Funcionário Responsável (via do bolsista)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALAGOAS – IFAL



Edital Nº 07/2017 – PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL

ANEXO III

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____,
portador(a) do CPF nº _____, SIAPE nº _____ (somente para servidores do IFAL)
_____ candidato(a) a ministrar os Componentes Curriculares:

1)
2)
3)
4)

regularmente inscrito(a) no Edital Nº 07/2017 PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL – Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego, para atuar como bolsista na função de **PROFESSOR** dos cursos FIC ou TÉCNICO CONCOMITANTE, assumo o compromisso de, uma vez selecionado(a), **não comprometer minha carga horária de trabalho regular, em razão da minha atuação junto ao Programa.**

Outrossim, declaro ter ciência de que o descumprimento do compromisso acima resultará em minha exclusão do PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL e a inabilitação dos próximos processos desse programa.

_____ (AL), _____ de _____ de 2017.

Assinatura do Candidato



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALAGOAS – IFAL



Edital Nº 07/2017 – PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DOS DIREITOS E OBRIGAÇÃO DO BOLSISTA

REMUNERAÇÃO
Os profissionais atuantes nos cursos PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL, farão jus a uma remuneração de R\$ 50,00 (cinquenta reais) por hora (60 minutos) de aula, em conformidade com a carga horária do Componente Curricular, definido pela Resolução CD/FNDE nº 04/2012 e o cumprimento da Portaria nº 2153/GR de 13/09/2013 – Normatização de Organização e Funcionamento do PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL
<p>Lei Nº 12.513, de 26 de outubro de 2011 – Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC). Art. 9º São as instituições de educação profissional e tecnológica das redes públicas autorizadas a conceder bolsas aos profissionais envolvidos nas atividades do PRONATEC.</p> <p>Resolução CD/FNDE Nº 4 de 16 de março de 2012 – Altera a Resolução CD/FNDE nº 62, de 11 de novembro de 2011, que estabelece critérios e procedimentos para a descentralização de créditos orçamentários às instituições da rede federal de educação profissional, científica e tecnológica visando a oferta de bolsas formações no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – Art. 12º: As instituições da Rede Federal de EPCT poderão, conforme art. 9º da Lei nº 12.513/2011, conceder bolsas aos profissionais envolvidos nas atividades da Bolsa Formação, em jornada extraordinária ao seu contrato de trabalho, que deverão ter formação e experiência compatíveis com as responsabilidades relativas às seguintes atribuições:</p> <p>I – coordenador-geral da Bolsa Formação; II – coordenador adjunto; III – supervisor de curso; IV – professor; V – apoio às atividades acadêmicas e administrativas; e VI – orientador.</p>
DECLARAÇÃO DO BOLSISTA
Declaro ter ciência dos direitos e das obrigações inerentes à função de e nesse sentido, COMPROMETO-ME a cumprir as atribuições na condição de profissional bolsista na referida função até _____ horas semanais, no horário das _____ às _____, e a respeitar as cláusulas descritas no presente Termo de Compromisso.
DECLARO , ainda, sob as penas da lei, que as informações prestadas são a expressão da verdade e que preencho plenamente os requisitos expressos para o recebimento da bolsa; que tenho ciência que o desempenho das atividades da referida função dentro do Programa não poderá conflitar com as atividades e carga horária regular do cargo efetivo na instituição; e que estou ciente que a inobservância dos requisitos citados acima e/ou o afastamento do bolsista das atividades da Bolsa Formação implicará no cancelamento da bolsa, conforme § 2º, do Art. 15, da Resolução CD/FNDE Nº 4 de 16 /03/2012.

_____, ____/____/____.
Local Data

Assinatura do Bolsista

Diretor-Geral do Campus

Coordenador Adjunto
PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL

Coordenador-Geral
PRONATEC/BOLSA FORMAÇÃO/IFAL



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALAGOAS – IFAL



Edital Nº 07/2017 – PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE CARGA HORÁRIA PARA PROFESSORES DO IFAL

Descrição da carga horária do candidato _____
para o desenvolvimento de suas atividades profissionais no campus/UR _____
durante a **semana**, no cumprimento de suas responsabilidades enquanto Professor do IFAL.

TOTAL DE HORAS/AULAS DESENVOLVIDAS SEMANALMENTE NO CAMPUS EM SALA DE AULA	
TOTAL DE HORAS DESTINADAS AS ATIVIDADES DOCENTES	
TOTAL DE HORAS DESTINADAS AO DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS DE EXTENSÃO e/ou BOLSA PESQUISA	
HORÁRIO DESTINADO AO EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES BUROCRÁTICAS, OBRIGATÓRIAS – SE FOR PORTADOR DE FUNÇÃO GRATIFICADA	
SOMATÓRIO GERAL – CARGA HORÁRIA SEMANAL	

RESPONSÁVEIS PELAS INFORMAÇÕES

_____ COORDENADOR DE CURSO ou CHEFE IMEDIATO	_____ DIRETOR DO CAMPUS
_____, ____/____/____.	
_____ DIRETOR DA DGP (Para os candidatos lotados na REITORIA)	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALAGOAS – IFAL



Edital Nº 07/2017 – PRONATEC/MULHERES MIL/IFAL

ANEXO VII

PORTFÓLIO

1. DADOS PESSOAIS:

Nome:
CPF:

2. DESCRIÇÃO DO PROFISSIONAL PARTICIPANTE:

Curso	Componente Curricular Pleiteado	Campus/Unidade Remota
	1.	
	2.	
	3.	
	4.	

2. RESUMO DO CURRÍCULO:

Principal Formação Acadêmica: (anexar comprovante)			
Instituição		Estado:	
Curso:		Ano de Conclusão:	
Outros Cursos na área pleiteada (anexar comprovante)	Carga Horária	Ano da Conclusão	Instituição
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

7. ANEXOS

Anexar o máximo de documentos (**carteira de artesão, carteira de trabalho, entre outros**), declaração de serviços prestados na área, arquivos em mídia eletrônica (CD ou DVD), fotos etc., que puder reunir para comprovar sua capacitação para exercer a função a qual está se candidatando. Isto é essencial e indispensável principalmente àqueles que não possuem formação nem experiência docente comprovada. Abaixo lista de documentos que poderão ser anexados, podendo ser outros adicionados caso considere-os importantes para comprovar a sua experiência profissional:

- imagens coloridas das experiências, projetos, feiras, eventos, oficinas as quais tenha participado, identificando-as com: título, técnica, materiais e outros recursos, localidade e ano;
- Inserir produção artística, cultural e/ou técnica julgadas pertinentes, identificando-as com: título, técnica, materiais e outros recursos, localidade e ano;
- documentos diversos comprobatórios de formação e participação em eventos, feiras, congressos, associações, sindicatos na área que deseja lecionar as aulas.
- Caso haja, cópia de documentos comprovantes de formação do participante ou declarações conseguidas junto a órgãos de fomento.

_____ (AL), _____ de _____ de 2017.

Assinatura do Candidato