

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**

**EDITAL PRONATEC/IFS Nº 05/2015, DE 25 DE MAIO DE - 2015**

**SELEÇÃO SIMPLIFICADA PARA SERVIDORES ATIVOS E INATIVOS E COMUNIDADE EXTERNA  
PARA ENCARGO DE PROFESSOR E APOIO ACADÊMICO-ADMINISTRATIVO  
(FORMAÇÃO DE CADASTRO DE RESERVA)**

**1ª RETIFICAÇÃO - EM 27 DE MAIO DE 2015**

**Aracaju-SE  
22 de maio de 2015**

## 6. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA A SER ENTREGUE:

6.1- No ato da inscrição, o(a) candidato(a) deverá apresentar Ficha de Inscrição (Anexo II) devidamente preenchida e assinada e, anexadas a ela, a(s) cópia(s) do(s) certificado(s) que comprovem a Habilitação Mínima exigida no Anexo I. Na ocasião, também deverão ser entregues, devidamente encadernados (em espiral) e numeradas todas as páginas: o Currículo Lattes (não será aceito outro tipo), atualizado no ano de 2015, com as cópias dos documentos que o comprovam, na ordem indicada no Anexo III.

O descumprimento de qualquer das solicitações contidas neste item eliminará o(a) candidato(a).

6.1.1- Os originais dos diplomas, certificados, portarias e declarações necessários para comprovação do Currículo Lattes deverão ser apresentados, no ato da inscrição, para fins de autenticação, como também do Certificado/Diploma referente à comprovação da Habilitação Mínima explícita no Anexo I;

6.2- As inscrições deverão ser entregues no período de ~~25 a 29~~ de maio a 03 de junho de 2015, das 08 às 11h e das 13 às 16h na Coordenação Acadêmica do PRONATEC/IFS, localizada na Rua Francisco Portugal, nº 150, Bairro Salgado Filho, Aracaju-SE. Telefone: (79). 3711-~~1872~~ ou 1873 ou 1855.

6.3- Após a seleção, os Candidatos convocados deverão apresentar:

a) Servidor Público do IFS: matrícula SIAPE, Cópia do Contracheque atualizado e Anexos de acordo com o item 2.6;

b) Comunidade Externa: Cópias do Documento de Identidade, CPF, Certificado de Reservista (CSM), Título de Eleitor, PIS/PASEP, comprovante de votação na última eleição e Anexos de acordo com o item 2.7.

## 11- DO CRONOGRAMA

DATA	ATIVIDADE
<del>25/05/2015</del>	Lançamento de Edital
<del>25 a 29/05/2015</del> <del>25/05 a 03/06/2015</del>	Período de Inscrições dos candidatos
<del>09/06/2015</del> <del>12/06/2015</del>	Publicação do resultado preliminar da análise dos Currículos no sítio: <a href="http://www.ifs.edu.br">www.ifs.edu.br</a>
<del>10 a 11/06/2015</del> <del>15 e 16/06/2015</del>	Período de solicitação de Recursos contra o resultado preliminar
<del>16/06/2015</del> <del>19/06/2015</del>	Publicação do Resultado Final após análise dos Recursos

**ANEXO I**  
**QUADRO DE VAGAS POR ÁREA, CAMPUS DE ATUAÇÃO E HABILITAÇÃO MÍNIMA-  
EDITAL PRONATEC/ IFSN° 05/2015**

**1- CAMPUS ARACAJU**  
**PROFESSOR – MUNICÍPIO: CARMÓPOLIS - (1.1) ARACAJU – (1.2)**

<b>CÓDIGO DE VAGA</b>	<b>HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA</b>	<b>ÁREA DE ATUAÇÃO</b>	<b>NÚMERO DE VAGAS</b>
1.1.1	Graduação em Ciências Sociais ou Sociologia	Sociologia de Gênero	Cadastro de Reserva
1.1.2	Licenciatura ou Bacharelado em Matemática	Matemática Aplicada	Cadastro de Reserva
1.1.3	Técnico em Hospedagem; Tecnólogo em Hotelaria; Tecnólogo em Administração de Hotelaria; Tecnólogo em Gestão de Turismo/Turismólogo <u>ou Técnico em Guia de Turismo</u>	Técnicas E Teoria Do Turismo	Cadastro de Reserva
		Relações Interpessoais Aplicadas Ao Turismo	
		Empreendedorismo E Transportes Turísticos	
		Guiamento E Turismo Aplicado	
		Agenciamento E Operações	
		Perfil Da Camareira	
		Introdução À Hotelaria Meio Ambiente E Turismo	
1.1.4	Licenciatura em Letras com Habilitação em Inglês.	Língua Inglesa Aplicada	Cadastro de Reserva
1.1.5	Graduação na área de Informática ou Tecnólogo em Processamento de Dados ou em Redes de Computadores ou Bacharel em Ciências da Computação ou em Sistemas de Informação, Especialização em Tecnologia da Informação	Informática Básica	Cadastro de Reserva
1.1.6	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição <u>ou Tecnólogo em Alimentos ou Tecnólogo em Agroindústria</u>	Noções De Microbiologia De <u>Alimentos</u>	Cadastro de Reserva
		Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício	
		Higiene E Segurança Alimentar	
		Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção	
		<u>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</u>	
1.1.7	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del>	Cadastro de Reserva
		Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	
		Práticas De Produção I	
		Práticas De Produção II	
1.1.8	Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal ou <u>Tecnologia em Saneamento Ambiental</u>	Meio Ambiente E Preservação Reciclagem E Reutilização De Materiais	Cadastro de Reserva
1.1.9	Graduação em Geografia ou História	Cultura E Economia De Sergipe	Cadastro de Reserva
1.1.10	Graduação em Artes ou Ensino Médio Apresentando Carteira de	Oficina De Artesanato	Cadastro de Reserva

	Artesão		
1.1.11	<del>Graduação em Biologia / Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal</del>	<del>Meio Ambiente E Preservação Reciclagem E Reutilização De Materiais</del>	<del>Cadastro de Reserva</del>
1.2	Técnico em Hospedagem ou Ensino Médio com Curso de <u>Garçom</u> - Carga Horária Mínima de 160 horas	Técnicas De Serviço De Garçom	Cadastro de Reserva
		Práticas De Serviço De Garçom	

2- **CAMPUS ESTÂNCIA**  
**PROFESSOR – MUNICÍPIO: ESTÂNCIA - (2.1)**

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
2.1.1	Técnico em Hospedagem; Tecnólogo em Hotelaria; Tecnólogo em Administração de Hotelaria; Tecnólogo em Gestão de Turismo/Turismólogo, <u>ou Técnico em Guia de Turismo</u>	Técnicas E Teoria Do Turismo	Cadastro de Reserva
		Relações Interpessoais Aplicadas Ao Turismo	
		Empreendedorismo E Transportes Turísticos	
		Guiamento E Turístico Aplicado	
		Agenciamento E Operações	
		Perfil Da Camareira	
		Introdução À Hotelaria	
2.1.2	<del>Licenciatura em Letras – Inglês</del> <u>Licenciatura em Letras com Habilitação em Inglês.</u>	Língua Inglesa Aplicada	Cadastro de Reserva
2.1.3	Graduação na Área de Informática ou Tecnólogo em Processamento de Dados ou em Redes de Computadores ou Bacharel em Ciências da Computação ou em Sistemas de Informação, Especialização em Tecnologia da Informação	Informática Básica	Cadastro de Reserva
2.1.4	Graduação em Arquitetura	Leitura e Interpretação de Projetos de Arquitetura	Cadastro de Reserva
2.1.5	Graduação em Engenharia Civil	Noções de Instalações Hidráulicas	Cadastro de Reserva
		Tecnologia Das Construções	
2.1.6	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição <u>ou</u> <u>Tecnólogo em Alimentos ou tecnólogo em Agroindústria</u>	Noções De Microbiologia <u>De Alimentos</u>	Cadastro de Reserva
		Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício	
		Higiene E Segurança Alimentar	
		Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção	
		Boas Maneiras De Conservação Do Pescado	
<u>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</u>			
2.1.7	Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del>	Cadastro de Reserva

		Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	
		Práticas De Produção I	
		Práticas De Produção II	
2.1.8	Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal ou <u>Tecnologia em Saneamento Ambiental</u>	Meio Ambiente: Preservação , Reciclagem e Reutilização de materiais	Cadastro de Reserva
2.1.9	Graduação e Geografia ou História	Cultura e Economia de Sergipe	Cadastro de Reserva
2.1.10	Graduação em Artes ou Ensino Médio Apresentando Carteira de Artesão	Oficina De Artesanato	Cadastro de Reserva
2.1.11	Graduação em Engenharia de Pesca ou Curso Técnico em Recursos Pesqueiros	Zoologia Aquática	Cadastro de Reserva
		Tecnologia Pesqueira	
		Legislação Aplicada À Pesca	
		Educação E Gestão Ambiental Aplicada À Pesca	
		Construção De Apetrechos De Pesca	
		Piscicultura	
		Carcinicultura	
		Malacocultura	
		Introdução A Piscicultura	
		Manejo De Peixes Em Tanque Rede I	
		Manejo De Peixes Em Tanque Rede II	
		Limnologia Aplicada À Piscicultura	
		Reprodução E Larvicultura	
		Introdução À Pesca E Aquicultura	
Conservação De Ambientes Aquáticos			
2.1.12	Tecnologia em Gestão de Turismo ou Turismólogo /Graduação em Turismo ou Áreas Afins	Excelência No Atendimento E Hospitalidade	Cadastro de Reserva
		Postura Profissional Em Hospitalidade	
2.1.13	Graduação em Biologia / Ciências Biológicas ou Engenharia Ambiental	Biologia Aquática	Cadastro de Reserva
		Botânica Aquática	
2.1.14	<del>Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal</del> <u>Tecnologia em Saneamento Ambiental</u>	<del>Meio Ambiente Preservação</del> <u>Reciclagem e Reutilização de Materiais</u>	<del>Cadastro de Reserva</del> <u>Cadastro de Reserva</u>

**2- CAMPUS ESTÂNCIA**  
**PROFESSOR – MUNICÍPIO: INDIAROBA - (2.2)**

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
2.2.1	Graduação em Medicina, Biomedicina ou Enfermagem	Saúde Da Mulher	Cadastro de Reserva
2.2.2	Técnico em Hospedagem; Tecnólogo em Hotelaria; Tecnólogo em Administração de Hotelaria; Tecnólogo em Gestão de Turismo/Turismólogo, <u>ou Técnico em</u>	Técnicas E Teoria Do Turismo	Cadastro de Reserva
		Relações Interpessoais Aplicadas Ao Turismo	
		Empreendedorismo E Transportes Turísticos	

	<u>Guia de Turismo</u>	Guiamento E Turístico Aplicado	
		Agenciamento E Operações	
		Perfil Da Camareira	
		Introdução À Hotelaria	
		Meio Ambiente E Turismo	
2.2.3	Licenciatura em Letras com Habilitação em Inglês	Língua Inglesa Aplicada	Cadastro de Reserva
2.2.4	Graduação na Área de Informática ou Tecnólogo em Processamento de Dados ou em Redes de Computadores ou Bacharel em Ciências da Computação ou em Sistemas de Informação, Especialização em Tecnologia da Informação	Informática Básica	Cadastro de Reserva
2.2.5	Graduação em Arquitetura	Leitura e Interpretação de Projetos de Arquitetura	Cadastro de Reserva
2.2.6	Graduação em Engenharia Civil	Noções de Instalações Hidráulicas	Cadastro de Reserva
		Tecnologia das construções	
2.2.7	Graduação em Ciências Sociais ou Sociologia	Sociologia de Gênero	Cadastro de Reserva

## 2- CAMPUS ESTÂNCIA

### APOIO ACADÊMICO-ADMINISTRATIVO - MUNICÍPIO: ESTÂNCIA - (2.3)

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	NÚMERO DE VAGAS
2.3	Ensino Médio (com experiência comprovada como intérprete de LIBRAS)	Cadastro de Reserva

## 3- CAMPUS GLÓRIA

### PROFESSOR – MUNICÍPIO: NOSSA SENHORA DA GLÓRIA - (3.1)

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	Cadastro de Reserva
3.1.1	Graduação em Ciências Sociais ou Sociologia	Sociologia de Gênero	Cadastro de Reserva
3.1.2	Graduação em Administração ou Ciências Econômicas ou Ciências Contábeis/ Tecnólogo em cooperativismo ou Gestão de cooperativas	Empreendedorismo, Cooperativismo e Associativismo	Cadastro de Reserva
3.1.3	Qualquer Graduação com Especialização em Segurança do Trabalho, Tecnólogo em Segurança do Trabalho e Técnico em segurança do trabalho	Saúde, Meio Ambiente e Segurança no Trabalho	Cadastro de Reserva
3.1.4	Graduação em Educação Física, Terapia Ocupacional ou Comunicação, Tecnólogo em Terapia Ocupacional ou Comunicação	Comunicação e Expressão Feminina	Cadastro de Reserva
3.1.5	Graduação em Arquitetura	Leitura e Interpretação de Projetos de Arquitetura	Cadastro de Reserva
3.1.6	Graduação em Engenharia Civil	Noções de Instalações Hidráulicas	Cadastro de Reserva
		Tecnologia das construções	
3.1.7	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou <u>Tecnólogo em Alimentos</u>	Noções De Microbiologia De <u>Alimentos</u>	Cadastro de Reserva

	<u>ou Tecnólogo em Agroindústria</u>	Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício	
		Higiene E Segurança Alimentar	
		Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção	
		Processamento de Frutas	
		Processamento de Hortaliças	
		Processamento De Gelados Com Vegetais	
		Processamento De Leite E Derivados Com Vegetais	
		Segurança Alimentar Boas Prática Na Manipulação E Fabricação De Alimentos	
		<u>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</u>	
3.1.8	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del>	Cadastro de Reserva
		Aproveitamentos De Resíduos	
		Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	
		Práticas De Produção I	
		Práticas De Produção II	
3.1.9	<del>Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia;</del> <u>Técnico em Hospedagem</u> ou Tecnólogo em Hotelaria; Tecnólogo em Administração de Hotelaria; Tecnólogo em Gestão de Turismo/ <u>Turismólogo ou Técnico em Guia de Turismo</u>	Técnicas E Teoria Do Turismo	Cadastro de Reserva
		Relações Interpessoais Aplicadas Ao Turismo	
		Empreendedorismo E Transportes Turísticos	
		Guiamento E Turístico Aplicado	
		Agenciamento E Operações	
		Perfil Da Camareira	
		Introdução À Hotelaria	
		Meio Ambiente E Turismo	
3.1.10	Licenciatura em Letras com Habilitação em Inglês.	Língua Inglesa Aplicada	Cadastro de Reserva
3.1.11	Graduação na Área de Informática ou Tecnólogo em Processamento de Dados ou em Redes de Computadores ou Bacharel em Ciências da Computação ou em Sistemas de Informação, Especialização em Tecnologia da Informação	Informática Básica	Cadastro de Reserva
		Noções De Informática	
3.1.12	<del>Graduação Em Engenharia Ambiental ou Biologia</del>	<del>Meio Ambiente: Preservação, Reciclagem E Reutilização De Materiais</del>	<del>Cadastro de Reserva</del>
3.1.13	Graduação em Geografia ou História	Cultura E Economia De Sergipe	Cadastro de Reserva
3.1.14	Graduação em Artes ou Ensino Médio Apresentando Carteira de Artesão	Oficina De Artesanato	Cadastro de Reserva
3.1.15	Graduação em Biblioteconomia ou Arquivologia ou Biblioteconomia e Documentação	Arquivo: Elementos E Definição	Cadastro de Reserva
		Arquivos Correntes Intermediários E Permanentes	

		Planejamento E Implantação De Arquivo	
		Noções De Leis E Decretos	
		Gestão Documental	
3.1.16	Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal ou <u>Tecnologia em Saneamento Ambiental</u>	Meio Ambiente Preservação Reciclagem E Reutilização De Materiais	Cadastro de Reserva

### 3- CAMPUS GLÓRIA

#### PROFESSOR – MUNICÍPIO: CANINDÉ DE SÃO FRANCISCO – (3.2)

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
3.2.1	Graduação em Educação Física, Terapia Ocupacional ou Comunicação, Tecnólogo em Terapia Ocupacional ou Comunicação	Comunicação e Expressão Feminina	Cadastro de Reserva
3.2.2	Graduação em Medicina, Biomedicina ou Enfermagem	Saúde da Mulher	Cadastro de Reserva
3.2.3	Licenciatura ou Bacharelado em Matemática	Matemática Aplicada	Cadastro de Reserva
3.2.4	Graduação em Direito	Noções de Direitos Trabalhistas e Previdenciários	Cadastro de Reserva
3.2.5	Qualquer Graduado com Especialização em Segurança no Trabalho, Tecnólogo em Segurança no Trabalho e Técnico em segurança no trabalho	Saúde, Meio Ambiente e Segurança no Trabalho	Cadastro de Reserva
3.2.6	Graduação em Direito, Filosofia ou Serviço Social	Ética, Cidadania e Direito da Mulher	Cadastro de Reserva
3.2.7	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou <u>Tecnólogo em Alimentos</u> ou <u>Tecnólogo em Agroindústria</u>	Noções De Microbiologia De <u>Alimentos</u>	Cadastro de Reserva
		Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício	Cadastro de Reserva
		Higiene E Segurança Alimentar	
		Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção	
		<u>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</u>	
3.2.8	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	<u>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</u>	Cadastro de Reserva
		Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	
		Práticas De Produção I	
		Práticas De Produção II	

### 3- CAMPUS N. SRA DA GLÓRIA

#### PROFESSOR - MUNICÍPIO DE CARIRA – (3.3)

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
3.3.1	Graduação em Direito, Filosofia ou Serviço Social	Ética, Cidadania e Direito da Mulher	Cadastro de Reserva



3.3.2	Graduação na área de Informática ou Tecnólogo em Processamento de Dados ou em Redes de Computadores ou Bacharel em Ciências da Computação ou em Sistemas de Informação, Especialização em Tecnologia da Informação	Informática Básica	Cadastro de Reserva
3.3.3	Graduação em Biblioteconomia ou Arquivologia ou Biblioteconomia e Documentação	Arquivo: Elemento E Definição	Cadastro de Reserva
3.3.4	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou <u>Tecnólogo em Alimentos</u> ou <u>Tecnólogo em Agroindústria</u>	Noções De Microbiologia De <u>Alimentos</u>	Cadastro de Reserva
		Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício	
		Higiene E Segurança Alimentar	
		Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção	
3.3.5	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del>	Cadastro de Reserva
		Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	
		Práticas De Produção I	
		Práticas De Produção II	
3.3.6	<del>Graduação Em Engenharia Ambiental ou Biologia</del> <u>Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal</u> <u>Tecnologia em Saneamento Ambiental</u>	Meio Ambiente: Preservação , Reciclagem E Reutilização De Materiais	Cadastro de Reserva
3.3.7	Graduação e Geografia ou História	Cultura E Economia De Sergipe	Cadastro de Reserva
3.3.8	Graduação em Artes ou Ensino Médio Apresentando Carteira de Artesão	Oficina De Artesanato	Cadastro de Reserva
3.3.9	<del>Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal</del>	<del>Meio Ambiente Preservação Reciclagem E Reutilização De Materiais</del>	Cadastro de Reserva

#### 4- CAMPUS ITABAIANA

##### PROFESSOR – MUNICÍPIO: ITABAIANA - (4.1)

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
4.1.1	Graduação em Medicina, Biomedicina ou Enfermagem	Saúde Da Mulher	Cadastro de Reserva
4.1.2	Qualquer Graduação com Especialização em Segurança no Trabalho, Tecnólogo em Segurança no Trabalho e Técnico em segurança no Trabalho	Saúde, Meio Ambiente E Segurança No Trabalho	Cadastro de Reserva
4.1.3	Graduação em Direito, Filosofia ou Serviço Social	Ética, Cidadania E Direito Da Mulher	Cadastro de Reserva
4.1.4	Graduação na Área de Informática ou Tecnólogo em Processamento de Dados ou em Redes de Computadores	Informática Básica	Cadastro de Reserva

	ou Bacharel em Ciências da Computação ou em Sistemas de Informação, Especialização em Tecnologia da Informação		
4.1.5	Graduação em Biblioteconomia ou Arquivologia ou Biblioteconomia e Documentação	Arquivo: Elemento E Definição Arquivos Correntes Intermediários E Permanentes Planejamento E Implantação De Arquivo Noções De Leis E Decretos Gestão Documental	Cadastro de Reserva
4.1.6	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou <u>Tecnólogo em Alimentos</u> ou <u>Tecnólogo em Agroindústria</u>	Noções De Microbiologia De <u>Alimentos</u> Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício Higiene E Segurança Alimentar Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção <u>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</u>	Cadastro de Reserva
4.1.7	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del> Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha Práticas De Produção I Práticas De Produção II	Cadastro de Reserva
4.1.8	<del>Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia;</del> <u>Técnico em Hospedagem</u> ou Tecnólogo em Hotelaria; Tecnólogo em Administração de Hotelaria; Tecnólogo em Gestão de Turismo/Turismólogo ou <u>Técnico em Guia de Turismo</u>	Técnicas E Teoria Do Turismo Relações Interpessoais Aplicadas Ao Turismo Empreendedorismo E Transportes Turísticos Guiamento E Turístico Aplicado Agenciamento E Operações Perfil Da Camareira Introdução À Hotelaria Meio Ambiente E Turismo	Cadastro de Reserva
4.1.9	Licenciatura em Letras com Habilitação em Inglês.	Língua Inglesa Aplicada	Cadastro de Reserva
4.1.10	Licenciatura em Letras com Habilitação em Espanhol	Noções de Espanhol Cultura Espanhola Espanhol Na Vida Cotidiana E Nos Negócios Leitura E Compreensão De Textos Básicos Conversação Básica	Cadastro de Reserva
4.1.11	Graduação em Ciência da Computação ou em Análise de Sistemas ou em Processamento de Dados ou em Engenharia da Computação ou Tecnólogo em Computação ou em Processamento de Dados ou em Redes de Computadores de Informação.	Escritório Computação Básica e Digitação Operador Writer Operador Calc Operador Base Operador Impress	Cadastro de Reserva

**PROFESSOR – MUNICÍPIO: MACAMBIRA – (4.2)**

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
4.2.1	Licenciatura ou Bacharelado em Matemática	Matemática Aplicada	Cadastro de Reserva
4.2.2	Graduação em Direito	Noções de Direitos Trabalhistas e Previdenciários	Cadastro de Reserva
4.2.3	Qualquer Graduação com Especialização em Segurança no Trabalho, Tecnólogo em Segurança no Trabalho e Técnico em Segurança no Trabalho	Saúde, Meio Ambiente e Segurança no Trabalho	Cadastro de Reserva
4.2.4	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia; Técnico em Hospedagem ou Tecnólogo em Hotelaria; Tecnólogo em Administração de Hotelaria; Tecnólogo em Gestão de Turismo/Turismólogo ou Técnico em Guia de Turismo ou Técnico em Guia de Turismo	Técnicas E Teoria Do Turismo	Cadastro de Reserva
		Relações Interpessoais Aplicadas Ao Turismo	
		Empreendedorismo E Transportes Turísticos	
		Guiamento E Turístico Aplicado	
		Agenciamento E Operações	
		Perfil Da Camareira	
		Introdução À Hotelaria	
4.2.5	Licenciatura Em Letras Com Habilitação Em Inglês.	Língua Inglesa Aplicada	Cadastro de Reserva
4.2.6	Graduação na Área de Informática ou Tecnólogo em Processamento de Dados ou em Redes de Computadores ou Bacharel em Ciências da Computação ou em Sistemas de Informação, Especialização em Tecnologia da Informação	Informática Básica	Cadastro de Reserva
4.2.7	Graduação em Biblioteconomia ou Arquivologia ou Biblioteconomia e Documentação	Arquivo: Elemento E Definição	Cadastro de Reserva
		Arquivos Correntes Intermediários E Permanentes	
		Planejamento E Implantação De Arquivo	
		Noções De Leis E Decretos	
4.2.8	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	Gestão Documental	Cadastro de Reserva
		<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del>	
		Práticas De Produção I	
		Práticas De Produção II	
4.2.9	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou Tecnólogo em Alimentos ou tecnólogo em Agroindústria	Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	Cadastro de Reserva
		<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del>	
		Noções De Microbiologia De Alimentos	
		Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício	
		Higiene E Segurança Alimentar	
Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção			

**5- CAMPUS LAGARTO**  
**PROFESSOR – MUNICÍPIO: LAGARTO - (5.1)**

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
5.1.1	Graduação em Arquitetura	Leitura e Interpretação de Projetos de Arquitetura	Cadastro de Reserva
5.1.2	Graduação em Engenharia Civil	Noções de Instalações Hidráulicas	Cadastro de Reserva
5.1.3	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou <u>Tecnólogo em Alimentos</u> ou <u>Tecnólogo em Agroindústria</u>	Tecnologia das construções	Cadastro de Reserva
		Noções De Microbiologia De <u>Alimentos</u>	
		Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício	
		Higiene E Segurança Alimentar Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção	
5.1.4	Bacharelado ou Tecnologia em Marketing e Vendas ou Áreas Afins	Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E <u>Vegetal</u>	Cadastro de Reserva
		A Profissão Do Representante Comercial: Atuação E Legislação	
		Noções De Marketing Técnicas De Venda E Negociação	
5.15	<u>Curso Superior em Gastronomia</u> ou <u>Tecnólogo em Gastronomia</u>	Práticas De Produção I	<u>Cadastro de Reserva</u>
		Práticas De Produção II	
		Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	

**5- CAMPUS LAGARTO**  
**PROFESSOR – MUNICÍPIO: BOQUIM - (5.2)**

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
5.2.1	Graduação em Ciências Sociais ou Sociologia	Sociologia De Gênero	Cadastro de Reserva
5.2.2	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou <u>Tecnólogo em Alimentos</u> ou <u>Tecnólogo em Agroindústria</u>	Noções De Microbiologia De <u>Alimentos</u>	Cadastro de Reserva
		Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício	
		Higiene E Segurança Alimentar Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção	
		Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E <u>Vegetal</u>	
5.2.3	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E <u>Vegetal</u>	Cadastro de Reserva
		Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	
		Práticas De Produção I	

		Práticas De Produção II	
--	--	-------------------------	--

**6- CAMPUS PROPRIÁ**  
**PROFESSOR – MUNICÍPIO: PROPRIÁ - (6.1)**

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
6.1.1	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou <u>Tecnólogo em Alimentos ou Tecnólogo em Agroindústria</u>	Noções De Microbiologia De <u>Alimentos</u>	Cadastro de Reserva
		Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício	
		Higiene E Segurança Alimentar Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção	
		<u>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</u>	
6.1.2	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del>	Cadastro de Reserva
		Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	
		Práticas De Produção I	
		Práticas De Produção II	
6.1.3	Graduação em Arquitetura	Leitura e Interpretação de Projetos de Arquitetura	Cadastro de Reserva
6.1.4	Graduação em Engenharia Civil	Noções de Instalações Hidráulicas	Cadastro de Reserva
		Tecnologia das construções	

**7- CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO**  
**PROFESSOR – MUNICÍPIO: SÃO CRISTÓVÃO - (7.1)**

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
7.1.1	Graduação em Direito, Filosofia ou Serviço Social	Ética, Cidadania e Direito da Mulher	Cadastro de Reserva
7.1.2	Técnico em Hospedagem; Tecnólogo em Hotelaria; Tecnólogo em Administração de Hotelaria; Tecnólogo em Gestão de Turismo/Turismólogo <u>ou Técnico em Guia de Turismo</u>	Técnicas E Teoria Do Turismo	Cadastro de Reserva
		Relações Interpessoais Aplicadas Ao Turismo	
		Empreendedorismo E Transportes Turísticos	
		Guiamento E Turístico Aplicado	
		Agenciamento E Operações	
		Perfil Da Camareira	
		Introdução À Hotelaria	
7.1.3	Licenciatura em Letras com Habilitação em Inglês.	Língua Inglesa Aplicada	Cadastro de Reserva
7.1.4	Graduação na Área de Informática ou Tecnólogo em Processamento de Dados ou em Redes de Computadores ou Bacharel em Ciências da Computação ou em Sistemas de Informação, Especialização em Tecnologia da Informação	Informática Básica	Cadastro de Reserva

7.1.5	Graduação em Biblioteconomia ou Arquivologia ou Biblioteconomia e Documentação	Arquivo: Elemento E Definição	Cadastro de Reserva
7.1.6	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou <u>Tecnólogo em Alimentos</u> ou <u>Tecnólogo em Agroindústria</u>	Noções De Microbiologia Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício Higiene E Segurança Alimentar Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção <u>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</u>	Cadastro de Reserva
7.1.7	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del> Práticas De Produção I Práticas De Produção II Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	Cadastro de Reserva

## 7- CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO

### PROFESSOR – MUNICÍPIO: CRISTINÁPOLIS - (7.2)

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
7.2.1	Graduação em Ciências Sociais ou Sociologia	Sociologia de Gênero	Cadastro de Reserva
7.2.2	Graduação em Administração ou Ciências Econômicas ou Ciências Contábeis/ Tecnólogo em cooperativismo ou Gestão de cooperativas	Empreendedorismo, Cooperativismo e Associativismo	Cadastro de Reserva
7.2.3	Qualquer Graduado com Especialização em Segurança no Trabalho, Tecnólogo em Segurança no Trabalho e Técnico em segurança no trabalho	Saúde, Meio Ambiente E Segurança No Trabalho	Cadastro de Reserva
7.2.4	Graduação em Arquitetura	Leitura E Interpretação De Projetos De Arquitetura	Cadastro de Reserva
7.2.5	Graduação em Engenharia Civil	Noções De Instalações Hidráulicas Tecnologia Das Construções	Cadastro de Reserva
7.2.6	Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal <u>Tecnologia em Saneamento Ambiental</u>	Meio Ambiente: Preservação , Reciclagem E Reutilização De Materiais	Cadastro de Reserva
7.2.7	Graduação e Geografia ou História	Cultura E Economia De Sergipe	Cadastro de Reserva
7.2.8	Graduação em Artes ou áreas afins / Ensino Médio com Curso de Artesanato	Oficina De Artesanato	Cadastro de Reserva
7.2.9	<del>Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal</del>	<del>Meio Ambiente Preservação Reciclagem E Reutilização De Materiais</del>	Cadastro de Reserva

## 8- CAMPUS N. SRA. DO SOCORRO

### PROFESSOR – MUNICÍPIO: NOSSA SENHORA DO SOCORRO - (8.1)

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
----------------	----------------------------	-----------------	-----------------

8.1.1	Graduação em Estética e Cosmética, Graduação em Medicina com Especialização em Dermatologia ou Ciências Biológicas	Anatomia, Fisiologia E Patologias De Pele E Unha	Cadastro de Reserva
8.1.2	Ensino Médio Apresentando Curso De Manicure e Pedicure com Carga Horária Mínima de 60 horas	A Profissão De Manicure E Pedicure	Cadastro de Reserva
		Materiais, Produtos Necessários A Sua Utilização	
		Práticas Profissionais	
8.1.3	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou <u>Tecnólogo em Alimentos ou Tecnólogo em Agroindústria</u>	Noções De Microbiologia De <u>Alimento</u>	Cadastro de Reserva
		Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício	
		Higiene E Segurança Alimentar	
		Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção	
		Instalações e Aspectos Legais	
		Utensílios e sanitização	
		<u>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</u>	
<u>Produção De Vegetais Em Conservação</u>			
8.1.4	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del>	Cadastro de Reserva
		Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	
		Práticas De Produção I	
		Práticas De Produção II	
		Produção De Doces: Geléias, Compotas E Doces Em Massa	
<del>Produção De Vegetais Em Conservação</del>			
8.1.5	Graduação em Medicina com Especialização em Dermatologia ou Ciências Biológicas	Tricologia E Patologia Da Pele E Do Cabelo	Cadastro de Reserva
8.1.6	Graduação em Estética e Cosmética ou Cosmetologia	Cosmetologia Aplicada	Cadastro de Reserva
		Biossegurança	
8.1.7	Ensino Médio Completo Com Curso De Cabeleireiro Apresentando Carga Horária Mínima de 160 Horas	Colorimetria Capilar	Cadastro de Reserva
		Geometria Aplicada	
		Praticas De Cabeleireiro I	
		Praticas De Cabeleireiro II	
8.1.8	Graduação em Tecnologia em Designer de Moda Ensino médio completo com curso de Corte e Costura Apresentando Carga Horária Mínima de 160 Horas	Introdução A Tecnologia Da Costura	Cadastro de Reserva
		Noções Básicas De Modelagem	
		Controle Dos Desperdícios	
		Confecção De Peças Individuais E Em Série	

## 9- CAMPUS TOBIAS BARRETO

### PROFESSOR - MUNICÍPIO DE TOBIAS BARRETO - (9.1)

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
----------------	----------------------------	-----------------	-----------------

9.1.1	Graduação em Direito, Filosofia e Serviço Social	Ética, Cidadania e Direito da Mulher	Cadastro de Reserva
9.1.2	Qualquer Graduado com Especialização em Segurança no Trabalho, Tecnólogo em Segurança no Trabalho e Técnico em Segurança no Trabalho	Saúde, Meio Ambiente e Segurança no Trabalho	Cadastro de Reserva
9.1.3	Graduação em Arquitetura	Leitura e Interpretação de Projetos de Arquitetura	Cadastro de Reserva
9.1.4	Graduação em Engenharia Civil	Noções de Instalações Hidráulicas Tecnologia das construções	Cadastro de Reserva
9.1.5	Graduação em Engenharia de Alimentos ou Nutrição ou <u>Tecnólogo em Alimentos</u> ou <u>Tecnólogo em Agroindústria</u>	Noções De Microbiologia De <u>Alimento</u>	Cadastro de Reserva
		Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício	
		Higiene E Segurança Alimentar	
		Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção	
		Processamento De Frutas	
		Processamento De Hortaliças	
		Processamento De Gelados Com Vegetais	
		Processamento De Leite E Derivados Com Vegetais	
		Segurança Alimentar Boas Prática Na Manipulação E Fabricação De Alimentos	
9.1.6	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del>	Cadastro de Reserva
		Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha	
		Práticas De Produção I	
		Práticas De Produção II	
9.1.7	Curso Superior em Gastronomia ou <del>Tecnólogo em Gastronomia</del> ; <u>Técnico em Hospedagem</u> ou Tecnólogo em Hotelaria; Tecnólogo em Administração de Hotelaria; Tecnólogo em Gestão de Turismo/Turismólogo ou <u>Técnico em Guia de Turismo</u>	Técnicas E Teoria Do Turismo	Cadastro de Reserva
		Relações Interpessoais Aplicadas Ao Turismo	
		Empreendedorismo E Transportes Turísticos	
		Guiamento E Turístico Aplicado	
		Agenciamento E Operações	
		Perfil Da Camareira	
		Introdução À Hotelaria	
Meio Ambiente E Turismo			
9.1.8	Licenciatura Em Letras Com Habilitação	Língua Inglesa Aplicada	Cadastro de



	Em Inglês.		Reserva
9.1.9	Graduação na Área de Informática ou Tecnólogo em Processamento de Dados ou em Redes de Computadores ou Bacharel em Ciências da Computação ou em Sistemas de Informação, Especialização em Tecnologia da Informação	Informática Básica	Cadastro de Reserva
		Noções De Informática	
		Escritório	
		Computação Básica E Digitação	
		Operador Writer	
		Operador Calc	
		Operador Base	
9.1.10	Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal <u>Tecnologia em Saneamento Ambiental</u>	Meio Ambiente: Preservação, Reciclagem E Reutilização De Materiais	Cadastro de Reserva
9.1.11	Graduação e Geografia ou História	Cultura E Economia De Sergipe	Cadastro de Reserva
9.1.12	Graduação em Artes ou Ensino Médio Apresentando Carteira de Artesão	Oficina De Artesanato	Cadastro de Reserva
9.1.13	Graduação em Biblioteconomia ou Arquivologia ou Biblioteconomia e Documentação	Arquivo: Elemento E Definição	Cadastro de Reserva
		Arquivos Correntes Intermediários E Permanentes	
		Planejamento E Implantação De Arquivo	
		Noções De Leis E Decretos	
		Gestão Documental	
9.1.14	Bacharelado em Design de Moda ou Técnico em Design de Moda	O Comércio, O Consumo E O Consumidor: Características, Perspectivas E Tendências	Cadastro de Reserva
		Técnicas E Materiais	
		Estética Da Vitrine	
		Merchandising Visual	
		Projeto E Montagem De Vitrine	
9.1.15	<del>Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal</del>	<del>Meio Ambiente Preservação Reciclagem E Reutilização De Materiais</del>	<del>Cadastro de Reserva</del>

**9- CAMPUS TOBIAS BARRETO  
PROFESSOR - MUNICÍPIO DE RIACHÃO DO DANTAS - (9.2)**

CÓDIGO DE VAGA	HABILITAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	ÁREA DE ATUAÇÃO	NÚMERO DE VAGAS
9.2.1	Graduação em Ciências Sociais ou Sociologia	Sociologia de Gênero	Cadastro de Reserva
9.2.2	Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal <u>Tecnologia em Saneamento Ambiental</u>	Meio Ambiente: Preservação , Reciclagem E Reutilização De Materiais	Cadastro de Reserva
9.2.3	Graduação e Geografia ou História	Cultura e Economia de Sergipe	Cadastro de Reserva
9.2.4	Graduação em Artes ou Ensino Médio Apresentando Carteira de Artesão	Oficina De Artesanato	Cadastro de Reserva
9.2.5	Graduação em Engenharia de Alimentos	Noções De Microbiologia De	Cadastro de

	ou Nutrição ou <u>Tecnólogo em Alimentos</u> ou <u>Tecnólogo em Agroindústria</u>	<u>Alimento</u> Legislação Aplicada Ao Segmento Alimentício Higiene E Segurança Alimentar Higiene E Sanitização Da Área Da Cozinha E Da Produção Processamento De Frutas Processamento De Hortaliças Processamento De Gelados Com Vegetais Processamento De Leite E Derivados Com Vegetais Segurança Alimentar Boas Prática Na Manipulação E Fabricação De Alimentos <u>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</u>	Reserva
9.2.6	Curso Superior em Gastronomia ou Tecnólogo em Gastronomia	<del>Métodos De Conservação De Produtos De Origem Animal E Vegetal</del> Aproveitamentos De Resíduos De Cozinha Práticas De Produção I Práticas De Produção II	Cadastro de Reserva
9.2.7	Graduação em Biblioteconomia ou Arquivologia ou Biblioteconomia e Documentação	Arquivo: elemento e definição Arquivos correntes intermediários e permanentes Planejamento E Implantação De Arquivo Noções De Leis E Decretos Gestão Documental	Cadastro de Reserva
9.2.8	Graduação na Área de Informática ou Tecnólogo em Processamento de Dados ou em Redes de Computadores ou Bacharel em Ciências da Computação ou em Sistemas de Informação, Especialização em Tecnologia da Informação	Informática Básica Noções de Informática	Cadastro de Reserva
9.2.9	<del>Graduação em Biologia /Engenharia Ambiental ou Engenharia Florestal</del>	<del>Meio Ambiente Preservação Reciclagem e Reutilização de Materiais</del>	Cadastro de Reserva

### ANEXO III

#### TABELA DE PONTUAÇÃO PARA ANÁLISE DO CURRÍCULO – ENCARGO DE PROFESSOR

#### EDITAL PRONATEC/IFS Nº 05/2015

<b>1- TITULAÇÃO ACADÊMICA</b>	<b>PONTOS</b>	<b>MÁXIMO</b>
1.1 - Especialização (carga horária mínima de 360 horas) 1.2 - Mestrado 1.3 - Doutorado *não acumulativo	10 pontos 20 pontos 30 pontos	*30
<b>2- EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL</b>	<b>PONTOS</b>	<b>MÁXIMO</b>
2.1-Tempo de docência no PRONATEC	2 pontos por semestre	12
2.2-Tempo de docência, incluindo estágio extracurricular, <u>tutor e instrutor</u> . (não acumulativo com o item 2.1)	2 pontos por semestre	22
2.3-Participação em Comissões ou Grupos de Trabalho, desde que comprovada por Portaria Institucional.	1 ponto por comissão/grupo	12
2.4-Participação em Cursos, Eventos, Seminários e outros, realizados a partir de 2009, com carga horária mínima de 20h.	1 ponto por certificado	12
2.5-Apresentação de Trabalhos Científicos (Cursos, Eventos, Seminários, Palestras) a partir de 2009.	1 ponto por certificado	12

ANEXO IV  
DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE- EDITAL PRONATEC/IFS Nº 05/2015

**DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DO BOLSISTA**

Eu, \_\_\_\_\_, CPF: \_\_\_\_\_, declaro para os devidos fins que tenho disponibilidade para o desempenho das atividades de ~~PROFESSOR~~ bolsista na Bolsa-Formação do PRONATEC - Mulheres Mil e que me comprometerei no cumprimento das atribuições e respectiva carga horária da função pleiteada, descritas por meio deste Edital, ciente de que não causarei prejuízo a minha carga horária regular de atuação e nem a qualidade e o bom andamento das atividades regulares exercidas no IFS, conforme disposto na Resolução CD/FNDE nº 04/2012.

Local e data: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Assinatura do(a) candidato(a):  
\_\_\_\_\_

**DECLARAÇÃO DO SETOR DE LOTAÇÃO**

Declaro estar ciente que o servidor \_\_\_\_\_, SIAPE nº \_\_\_\_\_, ocupante do cargo de \_\_\_\_\_, lotado no(a) \_\_\_\_\_, foi selecionado como bolsista para exercer a função de PROFESSOR no âmbito da Bolsa-Formação do PRONATEC, e que as atividades a serem desempenhadas por este servidor são compatíveis com sua programação de trabalho regular no IFS, **conforme anexo VII deste Edital**, e não comprometem a qualidade e o bom andamento das suas atividades regulares, conforme disposto na Resolução CD/FNDE nº 04/2012.

Local e data: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Responsável/Chefe Imediato: \_\_\_\_\_

Assinatura e carimbo: \_\_\_\_\_

**AUTORIZAÇÃO DA PRÓ-REITORIA DE GESTÃO DE PESSOAS**

**Declaramos para os devidos fins que o servidor acima mencionado foi admitido nesta instituição através no regime de trabalho de \_\_\_\_\_ horas/semanais.**

**De acordo com as declarações anteriores, confirmo ciência e autorizo.**

Local e data: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas: \_\_\_\_\_

Assinatura e carimbo: \_\_\_\_\_

## ANEXO VI

### TERMO DE COMPROMISSO -EDITAL PRONATEC/ IFS Nº 05/2015

Eu, \_\_\_\_\_, CPF: \_\_\_\_\_,  
MATRÍCULA SIAPE nº: \_\_\_\_\_ declaro ter ciência das informações contidas no Edital nº 03/2015 e das obrigações inerentes à qualidade de bolsista, ~~na função de PROFESSOR~~, no âmbito da Bolsa-Formação do PRONATEC, e nesse sentido, comprometo-me a respeitar as seguintes cláusulas:

- I – Cumprir a carga horária semanal estabelecida para o encargo no qual fui selecionado, respeitando o disposto nos incisos e parágrafos do art. 14, da Resolução CD/FNDE nº 4, de 16 de março de 2012;
- II – Permanecer no desempenho das atividades estabelecidas para a função na qual fui selecionado, durante o período de vigência da mesma, sob pena de ficar impedido de participar de novo processo de seleção no âmbito do PRONATEC/IFS;
- III – Informar ao Supervisor responsável quaisquer afastamentos da atividade regular, ficando nestes casos impedido de desempenhar as atribuições junto ao PRONATEC.
- IV – Ao final da carga horária da disciplina entregar ao Supervisor a impressão do Diário Escolar completamente preenchido e assinado.

A inobservância dos requisitos citados acima e/ou a prática de qualquer fraude pelo (a) bolsista, implicará (ão) no cancelamento da bolsa, de acordo com as normas definidas pela Resolução CD/FNDE nº 04/2012 e em lei competente.

Local e data: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Assinatura do  
bolsista: \_\_\_\_\_