

EDITAL Nº 25/2012/PROPEX – Programa Mulheres Mil - Campus São Cristóvão

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – IFS, através da Pró-Reitoria de Pesquisa e Extensão – PROPEX, torna público o presente edital de seleção para o ingresso no **Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Qualificação Profissional em Processamento de Alimentos Tradicionais** do Programa Nacional Mulheres Mil para o segundo semestre letivo de 2012, no Campus São Cristóvão.

1. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1- O Programa Nacional Mulheres Mil “Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável”, instituído pela Portaria de nº. 1.015, de 21 de julho de 2011, é parte integrante do Plano Brasil Sem Miséria e faz parte de um conjunto de ações que visam à consolidação das políticas públicas e diretrizes governamentais de inclusão educacional, social e produtiva de mulheres em situação de vulnerabilidade.

2. DAS VAGAS

Estão sendo oferecidas através deste edital vagas para o Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Qualificação Profissional em Processamento de Alimentos Tradicionais, conforme o quadro abaixo:

Curso	Campus/Localidade	Nº Vagas	Turnos	Início das Aulas
Processamento de Alimentos Tradicionais	Campus São Cristóvão	100 (cem)	Manhã e tarde	26/09/2012

3. DAS INSCRIÇÕES

3.1- As inscrições são gratuitas e serão realizadas presencialmente por meio do preenchimento de **Cadastro de Inscrição** e de **Questionário de Perfil Individual** (a ser aplicado pela equipe técnica do Programa), cujas informações serão fornecidas pelo candidato ou por seu representante legal à Coordenação do Programa Nacional Mulheres Mil IFS/Campus São Cristóvão.

3.2- As inscrições serão realizadas no período de **28/08/2012 a 06/09/2012** junto às coordenadoras e/ou líderes de cada localidade descrita no item 3.3 deste edital.

3.3- As entrevistas das inscritas deverão ser realizadas nos dias **11 e 12 de setembro de 2012**, nos locais e horários abaixo especificados:

Local das Entrevistas	Endereço	Dia	Horário
Embaixada das Artes	Cidade Alta - CEP: 49.100-000 - São Cristóvão/SE	11/09/2012	14h às 17h
Casa do Grupo Folclórico das Caceteiras do Senhor Rindu e de Acácia	Colina, S/N - CEP: 49.100-000 - São Cristóvão/SE	11/09/2012	14h às 17h
Casa do Grupo Folclórico do Reisado do Sr. Satu	Colina, S/N - CEP: 49100-000 - São Cristóvão/SE	11/09/2012	14h às 17h
Escola Rural do Povoado Feijão	Povoado Feijão - CEP: 49100-000 - São Cristóvão/SE	12/09/2012	15h às 17h

4. REQUISITOS PARA INSCRIÇÃO

Para candidatar-se à uma vaga, do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Qualificação Profissional em Processamento de Alimentos Tradicionais, o candidato deverá obedecer aos seguintes requisitos:

- 4.1- Ser mulher;
- 4.2- Ter idade acima de 16 anos;
- 4.3- Residir, preferencialmente, nos Povoados Cajueiro e Feijão, situados no município de São Cristóvão.

5. DOCUMENTOS PARA INSCRIÇÃO

No ato da Inscrição deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- 5.1- Cadastro de Inscrição e Questionário de Perfil Individual devidamente preenchidos;
- 5.2- **Cópia e original da Carteira de Identidade ou Certidão de Nascimento ou Certidão de Casamento.**

6. DO PROCESSO SELETIVO E RESULTADO

- 6.1- A seleção será feita através de análise realizada pela equipe técnica responsável pela operacionalização do Programa Nacional Mulheres Mil do Campus São Cristóvão, mediante apreciação dos dados apresentados no Cadastro de Inscrição e no Questionário de Perfil Individual.
- 6.2- As demais classificadas farão parte do Cadastro de Reserva e poderão ser convocadas, pela ordem de classificação, na hipótese de surgirem vagas oriundas da desistência de candidatos selecionados.
- 6.3- O resultado final será divulgado no dia **20/09/2012**, nos seguintes locais: Embaixada das Artes, Casa do Grupo Folclórico das Caceteiras do Senhor Rindu e de Acácia, Casa do Grupo Folclórico do Reisado do Senhor Satu e Escola Rural do Povoado Feijão, cujos endereços constam no item 3.2, e ainda na página do IFS www.ifs.edu.br.

7. DAS MATRÍCULAS

- 7.1- As candidatas selecionadas, de acordo com o número de vagas ofertadas, deverão realizar suas matrículas pessoalmente nos dias **24 e 25 de setembro de 2012, das 08h às 11h30 e das 13h30 às 17h**, na Coordenação de Registro Escolar do Campus São Cristóvão, no endereço: Rodovia BR 101, Km 96 - Povoado Quissamã, São Cristóvão / SE - CEP: 49100-000.
- 7.2- O não comparecimento ao local de matrícula no período estabelecido no item 7.1 implicará na perda da vaga, sendo, portanto, convocadas outras candidatas na ordem em que se encontram no Cadastro de Reserva, conforme número de vagas disponíveis.

8. DO FUNCIONAMENTO DO CURSO

- 8.1- O Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Qualificação Profissional em Processamento de Alimentos Tradicionais terá a carga horária mínima 160 (cento e sessenta) horas e carga horária máxima a critério de cada profissionalização ou escolha da equipe multidisciplinar, juntamente com a coordenação do curso FIC.

- 8.2- Os módulos do Curso serão: Básico e Profissionalizante.
- 8.3- O Curso ocorrerá em turno integral, com a periodicidade de uma vez na semana.
- 8.4- As aulas do Módulo Básico e do Módulo Profissionalizante serão realizadas no Campus São Cristóvão.
- 8.5- O Curso terá a duração de 10 (dez) meses, mas poderão ocorrer mudanças nessa duração, conforme necessidade.
- 8.6- A frequência mínima exigida será de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do Curso, conforme Regulamento da Organização Didática (ROD).
- 8.7- Na conclusão do Curso as estudantes receberão certificados de Habilitação no Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Qualificação Profissional em Processamento de Alimentos Tradicionais.

9. DISPOSIÇÕES GERAIS

Os casos omissos e situações não previstas neste Edital serão resolvidos pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Extensão em conjunto com a Gestão Estadual do Programa Nacional Mulheres Mil.

Aracaju, 05 de setembro de 2012.

Nara Vieira de Souza

Gestora Estadual do Programa Mulheres Mil

Ruth Sales Gama de Andrade

Pró-Reitora de Pesquisa e Extensão

Ailton Ribeiro de Oliveira

Reitor