



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
IFPI
Av. Jânio Quadros, Santa Isabel, TERESINA / PI, CEP 64053-390
Site: www.ifpi.edu.br

EDITAL 16/2024 - GAB/REI/IFPI, de 2 de fevereiro de 2024.

PROCESSO DE SELEÇÃO SIMPLIFICADA DE BOLSISTAS INTERNOS PARA PROFESSOR (PRESENCIAL) DOS CURSOS DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA E DE EXTENSÃO NA MODALIDADE PRESENCIAL DO PROGRAMA EMPREENDER SUSTENTÁVEL

O Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI, no uso de suas atribuições legais, torna público o presente edital, contendo normas, rotinas e procedimentos referentes à seleção de servidores ativos do IFPI para a função de Professor (Presencial) no Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) e de Extensão nas áreas de Produção Alimentícia, Hospitalidade e Lazer, de Infraestrutura, Controle e Processos Industriais, na modalidade presencial, no âmbito do Projeto Empreender Sustentável, para os cursos dos Projetos Cresce e Avança, Empreenda Social e Sustentabilidade de Sistemas Produtivos, ofertados nas unidades de ensino Teresina Zona Sul, Teresina Central, José de Freitas-PI, União-PI e São João do Piauí-PI, em parceria com o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).

1 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1 A Seleção será executada pela Diretoria de Extensão da Pró-Reitoria de Extensão-PROEX do IFPI e pelas Coordenações dos Projetos Cresce e Avança, Empreenda Social e Sustentabilidade de Sistemas Produtivos, observadas as normas deste Edital.

1.2 O processo de que trata o presente Edital visa à seleção de candidatos com o perfil definido no Anexo I. Os candidatos classificados, caso venham a ser convocados a assumir a função, atuarão como bolsistas em caráter temporário, sem vínculo empregatício, nas atividades típicas de ensino relacionadas à oferta dos seguintes cursos:

A) Cursos FIC referentes ao Projeto Empreenda Social:

CAMPUS	CURSOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	TURNO
Teresina Zona Sul	Confeiteiro	200 h	Noite
	Padeiro	200 h	Noite
	Salgadeiro	160 h	Noite
	Pizzaiolo	160 h	Noite
Teresina Central	Preparador de Doces e Conservas	200 h	Manhã

B) Cursos de Extensão referentes ao Projeto Cresce e Avança:

LOCAL	CURSOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	TURNO/DIA DA SEMANA
Campus Avançado José de Freitas	Padeiro	80 horas	Manhã e tarde /sábado
	Operador de Trator	80 horas	Manhã e tarde /sábado
Campus Teresina Central	Armador de Ferragens	80 horas	Manhã e tarde /sábado
	Soldador	80 horas	Manhã e tarde /sábado
União – PI*	Confeiteiro	80 horas	Manhã e tarde /sábado
	Salgadeiro	80 horas	Manhã e tarde /sábado

* Os cursos serão realizados em escola municipal a definir.

C) Cursos de Extensão referentes ao Projeto Sustentabilidade de Sistemas Produtivos:

LOCAL	CURSOS	CARGA HORÁRIA TOTAL	TURNO/DIA DA SEMANA
Campus São João do Piauí	Fruticultor	30 horas	Manhã e tarde/sexta e sábado
	Ovinocaprinicultor	30 horas	Manhã e tarde/sexta e sábado
	Piscicultor	30 horas	Manhã e tarde/sexta e sábado
	Apicultor	30 horas	Manhã e tarde/sexta e sábado
	Atendente de Turismo	40 horas	Manhã e tarde/sexta e sábado

1.3 A participação do candidato implica ciência dos requisitos exigidos para a vaga e tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais não poderá alegar desconhecimento.

1.4 O candidato que, por qualquer motivo, deixar de atender às normas e às recomendações estabelecidas neste Edital será automaticamente eliminado do Processo Seletivo.

1.5 Após a seleção, se o candidato for classificado, deverá estar ciente das suas atribuições, conforme Capítulo 9 deste Edital.

1.6 O bolsista que não desempenhar suas atribuições será desligado, podendo ser substituído pelo candidato classificado subsequente.

1.7 O bolsista deverá cumprir as horas de trabalho para realizar as atividades a ele atribuídas, conforme quadro do Anexo I deste Edital de seleção.

2 DAS VAGAS

2.1 O Processo Seletivo de que trata este Edital visa à formação de cadastro de reservas de bolsistas para atuarem como Professor (presencial), no âmbito dos Projetos Empreenda Social, Cresce e Avança e Sustentabilidade de Sistemas Produtivos com previsão de início das atividades em março de 2024.

Função	Vagas	Valor da Bolsa (R\$)/horas trabalhadas
Professor	Cadastro de Reserva (CR)	R\$ 50,00 por hora

*Cadastro de Reserva

2.2 As áreas de atuação ofertadas neste certame e a habilitação exigida estão relacionadas e descritas no Anexo I deste edital.

2.3 Para fins de observância da regra de destinação de vagas às pessoas com deficiência, prevista no Decreto Nº 9.508/2018 e alterações posteriores, adota-se o percentual de 20% (vinte por cento) a ser aplicado sobre as vagas que possam surgir no decorrer da validade do certame, ou seja, a cada grupo de 05 (cinco) candidatos admitidos, uma pessoa com deficiência considerada classificada será admitida, observada a ordem de classificação e a comprovação da deficiência mediante laudo médico, emitido nos últimos doze meses, atestando a espécie e o grau ou nível da deficiência, com expressa referência ao código correspondente da Classificação Internacional de Doenças (CID-10).

2.4 A experiência na área pretendida poderá ser comprovada por meio de cópia do registro na carteira de trabalho, cópia de contrato de trabalho, declarações e/ou certificados institucionais informando as atribuições realizadas na área.

3 DOS REQUISITOS PARA A CONCESSÃO DA BOLSA

3.1 Para ter direito à bolsa, o candidato deverá:

I - ser servidor do quadro permanente ativo do IFPI;

II - ser habilitado conforme exigências do item 2, seguindo rigorosamente a ordem de classificação final;

III - ter nacionalidade brasileira ou gozar das prerrogativas previstas nos Decretos nº 70.391, de 12 de abril de 1972, nº 70.436, de 18 de abril de 1972, e na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, artigo 12, parágrafo 1º;

IV - ter idade mínima de 18 (dezoito) anos;

V - estar em dia com as obrigações eleitorais;

VI - estar em dia com os deveres do Serviço Militar, para os candidatos do sexo masculino;

VII - possuir os documentos comprobatórios constantes no item 4 deste Edital;

VIII - ter disponibilidade para cumprir o cronograma de atividades definido de acordo com as diretrizes dos Projetos Empreenda Social, Cresce e Avança e Sustentabilidade de Sistemas Produtivos;

IX - ter disponibilidade para cumprir as atividades referentes à disciplina, conforme ementa proposta e orientações da Coordenação.

4 DAS INSCRIÇÕES

4.1 A inscrição implica compromisso tácito, por parte do candidato, de aceitar as normas e condições estabelecidas neste Edital, em relação às quais não poderá alegar desconhecimento.

4.2 Para evitar ônus desnecessário, antes de efetuar a inscrição, o candidato deverá conhecer o teor do Edital e certificar-se de que preenche todos os requisitos nele

expressos. O Edital estará disponível no endereço eletrônico: www.ifpi.edu.br.

4.3 As inscrições serão realizadas de 02/02/2024 até às 23h do dia 06/02/2024, horário local, mediante o preenchimento do Formulário de Inscrição e envio da documentação necessária de acordo com o item 4.8 deste Capítulo.

4.4 O candidato somente poderá se inscrever em, no máximo, 02 disciplinas.

4.5 O candidato deverá enviar sua documentação de inscrição para: <https://forms.gle/PSSDLmvhadi7PuSs8>

4.6 No ato da inscrição, o candidato deverá, obrigatoriamente, optar pelas disciplinas para as quais deseja concorrer. Não serão aceitos, em hipótese alguma, pedidos de alteração de inscrição. Durante a vigência deste Edital, os candidatos aptos poderão ser contatados pela gestão responsável por este certame, para assumir vagas remanescentes dentro da sua área de formação, respeitando a ordem de classificação.

4.7 Para efetuar a inscrição, é imprescindível o número do Cadastro de Pessoa Física (CPF) do candidato, sendo permitida somente uma inscrição por CPF.

4.8 O candidato deverá enviar um único arquivo em formato PDF contendo a documentação a seguir:

I - Documentos comprobatórios da habilitação exigida constante nos Anexos I e II; Informações pessoais do candidato, contendo nome, endereço e outros dados pessoais conforme Anexo III;

II - Declaração de Habilitação para Desempenho de Atividade, com ratificação da chefia imediata (Anexo IV);

III - Cópias do Documento de Identidade, CPF, Título de Eleitor (com o comprovante de quitação eleitoral) e Certificado de Reservista (para os candidatos do sexo masculino);

IV - Cópia do comprovante de residência atual;

V - Comprovante de dados bancários – banco/agência/conta-corrente ou poupança.

4.9 A inscrição com a ausência de qualquer dos documentos listados no item anterior será INDEFERIDA pela Comissão Avaliadora do Processo Seletivo.

4.10 Somente serão considerados documentos oficiais de identificação para o preenchimento do Formulário de Inscrição: carteiras expedidas pelo Ministério da Defesa, pelas Secretarias de Segurança Pública e pelos corpos de Bombeiros Militares; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (ordens, conselhos etc.); passaporte brasileiro (ainda válido); certificado de reservista; carteira funcional expedida por órgão público que, por lei federal, vale como documento de identidade; carteira de trabalho e carteira nacional de habilitação (somente o modelo novo, com foto, obedecendo ao período de validade).

4.11 Os documentos citados no item anterior deverão informar o dia/mês/ano de início e de término das atividades a serem comprovadas.

4.12 O preenchimento correto do formulário de inscrição e a entrega de todos os documentos solicitados são de inteira responsabilidade do candidato.

4.13 Para esta seleção, não será cobrado taxa de inscrição.

5 DO PROCESSO SELETIVO

5.1 O Processo Seletivo desenvolver-se-á em uma fase, de caráter classificatório e eliminatório.

5.2 A classificação referente à Análise de Currículo será feita considerando os itens definidos na alínea “D” deste item;

I- Os candidatos terão avaliados os currículos e os respectivos documentos comprobatórios, para fins de pontuação, nessa fase de avaliação, na forma prevista neste Edital;

II- O candidato será responsabilizado pela veracidade da documentação e da informação apresentada;

III- A declaração falsa implicará eliminação do candidato do certame e poderá causar sanções com base nas leis aplicáveis;

IV- A aferição do currículo terá caráter classificatório, com valoração máxima de 100 (cem) pontos, em conformidade com os critérios de valores determinados no Anexo II deste edital.

5.3 Ao(À) candidato(a) que não apresentar comprovação das informações descritas no Barema Curricular (Anexo II) será atribuído pontuação 0 (zero) na referida análise e em cada item não documentado.

6 DOS RECURSOS

6.1 O candidato que se sentir prejudicado em qualquer fase do processo de seleção poderá apresentar recurso até as 18h do primeiro dia útil subsequente à publicação dos resultados preliminares.

6.2 Os recursos deverão ser encaminhados à Comissão Avaliadora, até as 18h do dia subsequente à divulgação do resultado preliminar através do e-mail: dreac@ifpi.edu.br, com o seguinte ASSUNTO: RECURSO – SELEÇÃO SIMPLIFICADA PARA PROFESSOR (PRESENCIAL) – PROGRAMA EMPREENDER SUSTENTÁVEL.

6.3 Os resultados dos recursos serão enviados aos e-mails dos recorrentes no prazo de até 1 (um) dia útil após o seu recebimento.

7 DA CLASSIFICAÇÃO

7.1 A classificação final do Processo Seletivo obedecerá à ordem decrescente do total de pontos obtidos na Análise de Currículo.

7.2 Em caso de empate, serão observados os seguintes critérios de desempate:

I- Maior idade no âmbito do artigo 27, parágrafo único da Lei nº. 10.741/03;

II- Candidato com maior pontuação no tempo de experiência profissional como professor no ensino presencial;

III- Candidato com maior pontuação no tempo de experiência profissional em projetos de extensão.

8 DOS RESULTADOS

8.1 O resultado preliminar será divulgado até o dia 08/02/2024, por meio do site www.ifpi.edu.br, contendo a classificação e pontuação dos candidatos.

8.2 O resultado final, após recursos (09/02/2024), será divulgado até o dia 10/02/2024, por meio do site www.ifpi.edu.br, contendo a classificação e pontuação dos candidatos.

8.3 A comissão avaliadora será composta por servidores efetivos do IFPI, que atuam nas coordenações dos cursos dos Projetos Empreenda Social, Cresce e Avança e Sustentabilidade de Sistemas Produtivos.

9 DAS ATRIBUIÇÕES

9.1 São atribuições do bolsista selecionado neste certame, ao assumir sua função:

I - desenvolver as atividades inerentes à docência das disciplinas curriculares do curso na modalidade presencial;

II - Elaborar o material didático das disciplinas;

III - ministrar aulas presencialmente, de acordo com o plano de curso da disciplina;

IV - adequar os conteúdos e os recursos didáticos, sem perda da qualidade, às necessidades dos estudantes e dos cursos, quando solicitado;

V - planejar, desenvolver e avaliar novas metodologias de ensino adequadas aos cursos, podendo ainda atuar nas atividades de formação;

VI - planejar e acompanhar o desenvolvimento de atividades de orientação da disciplina a ser ministrada para os discentes do curso realizado na modalidade presencial oferecido pelo IFPI;

VII - desenvolver, em colaboração com a Gestão dos Projetos, sistema e metodologia de avaliação de alunos, mediante uso dos recursos previstos nos planos de curso;

VIII - encaminhar ao coordenador de curso/eixo a frequência e as notas dos estudantes, até a data estipulada pela coordenação;

IX - registrar, no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), os conteúdos ministrados e o desempenho acadêmico dos discentes, após o encerramento da disciplina;

X - encaminhar à coordenação o Diário de Classe consolidado, após o encerramento da disciplina;

XI - elaborar relatórios mensais, durante a vigência da bolsa, sobre as atividades de ensino, na esfera de suas atribuições, para encaminhamento à Gestão dos Projetos, visando à autorização do pagamento da bolsa mensal;

XII - participar das atividades de formação, dos encontros e reuniões, quando convocado;

XIII - outras atribuições de mesma natureza e nível de complexidade das atribuições já descritas e estabelecidas na legislação vigente.

10 DA RETRIBUIÇÃO FINANCEIRA

10.1 Os bolsistas selecionados serão remunerados conforme valores estabelecidos no item 2 deste Edital de seleção.

10.2 As atividades executadas não geram, em qualquer hipótese, vínculo empregatício, e o bolsista poderá ser desvinculado a qualquer momento por interesse da instituição.

10.3 O candidato selecionado será inscrito como bolsista do programa Empreender Sustentável do IFPI.

10.4 O bolsista contratado poderá ser desligado do Programa, a qualquer tempo, por solicitação ou por descumprimento das atividades inerentes à docência, conduta inadequada e indisponibilidade de tempo para o exercício das atividades.

11 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 Não serão aceitas inscrições que forem encaminhadas fora do prazo.

11.2 O Processo Seletivo terá validade de até 01 ano, a contar da data da publicação da homologação do resultado final.

11.3 O bolsista poderá, a qualquer momento, ser desligado de suas atividades, caso sua atuação não atenda às necessidades do Programa.

11.4 O afastamento do bolsista das atividades do Programa implica cancelamento da sua bolsa.

11.5 A constatação de qualquer tipo de fraude na inscrição ou nas etapas de seleção sujeita o candidato à perda da vaga e às penalidades da lei, em qualquer época.

11.6 É de inteira responsabilidade do candidato acompanhar a publicação dos resultados das etapas de avaliação.

11.7 Poderá haver reaproveitamento de candidato aprovado e/ou classificado para preenchimento de vagas ociosas (não preenchidas em disciplinas similares ou afins àquelas concorridas pelo referido candidato).

11.8 Fazem parte deste Edital os Anexos I, II, III e IV.

11.9 Os casos omissos e eventuais pendências serão analisados e julgados pela Pró-Reitoria de Ensino do IFPI.

PAULO BORGES DA CUNHA

Reitor do IFPI

ANEXO I

A) PROJETO EMPREENDA SOCIAL

Cursos FIC em Confeiteiro, Padeiro, Salgadeiro e Pizzaiolo, no Campus Teresina Zona Sul – PI:

CURSO FIC EM CONFEITEIRO (200 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração, Gestão de Recursos Humanos, Processos Gerenciais ou áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
04	Marketing digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração, Tecnologia em Marketing ou áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição, Tecnologia em Alimentos, Gastronomia ou Engenharia de Alimentos.
06	Bioquímica para confeitaria	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição, Tecnologia em Alimentos, Gastronomia ou Engenharia de Alimentos.
07	Noções básicas de confeitaria	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.
08	Práticas de confeitaria	80h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.

CURSO FIC EM PADEIRO (200 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de

			Gestão e Negócios.
04	Marketing digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
06	Bioquímica para Panificação	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
07	Noções básicas de panificação	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.
08	Práticas de panificação	80h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.

CURSO FIC EM SALGADEIRO (160 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
04	Marketing Digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
06	Habilidades básicas em produção e conservação das massas e salgados	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
07	Produção de	60h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência

massas e salgados	comprovada na área de Produção de massas e salgados.
-------------------	--

CURSO FIC PIZZAIOLO (160 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
04	Marketing Digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
06	Bioquímica para panificação	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
07	Habilidades básicas de cozinha	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.
08	Massas básicas e derivadas de pizzaria	60h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia ou áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.

Curso FIC em Preparador de Doces e Conservas, no Campus Teresina Central– PI:

CURSO FIC PREPARADOR DE DOCES E CONSERVAS (160 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Português básico	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Letras Português.
02	Matemática básica	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Matemática.
03	Empreendedorismo	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.

04	Marketing Digital	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
05	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
06	Operações básicas do processamento da matéria-prima	20h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
07	Produção de doces, geleias e compotas à base de frutas e resíduos vegetais	50h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
08	Produção de picles e conservas e derivados do tomate	50h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.

B) PROJETO CRESCE E AVANÇA

Cursos de Extensão em Padeiro e em Operador de Trator, no Campus Avançado José de Freitas – PI:

CURSO DE EXTENSÃO DE PADEIRO (CH TOTAL - 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
04	Noções básicas de panificação	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.
05	Práticas de panificação	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Panificação.

CURSO DE EXTENSÃO DE OPERADOR DE TRATOR (CH TOTAL - 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Segurança no trabalho	10h	Diploma ou Certificado de Conclusão de curso de nível Superior ou Técnico em Segurança do Trabalho.
04	Mecanização agrícola	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia ou Engenharia Agrícola; Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível Técnico em Agricultura, Agroecologia ou Agropecuária.
05	Operação de máquinas e implementos agrícolas	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia ou Engenharia Agrícola; Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível Técnico em Agricultura, Agroecologia ou Agropecuária.

Cursos de Extensão em Armador de Ferragens e em Soldador, no Campus Teresina Central:

CURSO DE EXTENSÃO EM ARMADOR DE FERRAGENS (CH TOTAL - 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais ou áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração, Tecnologia em Marketing ou áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Segurança no trabalho	10h	Diploma ou Certificado de Conclusão de curso de nível Superior ou Técnico em Segurança do Trabalho.
04	Noções de ferramentas e equipamentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Civil, Tecnologia em Construção de Edifícios ou Tecnologia de Material de Construção; ou diploma ou certificado de conclusão de curso de nível Técnico em Edificações.
05	Técnicas de corte, dobra, montagem e armação de ferragens	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Civil, Tecnologia em Construção de Edifícios ou Tecnologia de Material de Construção; ou diploma ou certificado de conclusão de

CURSO DE EXTENSÃO EM SOLDADOR (CH TOTAL – 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Segurança no trabalho	10h	Diploma ou Certificado de Conclusão de curso de nível Superior ou Técnico em Segurança do Trabalho.
04	Tecnologia dos materiais	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Mecânica, Engenharia de Materiais, Tecnologia em Soldagem ou Tecnologia em Processos Metalúrgicos; ou Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível Técnico em Eletromecânica, Fundição, Mecânica, Metalurgia ou Soldagem.
05	Soldagem em aço carbono com eletrodo revestido	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Engenharia Mecânica ou Tecnologia em Soldagem; Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível Técnico em Eletromecânica, Mecânica ou Soldagem.

Cursos de Extensão em Confeiteiro e Salgadeiro, no município de União-PI:

CURSO DE EXTENSÃO EM CONFEITEIRO (CH TOTAL – 80 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
	Noções básicas de		Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com

04	confeitaria	10h	especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.
05	Práticas de confeitaria	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de Confeitaria.

CURSO DE EXTENSÃO EM SALGADEIRO (CH TOTAL – 80horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Noções de higiene e controle de qualidade dos alimentos	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
04	Habilidades básicas em produção e conservação das massas e salgados	10h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Nutrição; Tecnologia em Alimentos; Gastronomia; Engenharia de Alimentos.
05	Produção de massas e salgados	40h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Gastronomia; áreas afins com especialização em Gastronomia ou curso ou experiência comprovada na área de produção de massas e salgados.

C) PROJETO SUSTENTABILIDADE DE SISTEMAS PRODUTIVOS

Cursos de Extensão em Fruticultor, Ovinocaprinocultor, Piscicultor e Apicultor, no Campus São João do Piauí – PI:

CURSO DE EXTENSÃO EM FRUTICULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.

03	Manejo da cultura da banana	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
04	Manejo da cultura do maracujá	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
05	Manejo da cultura da uva	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
06	Manejo da cultura da melancia	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
07	Processamento de frutas	4h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Agronomia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.

CURSO DE EXTENSÃO EM OVINOCAPRINOCULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing Digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Manejo alimentar, manejo sanitário e melhoramento genético do rebanho	16h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
04	Infraestrutura e abate e cortes nobres	8h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.

CURSO DE EXTENSÃO EM PISCICULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Instalação, manejo alimentar e	16h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos

	qualidade da água		Naturais com Mestrado.
04	Espécies indicadas, biometria de peixe, despesca e abate de peixe	8h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.

CURSO DE EXTENSÃO EM APICULTOR (30 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Instalação e povoamento do apiário e manejo das colônias	16h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.
04	Beneficiamento, processamento e comercialização do mel e seus produtos	8h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Zootecnia; áreas afins ao eixo Recursos Naturais com Mestrado.

CURSO DE EXTENSÃO EM ATENDENTE DE TURISMO (40 horas)

Código	Disciplina	Carga horária	Habilitação exigida
01	Empreendedorismo	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Gestão de Recursos Humanos; Processos Gerenciais; áreas afins ao eixo de Gestão e Negócios.
02	Marketing digital	3h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Administração; Tecnologia em Marketing; áreas afins ao eixo Gestão e Negócios com pós-graduação em Marketing.
03	Introdução ao Turismo, mercado turístico e seus componentes	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Turismo; áreas afins ao eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer com mestrado.
04	Comunicação em público e relações interpessoais	5h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Turismo; áreas afins ao eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer com mestrado.
			Diploma ou certificado de conclusão de

05	História regional e local	8h	curso de nível superior em Turismo; áreas afins ao eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer com mestrado.
06	Turismo e meio ambiente, estudos sobre os pontos turísticos de São João do Piauí e adjacências e experimentação de roteiro proposto	16h	Diploma ou certificado de conclusão de curso de nível superior em Turismo; áreas afins ao eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer com mestrado.

ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO, CRITÉRIOS E PONTUAÇÃO PARA AVALIAÇÃO DOS TÍTULOS

ESPECIFICAÇÕES DOS TÍTULOS E EXPERIÊNCIAS	PONTUAÇÃO	MÁXIMO
Título de especialização, mestrado ou doutorado	Doutorado – 15 pontos Mestrado – 10 pontos Especialização – 05 pontos	30 pontos
Tempo de serviço como servidor do IFPI	2 pontos para cada semestre	10 pontos
Exercício profissional como tutor ou professor mediador no âmbito da bolsa formação*.	2 pontos por semestre	10 pontos
Exercício profissional como professor formador no âmbito da bolsa formação, na área de conhecimento da vaga para a qual concorrer neste Edital*	2 pontos para cada disciplina ministrada	10 pontos
Experiência profissional em atividades extensionistas	2 pontos por projeto	10 pontos
Exercício profissional como professor na modalidade presencial, na área de conhecimento da vaga a que concorrer neste Edital**	3 pontos para cada semestre	30 pontos
TOTAL		100 pontos

* Para comprovação da experiência profissional, só será(ão) aceito(s) documento(s) emitido(s) pela(s) instituição(ões) pública(s) ou privada(s) de ensino na(s) qual(is) o(a) candidato(a) atuou.

** Para comprovação da experiência profissional, só será(ão) aceito(s) documento(s) emitido(s) pela(s) instituição(ões) pública(s) ou privada(s) de ensino na(s) qual(is) o(a) candidato(a) atuou durante os 5 últimos anos.

ANEXO III

Informações Pessoais do Candidato

(Preenchimento Obrigatório neste Modelo)

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

1. Nome:
2. Filiação:
 - 2.1 Nome do Pai:
 - 2.2 Nome da Mãe:
3. Data de Nascimento:
4. Estado Civil:
5. Endereço Residencial:
6. Endereço para Correspondência:
7. E-mail:
8. Telefone para contato (DDD) – (oito dígitos):
9. Telefone celular para contato (DDD) – (oito dígitos):
10. Fax para contato (DDD) – (oito dígitos):
11. Nº CPF:
12. Nº RG:
13. Nº PIS ou PASEP:
14. Nº Carteira Profissional e Série:
15. Nº Título Eleitor:
16. Banco Agência Conta-Corrente:
17. Emprego atual (local, endereço):

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO PARA DESEMPENHO DE ATIVIDADE NO ÂMBITO DO PROGRAMA EMPREENDER SUSTENTÁVEL/IFPI

Eu, _____, servidor(a) efetivo(a) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), matrícula SIAPE _____, ocupante do cargo de _____, com carga horária semanal de ____ h, declaro para os devidos fins que sou habilitado(a) a desempenhar a atividade de _____ junto ao Programa Empreender Sustentável, conforme estabelecido no Anexo I do Edital nº _____.

Teresina, PI, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do(a) servidor(a)

Declaro que o desenvolvimento de tais atividades desenvolvidas pelo(a) servidor(a) não prejudicará a carga horária regular de sua atuação neste setor.

Ratificação da Chefia Imediata

Documento assinado eletronicamente por:

- Paulo Borges da Cunha, REITOR(A) - CD1 - REI-IFPI, em 02/02/2024 10:37:28.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 02/02/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifpi.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 236010
Código de Autenticação: a59ffee7f3

