



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

EDITAL Nº 002, DE 28 DE JANEIRO DE 2019

EDITAL DE INGRESSO PARA O PROCESSO DE RECONHECIMENTO E CERTIFICAÇÃO DE SABERES PROFISSIONAIS – PRODUTOR DE DERIVADOS DO LEITE, NO ÂMBITO DA REDE CERTIFIC

O DIRETOR-GERAL DO CAMPUS CERES DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO, CLEITON MATEUS SOUSA, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria nº 023, publicada no DOU de 14 de janeiro de 2016, torna pública a abertura de inscrições, no período entre 28 de janeiro e 08 de fevereiro de 2019, para provimento de vagas por ordem de maior experiência profissional na área de alimentos, para o Processo de Reconhecimento e certificação de Saberes Profissionais de PRODUTORES DE DERIVADOS DO LEITE, no âmbito da Rede CERTIFIC, no município de Ceres.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1. O CERTIFIC – Processo de Reconhecimento e Certificação de Saberes Profissional – visa reconhecer e certificar formalmente os saberes, conhecimentos e competências profissionais desenvolvidos em processos formais e não-formais de aprendizagem e na trajetória de vida e de trabalho.
2. As informações complementares sobre o processo constam no Anexo I.

2. DO PROCESSO E DAS VAGAS

1. O processo ofertado neste edital é gratuito e não possui taxa de inscrição.
2. Serão disponibilizadas, por este processo seletivo, vagas conforme o Quadro 2.1.
3. As atividades iniciarão no dia 14/02/2019 e o processo terá duração de cinco meses.
4. A modalidade é presencial.
5. As atividades ocorrerão, predominantemente, nas segundas-feiras e quintas-feiras, no turno vespertino.
6. O local das atividades é no IF Goiano - Campus Ceres: Rodovia

GO 154, Km 03, Zona Rural - Ceres, GO.

7. Poderá haver alterações nos horários e datas conforme necessidade da Instituição.

Quadro 2.1: Vagas disponibilizadas.

CURSO DE REFERÊNCIA	OBJETIVO GERAL	PÚBLICO-ALVO E REQUISITOS	VAGAS	CH
FIC – Formação Inicial e Continuada: Produtor de Queijos	Avaliar, reconhecer e certificar saberes, conhecimentos e competências profissionais desenvolvidos pelo trabalhador, produtor de derivados do leite (queijo minas frescal, queijo muçarela, requeijão de corte e/ou doce de leite) em processos formais e não formais de aprendizagem, bem como na sua trajetória de vida e de trabalho, com o propósito de promover a inserção, a permanência e/ou a progressão no mundo do trabalho e da educação.	- Trabalhador que atua ou/ e atuou como produtor de derivados do leite; - Ter idade mínima de 18 anos; - Ter cursado até o quinto ano do Ensino Fundamental (equivalente à quarta série do antigo primário).	12	17h

3. DA INSCRIÇÃO

1. Antes de efetuar a inscrição, o candidato deverá conhecer o edital e observar se preenche todos os requisitos exigidos, conforme itens do Quadro 2.1.
2. O período de inscrição segue conforme o cronograma do item 7 deste edital.
3. Os documentos necessários para inscrição, bem como local de inscrição e horário de atendimento do setor estão descritos no Quadro 3.1.
4. O candidato concorrerá com uma única inscrição. Em caso de haver duas ou mais inscrições para o mesmo candidato, será validada apenas a última.
5. As informações fornecidas no cadastro e na ficha de inscrição e o seu correto preenchimento são de responsabilidade do candidato, dispondo o IF Goiano do direito de excluir do processo de ingresso, aquele que não preencher a solicitação de inscrição de forma completa, correta e/ou fornecer dados comprovadamente inverídicos.
6. A inscrição implicará a tácita aceitação das condições estabelecidas neste Edital, das quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.
7. O IF Goiano não se responsabilizará por requerimentos de inscrições não recebidos.
8. É vedada a inscrição condicional, extemporânea, via postal, por fax, por correio eletrônico ou através de qualquer outra maneira não mencionada por este edital.

Quadro 3.1: Documentos necessários para efetuar a inscrição.

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA INSCRIÇÃO	LOCAL PARA REALIZAÇÃO DA INSCRIÇÃO	HORÁRIO DE ATENDIMENTO DO SETOR
<ul style="list-style-type: none"> • Formulário de inscrição preenchido (Anexo II) • Formulário de autodeclaração de experiência na área de produtor de derivados do leite preenchido (Anexo III) • Cópia de Carteira de Identidade (documento oficial com foto);* • Cópia de Cadastro de Pessoa Física – CPF. 	<p>Divisão de Projetos e Cursos de Extensão (DPCE)</p> <p>IF Goiano - Campus Ceres</p>	<p>7h às 11h</p> <p>13h às 17h</p>

*São aceitos como documentos oficiais de identificação com foto: carteiras expedidas pela Secretaria de Segurança Pública, pelos Comandos Militares, pelo Corpo de Bombeiros e pela Polícia Militar; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores do exercício profissional (Ordens, Conselhos, etc); passaportes, carteiras funcionais do Ministério Público e da Magistratura, Registro Nacional de Estrangeiros - RNE, com foto, Carteira Nacional de Habilitação (modelo com foto) e Carteira de Trabalho, com foto.

4. DA SELEÇÃO DOS CANDIDATOS

1. A seleção será realizada por ordem de maior experiência profissional na área de Produção de queijos.
2. Em caso de empate entre os candidatos adotar-se-á a seguinte ordem de desempate:
 1. 1ª) maior idade;
 2. 2ª) sorteio.
3. O trabalhador selecionado deverá realizar a matrícula pessoalmente ou representado por outra pessoa mediante procuração particular (sem a necessidade de reconhecimento em cartório).
4. A comissão responsável pelo processo CERTIFIC do IF Goiano - Campus Ceres realizará outras chamadas após a data de matrícula estipulada neste edital pela página www.ifgoiano.edu.br/ceres, caso haja vagas.

5. DA DIVULGAÇÃO DE RESULTADOS E CHAMADAS

1. A lista dos candidatos aptos à matrícula, bem como dos candidatos em lista de espera, será divulgada de acordo com a data determinada no cronograma do item 7 e por meio da página www.ifgoiano.edu.br/ceres.
2. É de responsabilidade exclusiva do trabalhador acompanhar as publicações referentes a este edital na página www.ifgoiano.edu.br/ceres.

6. DA MATRÍCULA

1. A matrícula dos trabalhadores selecionados será realizada nos dias previstos no cronograma do item 7 deste edital, na Divisão de Projetos e Cursos de Extensão do IF Goiano - Campus Ceres, das 7h às 11h e das 13h às 17h.
2. Só poderão ser matriculados os trabalhadores devidamente selecionados que participarem das atividades de Acolhimento e Apresentação dos Saberes Profissionais do Perfil Profissional da Certificação, conforme cronograma apresentado neste edital.
3. No ato da matrícula, o candidato deverá apresentar fotocópia de documento oficial de identificação com foto e CPF, acompanhados do original.
4. O trabalhador matriculado terá sua matrícula cancelada se deixar de comparecer, sem justificativa legal, às atividades programadas pela coordenação do processo.
5. O candidato que não apresentar a documentação exigida ou não efetuar a matrícula no prazo descrito por este edital será eliminado do processo.
6. O IF Goiano reserva-se o direito de não ofertar o processo caso o número de alunos matriculados seja inferior a 25% (vinte e cinco por cento) do número de vagas.

7. DO CRONOGRAMA

DATAS	EVENTOS
28/01/2019 a 11/02/2019	Período de Inscrições
14/02/2019	Acolhimento. Apresentação dos Saberes Profissionais do Perfil Profissional da Certificação. Palestra/aula de abertura do CERTIFIC.
14 e 15/02/2019	Divulgação dos candidatos selecionados. Matrícula dos candidatos. Agendamento de entrevistas individuais.
18/02/2019	Entrevista coletiva. Entrevista individual (por agendamento).
21/02/2019 a 31/05/2019	Apresentação das práticas (por agendamento).
06/06/2019	Entrega de documentos e encaminhamentos.
É responsabilidade do trabalhador acompanhar o cronograma no mural do <i>campus</i> ou pela página www.ifgoiano.edu.br/ceres .	

8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

1. O candidato que mudar de endereço ou trocar seu número de telefone após a inscrição deverá, obrigatoriamente, informar o fato à comissão responsável pelo processo CERTIFIC do IF Goiano - Campus Ceres, sob pena de perda do direito de reclamação (preclusão de direito).
2. Se a qualquer tempo for constatado por meio eletrônico, estatístico, visual ou grafológico ou por investigação policial, ter o candidato omitido informações e/ou as tornadas inverídicas, fraudado e/ou falsificado documentos, o mesmo será eliminado do processo seletivo.
3. A inscrição do candidato implica a tácita aceitação pelo mesmo das condições estabelecidas neste Edital, das quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.
4. A comissão responsável pelo processo CERTIFIC do IF Goiano - Campus Ceres divulgará, sempre que necessário, adendos, normas complementares e avisos oficiais.
5. Os casos omissos serão resolvidos pela comissão do processo CERTIFIC do IF Goiano.
6. A qualquer tempo, a presente Chamada poderá ser alterada, revogada ou anulada, no todo ou em parte, seja por decisão unilateral do IF Goiano, seja por motivo de interesse público ou exigência legal, sem que isso implique direito a indenização ou reclamação de qualquer natureza.

Ceres, 28 de janeiro de 2019.

Assinado eletronicamente

Cleiton Mateus Sousa

Diretor-Geral

ANEXO I
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES SOBRE O PROCESSO

1. DESCRIÇÃO DO PROCESSO

O CERTIFC Produtor de derivados do leite – visa reconhecer e certificar formalmente os saberes, conhecimentos e competências profissionais desenvolvidos em processos formais e não-formais de aprendizagem e na trajetória de vida e de trabalho, para promover a inserção, permanência e/ou progressão no mundo do trabalho e da educação.

2. LOCAL DE OFERTA

Campus Ceres/ IF Goiano. Município de Ceres, GO.

3. ETAPAS DO PROCESSO

O processo de reconhecimento de saberes profissionais é composto por duas etapas, sendo a primeira de avaliação, reconhecimento e certificação, pela qual passam todos os candidatos; e a segunda de complementação, pela qual passam os candidatos que não certificarem todos os saberes.

Primeira etapa: avaliação, reconhecimento e certificação.

A primeira etapa esta composta pelas seguintes subetapas, descritas a seguir:

a) Inscrição

As inscrições para o processo de certificação obedecerão ao princípio da ampla publicidade sendo divulgadas através dos mesmos meios empregados para a divulgação das outras ofertas do IF Goiano. Fundamentado na demanda identificada, será oferecida a formação de uma turma de até 12 trabalhadores, classificados conforme maior experiência profissional na área requisitada neste edital. Para participação no processo os interessados deverão apresentar documentação que comprove ter idade igual ou superior a dezoito anos. Será necessário por parte do candidato uma autodeclaração de que trabalha (ou trabalhou) na ocupação de produtor de queijo muçarela, queijo minas frescal, requeijão de corte e/ou doce de leite.

b) Acolhimento

Nesta etapa a equipe multidisciplinar fará, de forma coletiva, a inserção dos estudantes-trabalhadores no ambiente escolar. Isto se dará através de ações que efetivamente permitam a interação entre os condutores do processo e os estudantes-trabalhadores. Serão descritas detalhadamente todas as etapas do processo, quais são seus propósitos e seus benefícios. Será apresentado o cronograma detalhado do processo além da apresentação do campus (visita às instalações, apresentação de servidores etc.).

c) Apresentação dos Saberes Profissionais do Perfil Profissional da certificação

Esta etapa será realizada de forma coletiva. Nela serão apresentados os saberes que formam o perfil profissional de referência para o processo de certificação e como será feita a avaliação de cada um dos participantes.

d) Palestra/aula sobre tema relevante com entrevista coletiva

Nesta etapa um assunto diretamente relacionado à atividade profissional dos estudantes-trabalhadores será oferecido como elemento motivador de um debate coletivo acerca do exercício da qualificação oferecida. O objetivo deste debate será a reflexão sobre os pontos positivos e negativos da atuação do produtor de queijos e sobre as relações entre a atuação deste e os demais agentes do ambiente profissional. Esta etapa, que poderá ser gravada para posterior análise, começará a ser composto o memorial descritivo de cada estudante-trabalhador.

e) Matrícula (data prevista no cronograma)

Nesta fase será realizada a matrícula dos trabalhadores que, conforme orientação da equipe multidisciplinar de avaliação apresentam condições para prosseguir no processo de certificação e que tenham manifestado interesse em completar o processo.

f) Entrevista Individual

A equipe multidisciplinar participará deste diálogo orientado, tendo como referência os saberes necessários ao perfil profissional proposto. A equipe deverá ter um roteiro pré-definido que permita ao estudante-trabalhador expor sua trajetória profissional, suas atividades profissionais no momento do processo e suas expectativas com relação à certificação. Toda esta etapa poderá ser gravada. Deverão ser tratados pela equipe questionamentos que permitam saber se o estudante-trabalhador demonstra ter, por completo, ou parcialmente, os conhecimentos necessários ao atendimento do perfil profissional. Na entrevista também será verificado se a autodeclaração do estudante sobre experiência na área é verdadeira. Caso a equipe entenda que esta afirmação não é verdadeira, ele deverá ser desligado do processo.

g) Avaliação Prática dos Saberes Profissionais

A avaliação do estudante-trabalhador prosseguirá nesta etapa onde os saberes serão avaliados conforme o perfil profissional proposto. Para efeitos de registro a avaliação contemplará três áreas do perfil, a saber: Processo de fabricação do queijo; Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Padrões de Higiene Operacional. A avaliação deverá ser composta por atividades semelhantes àquelas que um profissional do perfil proposto execute normalmente em seu setor de trabalho e que estejam de acordo com o perfil apresentado na etapa de Apresentação dos Saberes Profissionais do Perfil de certificação. A avaliação prática será executada de maneira individual.

h) Entrega dos Documentos (Memorial Descritivo, Atestado ou Certificado) e Encaminhamentos

Cada um dos participantes do processo que conclua a etapa de Avaliação Prática dos Saberes Profissionais receberá seu memorial descritivo contendo as atividades, avaliações e encaminhamentos. As possibilidades são:

- o trabalhador-estudante que atendeu todos os requisitos de avaliação do processo fará jus a um certificado referente ao perfil proposto.
- o trabalhador-estudante que atendeu parcialmente uma das áreas do perfil, receberá um atestado referente à área atendida. Neste caso constará no memorial descritivo os encaminhamentos sugeridos pela equipe de avaliação multidisciplinar. Estes encaminhamentos terão como objetivo complementar os saberes não atendidos pelo trabalhador-estudante e serão desenvolvidos através de uma, ou mais, das seguintes ações:
 - participação em curso de Formação Inicial ou Continuada a ser oferecido pelo campus e/ou
 - participação em estudo dirigido elaborado por docente da área a ser contemplada.

Segunda etapa: complementação e formação continuada – FIC

A complementação de saberes, quando necessária, será oferecida conforme a necessidade identificada na avaliação individual de cada trabalhador-estudante. A equipe multidisciplinar definirá ações para complementar possíveis saberes não atendidos. No caso de ações envolvendo estudo dirigido, estas poderão ser oferecidas ainda no mesmo semestre da subetapa de Encaminhamentos. Poderá ser oferecido também um curso de Formação Inicial e Continuada – FIC para completar os saberes.

4. ESTRUTURA CURRICULAR DE AVALIAÇÃO E CONHECIMENTO

Eixos Avaliativos	Competências e Habilidades
Adotar as Boas Práticas de Fabricação (BPF), os Procedimentos Padrões de	<ul style="list-style-type: none">• Conhecer as Boas Práticas de Fabricação (BPF), os Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO), adoção de técnicas de sustentabilidade e uso dos

Higiene Operacional (PPHO), segurança, meio ambiente e saúde	Equipamentos de Proteção Individual (EPI).
Recepcionar e selecionar matéria prima	<ul style="list-style-type: none"> • Seguir os procedimentos de recepção do leite. • Analisar as propriedades físico-químicas e químicas do leite
Armazenar a matéria prima	<ul style="list-style-type: none"> • Conhecer e utilizar os equipamentos de processamento e estocagem do leite de forma adequada, observando as questões de tempo e temperatura de processo, higienização e sanitização.
Fabricar o queijo minas frescal, queijo muçarela, requeijão de corte e/ou doce de leite	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar o processamento de cada tipo queijo, requeijão ou doce de leite, com uso de equipamentos adequados, atentando ao processamento térmico equivalente, assim como as demais etapas do fluxograma do processo de fabricação. • Seguir corretamente a formulação de cada tipo de queijo e calcular a proporção dos materiais e insumos necessários.
Rotular, embalar e armazenar os produtos	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar o procedimento de envase, rotulagem e armazenamento de acordo com o tipo de produto lácteo e segundo a legislação vigente.

LEMBRETE: O ACOLHIMENTO OCORRERÁ NO DIA 14/02/2019, A PARTIR DAS 13H, NO CAMPUS CERES DO IF GOIANO.

ANEXO III

FORMULÁRIO DE AUTODECLARAÇÃO DE EXPERIÊNCIA NA ÁREA DE PRODUTOR DE DERIVADOS DO LEITE

Eu,

(estado civil) _____, inscrito no CPF sob o nº.
_____, portador de Carteira de Identidade nº.
_____, residente e domiciliado na Rua (Av., etc.)
_____, declaro para os devidos fins,
que exerço a função de Produtor de derivados do leite, de acordo com a solicitação do
EDITAL DE INGRESSO N° 08 de 27 de fevereiro de 2018, desde ____/____/
(mês/ano).

Declaro que o(s) dado(s) acima apresentado(s) é (são) verdadeiro(s) e estou ciente de
que a apresentação de informações falsas e/ou divergentes implicam na eliminação do
candidato do processo, além das medidas judiciais cabíveis.

Por ser esta a expressão da verdade, firmo a presente.

Local e data: _____, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do declarante

Documento assinado eletronicamente por:

■ Cleiton Mateus Sousa, DIRETOR GERAL - CD2 - DG-CE, em 25/01/2019 11:24:02.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 23/01/2019. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou
acesse <https://suap.ifgoiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 31988

Código de Autenticação: 11f87b9ea4



INSTITUTO FEDERAL GOIANO

Campus Ceres

Rodovia GO-154, Km.03, Zona Rural, None, CERES / GO, CEP 76300-000

(62) 3307-7100

