



Ministério da Educação

Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS - Campus Avançado Carmo de Minas
Alameda Murilo Eugenio Rubião, s/n, Chacrinha, Carmo de Minas / MG, CEP 37.472-000 - Fone: (35) 3334-4551

EDITAL 7/2020 - DDE/CDM/IFSULDEMINAS

11 de março de 2020

Edital Simplificado – nº. 07/2020 - Seleção de Aluno ESTAGIÁRIO para o Curso Técnico em Alimentos do Campus Avançado Carmo de Minas

O Diretor Geral Pró-tempore do Campus Avançado Carmo de Minas, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – IFSULDEMINAS, no uso das atribuições legais, torna público o presente edital de seleção de alunos para atuarem como ESTAGIÁRIO no Curso Técnico em Alimentos do Campus Avançado Carmo de Minas.

1. DO OBJETO

O objeto deste Edital é selecionar estagiários para atuarem em atividades desenvolvidas no Curso Técnico em Alimentos, conforme discriminado abaixo.

1.1 VAGAS PARA OS LABORATÓRIOS ANALÍTICOS

Haverá seleção de 2 (dois) alunos do Curso Técnico em Alimentos, sendo 1 (um) do Integrado ao Ensino Médio e 1 (um) do Subsequente para atuação como estagiários, para cumprimento de ESTÁGIO OBRIGATÓRIO, de 80 horas, sem remuneração, que será realizado a partir de março até dezembro de 2020 nos Laboratórios Analíticos deste Campus. Todos os alunos interessados poderão participar do processo seletivo para a formação de cadastro de reserva. Após o cumprimento das 80 horas pelos primeiros estagiários, os alunos do cadastro de reserva serão chamados para realizarem estágio conforme a sequência de classificação deste Edital. O aluno que desistir da vaga quando for chamado permanece na lista de espera não alterando a sua classificação.

O objetivo geral do estágio é permitir que o aluno adquira familiaridade com o ambiente analítico e suas rotinas. Os objetivos específicos são proporcionar ao aluno (1) uma vivência prática/profissional quanto às atividades laboratoriais; (2) capacitação para o uso de diversos equipamentos analíticos; (3) capacitação para a elaboração de procedimentos analíticos; (4) capacitação para a rotina de higiene e organização de laboratórios analíticos, controle de estoque, identificação e organização de materiais, reagentes, vidrarias, instrumentos, equipamentos e demais itens empregados em laboratórios analíticos; (5) vivência de pesquisa: planejamento e realização de experimento, coleta e análise de dados analíticos. Todas essas atividades ou apenas parte delas podem ocorrer durante o período de estágio do aluno, dependendo das atividades que estiverem ocorrendo nos laboratórios analíticos.

1.2 VAGAS PARA A PRODUÇÃO DE CONSERVA DE PIMENTA

Haverá seleção de 3 (três) alunos do Curso Técnico em Alimentos para atuação como estagiários, para cumprimento de ESTÁGIO OBRIGATÓRIO, de 80 horas, sem remuneração, que será realizado a partir de março até dezembro de 2020 nos Laboratórios Analíticos e outras áreas deste Campus. Todos os alunos interessados, exceto alunos do 1º ano do Curso Integrado ao Ensino Médio, poderão participar do processo seletivo para a formação de cadastro de reserva. Após o cumprimento das 80 horas pelos primeiros estagiários, os alunos do cadastro de reserva serão chamados para realizarem estágio conforme a sequência de classificação deste Edital. O aluno que desistir da vaga quando for chamado permanece na lista de espera não alterando a sua classificação.

O objetivo geral do estágio é permitir que o aluno adquira familiaridade com a produção de conservas de pimentas. Os objetivos específicos são proporcionar ao aluno (1) uma vivência prática/profissional quanto às atividades relacionadas à produção de pimentas; (2) capacitação para o cultivo e colheita de pimentas; (3) capacitação para a confecção de conservas de pimentas; (4) vivência de pesquisa: planejamento e realização de experimento, coleta e análise de dados relacionados a toda cadeia produtiva de pimentas. (5) Análise da viabilidade econômica e financeira da produção de conservas de pimenta.

2. DA DISTRIBUIÇÃO DE VAGAS

Curso Técnico em Alimentos	Vagas
Laboratórios Analíticos	02
Produção de Conserva de Pimenta	03

3. DOS REQUISITOS DO ALUNO-ESTAGIÁRIO

Para atuar como estagiário do Curso Técnico em Alimentos o estudante deverá atender aos seguintes requisitos:

- a. Estar regularmente matriculado no 2º (segundo) ano do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio ou em qualquer módulo do Curso Técnico em Alimentos Subsequente do Campus Avançado Carmo de Minas do IFSULDEMINAS. Alunos do Módulo I do curso subsequente poderão participar do processo seletivo para comporem o cadastro de reserva, mas somente poderão realizar o estágio, caso sejam selecionados, após a conclusão do primeiro semestre letivo de 2020.
- b. Ser brasileiro(a) ou possuir visto permanente no País;
- c. Estar em dia com as obrigações eleitorais se maior de 18 anos;
- d. Estar apto(a) a iniciar as atividades relativas ao estágio imediatamente após convocação do Professor Orientador ou do Coordenador de Laboratórios de Alimentos;
- e. Atuar junto à Assistente de Laboratório nas atividades de rotina e outras ações específicas dos Laboratórios Analíticos;
- f. Dedicar-se às atividades do estágio sem prejuízo de suas atividades discentes regulares;
- g. Ter disponibilidade para dedicar-se de 6 (seis) a 30 (trinta) horas semanais ao estágio, sendo que o ajuste dessa carga horária será conduzida pelo professor orientador e ocorrerá dependendo da disponibilidade do estagiário (6 horas para alunos do curso integrado e até 30 horas para alunos do curso subsequente) e da demanda das atividades.
- h. Dedicar-se à elaboração de relatório de estágio e demais documentos obrigatórios de estágio;
- i. Dedicar-se às atividades designadas pelo Professor Orientador ou pela Coordenadora de Laboratórios de Alimentos;
- j. Comprometer-se a ser zeloso com o patrimônio público, utilizando equipamentos, utensílios e demais recursos (água, energia e materiais de consumo dos laboratórios, entre outros) com responsabilidade, sem desperdícios e cuidando para que não ocorram danos;
- k. Ser selecionado(a) através de processo seletivo previsto neste edital e realizado pela equipe designada .

4. DO PROCESSO SELETIVO

I. Inscrições

II. Entrevista

III. Seleção e Classificação

Os candidatos serão selecionados e classificados conforme seu desempenho na entrevista, seu perfil para realizar as atividades propostas e seu Índice de Rendimento Acadêmico (IRA) obtido do Sistema SUAP. Os primeiros alunos selecionados serão os que iniciarão o estágio e permanecerão até completar, cada um, as suas 80 horas de estágio obrigatório. E após esse período, sequencialmente, serão convocados os alunos seguindo a lista de classificação.

Serão considerados critérios de desempate:

- a. Aluno mais idoso, conforme a Lei 10.741/03;
- b. Índice de Rendimento Acadêmico (IRA) mais elevado.

Os alunos que tiverem melhor classificação em cada modalidade (Integrado e Subsequente) serão selecionados

para realizarem o estágio.

Os alunos classificados além do número de vagas ofertadas poderão fazer parte de uma segunda chamada, a critério do Professor Orientador ou Coordenador dos Laboratórios de Alimentos, caso seja necessário substituir o estagiário antes do término das 80 horas previstas neste edital.

5. DAS INSCRIÇÕES

I. No período de 13/03/2020 a 17/03/2020 estarão abertas as inscrições de candidatos à seleção para preenchimento das vagas discriminadas no item 1 e 2 deste edital;

II. As inscrições são gratuitas e serão realizadas pelo formulário eletrônico disponível no link: <https://forms.gle/tFpzA2J6kT79KPjM8>

6. ENTREVISTA

I. Cada candidato será entrevistado por uma comissão composta por três membros.

II. As entrevistas dos candidatos serão realizadas no dia 18/03/2020 conforme horário e local a serem divulgados;

III. As entrevistas serão pontuadas de 0 a 10, considerando os seguintes itens:

a. Disponibilidade de horários;

b. Adequação aos objetivos do estágio;

c. Perfil do aluno para a realização do estágio (afinidade com as áreas: analítica, produção de conservas de pimenta);

d. Disposição para a realização do conjunto de tarefas e interesse pela área.

e. Perfil ético e comportamental necessário ao aluno estagiário:

f. Ser capaz de buscar informações técnicas e científicas em livros e periódicos para complementar formação e atuação como estagiário;

g. Ser capaz de utilizar editor de texto e de cálculos no computador para gerar formulários, procedimentos, etiquetas, relatórios e outros arquivos pertinentes à função;

h. Ser capaz de interpretar as legislações e ou normas pertinentes, buscar e estudar artigos científicos e outros materiais técnicos referentes às análises, normas de segurança e demais assuntos relacionados ao estágio;

i. Ter a responsabilidade de ser crítico e ético para a realização das tarefas, visando sua melhor atuação; e ser capaz de propor adequações e melhorias que perceber durante seu estágio;

j. Ser pró-ativo, comunicativo, responsável, crítico e ético, tendo um perfil profissional, para o sucesso e eficiência do trabalho a ser executado e a confiabilidade das informações a que tiver acesso no estágio;

k. Manter a confidencialidade das informações obtidas e dos resultados gerados; exceto quando puderem ser divulgados.

7. DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

I. A divulgação do resultado preliminar de seleção para estagiário do Curso Técnico em Alimentos do Campus Avançado Carmo de Minas será feita dia 19/03/2020 em mural do Campus.

II. A lista divulgada será classificatória, indicando alunos selecionados e cadastro de reserva.

III. O prazo para interposição de recurso é de até 24h após a divulgação do resultado, em carta redigida pelo candidato e entregue ao Coordenador de Laboratórios de Alimento.

IV. O resultado final será publicado no dia 23/03/2020 no site do Campus Avançado Carmo de Minas.

V. Após a divulgação do resultado final, em 23/03/2020, os candidatos deverão procurar o Professor Orientador ou Coordenador de Laboratórios de Alimentos para formalizar a documentação de estágio.

VI. Se houver a necessidade de substituição de algum estagiário, será chamado o próximo da lista classificatória. O aluno ingressante no estágio para substituir outro aluno terá direito a realizar 80 horas de estágio desde que este prazo não ultrapasse a data limite para entrega de documentação de estágio.

8. DIREITOS E OBRIGAÇÕES

O aluno selecionado para atuar como estagiário no Curso Técnico em Alimentos do Campus Avançado Carmo de Minas observará os direitos e obrigações estabelecidos na Lei nº. 11.788/2008. O estagiário que deixar de cumprir parte ou totalidade das obrigações poderá ter seu estágio cancelado.

9. DISPOSIÇÕES FINAIS

I. O(a) candidato(a) selecionado(a) para estágio no Curso Técnico em Alimentos do Campus Avançado Carmo de Minas será comunicado(a) sobre os procedimentos necessários para a assinatura do Termo de Compromisso de Estágio e demais documentos;

II. O início das atividades dos 2 (dois) alunos selecionados por este edital está previsto para 24/03/2020.

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Joao Olympio de Araujo Neto, DIRETOR GERAL - CDM**, em 11/03/2020 16:41:03.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 10/03/2020. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 52322

Código de Autenticação: a0cf90c604



Documento eletrônico gerado pelo SUAP (<https://suap.ifsuldeminas.edu.br>)
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais