MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

RETIFICAÇÃO AO EDITAL Nº 320, DE 29 DE AGOSTO DE 2014
PRONATEC - SELEÇÃO DE BOLSISTA(S)

A Pró-Reitora de Extensão, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS, no uso de suas atribuições legais, torna pública a presente RETIFICAÇÃO ao Edital **n° 320/2014**, de inscrições para o Processo de Seleção Simplificada, com vistas à seleção de bolsista(s) para atuar(em) na ação Bolsa-Formação do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – Pronatec:

No item 1 – **DA(S) VAGA(S), ENCARGO, DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES, REQUISITOS/ESCOLARIDADE, CARGA HORÁRIA SEMANAL E REMUNERAÇÃO**, no subitem 1.1.1.2 e 1.1.1.3

ONDE SE LÊ:

1.1.1.2 – Unidade Remota Parobé

Curso de Formação Inicial e Continuada	Vaga(s)	Disciplina(s)	Turno	C.H. total da disciplina	Formação Exigida
Agricultor Familiar	01	Noções Básicas de Processos Agroindustriais	Noite/ Manhã (sábado)/ Tarde (sábado)	40h	Graduação ou Formação Técnica na área de Ciências Agrárias* ou Ensino Médio com experiência profissional comprovada
Massagista	01	Noções Gerais de Gestão e Atendimento ao Cliente	Noite	20h	Graduação ou Formação Técnica na área da Administração
Auxiliar de Cozinha	Cadastro Reserva	Tecnologia do Alimento e Segurança Alimentar/Noções de Cozinha Industrial/Normas e Procedimentos Técnicos de Qualidade, Segurança, Higiene e Saúde no Manuseio e Preparo dos Alimentos/Noções de Nutrição e Qualidade Alimentar/ Microbiologia e Conservação dos Alimentos/Noções de Gastronomia/Boas Práticas de Fabricação/Preparo de Pratos Quentes e Frios	Noite	90h	Graduação ou Formação Técnica na área de Alimentos ou Ensino Médio com experiência profissional comprovada

*Considerar-se-á conforme a Tabela de Áreas do Conhecimento CNPQ

1.1.1.3 – Unidade Remota Santo Antônio da Patrulha

Curso de Formação Inicial e Continuada	**Vaga(s)**	**Disciplina(s)**	**Turno**	**C.H. total da disciplina**	**Formação Exigida**
Inseminador Artificial de Animais	01	Anatomia e Fisiologia das Espécies Domésticas de Interesse Econômico/ Técnicas de Reprodução Artificial/ Eficiência da Inseminação Artificial/ Sincronização de Cio e o Uso Correto de Sêmen/Materiais e Equipamentos para Inseminação Artificial/Prática de Inseminação Artificial	Noite/ Manhã (sábado)/ Tarde (sábado)	90h	Graduação ou Formação Técnica em Ciências Agrárias* com curso de Inseminação Artificial ou com experiência profissional comprovada

*Considerar-se-á conforme a Tabela de Áreas do Conhecimento CNPQ

LEIA-SE:

1.1.1.2 – Unidade Remota Parobé

Curso de Formação Inicial e Continuada	**Vaga(s)**	**Disciplina(s)**	**Turno**	**C.H. total da disciplina**	**Formação Exigida**
Agricultor Familiar	01	Noções Básicas de Processos Agroindustriais	Noite/ Manhã (sábado)/ Tarde (sábado)	40h	Graduação ou Formação Técnica na área de Ciências Agrárias* ou Ensino Médio com experiência profissional comprovada
Massagista	01	Noções Gerais de Gestão e Atendimento ao Cliente	Noite	20h	Graduação ou Formação Técnica na área da Administração

*Considerar-se-á conforme a Tabela de Áreas do Conhecimento CNPQ

1.1.1.3 – Unidade Remota Santo Antônio da Patrulha

Curso de Formação Inicial e Continuada	Vaga(s)	Disciplina(s)	Turno	C.H. total da disciplina	Formação Exigida
Inseminador Artificial de Animais	01	Anatomia e Fisiologia das Espécies Domésticas de Interesse Econômico/ Técnicas de Reprodução Artificial/ Eficiência da Inseminação Artificial/ Sincronização de Cio e o Uso Correto de Sêmen/Materiais e Equipamentos para Inseminação Artificial/Prática de Inseminação Artificial	Noite/ Manhã (sábado)/ Tarde (sábado)	90h	Graduação ou Formação Técnica em Ciências Agrárias* com curso de Inseminação Artificial ou com experiência profissional comprovada
Auxiliar de Cozinha	Cadastro Reserva	Tecnologia do Alimento e Segurança Alimentar/Noções de Cozinha Industrial/Normas e Procedimentos Técnicos de Qualidade, Segurança, Higiene e Saúde no Manuseio e Preparo dos Alimentos/Noções de Nutrição e Qualidade Alimentar/ Microbiologia e Conservação dos	Noite	90h	Graduação ou Formação Técnica na área de Alimentos ou Ensino Médio com experiência profissional comprovada

		Alimentos/Noções de Gastronomia/Boas Práticas de Fabricação/Preparo de Pratos Quentes e Frios			

*Considerar-se-á conforme a Tabela de Áreas do Conhecimento CNPQ

No item 3 – **DAS INSCRIÇÕES**, no subitem 3.1

ONDE SE LÊ:

3.1 – Período de inscrições: **de 29 de agosto a 04 de setembro de 2014, exceto sábado e domingo;**

LEIA-SE:

3.1 – Período das inscrições: **de 29 de agosto a 08 de setembro de 2014, exceto sábados e domingos;**

No item 5 – **DA REALIZAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO**, nos subitens 5.2 e 5.3

ONDE SE LÊ:

5.2 – A análise do Currículo *Lattes* ocorrerá no dia **05 de setembro de 2014**;

5.3 – A entrevista será realizada no dia **08 de setembro de 2014**;

LEIA-SE:

5.2 – A análise do Currículo *Lattes* ocorrerá no dia **09 de setembro de 2014;**

5.3 – A entrevista será realizada no dia **10 de setembro de 2014;**

No item 7 – **DO RESULTADO,** no subitem 7.1

ONDE SE LÊ:

7.1 – O resultado do processo seletivo será divulgado a partir do dia **11 de setembro de 2014**, através do site do IFRS (www.ifrs.edu.br), no link: Pronatec;

LEIA-SE:

7.1 – O resultado do processo seletivo será divulgado a partir do dia **16 de setembro de 2014**, através do site do IFRS (www.ifrs.edu.br), no link: Pronatec;

Bento Gonçalves (RS), 04 de setembro de 2014.

Viviane Silva Ramos
Pró-Reitora de Extensão