



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS VIDEIRA

EDITAL CEE N° 015/2024

**EDITAL DE SELEÇÃO PARA INGRESSO EM CURSO
DE EXTENSÃO DE PROCESSAMENTO DE CARNE DE FRANGO**

Abre inscrições para o curso de Processamento de Carne de Frango, oferecido em parceria com o Sindicato de Produtores Rurais de Videira, através da coordenação de Extensão do IFC - Campus Videira.

A Coordenadora de Extensão, Estágios e Egressos do IFC - Campus Videira, Angela Maria Crotti da Rosa, no uso de suas atribuições legais, torna de conhecimento público a abertura de inscrições, no período de **24 de Abril a 03 de Maio de 2024**, e as normas que regem o Processo de Ingresso por sorteio, para participação no curso de **Processamento de Carne de Frango**.

1. Calendário

DATAS	EVENTO
24/04 a 02/05/2024	Período de inscrições no curso de Processamento de Carne de Frango
03/05/2024	Divulgação dos candidatos selecionados, a partir das 17h
06 e 07 de Maio	Realização do curso



2. Do curso e Vagas

2.1 O curso de Processamento de Carne de Frango terá a duração de dois dias (06 e 07 de Maio de 2024). O início das aulas está previsto para as 8h do dia 06/05, encerrando-se às 17h, com uma hora de intervalo para almoço. No dia 07/05 o curso reinicia as 8h e se encerra às 17h, também com uma hora de intervalo para almoço, totalizando carga horária de 16 horas.

2.2 Público-alvo é a comunidade externa, sendo que 60% das vagas devem ser destinadas a candidatos que atuem na área rural. Serão ofertadas 12 vagas.

2.3 No primeiro dia, os participantes não receberão almoço, podendo trazer ou retornar para casa dentro da hora de intervalo.

2.4 Cada participante deverá trazer:

- **01 (um) pano de prato;**
- **01 faca;**
- **01 maço de tempero verde;**
- **Salada.**

3. Das Condições para efetuar a inscrição

- 3.1. Não ter realizado este curso em outros momentos;
- 3.2. Ter idade mínima de 18 anos;
- 3.3. Atender os pré-requisitos de ingresso no curso;
- 3.4. Preencher a ficha de inscrição;
- 3.5. Entregar fotocópia do documento de identidade (RG);
- 3.6. Entregar fotocópia do cadastro de pessoa física (CPF);
- 3.7. Entregar documento que comprove atuação em área rural – fotocópia de bloco de notas de produtor rural ou comprovante de residência (preferencialmente).



4. Do Processo de Inscrição

4.1 As **inscrições e os cursos são gratuitos**. As inscrições deverão ser realizadas no **Setor de Extensão** do IFC – Campus Videira, na Rodovia SC 135, km 125 – Campo Experimental.

4.2 As inscrições estarão abertas no período de **24 de Abril a 02 de Maio, das 8h às 17h**.

4.3 No ato na inscrição será entregue um comprovante de inscrição para o aluno, o que garante estar inscrito.

4.4 O correto preenchimento dos dados solicitados no ato da inscrição é de exclusiva responsabilidade do candidato.

4.5 Não serão aceitas inscrições fora dos dias e horários previstos neste edital.

5. Da Seleção dos Candidatos

5.1 Caso o número de candidatos seja superior ao do número de vagas será utilizado o seguinte critério:

Primeiro critério: Sorteio dos candidatos residentes que atuem em área rural, a fim de atingir 60% das vagas (8 vagas).

Segundo critério: Sorteio dos demais candidatos, a fim de atingir os restantes 40% das vagas (4 vagas).

5.2 O resultado da seleção será publicado, no dia **03 de maio de 2024**, a partir das 17 horas, no endereço eletrônico videira.ifc.edu.br.

5.3 O candidato procedente de outros países deverá apresentar, ainda, a fotocópia da carteira de permanência no país ou do ato de naturalização dos pais e certidão de nascimento com o visto do Consulado Brasileiro, acompanhados do original. Os documentos deverão ser traduzidos, quando necessário, por tradutor juramentado, conforme a legislação vigente.



6.Do Certificado

6.1 O certificado dos candidatos será emitido pela instituição parceira do curso, o SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), mediante a verificação da presença regular do candidato no curso e também conforme as informações prestadas pelo candidato em ficha de cadastro realizado por esta instituição no primeiro dia do curso.

7.Das Disposições Gerais e Finais

7.1 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 tornado inverídicas, fraudado e/ou falsificado documentos, o mesmo será eliminado do processo seletivo, ou terá sua inscrição cancelada.

7.2 A inscrição do candidato implica a tácita aceitação pelo mesmo das condições estabelecidas neste Edital, nos comunicados oficiais, ou em outros documentos que vierem a ser publicados, como também das decisões que possam ser tomadas pelo IFC, das quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.

7.3 É de responsabilidade exclusiva do candidato acompanhar a publicação e a divulgação na imprensa, no endereço eletrônico videira.ifc.edu.br.

7.4 Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação de Extensão, Estágios e Egressos.

Videira, 23 de Abril de 2024.

ANGELA MARIA CROTTI DA ROSA
Coordenadora de Extensão, Estágios e Egressos
IFC - Campus Videira



ANEXO I

FICHA DE INSCRIÇÃO – Processamento de Carne de Frango

Eu, _____ solicito a Coordenação de Extensão, Estágios e Egressos do IFC Campus Videira a inscrição do Curso de Processamento de Carne de Frango, correspondente ao Edital CEE 015/2024.

Número do RG: _____ CPF: _____._____._____-____

Data de nascimento: ____/____/____

Endereço: _____

Bairro: _____ Cidade: _____ UF: _____

Telefones para contato: () _____ / () _____

E-mail: _____

Declaro estar ciente do teor do Edital CEE 015/2024 para o qual solicito minha inscrição para o seguinte curso:

() Curso de Processamento de Carne de Frango

Assinatura do(a) Candidato(a): _____



Comprovante de Inscrição

Curso de Processamento de Carne de Frango

Afirmo ter recebido a inscrição do candidato(a) _____ para o curso de Processamento de Carne de Frango, conforme edital 015/2024, em ____/____/____.

Lembramos ao candidato que é **obrigatório** trazer para o curso os seguintes materiais: **01 (um) pano de prato; 01 faca; 01 Tábua de corte; 01 maço de tempero verde; Salada.**

Curso: 06 e 07 de maio/2024

Horário: 8h – 17h

Local: IFC – Videira (Sala C02)

Ass.: _____