



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

EDITAL CEE Nº 025/2024

**EDITAL DE SELEÇÃO PARA INGRESSO EM CURSO DE EXTENSÃO DE
BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

Abre inscrições para o curso de BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS no IFC - Campus Videira, em parceria com o Sindicato dos Produtores Rurais de Videira.

A Coordenação 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 **21 de Junho a 09 de Julho**, e as normas que regem o Processo de Ingresso por sorteio, para participação no curso de **BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**.

1. Calendário

| DATAS | EVENTO |
|-------------------------|---|
| 21/06 a 09/07 | Período de inscrições no curso de BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS |
| 10/07/2024 | Divulgação dos candidatos selecionados, a partir das 8h |
| 11 e 12 de Julho | Realização do curso |



2. Do curso e Vagas

2.1 O curso de BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS terá a duração de dois dias (11 e 12 de Julho). O início das aulas está previsto para as 8h00 do dia 11/07, encerrando-se às 17h00, com uma hora de intervalo para almoço. No dia 12 o retorno acontece às 8h, 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 **NÃO** será ofertado almoço aos participantes.

2.4 Os conteúdos trabalhados neste curso são:

- Princípios de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos;
- Contaminação dos alimentos;
- Doenças transmitidas por alimentos (DTAs);
- Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios adequados;
- Qualidade da Água;
- Manuseio do lixo e controle de vetores e pragas;
- Higienização de utensílios, equipamentos e ambientes;
- Higiene Pessoal;
- Etapas da Manipulação dos Alimentos;
- Equipamentos de proteção individual (EPIs);
- Noções de Legislação e Registro Junto a Órgãos de Inspeção e Responsabilidade Técnica.

3. Das Condições para efetuar a inscrição

- 3.1. Ter idade mínima de 18 anos;
- 3.2. Atender os pré-requisitos de ingresso no curso;
- 3.3. Preencher a ficha de inscrição;
- 3.4. Entregar fotocópia do documento de identidade (RG);
- 3.5. Entregar fotocópia do cadastro de pessoa física (CPF);



3.6. Entregar documento que comprove atuação em área rural (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 **21 de Junho a 09 de Julho, das 8h às 19h**.

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: Não ter realizado esse curso, ou similares ofertado pelo SENAR.

Segundo critério: Sorteio dos demais candidatos, com prioridade aos residentes na área rural.

5.2 O resultado da seleção será publicado, no dia **10 de Julho**, a partir das 09 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 à verificação da presença regular do candidato no curso e também conforme as informações prestadas pela 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 Geral de Estágios e Extensão.

Videira, 21 de Junho de 2024.

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



ANEXO I

FICHA DE INSCRIÇÃO – BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Eu, _____ solicito a Coordenação Geral de Estágios e Extensão do IFC Campus Videira a inscrição do Curso de BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, correspondente ao Edital CEE 025/2024.

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

Data de nascimento: ____/____/____

Endereço: _____

Bairro: _____ Cidade: _____ UF: _____

Telefones para contato: () _____ / () _____

E-mail: _____

Declaro estar ciente do teor do Edital CEE 025/2024 para o qual solicito minha inscrição para o seguinte curso:

() Curso de BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Assinatura do(a) Candidato(a): _____



Comprovante de Inscrição

CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Afirmo ter recebido a inscrição do candidato(a) _____ para o curso de BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, conforme edital 025/2024, em ____/____/____.

Data do Curso: 11 e 12 de Julho

Das 8h às 17h

Ass.: _____