EDITAL N° 019/2019

EDITAL DE SELEÇÃO DE ALUNOS PARA A OFICINA DE PRODUÇÃO DE EXTRATOS VEGETAIS E DERIVADOS

1. OBJETO

1.1. A Diretora Geral, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso (IFMT) *Campus* Rondonópolis, Laura Caroline Aoyama Barbosa, nomeada por meio da Portaria n° 862, de 19 de abril de 2017, torna público, por meio deste Edital, que estarão abertas as inscrições do processo seletivo para a **Oficina de Produção de Extratos Vegetais e Derivados na modalidade presencial**, ofertado pelo IFMT *Campus* Rondonópolis com o apoio da Pró-Reitoria de Extensão através do Edital 28/2019-RTR/PROEX - Apoio a Extensão. As normas que regerão o processo de seleção de alunos estão conforme itens a seguir.

2. APRESENTAÇÃO E OBJETIVO DO CURSO

2.1. Devido a grande quantidade de pessoas (principalmente crianças) diagnosticadas com alergia ou intolerância ao leite de vaca, há uma demanda cada vez maior por substitutos e por produtos que não contenham leite de origem animal em sua composição. Sabe-se que esses tipos de alimentos são caros ou muitas vezes não estão disponíveis, portanto, o acesso a esses por pessoas menos favorecidas é muito difícil. Assim sendo, esse projeto tem como proposta ensinar as pessoas a produzir extrato (leite) vegetal, que pode ser utilizado em diversas preparações como substituto ao leite de origem animal ou ainda ser consumido diretamente. A proposta é mostrar que o leite de vaca e outros de origem animal podem ser facilmente substituídos pelos extratos vegetais inclusive na produção de derivados. Dessa forma as pessoas poderão produzir e consumir de forma correta e segura seu próprio extrato vegetal e/ou fazer várias receitas com esse, não tendo então a dependência de produtos de lojas especializadas sem lactose e proteína do leite. O público alvo da oficina do projeto também será orientado quanto ao valor nutricional dos extratos vegetais e seus benefícios para a saúde.

2.2 O objetivo geral desse projeto será ensinar as pessoas através de oficinas a produzir extratos (leites) de origem vegetal, preparar derivados e utilizá-los em diversas receitas promovendo assim uma alimentação mais variada, equilibrada e saudável destinada principalmente às pessoas com restrições alimentares.

3. PÚBLICO-ALVO

3.1. Auxiliares de cozinha de restaurantes e escolas, pequenas empreendedoras e donas de casa do município de Rondonópolis e região.

4. REQUISITOS PARA INGRESSO

4.1. São requisitos para ingresso na oficina previstos neste Edital:

a) Ser contemplado no processo seletivo;

b) Apresentar a documentação completa exigida para matrícula;

c) Possuir idade mínima de 16 (dezesseis) anos.

5. DAS VAGAS, CARGA HORÁRIA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO.

5.1. Serão ofertadas para a presente Oficina, o total de 60 (sessenta) vagas, sendo distribuídas em 4 (quatro) turmas de 15 (quinze) alunos cada conforme disposto no quadro abaixo. As turmas realizarão a Oficina em datas diferentes, porém o conteúdo programático será o mesmo. Isso devido à capacidade máxima suportada no Laboratório de Processamento de Alimentos. As vagas serão ocupadas por candidatos que concorrerem à vaga de Ampla Concorrência (AC).

INICIO DO CURSO	
1ª turma	07 e 08 de novembro de 2019
2ª Turma	21 e 22 de novembro de 2019
3ª Turma	28 e 29 de novembro de 2019
4ª Turma	05 e 06 de dezembro de 2019

5.2. A Oficina proposta neste Edital terá a carga horária de 8 (oito) horas que serão distribuídas em 2 (dois) dias. A oferta será no período vespertino, na modalidade presencial no Laboratório de Processamento de Alimentos do *Campus* Rondonópolis.

5.3. **A seleção dos candidatos será por ordem cronológica de inscrição e os critérios de desempate dar-se-ão por ordem decrescente de idade.**

6. INSCRIÇÃO E PRAZOS.

6.1. **A inscrição e todas as etapas do processo seletivo serão gratuitas.**

6.2. A inscrição do candidato implica no conhecimento e na aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital e demais instrumentos reguladores, dos quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.

6.3. **As inscrições poderão ser realizadas *online,* desde que o candidato entre em conta própria do gmail (com login e senha própria), por meio do *link*:** https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdQZIUscMBtoiJNvdzMy9g5wgtpqYjk9YQ__445eqsc7ZbMOA/viewform **até as 23:59 do dia 28 de outubro de 2019 ou poderão ser realizadas de forma presencial no *Campus* do IFMT – Rondonópolis, nos dias 24 e 25 de outubro de 2019 através do preenchimento de formulário disponível no seguinte endereço: Rua Ananias Martins de Souza, nº 861, Vila Mineira, na Sala de Apoio do Laboratório de Processamento de Alimentos na Sala BI-22 do Piso Inferior.**

6.4. O processo de seleção referente ao presente edital será executado conforme o seguinte Cronograma:

EVENTO	DATA
Inscrição	23/10/2019 a 28/10/2019 (online) 24/10/2019 e 25/10/2019 (presencial)
Análise das inscrições	29/10/2019
Divulgação da lista de inscritos e Resultado Final	30/10/2019
Matrículas	31/10/2019 e 01/11/2019

6.5. No ato da inscrição (conforme item 6.3), o candidato deverá ter em mãos a cédula de identidade ou documento equivalente e CPF.

6.6. Os candidatos convocados que não efetuarem a matrícula dentro dos prazos definidos na convocação perderão o direito à vaga.

6.7. É de inteira responsabilidade dos candidatos o conhecimento dos prazos estabelecidos quando das convocações.

7. LOCAL DE DIVULGAÇÃO DOS INSCRITOS E RESULTADO FINAL.

7.1. A lista dos nomes dos candidatos inscritos e a lista dos candidatos selecionados serão divulgadas no site www.roo.ifmt.edu.br.

8. DA MATRÍCULA E EXECUÇÃO DO CURSO.

8.1. A efetivação da matrícula do candidato aprovado na seleção ocorrerá entre os dias **30 de outubro de 2019 a 01 de novembro de 2019, das 13h00 às 16h00**, no seguinte endereço: Rua Ananias Martins de Souza, nº 861, Vila Mineira, na Sala de Apoio do Laboratório de Processamento de Alimentos na Sala BI-22 do Piso Inferior.

8.2. O curso acontecerá durante a semana no período vespertino, conforme cronograma a ser disponibilizado aos alunos, pelo site www.roo.ifmt.edu.br ou pelo telefone (66) 3427-2308 e conforme cronograma no Item 6.4.

8.3 Documentação necessária para a efetivação da matrícula:

8.3.1. Cédula de Identidade; original e cópia ou cópia autenticada;
8.3.2. CPF, original e cópia ou cópia autenticada;
8.3.3. Cédula de Identidade e CPF do responsável no caso de menor de idade.

9. MATERIAL NECESSÁRIO PARA AS ATIVIDADES DA OFICINA

9.1. A Oficina proposta neste edital será gratuita.

9.2. O material para a elaboração dos produtos na Oficina será disponibilizado pelo Coordenador(a) do Projeto da Oficina com apoio da Pró-Reitoria de Extensão - PROEX.

10. DA AVALIAÇÃO E CERTIFICAÇÃO

10.1. A avaliação do aluno corresponderá a:
I - Verificação de frequência.
10.2 Considerar-se-á aprovado o estudante que obtiver frequência igual ou superior a 75% da carga horária.
10.3 Ao estudante com frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) não será emitido o certificado de participação na Oficina.
10.4 Uma vez preenchidos os requisitos pelos alunos, caberá ao IFMT *Campus* Rondonópolis, no prazo de até 60 (sessenta) dias a contar de término da data prevista para a Conclusão do Curso, emitir uma Declaração de Participação na **Oficina de Produção de Extratos Vegetais e Derivados.**

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A Oficina regida por este Edital não prevê a possibilidade de recuperação ou dependência;

11.2. O conteúdo programático está disponível no Anexo I deste Edital.

11.3. As informações prestadas pelo candidato na ficha de inscrição são de sua inteira e exclusiva responsabilidade, tanto civil como criminal, e sendo constatada irregularidade sua inscrição será cancelada.

11.4. Sobrevindo eventuais dúvidas com relação aos termos e condições do presente edital, estas serão submetidas à análise conjunta da Direção Geral, do Departamento de Ensino do IFMT *Campus* Rondonópolis, sendo meio de contato, respectivamente, e-mail: gabinete@roo.ifmt.edu.br, telefone (66) 3427-2300 e coordenação.alimentos@roo.ifmt.edu.br, telefone (66) 3427-2308.

Rondonópolis, 22 de outubro de 2019.

Laura Caroline A. Barbosa

Laura Caroline Aoyama Barbosa
DIRETORA GERAL
IFMT - CAMPUS RONDONÓPOLIS
PORTARIA Nº 862, DE 19/04/2017

ANEXO I

Conteúdo Programático **Oficina: Produção de Extratos Vegetais e Derivados**	
1º dia – 4 horas	Produção de: ✔ Extratos de coco, arroz e castanha do pará.
2º dia – 4 horas	Produção de derivados: ✔ Leite condensado (Brigadeiro/Beijinho) ✔ Doce de leite vegetal ✔ *Smoothie de morango e banana com leite vegetal*