

**RETIFICAÇÃO EDITAL FAIFSUL Nº 54/2022**  
**PROCESSO SELETIVO PARA CONTRATAÇÃO DE BOLSISTA**

Dispõe sobre a seleção de candidatas e candidatos para a função de PROFESSORA OU PROFESSOR CONTEUDISTA para atuar nos Cursos MOOC na modalidade a distância, do Programa Emprega+, no âmbito da Rede e-Tec Brasil.

A **Fundação Ennio de Jesus Pinheiro Amaral de Apoio ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense** (FAIFSul) torna pública a abertura das inscrições para o processo de provimento de vagas e cadastro de reserva para a SELEÇÃO DE PROFESSORA OU PROFESSOR CONTEUDISTA, para atuar na produção de cursos MOOC, na modalidade a Distância, do Programa Emprega+, conforme o TERMO DE EXECUÇÃO DESCENTRALIZADA (TED) Nº 10577/2021, em parceria com a Rede e-Tec Brasil, atendendo à necessidade temporária e excepcional de interesse público, a Lei nº 11.273, de 11 de fevereiro de 2006, Decreto nº 7.589, de 26 de outubro de 2011, bem como a Portaria MEC nº 817, de 13 de agosto de 2015, Portaria MEC nº 1.152, de 22 de dezembro de 2015 e Manual de Gestão Rede e-Tec/Brasil, conforme segue:

## **1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**1.1.** O processo seletivo regido por este Edital, pelos diplomas legais e regulamentares, por seus anexos e posteriores retificações, visa ao preenchimento de **47 (quarenta e sete)** vagas para Bolsista Professora ou Professor Conteudista, para atuar na produção de cursos MOOC, na modalidade a Distância, do Programa Emprega+, bem como à constituição de cadastro de reserva, observado o prazo de validade do certame.

**1.2.** O planejamento, divulgação e execução do presente Processo Seletivo ficará a cargo da FAIFSul.

**1.3.** Ao efetivar a inscrição, a candidata ou candidato declara estar ciente com o conteúdo deste Edital, o que implicará na concordância plena e integral com os termos do mesmo, seus anexos, eventuais alterações e a legislação vigente.

**1.4.** O preenchimento da vaga do presente edital não deverá implicar em redução das atividades normalmente desempenhadas pela candidata ou pelo candidato na sua instituição de origem.

**1.5.** Não é permitido o acúmulo de bolsas para candidatas ou candidatos já participantes de programas de fomento a estudo e pesquisa do governo federal (UAB, e-Tec, PARFOR, SECAD e outros), com bolsas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), bem como bolsas oriundas de recursos próprios do IFSul ou de outra instituição de ensino.

**1.5.1.** As candidatas e os candidatos devem estar atentos para evitar a sobreposição de períodos de vinculação entre os programas.

**1.6.** Os valores de bolsas e os requisitos mínimos para candidatura a cada função deste edital estão de acordo com Resolução Normativa CNPq Nº 15, de 01 de janeiro de 2010, e Instrução de Serviço IFSul nº 11, de 22 de maio de 2015, e o Manual de Gestão Rede e- Tec/Brasil.

**1.7.** A candidata ou o candidato deverá estar no pleno exercício de suas funções, se for servidor público, não podendo estar em gozo de qualquer tipo de afastamento tais como: saúde; maternidade; capacitação/qualificação; redução de carga horária e outros.

**1.8.** Cada candidata ou candidato poderá se inscrever para no máximo 01 (uma) disciplina.

**1.9.** O cancelamento do projeto implicará automaticamente no cancelamento deste Edital.

**1.10.** Dúvidas e informações poderão ser encaminhadas unicamente para o e-mail: [editaisetec@gmail.com](mailto:editaisetec@gmail.com), contendo no assunto [DÚVIDAS] - [EDITAL FAIFSul Nº 54/2022].

## 2. DAS VAGAS

**2.1.** O presente processo seletivo simplificado destina-se ao preenchimento de **47 (quarenta e sete)** vagas para a função de PROFESSORA OU PROFESSOR CONTEUDISTA para a elaboração e produção de materiais dos cursos na modalidade a distância, na forma de Curso Online Aberto e Massivo (*Massive Open Online Course — MOOC*) e para serem disponibilizados na **Plataforma Mundi** do IFSul.

**2.1.1.** O material produzido pela Professora ou Professor Conteudista será de propriedade do IFSul, podendo ser reaproveitado conforme o interesse da Administração Pública.

**2.2.** As vagas estão distribuídas conforme Quadro I:

**Quadro I — Distribuição de vagas Professora ou Professor Conteudista**

Curso	Disciplina	Carga horária	Nº de vagas
Agente de Alimentação Escolar	Gestão Escolar	40	1
	Nutrição na Alimentação Escolar	40	1
	Fundamentos da Alimentação Escolar	40	1
	Planejamento e Preparo de Alimentos	40	1
Agente de Limpeza Urbana	Ética, Legislação e Sustentabilidade	40	1
	Resíduos Sólidos na Zona Urbana	40	1
	Coleta, Transporte de Lixo Urbano e Limpeza de Logradouros	40	1
	Organização e Administração do Serviço de Limpeza Urbana	40	1
Agricultor	Introdução à Agricultura Orgânica	40	1

Orgânico	Manejo da Propriedade Orgânica	40	1
	Controle Alternativo de Pragas e Doenças	40	1
	Consolidação da Produção Orgânica	40	1
Assistente de Contabilidade	Fundamentos de Contabilidade	40	1
	Informática Aplicada às Rotinas Contábeis	40	1
	Rotinas e Procedimentos de Escrituração	40	1
	Rotinas de Departamento de Pessoal	40	1
Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção	Produção	40	1
	Qualidade	40	1
	Planejamento e Controle da Produção	40	1
	Noções de Gestão de Custos	40	1
Assistente de Tesouraria	Fundamentos de Tesouraria	40	1
	Rotinas de Tesouraria	40	1
	Administração Financeira	40	1
Copeiro	O Profissional Copeiro	40	1
	Conhecendo os Alimentos	40	1
	Arte de Servir	40	1
	Comunicação e Atendimento ao Cliente	40	1
Cuidador de Idoso	O Trabalho do Cuidador de Idoso	40	1
	Dimensões do Processo de Envelhecimento	40	1
	Cuidados Básicos à Idosos	40	1
	Doenças Associadas ao Envelhecimento	40	1
Garçom	Introdução ao Turismo e a Hospitalidade	40	1
	Técnicas de Serviço de Garçom	40	1

	Técnicas Para Servir Alimentos e Bebidas	40	1
	Técnicas de Manipulação e Segurança no Trabalho	40	1
Instalador e Reparador de Redes de Computadores	Conceitos básicos de redes de computadores	40	1
	Implantação e Administração de Redes de Computadores	40	1
	Cabeamento Estruturado e Redes Sem Fio	40	1
	Sistemas Operacionais de Redes	40	1
	Segurança de Redes de Computadores	40	1
Mensageiro	O Profissional Mensageiro	40	1
	Funções e Competências do Mensageiro	40	1
	Sistemas de Informação Administrativos	40	1
Mensageiro em Meio de Hospedagem	O setor de Hospedagem	40	1
	Mensageiro de Hospedagem	40	1
	Hospitalidade	40	1
	Fluxos Operacionais: Atividades do Mensageiro	40	1

**2.3.** Os conteúdos programáticos de cada curso e disciplina estão disponíveis no Anexo V deste edital.

**2.4.** Será considerada (o) aprovada (o) para a vaga a candidata ou candidato que tenha obtido melhor pontuação, cuja efetiva realização para início da contratação dependerá exclusivamente do interesse da Administração, observados a ordem de classificação e o prazo de validade do Edital.

**2.5.** As demais candidatas e candidatos classificadas (os) e que não obtiveram pontuação para o preenchimento das vagas irão compor cadastro de reserva como excedentes, e poderão ser chamadas/os conforme necessidade posterior, cuja efetiva realização dependerá exclusivamente do interesse da Administração, observados a ordem de classificação e o prazo de validade do Edital.

### **3. DAS INSCRIÇÕES**

## Quadro II — Datas das publicações

Publicação do edital	24/06/2022
Prazo para pedidos de impugnação do Edital	26/06/2022 e 27/06/2022
Resposta da impugnação	28/06/2022
Inscrições	29/06/2022 a 08/07/2022
Homologação preliminar das inscrições e resultado da 1ª Fase (Análise Curricular)	13/07/2022
Prazo de recurso da homologação preliminar das inscrições e do resultado da 1ª Fase (Análise Curricular)	14/07/2022 e 15/07/2022
Resultado da 2ª Fase (Análise da Videoaula) e Resultado preliminar	18/07/2022
Prazo de recurso da homologação da 2ª Fase (Análise da Videoaula) e Resultado preliminar	19/07/2022 e 20/07/2022
Homologação do resultado final e Resposta aos recursos	22/07/2022

**3.1.** Justifica-se os prazos exíguos de seleção simplificada, tendo em vista os trâmites burocráticos e legais a que a Gestão Pública se submete a fim de dar início aos cursos previstos pelo Edital.

**3.2.** Serão deferidas as inscrições para as candidatas e os candidatos que cumpram todas as condições gerais e específicas descritas abaixo:

a) possuir a formação requerida, de acordo com a função à qual está se candidatando (conforme o Quadro III);

b) ter conhecimento e habilidade na utilização da Internet e ferramentas tecnológicas digitais da informação e da comunicação.

**3.3.** As inscrições serão recebidas unicamente via correio eletrônico e deverão ser enviadas para o endereço: [editaisetec@gmail.com](mailto:editaisetec@gmail.com).

**3.3.1.** No campo “Assunto” deverá conter o [EDITAL FAIFSul Nº 54/2022] - [NOME COMPLETO DA CANDIDATA/CANDIDATO] - [CURSO - DISCIPLINA], conforme Quadro III;

**3.3.2.** O e-mail de inscrição deve ser enviado impreterivelmente até 23h59min, da data limite para inscrições, conforme disposto no Quadro II deste edital. A documentação comprobatória deve ser anexada ao e-mail em arquivo PDF, quais sejam:

- a) ficha de inscrição preenchida (ANEXO I deste edital);
- b) currículo Lattes, obrigatoriamente no formato PDF;
- c) diploma ou certificado de conclusão do curso de Graduação;
- d) Tabela de Pontuação – Análise Curricular (ANEXO II) preenchida;
- e) videoaula sobre uma temática relacionada a disciplina escolhida, com duração máxima 5 (cinco) minutos. Vídeos maiores de 5 (cinco) minutos desclassificam as candidatas ou os candidatos;
- f) cópias digitais dos documentos comprobatórios deverão ser agrupadas em arquivo único junto à ficha de inscrição seguindo, rigorosamente, a ordem dos critérios apresentados na Pontuação de Análise Curricular (Quadro IV deste edital), como requisito indispensável para a sequência da candidata ou candidato no processo seletivo:
  - formação Acadêmica;
  - exercício de docência presencial na área do curso;
  - exercício de docência em EaD;
  - autoria de material didático para EaD ou publicação de artigos na área afins à vaga pretendida;
  - cursos na área de EaD com o mínimo de carga horária de 40 (quarenta) horas, ou participação em eventos EaD com carga horária de 40 (quarenta) horas.

**3.4.** Somente serão homologadas as inscrições que atenderem integralmente os itens 3.2 e 3.3 deste Edital.

**3.5.** Não serão aceitas inscrições que forem encaminhadas fora do prazo e/ou enviadas para endereço diferente do especificado neste edital.

**3.6.** O não envio da documentação comprobatória, no ato da inscrição, excluirá automaticamente a candidata ou o candidato do processo seletivo.

**3.7.** A documentação deverá ser rigorosamente anexada de acordo com a ordem estabelecida no item 3.3.2 deste Edital.

**3.8.** Os nomes dos arquivos digitalizados deverão ser os mesmos designados no item 3.3.2 deste edital.

**3.9.** O item 3.3.2, “f)”, deste Edital, quais sejam, a tabela de pontuação prévia e os documentos comprobatórios, em sua totalidade, deverão ser digitalizados em um arquivo único, em formato PDF e de acordo com a ordem estabelecida no Quadro IV - Pontuação de análise curricular.

**3.10.** As candidatas ou candidatos são responsáveis pela veracidade das informações prestadas, bem como pela autenticidade dos documentos digitalizados enviados de forma virtual, conforme declaração a ser anexada sob pena de desclassificação da função requerida, conforme ANEXO IV deste Edital.

**3.11.** Os recursos devem ser enviados unicamente para o e-mail: [editaisetec@gmail.com](mailto:editaisetec@gmail.com).

#### 4. DOS REQUISITOS DAS FUNÇÕES

**Quadro III — Requisitos específicos**

Curso	Disciplina	Formação (apenas uma é necessária)
Agente de Alimentação Escolar	Gestão Escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciatura em Pedagogia</li> <li>• Licenciatura em Ciências Sociais</li> <li>• Tecnologia em Processos Escolares</li> <li>• Tecnologia em Gestão Pública</li> <li>• Bacharel em Administração Pública</li> </ul>
	Nutrição na Alimentação Escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Nutrição</li> <li>• Bacharel ou Tecnologia em Gastronomia</li> <li>• Bacharel em Ciências de Alimentos</li> <li>• Bacharel em Ciência e Tecnologia em Alimentos</li> <li>• Bacharel em Química de Alimentos</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Tecnologia em Alimentos</li> <li>• Engenharia Bioquímica</li> </ul>
	Fundamentos da Alimentação Escolar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Nutrição</li> <li>• Bacharel em Economia Doméstica</li> <li>• Bacharel em Ciências Domésticas</li> <li>• Bacharel ou Tecnologia em Gastronomia</li> <li>• Bacharel em Ciências dos Alimentos</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Ciência e Tecnologia em Alimentos</li> <li>• Bacharel em Química de Alimentos</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Tecnologia em Alimentos</li> <li>• Engenharia Bioquímica</li> </ul>
	Planejamento e Preparo de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Nutrição</li> <li>• Bacharel ou Tecnologia em Gastronomia</li> <li>• Bacharel em Ciência dos Alimentos</li> <li>• Bacharel em Ciência e Tecnologia em Alimentos</li> <li>• Bacharel em Química de Alimentos</li> <li>• Bacharel em Economia Doméstica</li> </ul>
Agente de Limpeza Urbana	Ética, Legislação e Sustentabilidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engenharia Química</li> <li>• Engenharia de Segurança do Trabalho</li> <li>• Engenharia Ambiental e/ou Sanitária</li> <li>• Tecnologia em Saneamento Ambiental</li> <li>• Tecnologia em Toxicologia Ambiental</li> <li>• Tecnologia em Gestão Ambiental</li> <li>• Bacharel em Ciências Biológicas</li> <li>• Bacharelado ou Tecnologia em Química Ambiental</li> <li>• Bacharelado em Química com Ênfase em Química Ambiental</li> <li>• <b>Licenciatura em Ciências Biológicas</b></li> <li>• <b>Bacharelado em Gestão Ambiental</b></li> </ul>
	Resíduos Sólidos na Zona Urbana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engenharia Química</li> <li>• Engenharia de Segurança do Trabalho</li> <li>• Engenharia Ambiental e/ou Sanitária</li> <li>• Tecnologia em Saneamento Ambiental</li> <li>• Tecnologia em Toxicologia Ambiental</li> <li>• Tecnologia em Gestão Ambiental</li> <li>• Bacharel em Ciências Biológicas</li> <li>• Química Industrial ou Tecnológica</li> <li>• Tecnólogo em Processos Químicos</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Licenciatura em Química</b></li> <li>• <b>Bacharelado em Gestão Ambiental</b></li> </ul>
	Coleta, Transporte de Lixo Urbano e Limpeza de Logradouros	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engenharia Química</li> <li>• Engenharia de Segurança do Trabalho</li> <li>• Engenharia Ambiental e/ou Sanitária</li> <li>• Tecnologia em Saneamento Ambiental</li> <li>• Tecnologia em Toxicologia Ambiental</li> <li>• Tecnologia em Gestão Ambiental</li> <li>• Bacharel em Ciências Biológicas</li> <li>• Química Industrial ou Tecnológica</li> <li>• Tecnólogo em Processos Químicos</li> <li>• <b>Licenciatura em Química</b></li> <li>• <b>Bacharelado em Gestão Ambiental</b></li> </ul>
	Organização e Administração do Serviço de Limpeza Urbana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engenharia Química</li> <li>• Engenharia de Segurança do Trabalho</li> <li>• Engenharia Ambiental e/ou Sanitária</li> <li>• Tecnologia em Saneamento Ambiental</li> <li>• Tecnologia em Toxicologia Ambiental</li> <li>• Tecnologia em Gestão Ambiental</li> <li>• Bacharel em Ciências Biológicas</li> <li>• Química Industrial ou Tecnológica</li> <li>• Tecnólogo em Processos Químicos</li> <li>• <b>Licenciatura em Química</b></li> <li>• <b>Bacharelado em Gestão Ambiental</b></li> </ul>
Agricultor Orgânico	Introdução à Agricultura Orgânica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engenharia Agrônômica</li> <li>• Engenharia Agrícola</li> <li>• Graduação em Agronomia</li> <li>• Engenharia Agrícola e Ambiental</li> <li>• Bacharel em Ciências Biológicas</li> <li>• Bacharel ou Tecnólogo em Agroecologia</li> </ul>
	Manejo da Propriedade Orgânica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engenharia Agrônômica</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engenharia Agrícola</li> <li>• Graduação em Agronomia</li> <li>• Engenharia Agrícola e Ambiental</li> <li>• Bacharel em Ciências Biológicas</li> <li>• Bacharel ou Tecnologia em Agroecologia</li> </ul>
	Controle Alternativo de Pragas e Doenças	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engenharia Agrônômica</li> <li>• Engenharia Agrícola</li> <li>• Graduação em Agronomia</li> <li>• Engenharia Agrícola e Ambiental</li> <li>• Bacharel em Ciências Biológicas</li> <li>• Bacharel ou Tecnologia em Agroecologia</li> </ul>
	Consolidação da Produção Orgânica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engenharia Agrônômica</li> <li>• Engenharia Agrícola</li> <li>• Graduação em Agronomia</li> <li>• Engenharia Agrícola e Ambiental</li> <li>• Bacharel em Ciências Biológicas</li> <li>• Bacharel ou Tecnologia em Agroecologia</li> </ul>
Assistente de Contabilidade	Fundamentos de Contabilidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Ciências Contábeis</li> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Bacharel em Ciências Econômicas</li> <li>• Tecnologia em Gestão Financeira</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> </ul>
	Informática Aplicada às Rotinas Contábeis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Análise de Sistemas</li> <li>• Bacharel em Ciências da Computação</li> <li>• Bacharel em Sistemas de Informação</li> <li>• Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas</li> <li>• Tecnologia em Processamento de Dados</li> </ul>
	Rotinas e Procedimentos de Escrituração	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Ciências Contábeis</li> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Bacharel em Ciências Econômicas</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologia em Gestão Financeira</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> </ul>
	Rotinas de Departamento de Pessoal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Ciências Contábeis</li> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Bacharel em Ciências Econômicas</li> <li>• Tecnologia em Gestão Financeira</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> <li>• Tecnologia em Recursos Humanos</li> </ul>
Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção	Produção	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Bacharel em Ciências Contábeis</li> <li>• Engenharia da Produção</li> <li>• Tecnologia em Gestão da Produção</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> </ul>
	Qualidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Engenharia da Produção</li> <li>• Engenharia Química</li> <li>• Tecnologia em Gestão da Produção</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> </ul>
	Planejamento e Controle da Produção	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Bacharel em Ciências Contábeis</li> <li>• Engenharia Química</li> <li>• Engenharia da Produção</li> <li>• Tecnologia em Gestão da Produção</li> </ul>
	Noções de Gestão de Custos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Bacharel em Ciências Contábeis</li> <li>• Engenharia da Produção</li> <li>• Tecnologia em Gestão da Produção</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> </ul>
Assistente de Tesouraria	Fundamentos de	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Bacharel em Ciências Contábeis</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Ciências Econômicas</li> <li>• Tecnologia em Gestão Financeira</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> </ul>
	Rotinas de Tesouraria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Bacharel em Ciências Contábeis</li> <li>• Bacharel em Ciências Econômicas</li> <li>• Tecnologia em Gestão Financeira</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> </ul>
	Administração Financeira	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Bacharel em Ciências Contábeis</li> <li>• Bacharel em Ciências Econômicas</li> <li>• Tecnologia em Gestão Financeira</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> <li>• Engenharia de Produção</li> </ul>
Copeiro	O Profissional Copeiro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Turismo ou em Turismo e Hotelaria ou em Hotelaria</li> <li>• Tecnologia em Turismo ou em Gestão de Turismo</li> <li>• Tecnologia Serviços de Restaurante e Bar</li> <li>• Tecnologia em Eventos</li> </ul>
	Conhecendo os Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Nutrição</li> <li>• Tecnologia em Agroindústria</li> <li>• Tecnologia em Alimentos</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Tecnologia em Gastronomia</li> <li>• Bacharel em Ciências dos Alimentos</li> <li>• Bacharel em Ciências e Tecnologias em Alimentos</li> <li>• Bacharel em Química de Alimentos</li> <li>• Bacharel em Economia Doméstica</li> </ul>
	Arte de Servir	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Turismo ou em Turismo e Hotelaria ou em Hotelaria</li> <li>• Graduação em Tecnologia em Turismo ou em</li> </ul>

		<p>Gestão de Turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecnologia Serviços de Restaurante e Bar</li> <li>• Tecnologia em Eventos</li> </ul>
	Comunicação e Atendimento ao Cliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> <li>• Tecnologia em Gestão Comercial</li> <li>• Graduação em Turismo ou em Turismo e Hotelaria ou em Hotelaria</li> <li>• Graduação em Turismo ou em Gestão de Turismo</li> <li>• Tecnologia Serviços de Restaurante e Bar</li> <li>• Tecnologia em Eventos</li> </ul>
<b>Cuidador de Idoso</b>	<b>O Trabalho do Cuidador de Idoso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Biomedicina</li> <li>• Graduação em Enfermagem</li> <li>• Graduação em Fisioterapia</li> <li>• Graduação em Medicina</li> <li>• Graduação em Terapia Ocupacional</li> <li>• Tecnologia em Gerontologia</li> <li>• <b>Graduação em Serviço Social</b></li> </ul>
	<b>Dimensões do Processo de Envelhecimento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Biomedicina</li> <li>• Graduação em Farmácia</li> <li>• Graduação em Medicina</li> <li>• Graduação em Psicologia</li> <li>• Tecnologia em Gerontologia</li> <li>• <b>Graduação em Serviço Social</b></li> </ul>
	Cuidados Básicos à Idosos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Biomedicina</li> <li>• Graduação em Enfermagem</li> <li>• Graduação em Farmácia</li> <li>• Graduação em Medicina</li> <li>• Tecnologia em Gerontologia</li> </ul>
	Doenças Associadas ao Envelhecimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Biomedicina</li> <li>• Graduação em Enfermagem</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Farmácia</li> <li>• Graduação em Medicina</li> <li>• Tecnologia em Gerontologia</li> </ul>
Garçom	Introdução ao Turismo e a Hospitalidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Turismo ou em Turismo e Hotelaria ou em Hotelaria</li> <li>• Tecnologia em Turismo ou em Gestão de Turismo</li> <li>• Tecnologia Serviços de Restaurante e Bar</li> <li>• Tecnologia em Eventos</li> </ul>
	Técnicas de Serviço de Garçom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Turismo ou em Turismo e Hotelaria ou em Hotelaria</li> <li>• Tecnologia em Turismo ou em Gestão de Turismo</li> <li>• Tecnologia Serviços de Restaurante e Bar</li> <li>• Tecnologia em Eventos</li> </ul>
	Técnicas Para Servir Alimentos e Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Turismo ou em Turismo e Hotelaria ou em Hotelaria</li> <li>• Tecnologia em Turismo ou em Gestão de Turismo</li> <li>• Tecnologia Serviços de Restaurante e Bar</li> <li>• Tecnologia em Eventos</li> <li>• Tecnologia em Viticultura e Enologia</li> </ul>
	Técnicas de Manipulação e Segurança no Trabalho	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação ou Tecnologia em Gastronomia</li> <li>• Bacharel em Nutrição</li> <li>• Tecnologia em Agroindústria</li> <li>• Tecnologia em Alimentos</li> <li>• Engenharia de Alimentos</li> <li>• Bacharel ou Tecnologia em Gastronomia</li> <li>• Bacharel em Ciências dos Alimentos</li> <li>• Bacharel em Ciência e Tecnologia em Alimentos</li> <li>• Bacharel em Química de Alimentos</li> <li>• Bacharel em Economia Doméstica</li> </ul>
<b>Instalador e Reparador de</b>	<b>Conceitos Básicos de Redes de Computadores</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Análise de Sistemas</li> </ul>

Redes de Computadores		<ul style="list-style-type: none"> <li>Bacharel em Ciência da Computação</li> <li>Engenharia da Computação</li> <li>Bacharel em Sistemas de Informação</li> <li>Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas</li> <li>Tecnologia em Processamento de Dados</li> <li>Tecnologia em Redes de Computadores</li> <li>Tecnologia em Sistemas para Internet</li> <li>Licenciatura em Computação</li> <li><b>Engenharia Elétrica</b></li> <li><b>Engenharia em Sistemas Digitais</b></li> </ul>
	Implantação e Administração de Redes de Computadores	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graduação em Análise de Sistemas</li> <li>Bacharel em Ciências da Computação</li> <li>Engenharia da Computação</li> <li>Bacharel em Sistemas de Informação</li> <li>Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas</li> <li>Tecnologia em Processamento de Dados</li> <li>Tecnologia em Redes de Computadores</li> <li>Tecnologia em Sistemas para Internet</li> <li>Licenciatura em Computação</li> </ul>
	<b>Cabeamento Estruturado e Redes Sem Fio</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graduação em Análise de Sistemas</li> <li>Bacharel em Ciência da Computação</li> <li>Engenharia da Computação</li> <li>Bacharel em Sistemas de Informação</li> <li>Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas</li> <li>Tecnologia em Processamento de Dados</li> <li>Tecnologia em Redes de Computadores</li> <li>Tecnologia em Sistemas para Internet</li> <li>Licenciatura em Computação</li> <li><b>Engenharia Elétrica</b></li> <li><b>Engenharia em Sistemas Digitais</b></li> </ul>
	Sistemas Operacionais de Redes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graduação em Análise de Sistemas</li> <li>Bacharel em Ciências da Computação</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engenharia da Computação</li> <li>• Bacharel em Sistemas de Informação</li> <li>• Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas</li> <li>• Tecnologia em Processamento de Dados</li> <li>• Tecnologia em Redes de Computadores</li> <li>• Tecnologia em Sistemas para Internet</li> <li>• Licenciatura em Computação</li> </ul>
	Segurança de Redes de Computadores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Análise de Sistemas</li> <li>• Bacharel em Ciências da Computação</li> <li>• Engenharia da Computação</li> <li>• Bacharel em Sistemas de Informação</li> <li>• Tecnologia em Desenvolvimento de Sistemas</li> <li>• Tecnologia em Processamento de Dados</li> <li>• Tecnologia em Redes de Computadores</li> <li>• Tecnologia em Sistemas para Internet</li> <li>• Licenciatura em Computação</li> </ul>
Mensageiro	O Profissional Mensageiro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> <li>• Bacharel em Arquivologia</li> <li>• Tecnologia em Gestão Comercial</li> <li>• Tecnologia em Logística</li> </ul>
	Funções e Competências do Mensageiro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> <li>• Bacharel em Arquivologia</li> <li>• Tecnologia em Gestão Comercial</li> <li>• Tecnologia em Logística</li> </ul>
	Sistemas de Informação Administrativos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel ou Tecnologia em Sistema de Informação</li> <li>• Bacharel ou Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas</li> <li>• Bacharel em Administração</li> <li>• Tecnologia em Processos Gerenciais</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacharel em Arquivologia</li> <li>• Tecnologia em Gestão Comercial</li> <li>• Tecnologia em Logística</li> </ul>
Mensageiro em Meio de Hospedagem	O setor de Hospedagem	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Turismo ou em Turismo e Hotelaria ou em Hotelaria</li> <li>• Tecnologia em Turismo ou Tecnologia em Gestão de Turismo</li> </ul>
	Mensageiro de Hospedagem	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Turismo ou em Turismo e Hotelaria ou em Hotelaria</li> <li>• Tecnologia em Turismo ou Tecnologia em Gestão de Turismo</li> </ul>
	Hospitalidade	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Turismo ou em Turismo e Hotelaria ou em Hotelaria</li> <li>• Tecnologia em Turismo ou Tecnologia em Gestão de Turismo</li> </ul>
	Fluxos Operacionais: Atividades do Mensageiro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graduação em Turismo ou em Turismo e Hotelaria ou em Hotelaria</li> <li>• Tecnologia em Turismo ou Tecnologia em Gestão de Turismo</li> </ul>

## 5. DO ENCARGO, ATRIBUIÇÕES E REMUNERAÇÃO

### 5.1. São atribuições da função de Professora ou Professor Conteudista:

- a) auxiliar na elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e da ementa da disciplina;
- b) desenvolver o documento de informações da disciplina (conteúdo programático) já no início da produção dos conteúdos e conforme os tópicos estabelecidos no edital;
- c) elaborar e entregar os conteúdos (informações gerais da disciplina, roteiros, slides, atividades e videoaulas) e materiais didáticos dos módulos solicitados, no prazo determinado em reunião geral;

- d) refazer os materiais didáticos, caso seja solicitado pela Coordenação do Curso;
- e) cumprir o cronograma de trabalho estipulado pela Coordenação;
- f) participar de capacitação específica para o desempenho de sua função;
- g) adequar, com o auxílio do(a) coordenador(a) de área ou da Coordenação de Produção de Tecnologias Educacionais (CPTE) do IFSul, os conteúdos, materiais didáticos, mídias e bibliografia utilizados para o desenvolvimento do curso à linguagem da modalidade a distância e de cursos massivos;
- h) participar de grupo de trabalho para compor a produção de materiais didáticos para a modalidade a distância e massiva;
- i) disponibilizar e fornecer informações sobre a disciplina, as atividades propostas nos módulos e os trabalhos realizados;
- j) participar das reuniões de planejamento e avaliação do curso;
- k) elaborar atividades avaliativas e complementares, com os critérios de correção;
- l) desenvolver roteiros para videoaulas;
- m) realizar gravações e regravações de videoaulas, gravações de áudio e vídeos instrucionais pertinentes ao planejamento da disciplina;
- n) utilizar exclusivamente os aplicativos da plataforma Google Drive para desenvolver os conteúdos e materiais didáticos, respeitando obrigatoriamente os modelos padronizados disponibilizados pela Coordenação;
- o) utilizar as plataformas Trello (para acompanhamento da produção) e Slack e/ou Discord para a comunicação com os demais membros da equipe.

**5.2.** O valor para produção da disciplina é de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais) para 40 (quarenta) horas de carga horária.

**5.2.1.** A professora ou o professor conteudista receberá o valor **dividido em parcelas pagas condicionado a entrega das videoaulas de cada módulo**, pelos serviços prestados na produção do seu material didático.

**5.2.2.** Caso a Coordenação de Produção de Tecnologias Educacionais julgue que o material desenvolvido não esteja a contento, ou caso não ocorra o cumprimento do cronograma estabelecido, a professora ou o professor será desligado a qualquer momento, recebendo só parte das parcelas referente aos trabalhos realizados.

**5.3.** A Produção dos Materiais deverá ocorrer entre os meses de julho e agosto respeitando as etapas do fluxo de trabalho.

**5.3.1** O fluxo de trabalho implica nas etapas:

- a) participar na conclusão do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) e da ementa da disciplina;
- b) produção de conteúdo (escrita de roteiro, slides, atividades avaliativas e eventuais ajustes após revisões);
- c) gravação das videoaulas, que se dará apenas após as revisões instrucional, linguística e pedagógica.

**5.3.2** A conteudista ou o conteudista terá o tempo aproximado de 7(sete) dias para a escrita de cada módulo, 2 (dois) dias para realização de ajustes e 3 (três) dias para gravação.

## **6. SELEÇÃO**

**6.1.** O processo de seleção será conduzido por comissão designada pela FAIFSUL.

**6.1.1.** Atendendo o Art. 20, da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, poderá ser declarada, de ofício ou a pedido, suspeição de integrante da comissão de seleção que tenha amizade íntima ou inimizade notória com alguma ou algum

dos interessados ou com os respectivos cônjuges, companheiros, parentes e afins até o terceiro grau.

**6.2.** A Seleção consistirá em dois (02) tipos de provas:

- a) Análise Curricular (1ª Fase);
- b) Análise da Videoaula (2ª Fase).

**6.3.** A Análise Curricular poderá totalizar, no máximo, 60 (sessenta) pontos, de acordo com o Quadro IV:

**Quadro IV — Pontuação de Análise Curricular**

Item	Pontos	Valor máximo
Doutorado em Educação ou na área do curso pretendido	15	15
Mestrado em Educação ou na área do curso pretendido	10	
Especialização lato sensu em Educação ou na área do curso pretendido	5	
Exercício de docência presencial na área do curso	2 por semestre	20
Exercício de docência em EaD	0,5 por mês	9
Autoria de material didático para EaD ou publicação de artigos na área afins à vaga pretendida	2 por material	10
Cursos na área de EaD, mínimo 40 (quarenta) horas ou participação em eventos EaD de 40 (quarenta) horas.	2 por curso	6
<b>Total</b>		<b>60 pontos</b>

**6.3.1.** Somente será considerada a pontuação do título de pós-graduação de maior grau.

**6.3.1.1.** Os títulos de pós-graduação não são pontuados de forma cumulativa, quando apresentados mais de um no mesmo item.

**6.3.1.2.** O título de pós-graduação somente será considerado, se for apresentado o comprovante de conclusão do mesmo.

**6.3.2.** Somente serão computados os itens comprovados pela candidata ou pelo candidato no ato da inscrição eletrônica e que estejam devidamente descritos na Pontuação da Análise Curricular (ANEXO II deste Edital).

**6.3.3.** O ANEXO II se trata de uma pontuação prévia e não vinculante. A pontuação final da análise curricular dependerá exclusivamente da verificação e validação dos documentos comprobatórios pela comissão de seleção.

**6.3.4.** Tornam-se sem nenhum efeito as atividades que constem no Currículo e que não forem devidamente comprovadas.

**6.4.** Classificar-se-ão para Análise da Videoaula (2ª Fase) as 3 (três) primeiras candidatas e/ou candidatos classificados em ordem decrescente da pontuação obtida na 1ª Fase.

**6.4.1.** Em caso de empate entre as 3 (três) primeiras candidatas e/ou candidatos os critérios para desempate serão aqueles previstos no “subitem 7.1. do item 7. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE” deste Edital.

**6.5.** A videoaula totalizará, no máximo, 40 (quarenta) pontos.

**6.5.1.** A videoaula deverá ser sobre uma temática abordada na disciplina em que a candidata ou o candidato se inscreveu, conforme conteúdo programático disposto no Anexo V deste Edital, e deverá ter duração **mínima** de 3 (três) minutos e **máxima** de 5 (cinco) minutos.

**6.5.2.** Caso a candidata ou o candidato envie videoaula que não seja de sua autoria será automaticamente excluído do processo seletivo.

**6.5.3.** A videoaula poderá ser anexada ao e-mail de inscrição ou encaminhada por meio de link no corpo do e-mail.

**6.5.4.** A Análise da videoaula será realizada conforme os critérios estabelecidos no ANEXO III deste Edital.

## **7. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE**

**7.1.** No caso de empate será classificado em primeiro lugar a candidata ou o candidato que comprovar, respectivamente:

- a) ser maior de 60 anos;
- b) maior idade;
- c) maior tempo de experiência na modalidade de educação a distância;
- d) maior titulação; e
- e) sorteio.

## **8. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS**

**8.1.** A divulgação dos resultados finais será realizada na página do IFSul/FAIFSul (<http://www.ifsul.edu.br/fundacoes>), conforme cronograma.

**8.2.** Após a divulgação dos resultados e próximo a contratação, a qual ficará a critério do IFSul/FAIFSul, os selecionados para as vagas serão contatados, por e-mail, para confirmação em assumir a vaga.

## **9. DA VALIDADE DO PROCESSO SELETIVO**

**9.1.** O processo seletivo simplificado será válido por 01 (um) ano a contar da data da homologação do resultado final, podendo ser prorrogado por igual período a critério da Administração.

## **10. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**10.1.** Surgindo novas vagas durante o período de validade da presente seleção para a mesma função, as(os) candidatas(os) aprovada(os) poderão ser reaproveitadas(os), observada a estrita ordem de classificação, a carga horária máxima de dedicação ao Programa e as demais exigências normativas e constantes neste Edital.

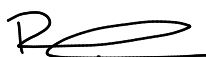
**10.2.** O não cumprimento, a contento, das atividades das funções, conforme os subitens do item 5, deste edital, implicará no desligamento imediato do bolsista.

**10.3.** Eventuais mudanças neste edital serão realizadas através de editais de retificação ou editais complementares.

**10.4.** Casos omissos serão julgados pela Comissão de Seleção deste Edital.

**10.5.** O Foro para solucionar os litígios decorrentes deste Edital é o da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado do Rio Grande do Sul, Subseção Judiciária de Pelotas/RS, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Pelotas, 29 de junho de 2022.



---

**Roselia Souza de Oliveira**  
Coordenadora Geral do Projeto



---

**Osmar Renato Brito Furtado**  
Presidente da FAIFSUL



**ANEXO I: Ficha de inscrição**

<b>Professor conteudista</b>				
Disciplina(s):				
Curso:				
<b>Dados pessoais</b>				
Nome completo:				
Data de nascimento:			CPF:	
Endereço residencial:				
Nº:		Complemento:		Bairro:
CEP:		Cidade:		
Telefone residencial e celular:				
E-mail:				
Graduação:			Ano de conclusão da graduação:	
<b>Vínculo a programa com bolsa</b>			<b>Regime de vínculo empregatício:</b>	
( ) Não			( ) 20h	( ) Temporário
( ) Sim - Qual:			( ) 40h	( ) Dedicação exclusiva
<b>Familiaridade com tecnologias da informação e da comunicação</b>				
Frequência de uso:			Acesso a computador com internet em casa:	
( ) Nunca	( ) Às vezes	( ) Sempre	( ) Sim	( ) Não
<b>Experiência em EaD:</b>				
( ) Não	( ) Sim:			

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

---

Assinatura do(a) Candidato(a)

## EDITAL FAIFSUL Nº 54/2022

### ANEXO II: Pontuação da Análise Curricular

Item	Pontos	Valor máximo	Valor pretendido
Doutorado em Educação ou na área do curso pretendido	15	15	
Mestrado em Educação ou na área do curso pretendido	10		
Especialização lato sensu em Educação ou na área do curso pretendido	5		
Exercício de docência presencial na área do curso	2 por semestre	20	
Exercício de docência em EaD	0,5 por mês	9	
Autoria de material didático para EaD ou publicação de artigos na área afins à vaga pretendida	2 por material	10	
Cursos na área de EaD, mínimo 40 (quarenta) horas ou participação em eventos EaD com a mesma carga horária de 40 (quarenta) horas.	2 por curso	6	
<b>Total</b>		<b>60 pontos</b>	

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

---

Assinatura do(a) Candidato(a)

## EDITAL FAIFSUL Nº 54/2022

### ANEXO III: Critérios de avaliação da videoaula

Item	Pontos
Expressa-se com clareza.	5
Desenvolve o tema de forma clara.	10
Desenvolve a videoaula dentro do tempo estipulado pelo edital.	5
Os recursos didáticos são preparados e utilizados adequadamente.	10
Domina as TDICs necessárias para o desenvolvimento de videoaulas.	10
<b>Total</b>	<b>40</b>

## EDITAL FAIFSUL Nº 54/2022

### **ANEXO IV: Declaração de veracidade das informações e autenticidades dos documentos apresentados**

Eu, \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado em \_\_\_\_\_, declaro, para fins de direito, sob as penas do art. 299 do Código Penal Brasileiro, que as informações e os documentos apresentados para inscrição a função de \_\_\_\_\_ do Edital FAIFSul nº \_\_\_\_\_/20\_\_\_\_\_ são verdadeiros e autênticos.

Por ser esta a expressão da verdade, firmo o presente.

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

---

Assinatura do(a) Candidato(a)

## EDITAL FAIFSUL Nº 54/2022

### ANEXO V: Conteúdos Programáticos

<b>Curso</b>	Agente de Alimentação Escolar
<b>Disciplina</b>	Gestão Escolar
<b>Conteúdo</b>	Funcionários como educadores Fundamentos do atendimento ao público Gestão democrática da escola pública Resolução de conflitos e relações interpessoais

<b>Curso</b>	Agente de Alimentação Escolar
<b>Disciplina</b>	Nutrição na Alimentação Escolar
<b>Conteúdo</b>	Fundamentos da nutrição Nutrição aplicada a alimentação escolar Restrições alimentares Cozinhas e cantinas nas escolas públicas

<b>Curso</b>	Agente de Alimentação Escolar
<b>Disciplina</b>	Fundamentos da Alimentação Escolar
<b>Conteúdo</b>	Políticas públicas de alimentação escolar Higiene e saúde Manipulação de alimentos Organização e operação de cozinhas

<b>Curso</b>	Agente de Alimentação Escolar
<b>Disciplina</b>	Planejamento e Preparo de Alimentos
<b>Conteúdo</b>	Noções de planejamento de cardápios Técnica de preparo dos alimentos na alimentação escolar Segurança alimentar Gestão em unidade de alimentação

<b>Curso</b>	Agente de Limpeza Urbana
<b>Disciplina</b>	Ética, Legislação e Sustentabilidade

<b>Conteúdo</b>	Ética e a importância da limpeza urbana; Concepção de legislação e legislação ambiental; Normas regulamentadoras e o poder público na limpeza urbana; Sustentabilidade e impacto ambiental
-----------------	---

<b>Curso</b>	Agente de Limpeza Urbana
<b>Disciplina</b>	Resíduos Sólidos na Zona Urbana
<b>Conteúdo</b>	Resíduos sólidos: definição e características Características do lixo A coleta e disposição do lixo no Brasil Acondicionamento do lixo urbano

<b>Curso</b>	Agente de Limpeza Urbana
<b>Disciplina</b>	Coleta, Transporte de Lixo Urbano e Limpeza de Logradouros
<b>Conteúdo</b>	Coleta e transporte de lixo urbano Limpeza de logradouros: varrição, capinação, limpeza de feira e praias. Legislação e normas de segurança Meio ambiente e impactos ambientais

<b>Curso</b>	Agente de Limpeza Urbana
<b>Disciplina</b>	Organização e Administração do Serviço de Limpeza Urbana
<b>Conteúdo</b>	Tratamento de disposição final do lixo A reciclagem do lixo urbano Aterro controlado e aterro sanitário Organização e administração do serviço de limpeza urbana

<b>Curso</b>	Agricultor Orgânico
<b>Disciplina</b>	Introdução à Agricultura Orgânica
<b>Conteúdo</b>	Sistemas de Produção Convencional e Orgânica Conceito da Agricultura Orgânica Importância da agricultura orgânica Contexto da Agricultura Orgânica no Brasil

<b>Curso</b>	Agricultor Orgânico
<b>Disciplina</b>	Manejo da Propriedade Orgânica
<b>Conteúdo</b>	Condições básicas para produção orgânica Noções de solo e indicadores de qualidade Produção de adubos orgânicos

	Práticas na produção orgânica (rotação de cultura, adubação verde, policultivo, cultivo mínimo, plantio direto, controle biológico, entre outros)
--	---

<b>Curso</b>	Agricultor Orgânico
<b>Disciplina</b>	Controle Alternativo de Pragas e Doenças
<b>Conteúdo</b>	Noções sobre pragas Noções sobre doenças Preparo e aplicação de caldas para o controle de pragas e doenças Plantas atrativas e repelentes de pragas

<b>Curso</b>	Agricultor Orgânico
<b>Disciplina</b>	Consolidação da Produção Orgânica
<b>Conteúdo</b>	Legislação e normatização na produção orgânica Transição do sistema convencional para o orgânico Certificação do sistema de produção orgânica Comercialização da produção orgânica

<b>Curso</b>	Assistente de Contabilidade
<b>Disciplina</b>	Fundamentos de Contabilidade
<b>Conteúdo</b>	História da contabilidade Legislação contábil Procedimentos contábeis privativos dos profissionais da contabilidade Patrimônio

<b>Curso</b>	Assistente de Contabilidade
<b>Disciplina</b>	Informática Aplicada
<b>Conteúdo</b>	Editor de texto Editor de planilhas Editor de apresentações Navegação na internet

<b>Curso</b>	Assistente de Contabilidade
<b>Disciplina</b>	Rotinas e Procedimentos de Escrituração
<b>Conteúdo</b>	Normas contábeis Princípios contábeis Procedimentos contábeis básicos



	Demonstrativos
--	----------------

<b>Curso</b>	Assistente de Contabilidade
<b>Disciplina</b>	Rotinas de Departamento de Pessoal
<b>Conteúdo</b>	Legislação relativas a folha de pagamento Folha de pagamento Recibo de pagamento de férias Retirada pró-labore

<b>Curso</b>	Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção
<b>Disciplina</b>	Produção
<b>Conteúdo</b>	Fundamentos de administração/as empresas; Fatores de produção e recursos empresariais; Sistemas de produção; Capital financeiro e capital econômico

<b>Curso</b>	Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção
<b>Disciplina</b>	Qualidade
<b>Conteúdo</b>	Conceitos e histórico da qualidade; BPF: boas práticas de fabricação; Sistemas de gestão de qualidade: normas de qualidade Saúde e segurança no trabalho

<b>Curso</b>	Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção
<b>Disciplina</b>	Planejamento e Controle da Produção
<b>Conteúdo</b>	Conceito, finalidades/funções e princípios do PCP Sistemas de PCP Sistemas e fases de PCP Processos de gerenciamento da produção: PCP, PMP, MRP e CPR;

<b>Curso</b>	Assistente de Planejamento, Programação e Controle de Produção
<b>Disciplina</b>	Noções de Gestão de Custos
<b>Conteúdo</b>	Conceitos gerais e sistemas de custeio; Contribuição de cobertura; Gestão de custos: decisão entre fabricar ou comprar; Formação do preço de venda: relações custo/volume/lucro e ponto de equilíbrio;

<b>Curso</b>	Assistente de Tesouraria
<b>Disciplina</b>	Fundamentos de Tesouraria
<b>Conteúdo</b>	Estrutura organizacional Operações bancárias e financeiras Controle bancário Organização e arquivo de documentos

<b>Curso</b>	Assistente de Tesouraria
<b>Disciplina</b>	Rotinas de Tesouraria
<b>Conteúdo</b>	Contas a pagar (mensal) Contas a receber (mensal) Captação/Aplicação de recursos financeiros Legislação tributária

<b>Curso</b>	Assistente de Tesouraria
<b>Disciplina</b>	Administração Financeira
<b>Conteúdo</b>	Juros simples e composto Valor presente e futuro Sistema de amortização Fluxos de caixa

<b>Curso</b>	Assistente de Tesouraria
<b>Disciplina</b>	Sistemas de Informação Administrativos
<b>Conteúdo</b>	Noções básicas de informática Comunicação empresarial utilizando a informática Sistema de informações em estoque Automação na movimentação e armazenagem

<b>Curso</b>	Copeiro
<b>Disciplina</b>	O Profissional Copeiro
<b>Conteúdo</b>	Definição de copeiro (a) Perfil profissional Práticas de copeiro (a) Postura profissional

<b>Curso</b>	Copeiro
--------------	---------

<b>Disciplina</b>	Conhecendo os Alimentos
<b>Conteúdo</b>	Noções básicas de nutrição Manipulação de alimentos Serviço de alimentos Serviço de bebidas

<b>Curso</b>	Copeiro
<b>Disciplina</b>	Arte de Servir
<b>Conteúdo</b>	Organização e estrutura da copa Tipos de serviços à mesa Colocação e organização da mesa Qualidade no atendimento

<b>Curso</b>	Copeiro
<b>Disciplina</b>	Comunicação e Atendimento ao Cliente
<b>Conteúdo</b>	Relacionamento interpessoal no trabalho Importância da comunicação no atendimento ao cliente Perfil do cliente de serviços Qualidade na prestação de serviços

<b>Curso</b>	Cuidador de Idoso
<b>Disciplina</b>	O Trabalho do Cuidador de Idoso
<b>Conteúdo</b>	Sobre ser cuidador(a) Ética profissional Comunicação com os pacientes e a família Fundamentos de saúde pública

<b>Curso</b>	Cuidador de Idoso
<b>Disciplina</b>	Dimensões do Processo de Envelhecimento
<b>Conteúdo</b>	Aspectos biológicos Aspectos psicológicos Aspectos sociais Políticas para a pessoa idosa

<b>Curso</b>	Cuidador de Idoso
<b>Disciplina</b>	Cuidados Básicos a Idosos

<b>Conteúdo</b>	Aspectos fisioterapêuticos, terapêuticos-ocupacionais e de educação física Aspectos de enfermagem Aspectos da nutrição Aspectos farmacológicos
-----------------	---

<b>Curso</b>	Cuidador de Idoso
<b>Disciplina</b>	Doenças Associadas ao Envelhecimento
<b>Conteúdo</b>	Saúde, incapacitação e doenças terminais Doenças respiratórias e cardiovasculares Problemas de mobilidade Doenças neurodegenerativas e transtornos mentais Câncer

<b>Curso</b>	Garçom
<b>Disciplina</b>	Introdução ao Turismo e a Hospitalidade
<b>Conteúdo</b>	Caracterização do mercado de trabalho em turismo Serviços de alimentação Comportamento e conduta ética em hospitalidade Funções básicas do garçom

<b>Curso</b>	Garçom
<b>Disciplina</b>	Técnicas de Serviço de Garçom
<b>Conteúdo</b>	Formas de serviço e principais funções de áreas/setores; Modalidades de serviços Regras básicas de serviços Principais sistemas de gestão de restaurantes

<b>Curso</b>	Garçom
<b>Disciplina</b>	Técnicas Para Servir Alimentos e Bebidas
<b>Conteúdo</b>	Definição e principais conceitos de mise-en-place Mise-en-place de mesas Leiaute do ambiente: definição e tipos Principais cuidados

<b>Curso</b>	Garçom
<b>Disciplina</b>	Técnicas de Manipulação e Segurança no Trabalho

<b>Conteúdo</b>	Normas e boas práticas de manipulação de alimentos e bebidas Técnicas de transporte de alimentos, bebidas e utensílios na bandeja Tipos de riscos relacionados às atividades do garçom Ergonomia no espaço de trabalho do garçom
-----------------	---

<b>Curso</b>	Instalador e Reparador de Redes de Computadores
<b>Disciplina</b>	Conceitos Básicos de Redes de Computadores
<b>Conteúdo</b>	Arquitetura e componentes de redes de computadores Aspectos envolvidos no projeto, instalação e configuração Manutenção de redes de computadores Conceitos de redes de computadores locais e de longa distância

<b>Curso</b>	Instalador e Reparador de Redes de Computadores
<b>Disciplina</b>	Implantação e Administração de Redes de Computadores
<b>Conteúdo</b>	Serviços de redes de computadores Serviços de internet e intranet Gerência de usuários Suporte aos usuários

<b>Curso</b>	Instalador e Reparador de Redes de Computadores
<b>Disciplina</b>	Cabeamento Estruturado e Redes Sem Fio
<b>Conteúdo</b>	Conceitos básicos de transmissão de dados Cabeamento estruturado: infra-estrutura, projeto, padronização e certificação Comunicações sem fio; conceitos e terminologia Rádio, wifi, padronização IEEE 802.11, padronização IEEE 802.16

<b>Curso</b>	Instalador e Reparador de Redes de Computadores
<b>Disciplina</b>	Sistemas Operacionais de Redes
<b>Conteúdo</b>	Estruturas básicas dos sistemas operacionais Principais sistemas operacionais de redes Proteção e controle de acesso Instalação, configuração e utilização dos sistemas operacionais de redes

<b>Curso</b>	Instalador e Reparador de Redes de Computadores
<b>Disciplina</b>	Segurança de Redes de Computadores
<b>Conteúdo</b>	Conceitos de segurança de redes de computadores

	Riscos, ameaças e pontos vulneráveis em ambientes computacionais Políticas de segurança em ambientes computacionais Conceitos de assinatura e certificação digital
--	--

<b>Curso</b>	Mensageiro
<b>Disciplina</b>	O Profissional Mensageiro
<b>Conteúdo</b>	Competências do profissional mensageiro Logística em deslocamentos urbanos Organização da agenda e gestão do tempo Pessoa jurídica x pessoa física

<b>Curso</b>	Mensageiro
<b>Disciplina</b>	Funções e Competências do Mensageiro
<b>Conteúdo</b>	Rotinas administrativas e bancárias Diligências e rotinas externas Correspondências e documentos Arquivamento de documentos

<b>Curso</b>	Mensageiro
<b>Disciplina</b>	Sistemas de Informação Administrativos
<b>Conteúdo</b>	Noções básicas de informática Comunicação empresarial utilizando a informática Sistema de informações em estoque Automação na movimentação e armazenagem

<b>Curso</b>	Mensageiro em Meio de Hospedagem
<b>Disciplina</b>	O Setor de Hospedagem
<b>Conteúdo</b>	Classificação dos meios de hospedagem. Organogramas hoteleiros e as categorias dos hotéis brasileiros Gerência de hospedagem Recepção em hospedagens e portaria social

<b>Curso</b>	Mensageiro em Meio de Hospedagem
<b>Disciplina</b>	Mensageiro de Hospedagem

<b>Conteúdo</b>	Uniforme e apresentação pessoal do mensageiro de hospedagem Deveres e obrigações do mensageiro de hospedagem Relacionamento Interpessoal e Ética Profissional Diferenças na função do mensageiro de hospedagem
-----------------	---

<b>Curso</b>	Mensageiro em Meio de Hospedagem
<b>Disciplina</b>	Hospitalidade
<b>Conteúdo</b>	Atendimento ao hóspede Hóspede VIP Comunicação interna em hospedagens Qualidade dos serviços prestados aos hóspedes

<b>Curso</b>	Mensageiro em Meio de Hospedagem
<b>Disciplina</b>	Fluxos Operacionais: Atividades do Mensageiro
<b>Conteúdo</b>	A entrada de hóspede (check-in) Mudança de apartamento Saída do hóspede (check-out) Entrada e saída de grupos