



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO
CAMPUS ALAGOINHAS
DIREÇÃO ACADÊMICA
COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO

EDITAL Nº 09, DE 09 DE MAIO DE 2017

**PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO DE ESTUDANTES NOS CURSOS DE
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL, NA MODALIDADE DE FORMAÇÃO INICIAL
E CONTINUADA PARA O CAMPUS ALAGOINHAS**

O Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano - IF Baiano, no uso da competência delegada pelo Decreto de 13 de março de 2014, publicado no Diário Oficial da União em 14 de Março de 2014, Seção 2, Página 1, no uso de suas atribuições legais, torna pública a abertura de inscrições para os cursos de Qualificação Profissional, na modalidade de Formação Inicial e Continuada – FIC, para o campus de Alagoinhas, no período de 16 de Maio a 22 de Maio de 2017, para provimento de vagas, por sorteio eletrônico.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 A oferta de Cursos de Formação Inicial e Continuada – FIC pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – IF Baiano, encontra-se regulamentada pela Resolução nº 62, de 17 de Outubro de 2016, que é regida pelos princípios estabelecidos na legislação vigente:

a) Lei nº 9.394 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), de 20 de dezembro de 1996;

b) Lei nº 11.741, de 16 de julho de 2008, que redimensiona, institucionaliza e integra as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica e insere os cursos de Formação Inicial e Continuada ou qualificação profissional no parágrafo 2º, inciso I, do Art. 39;

c) Decreto nº 5.154, de 20 de julho de 2004, que regulamenta que a Formação Inicial e Continuada será desenvolvida por meio de cursos e programas;

d) Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, que instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, onde é prevista a oferta de educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

1.2 A Formação Inicial e Continuada – FIC consiste em cursos de qualificação, de formação e aperfeiçoamento profissional de curta duração.

1.3 Todos os cursos são gratuitos e não possuem taxa de inscrição.

1.4 As informações sobre a distribuição de vagas constam no Anexo I.

1.5 São requisitos para ingresso nos cursos:

a) ser contemplado e convocado para a matrícula pelo processo seletivo;

b) no ato da matrícula, apresentar a documentação completa exigida.

1.6 Caso não haja preenchimento das vagas oferecidas na primeira chamada, poderão ocorrer novas convocações de candidatos, conforme ordem previamente definida no sorteio eletrônico. É de responsabilidade do candidato, acompanhar a divulgação de todas as chamadas no site do IF Baiano *Campus Alagoinhas*.

2. DOS CURSOS OFERTADOS

2.1 Neste edital somente serão oferecidos cursos de Formação Continuada. Sendo eles:

Campus Alagoinhas

CURSO / CARGA HORÁRIA	VAGAS	HORÁRIO DAS AULAS	PERÍODO DE REALIZAÇÃO*	PRÉ-REQUISITOS	NÚMERO MÍNIMO DE VAGAS A SEREM PREENCHIDAS
Fabricação de Licores 24h	20	Segunda, Terça e Quarta / 8h-12h e 13h-17h	Junho	Ensino fundamental I (5º ano completo), idade mínima de 18 anos	20
Derivados da	20	Segunda, Terça e	Julho	Ensino	20

mandioca 24h		Quarta / 8h-12h e 13h- 17h		fundamental I (5º ano completo), idade mínima de 18 anos	
Modelagem e Administração de Banco de Dados 80h	20	Terças e Quintas / 13h-17h	Julho / Agosto / Setembro	Ensino médio completo e conhecimento em Informática	16
Fundamentos de Matemática e Financeira e Estatística 24h	30	Quartas / 7h-10h	Julho / Agosto	Ensino fundamental II (9º ano completo), idade mínima de 17 anos	24
Derivados do Milho 24h	20	Terça, Quarta e Quinta / 8h-12h e 13h-17h	Agosto	Ensino fundamental I (5º ano completo), idade mínima de 18 anos	20
Manejo do Solo com Adubos Verdes: usos e potencialidades 16h	30	Segunda e Terça / 8h-12h e 13h- 17	Agosto	Estudantes da área de Ciências Agrárias e/ou pessoas que desenvolvam atividade agropecuária	24
Algoritmos Usando Visualg 40h	20	Segundas e Quartas / 8h-12h	Agosto / Setembro	Ensino médio completo	16
Preparador de Doce de Leite Pastoso, Ambrosia e de Corte 12h	20	Quarta (8h-12h e 13h-17h) e Quinta (8h-12h)	Setembro	Ensino fundamental II (9º ano completo), idade mínima de 18 anos	16
Preparador de	20	Quarta (13h-17h)	Setembro	Ensino	16

Hambúrguer 12h		e Quinta (8h-12h e 13h-17h)		fundamental II (9º ano completo), idade mínima de 18 anos	
Produção de Chocolate 24h	20	Segunda, Terça e Quarta / 8h-12h e 13h-17h	Setembro	Ensino fundamental I (5º ano completo), idade mínima de 18 anos	20
Noções de Matemática do Ensino Médio 24h	30	Quartas / 13h- 16h	Setembro / Outubro	Ensino Fundamental II (9º ano completo) Profissionais e estudantes com idade mínima de 15 anos	
Hidrografia e Recursos Hídricos 64h	30	Segundas e Terças / 8h-12h e 13h-17h	Outubro	Ensino fundamental I (5º ano completo)	24
Preparador de Linguiças para Churrasco 12h	20	Quarta (13h-17h) e Quinta (8h-12h e 13h-17h)	Outubro	Ensino fundamental II (9º ano completo), idade mínima de 18 anos	16
Preparador de Conservas e Temperos 24h	20	Terça, Quarta e Quinta / 8h-12h e 13h-17h	Outubro	Ensino fundamental I (5º ano completo), idade mínima de 18 anos	20
Redação Oficial 12h	30	Segunda, Terça, Quarta /13h-17h	Outubro	Ensino fundamental I (5º ano completo), idade mínima de 16 anos	24

Solos: Conhecer para Proteger 12h	20	Segunda, Terça e Quarta / 8h-12h	Outubro	Estudantes dos ensinos fundamental, médio e técnico	16
Preparador de Queijo Coalho e Queijo Frescal 12h	20	Quarta (8h-12h e 13h-17h) e Quinta (8h-12h)	Novembro	Ensino fundamental II (9º ano completo), idade mínima de 18 anos	16
Produção de Mudas 12h	30	Segunda (8h-12h e 13h-17h) e Terça (8h-12h)	Novembro	Ensino fundamental incompleto	24
Agricultura Orgânica 12h	20	Terça (8h-12h e 13h-17h) e Quarta (8h-12h)	Novembro	Ensino fundamental II (9º ano completo), idade mínima de 18 anos	16
Preparador de Defumados 12h	20	Quarta (13h-17h) e Quinta (8h-12 e 13h-17h)	Novembro	Ensino fundamental II (9º ano completo), idade mínima de 18 anos	16
Informática Básica 40h	20	Terças e Quintas (8h-12h)	Novembro / Dezembro	Ensino fundamental II (9º ano completo)	16
Produção de Hortaliças 12h	20	Terça (8h-12h e 13h-17h) e Quarta (8h-12h)	Dezembro	Ensino fundamental II (9º ano completo), idade mínima de 18 anos	16

*** Períodos e horários de realização passíveis de alteração.**

2.2. Dos objetivos dos cursos ofertados:

CURSO	OBJETIVOS
Fabricação de Licores	Formar e atualizar profissionais para aplicar tecnologias voltadas à fabricação de licores, identificando matérias-primas de qualidade e atender às exigências legais.
Derivados da mandioca	Formar e atualizar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento da mandioca, identificando matérias-primas de qualidade e atender às exigências legais.
Modelagem e Administração de Banco de Dados	O curso tem por objetivo fornecer uma visão sistêmica enfocando banco de dados, através da discussão de aspectos conceituais e instrumentos utilizados na construção de banco de dados.
Fundamentos de Matemática e Financeira e Estatística	Desenvolver uma proposta de aprendizagem da matemática, voltada para o desenvolvimento de habilidades e competências que possibilitem a resolução de questões e situações-problema envolvendo fundamentos de Matemática Financeira e Estatística.
Derivados do Milho	Formar e atualizar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento do milho, identificando matérias-primas de qualidade e atender às exigências legais.
Manejo do Solo com Adubos Verdes: usos e potencialidades	Difundir conhecimento básico sobre fertilidade e manejo do solo e discutir as tecnologias agrícolas para o manejo ecológico do solo, com uso de adubos verdes.
Algoritmos Usando Visualg	Compreender os conceitos básicos de programação utilizando a ferramenta Visualg.
Preparador de Doce de Leite Pastoso, Ambrosia e de Corte	Formar e atualizar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento do leite, identificando matérias-primas de qualidade e atender às exigências legais.
Preparador de Hambúrguer	Capacitar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento de carnes, identificar matérias-primas de qualidade e atender às exigências legais.
Produção de Chocolate	Formar e atualizar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento do chocolate, identificando matérias-primas de

	qualidade e atender às exigências legais.
Noções de Matemática do Ensino Médio	Desenvolver uma proposta de aprendizagem da matemática voltada para o desenvolvimento de habilidades e competências que possibilitem a resolução de questões e situações-problema envolvendo a referida ciência, retomando conteúdos matemáticos frequentemente presentes na vida profissional de trabalhadores e/ou estudantes que futuramente serão inseridos no mercado de trabalho.
Hidrografia e Recursos Hídricos	O curso tem por objetivo instruir monitores para desenvolver atividades e projetos sobre o uso e conservação dos recursos hídricos, fornecendo subsídios para construção de práticas e conhecimentos que possam garantir a qualidade e o uso adequado da água.
Preparador de Linguiças para Churrasco	Atualizar e formar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento de carnes, identificar matérias-primas de qualidade e atender às exigências legais.
Preparador de Conservas e Temperos	Formar e atualizar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento de conservas e temperos, identificando matérias-primas de qualidade e atender às exigências legais.
Redação Oficial	Possibilitar a compreensão e a produção de textos da Redação Oficial, apresentando os elementos da descrição, da narração e da dissertação, bem como o emprego correto dos pronomes de tratamento, com o intuito de aprimorar a utilização de técnicas da Redação para a elaboração de textos claros, concisos, coesos e coerentes.
Solos: Conhecer para Proteger	Ampliar a compreensão da ciência do solo, para comunidade escolar fundamental, médio e técnico, com intuito de ampliar a consciência de preservação do recurso solo.
Preparador de Queijo Coalho e Queijo Frescal	Formar e atualizar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento do leite, identificar matérias-primas de qualidade e atender às exigências legais.
Produção de Mudas	Fornecer orientações técnicas para estudantes e agricultores sobre a produção de mudas de plantas, principalmente fruteiras, com

	qualidade sanitária e bom desenvolvimento. Orientar na escolha de material propagativo, substratos e embalagens apropriadas para cada tipo de muda ou variedade.
Agricultura Orgânica	Apresentar técnicas e ferramentas para desenvolver produção orgânica voltada para uma economia sustentável.
Preparador de Defumados	Capacitar profissionais para aplicar tecnologias voltadas ao processamento de carnes, identificar matérias-primas de qualidade e atender às exigências legais.
Informática Básica	Oferecer aos alunos interessados, a oportunidade de elaborarem e desenvolverem, sob supervisão, cursos de informática básica dirigidos à comunidade.
Produção de Hortaliças	Apresentar tecnologias que possibilitem a melhoria da qualidade da produção de hortaliças com ganhos para o produtor e o consumidor.

3. DA INSCRIÇÃO

3.1 Antes de efetuar a inscrição, o candidato deverá conhecer o edital e certificar-se de que preenche todos os requisitos exigidos, conforme item 1.5.

3.2 Os documentos necessários para a inscrição são:

- a) Documentos oficiais de identificação com foto;
- b) Cadastro de Pessoa Física – CPF.

3.3 São aceitos como documentos oficiais de identificação com foto:

- a) carteiras expedidas pela Secretaria de Segurança Pública, pelos Comandos Militares, pelo Corpo de Bombeiros e pela Polícia Militar;
- b) carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores do exercício profissional (Ordens, Conselhos, etc.);
- c) passaportes, carteiras funcionais do Ministério Público e da Magistratura, Registro Nacional de Estrangeiros - RNE, com foto, Carteira Nacional de Habilitação (modelo com foto) e Carteira de Trabalho, com foto.

3.4 A inscrição será feita pela internet, no sítio <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/alagoinhas/fic2017> ou <http://concurso.ifbaiano.edu.br/portal/fic-alagoinhas-2017/>, no período de 16 a 22 de maio de 2017,

ou presencialmente no *Campus* Alagoinhas, Rua Manoel Romão, 153, Bairro Alagoinhas Velha, Alagoinhas – BA, nos horários das 9:00 às 11:30 e 14:00 às 16:30.

3.5 Ao acessar o endereço eletrônico, o candidato deve seguir os seguintes passos:

- a) preencher a ficha de inscrição, informando todos os dados solicitados;
- b) conferir os dados preenchidos;
- c) efetuar a inscrição com a exibição da mensagem: “sua inscrição foi gravada”.

3.6 As informações fornecidas no cadastro e na ficha de inscrição e o seu correto preenchimento são de responsabilidade do candidato, dispondo o IF Baiano do direito de excluir do processo de ingresso, aquele que não preencher a solicitação de inscrição de forma completa, correta e/ou fornecer dados comprovadamente inverídicos.

3.7 A inscrição implicará a tácita aceitação das condições estabelecidas neste Edital, das quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.

3.8 O IF Baiano não se responsabilizará por requerimentos de inscrições não recebidos por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas na comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência dos dados.

3.9 É vedada a inscrição condicional, extemporânea, via postal, fax ou correio eletrônico.

3.10 No momento da inscrição o candidato poderá escolher no máximo 03 cursos, desde que os respectivos períodos de realização não coincidam.

4. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

4.1. O presente instrumento convocatório poderá ser impugnado, por meio de correspondência eletrônica, conforme formulário constante no anexo II, e deverá ser enviado para o e-mail, fic2017@alagoinhas.ifbaiano.edu.br entre os dias 12 e 15/05/2017 até as 17:00 horas.

4.2. O pedido de impugnação de que trata o subitem anterior será analisado pela Comissão do Processo Seletivo para Curso FIC que, fundamentadamente, se pronunciará, no prazo de um dia útil, sobre a procedência ou não da alegação.

4.3. Do pedido de impugnação poderá resultar a retificação deste Edital.

5. DA SELEÇÃO DOS CANDIDATOS

5.1 A seleção será realizada mediante Sorteio Eletrônico, no dia 25/05/2017, às 9h a ser realizado no *Campus* IF Baiano de Alagoinhas.

5.2 Se o número de candidatos for superior ao número de vagas será composta uma lista de espera. Tal lista servirá como base para novas chamadas de candidatos, ou para ingressar, posteriormente, no mesmo curso pretendido, em caso de reoferta e ainda no ano corrente de 2017.

5.3 No dia 25/05/2017 será disponibilizado o resultado do sorteio no link <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/alagoinhas/fic2017> ou concurso.ifbaiano.edu.br/portal/fic-alagoinhas-2017/ e no *Campus* IF Baiano Alagoinhas.

6. DA DIVULGAÇÃO DOS CANDIDATOS CLASSIFICADOS

6.1 A listagem final dos candidatos será divulgada por ordem de classificação no dia 25 de maio de 2017, no link <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/alagoinhas/fic2017> ou concurso.ifbaiano.edu.br/portal/fic-alagoinhas-2017/ e no *Campus* IF Baiano Alagoinhas.

6.2 A lista para a matrícula em primeira chamada será divulgada no dia 25 de maio de 2017, no link <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/alagoinhas/fic2017> ou concurso.ifbaiano.edu.br/portal/fic-alagoinhas-2017/ e no *Campus* IF Baiano Alagoinhas.

6.3 A divulgação da segunda chamada, se houver, será publicada no dia 08 de Junho de 2017, a partir das 18h, no link <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/alagoinhas/fic2017> ou concurso.ifbaiano.edu.br/portal/fic-alagoinhas-2017/ e no *Campus* IF Baiano Alagoinhas.

6.3 O *Campus* poderá realizar mais chamadas, se houver vaga e/ou em caso de desistência, logo após as datas de matrícula estipuladas neste edital.

6.4. O candidato será responsável por acompanhar todas as chamadas, que estão disponíveis no sitio eletrônico <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/alagoinhas/fic2017> ou concurso.ifbaiano.edu.br/portal/fic-alagoinhas-2017/.

7. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS

7.1 Não caberá recurso contra o sistema de sorteio público.

8. DA MATRÍCULA

8.1 As matrículas da primeira e da segunda chamada, se houver, serão realizadas nos dias e horários especificados na tabela a seguir:

Local da Matrícula	Endereço	1ª Chamada	2ª Chamada
<i>Campus</i> Alagoinhas	Rua Manoel Romão, 153, Bairro Alagoinhas Velha, Alagoinhas – BA.	26/05/2017 a 07/06/2017	08/06/2017 a 09/06/2017

8.2 As datas e horários das matrículas de chamadas posteriores, se houver, serão divulgados no sítio eletrônico <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/alagoinhas/fic2017> ou concurso.ifbaiano.edu.br/portal/fic-alagoinhas-2017/.

8.3 No ato da matrícula, o candidato deverá apresentar os seguintes documentos:

- a) Fotocópia da Carteira de Identidade, acompanhada do original;
- b) Fotocópia do CPF, acompanhada do original ou a apresentação do “Comprovante de Inscrição no CPF” impresso a partir do sítio da Secretaria da Receita Federal do Brasil na Internet, no endereço <http://www.receita.fazenda.gov.br>, ou emitido pela entidade conveniada, desde que acompanhado de documento de identificação do inscrito (Art. 4º, da Instrução Normativa RFB nº 1.042, de 10 de junho de 2010);
- c) Na falta de documentos dos itens a e b, o candidato poderá apresentar outro documento oficial de identificação com foto desde que contenha número do RG e CPF.
- d) Documento de comprovação de grau de escolaridade conforme pré-requisito do curso escolhido.

8.4 Não serão efetuadas matrículas fora das datas e/ou dos horários previstos.

9. DO CRONOGRAMA

EVENTOS	DATA	
	Início	Término
PUBLICAÇÃO DO EDITAL	09/05/2017	-
IMPUGNAÇÃO DO EDITAL	12/05/2017	15/05/2017
INSCRIÇÕES	16/05/2017	22/05/2017

PUBLICAÇÃO DAS INSCRIÇÕES HOMOLOGADAS	23/05/2017	-
RECURSO DA HOMOLOGAÇÃO DOS INSCRITOS	23/05/2017	24/05/2017
SORTEIO PÚBLICO	25/05/2017	-
PUBLICAÇÃO DA LISTA DE CLASSIFICAÇÃO	25/05/2017	-
MATRÍCULA	26/05/2017	09/06/2017

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1 A prestação de informação falsa pelo estudante, apurada posteriormente à matrícula, em procedimento que lhe assegure o contraditório e a ampla defesa, ensejará o cancelamento de sua matrícula no IF BAIANO, sem prejuízo das sanções penais eventualmente cabíveis.

10.2 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 tornadas inverídicas, fraudado e/ou falsificado documentos, o mesmo será eliminado do processo de ingresso.

10.3 É de responsabilidade exclusiva do candidato acompanhar as publicações e as divulgações sobre este processo seletivo na página eletrônica <http://www.ifbaiano.edu.br/unidades/alagoinhas/fic2017> ou concurso.ifbaiano.edu.br/portal/fic-alagoinhas-2017/.

10.4 A Comissão do Processo Seletivo divulgará, sempre que necessário, adendos, normas complementares e avisos oficiais relativos ao presente edital.

10.5 Dúvidas sobre o processo deverão ser encaminhadas para o e-mail fic2017@alagoinhas.ifbaiano.edu.br

10.6 Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão responsável por esse processo seletivo.

GEOVANE BARBOSA DO NASCIMENTO

Reitor – IF Baiano

ORIGINAL ASSINADO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
PRÓ-REITORIA DE ENSINO
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

ANEXO I – QUADRO DE VAGAS

CAMPUS	CURSO	TURNO DE OFERTA	CARACTERIZAÇÃO DO CURSO	TOTAL DE VAGAS
ALAGOINHAS	Modelagem e Administração de Banco de Dados	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Agricultura Orgânica	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Algoritmos usando Visualg	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Fundamentos de Matemática Financeira e Estatística	DIURNO	Formação Continuada	30
ALAGOINHAS	Hidrografia e Recursos Hídricos	DIURNO	Formação Continuada	30
ALAGOINHAS	Manejo do solo com adubos verdes: usos e potencialidades	DIURNO	Formação Continuada	30
ALAGOINHAS	Noções de Matemática do Ensino Médio	DIURNO	Formação Continuada	30
ALAGOINHAS	Preparador de Doce de Leite Pastoso, Ambrosia e de Corte	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Preparador de Hambúrguer	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Preparador de Linguiças para Churrasco	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Preparador de Queijo Coalho e Queijo Frescal	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Preparador de Defumados	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Produção de Mudas	DIURNO	Formação Continuada	30

ALAGOINHAS	Produção de Hortaliças	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Solos: Conhecer Para Proteger	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Fabricação de Licores	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Derivados do Milho	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Derivados da Mandioca	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Produção de Chocolate	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Preparador de Conservas e Temperos	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Informática Básica	DIURNO	Formação Continuada	20
ALAGOINHAS	Redação Oficial	DIURNO	Formação Continuada	30
Total				500

ANEXO II

EDITAL Nº 09, DE 09 DE MAIO DE 2017

FORMULÁRIO PARA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

Eu, _____, portador(a) do documento de identidade nº. _____, apresento recurso contra o Edital de Nº 09, de 09 de maio de 2017, junto a esta Comissão de processo seletivo para os cursos FIC, no Campus Alagoinhas.

1.O Objetivo da contestação refere-se ao item _____

2.Justificativa fundamentada

_____, ____/____/____.

Local e Data

Assinatura