



**SERVICO PUBLICO FEDERAL
MINISTERIO DA EDUCACAO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA SERTAO
PERNAMBUCANO**

EDITAL N.º 23 DE 09 DE SETEMBRO DE 2011

EDITAL DE PROCESSO SELETIVO PARA PÓS-GRADUAÇÃO *LATO SENSU* – 2011

O Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sertão Pernambucano IF SERTÃO-PE, no uso de suas atribuições legais, de acordo com o Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, **por meio da Pró-reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação - PROPIP**, torna público o presente Edital, contendo normas, rotinas e procedimentos que orientam o **Processo Seletivo para Pós-graduação *Lato Sensu***, visando o preenchimento de vagas no ano de 2012 dos seguintes cursos:

- 1. Fruticultura no Semiárido.**
- 2. Processamento de Produtos de Origem Animal**

TÍTULO I - DO PROCESSO SELETIVO

Art. 1º – A realização do processo de seleção ficará a cargo da Coordenação de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação do Campus Petrolina Zona Rural nomeada através de Portaria do Reitor do IF SERTÃO-PE. A ela caberá planejar, coordenar e executar o Processo de Seleção/2011 e tornar públicas todas as informações relativas.

Art. 2º – O processo de seleção está aberto aos portadores de diplomas de graduação nas áreas compatíveis com os cursos oferecidos, conforme parágrafos primeiro.

§ 1º **Fruticultura no Semiárido:** Agronomia, Tecnologia em Viticultura e Enologia, Tecnologia em Horticultura, Tecnologia em Fruticultura Irrigada, Licenciatura em Ciências Agrárias, Biologia, Engenharia Agrícola e Ambiental, Engenharia Florestal e profissionais de áreas afins que atuem ou precisem atuar em instituições públicas e ou privadas.

§ 2º **Processamento de Produtos de Origem Animal:** Tecnologia de Alimentos, Engenharia de Alimentos, Tecnologia em Agroindústria, Tecnologia em

Processamento de Carnes, Nutrição, Medicina Veterinária, Zootecnia e profissionais de áreas afins que atuem ou precisem atuar em instituições públicas e ou privadas.

Art. 3º – A seleção dos candidatos será realizada por comissões do IF SERTÃO-PE, Campus Petrolina Zona Rural e obedecerão as etapas e pesos a seguir, conforme descrição anexa:

I. **1ª etapa** – eliminatória

avaliação objetiva e subjetiva de conhecimento específico: nota maior ou igual a 4,0 pontos e peso 4,0;

II. **2ª etapa** – classificatória análise de *curriculum vitae*: peso 2,0, histórico da graduação: peso 2,0 e entrevista, peso 2,0.

Parágrafo único - Dentro de cada quesito de seleção o candidato obterá a nota máxima de 10 pontos, sendo a pontuação final determinada considerando os respectivos pesos. Serão considerados dois dígitos após a vírgula.

TÍTULO II - DA VALIDADE

Art. 4º – O resultado do processo seletivo será válido para o preenchimento de vagas de cada um dos cursos oferecidos, com início das aulas no primeiro semestre letivo de 2012 e datas definidas pela PROPIP.

TÍTULO III - DA OFERTA DE VAGAS

Art. 5º – O IF SERTÃO-PE oferece um total de 15 vagas para o curso de pós-graduação *Lato sensu* em Fruticultura no Semiárido e 18 vagas para o curso de pós-graduação *Lato sensu* em Processamento de Produtos de Origem Animal.

TÍTULO IV – DAS INSCRIÇÕES

Art. 6º – As inscrições serão realizadas, *via internet*, no período de **12 de setembro a 21 de outubro de 2011**, no endereço eletrônico: <http://posgraduacao.ifsertao-pe.edu.br>

Art. 7º – Participará da segunda etapa um número de candidatos aprovados na primeira etapa, de acordo com o item I do Art 3º, a 1,5 vezes o número de vagas oferecidas no Art. 5º, de acordo com a classificação obtida, cuja relação será divulgada *via internet*, **no dia 18 de novembro de 2011**, no endereço eletrônico: <http://www.ifsertao-pe.edu.br>. No ato da entrevista o candidato pré-selecionado deverá entregar:

I. cópia de documento oficial de identidade;

II. cópia do CPF;

III. diploma (cópia) ou declaração (original) de conclusão de curso de graduação reconhecido por órgão competente do Ministério da Educação, desde que tenha ocorrido a colação de grau. Se o candidato ainda estiver concluindo o curso, deve apresentar uma declaração da Instituição de Ensino Superior de origem atestando que está no último período do mesmo indicando as datas de conclusão e colação de grau. A matrícula dos candidatos classificados só se efetivará mediante apresentação do diploma ou certidão de colação de grau do curso superior;

IV. cópia do histórico escolar da graduação;

V. comprovante de pagamento da inscrição, no valor de R\$100,00 (cem reais), conforme artigo 19;

VI. *curriculum vitae* no modelo da Plataforma Lattes, com comprovação em fotocópia, contabilizando a pontuação na sequência do Barema anexo.

TÍTULO V – DO CALENDÁRIO E RESULTADOS

Art. 8º – A avaliação escrita, conforme item I do Art 3º, será realizada no Campus Petrolina do IF SERTÃO-PE, localizado à BR 407 – Km 08 – Jardim São Paulo – CEP: 56314-520 – Petrolina-PE, **no dia 11 de novembro de 2011**;

Parágrafo Único – Será desclassificado o candidato que obtiver **nota inferior a 4,0 pontos**.

Art. 9º – As entrevistas e a entrega dos documentos dos candidatos selecionados na primeira etapa serão realizadas nos dias **23 a 25 de novembro de 2011**, em local e horário a ser definido por ocasião da divulgação do resultado.

Art. 10 – O resultado final do concurso será divulgado via internet, até o dia 05 de dezembro **de 2011**, no endereço eletrônico <http://www.ifsertao-pe.edu.br>.

Art. 11 – As vagas serão preenchidas pelos candidatos aprovados, na ordem decrescente de sua classificação. Na hipótese de haver desistências de candidatos classificados, poderão ser chamados outros candidatos aprovados, obedecendo-se à ordem de classificação, podendo este procedimento ser efetuado por e-mail, telefone, carta ou fax, além da divulgação pela internet.

Parágrafo único - às Comissões de Seleção reserva-se o direito de não preencher as vagas previstas.

Art. 12 – Os candidatos que não forem aprovados e classificados nas vagas disponíveis terão o prazo de 3 (três) meses, a partir da data da divulgação do resultado final, para retirar seus documentos de inscrição na Coordenação de Pesquisa, Inovação e Pós-graduação, Campus Petrolina Zona Rural, situado à BR 235, Km 22, PISNC, N-4, Zona Rural.

Parágrafo único - Os documentos não retirados no referido prazo ficarão sujeitos à inutilização.

TÍTULO V – DO LOCAL, MATRÍCULA E DURAÇÃO DO CURSO

- Art. 13 – Os cursos serão ministrados nos Campi Petrolina e Petrolina Zona Rural do IF SERTÃO-PE;
- Art. 14 – As matrículas dos alunos selecionados serão realizadas nos dias **26 e 27 de janeiro de 2012, na Secretaria de Controle Acadêmico do Campus Petrolina Zona Rural** e o remanejamento a partir de **31 de janeiro de 2012**;
- Art. 15 – O início das aulas será no dia **03 de março de 2012**, e o não comparecimento na primeira semana do aluno matriculado implicará no seu desligamento do programa, exceto nos casos previstos por lei.
- Art. 16 – As aulas serão presenciais e quinzenais para os seguintes dias e horários: sexta-feira das 19:00 às 22:00 e sábado das 8:00 às 12:00 e das 14:00 às 18:00;
- Art. 17 – A duração dos cursos será até 18 meses.

TÍTULO VI – DOS ENCARGOS FINANCEIROS

- Art. 18 – O candidato deverá efetuar o recolhimento da taxa de inscrição no valor R\$ 100,00 (cem reais) em qualquer agência do Banco do Brasil, através de GRU – Guia de Recolhimento da União, gerado a partir do endereço eletrônico https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp, código 158149, gestão 26430, código de recolhimento 28830-6 para o pagamento.

Parágrafo único - Não haverá ônus financeiro referente à mensalidade do curso.

TÍTULO VII – DO CERTIFICADO

- Art. 19 – Os alunos que concluírem o curso de pós-graduação *Lato sensu* com aproveitamento acadêmico satisfatório conforme Regulamento Geral dos cursos de Pós-graduação *Lato sensu* e *Stricto sensu* do IF SERTÃO-PE (disponível no sitio: www.ifsertao-pe.edu.br) receberão certificados emitidos e registrados pelo IF SERTÃO-PE.

TÍTULO VIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- Art. 20 – A Comissão de Seleção divulgará normas complementares e avisos oficiais, sempre que necessário.
- Art. 21 – A Comissão de Seleção é soberana quanto à aplicação dos critérios de avaliação do processo de seleção definidos neste Edital.
- Art. 22 – A validade do concurso de seleção expirar-se-á após o preenchimento das vagas, conforme estabelecido no Art. 11 do presente Edital.
- Art. 23 – Os casos omissos e as situações não previstas neste Edital serão avaliados pelo Pró-Reitor de Pesquisa, Inovação e Pós-graduação do IFSERTÃO-PE.

Petrolina, 09 de setembro de 2011.

Sebastião Rildo Fernandes Diniz

Reitor

ANEXO

CRITÉRIOS DE SELEÇÃO PARA ADMISSÃO AOS CURSOS *LATO SENSU* DO IF SERTÃO-PE- PETROLINA

(primeira etapa)

1. AVALIAÇÃO SUBJETIVA

A prova escrita será composta de questões objetivas e subjetivas relacionadas aos temas apresentados:

1.1 Fruticultura no Semiárido

1.1.1. Programa

Fitopatologia e entomologia agrícola; Fertilidade do solo; Manejo de irrigação; Fisiologia vegetal.

2 . Bibliografia Sugerida

BERGAMIN FILHO, A.; KIMATI, H.; AMORIM, L. **Manual de Fitopatologia**. Volume 1: Princípios e conceitos. 3. ed. São Paulo: Ceres, 1995. 919p.

BERGAMIN FILHO, A.; KIMATI, H.; AMORIM, L. et al. **Manual de Fitopatologia**. Volume 2: Doenças de Plantas Cultivadas. 4. ed. São Paulo: Ceres, 2005. 774p.

BERNARDO, S. Viçosa 6ª ed. **Manual de irrigação**. Editora UFV, Viçosa, MG. 1995.

CASTRO, P. R. C. [et al.]. **Manual de fisiologia vegetal - teoria e prática**. Editora Agronômica Ceres. 2005.

GALLO, D., NAKANO. O., SILVEIRA NETO, S., CARVALHO, R.P.L.; BAPTISTA, G.C. de; BERTI FILHO, E.; PARRA, J.R.P.; ZUCCHI, R.A.; ALVES, S.B.; VENDRAMIM, J.A.; MARCHINI, L.C.; LOPES, J.R.S.; OMOTO, C. **Entomologia Agrícola**. Piracicaba: FEALQ, 2002. 920p.

NOVAIS, R.F.; ALVAREZ V., V.H.; BARROS, N.F.; FONTES, R.L.F.; CANTARUTTI, R.B.; NEVES, J.C.L. (eD.Sc.). **Fertilidade do solo**. Viçosa – MG, Sociedade Brasileira de Ciência do Solo, 2007. 1017p.

1.2. Processamento de Produtos de Origem Animal

1.2.1. Programa

- Influência do ambiente sobre os animais domésticos de interesse zootécnico; Efeitos do estresse térmico em diferentes espécies de produção; Bem-estar e ética na produção animal; Importância sócio-econômica dos alimentos de origem animal; situação atual da produção brasileira de carnes, leite e pescado; Fundamentos de ciência da carne: estrutura, composição química, propriedades funcionais e valor nutritivo; conversão do músculo em carne e fenômenos post-mortem; maturação da carne; Aspectos da legislação brasileira na indústria de carnes; Controle de qualidade e sanidade

da carne e derivados: controle microbiológico e físico-químico; aplicação da análise de riscos e pontos críticos de controle na indústria de carnes e derivados; Composição e propriedades físico-químicas do leite: importância tecnológica e valor nutritivo; Obtenção higiênica do leite e fatores relacionados à conservação; Instrução normativa 51; Processamento tecnológico de leites fermentados: coalhada acidófila e iogurtes; características dos fermentos lácteos; Controle de qualidade e sanidade do leite e derivados: controle microbiológico e físico-químico; aplicação da análise de riscos e pontos críticos de controle na indústria de leite e derivados; Tecnologia do pescado e derivados: métodos de obtenção, seleção e conservação do pescado; Processamento tecnológico do pescado e elaboração de conservas: produtos salgados, curados e envasados; aspectos relativos ao controle de qualidade; subprodutos da indústria de pescado.

1.2.2. Bibliografia Sugerida

- AMIOT, J. **Ciencia y tecnologia de la leche**. Zaragoza: Acribia, 1991. 547p.
- BAÊTA, F.C.; SOUSA, C.F. **Ambiência em edificações rurais: conforto animal**. 20 ed. Viçosa: UFV, 2010. 269 p.
- BEHMER, M.L.A. **Tecnologia do leite**. São Paulo: Nobel, 1987. 320p.
- BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Química do processamento de alimentos**. São Paulo: Varela, 1992. 145p.
- BURGESS, G.H.O. **El pescado y las industrias derivadas de la pesca**. Zaragoza, Acribia, 1986.
- CORRADELO, E.F.A. **Criação de ovinos**. Barra Funda: Ícone, 1994.
- EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2 ed. São Paulo. Atheneu. 652 p. 1998.
- FRASER, A.F.; BROOM, D.M. **Domestic animal behaviour and welfare**. CABI PUBLICATIONS, OXFORD USA PROFESSIO, 2007.
- FREITAS, A.R. Curvas de Crescimento na Produção Animal. Curvas de Crescimento na Produção Animal. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.34, n.3, p.786-795, 2005.
- GARCIA, G. **Produccion ovina**. Santiago, 1986, 344 p.
- GAVA, A.J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. São Paulo. Nobel. 242 p. 1998.
- GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P.R. **Tecnologia de abate e tipificação de carcaças**. Viçosa: UFV, 2006.
- HAFEZ, F.S.E. **Adaptación de los animales domésticos**. Barcelona, Editorial Lábor S.A., 1982, 563p.
- HEDRICK, H.B. et al. **Principles of meat science**. 3rd ed. Dubuque, Iowa, Kendall, 1989.
- HÖTZEL, M.J.; MACHADO FILHO, L.C.P. Bem-estar animal na agricultura do século XXI. **Revista de Etologia**, v. 6, n. 1, p. 3-16, 2004.
- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos**. 3a ed. São Paulo, IAL, 1985.

- ITAL, SBCTA, UNISANTOS **Controle de qualidade de pescados**. São Paulo: Loyola, 1988, 303p.3.
- LUQUET, F.M. **Leche y productos lacteos - vaca, oveja, cabra. 2- Los productos lacteos - Transformacion y tecnologias**. 2ed. Zaragoza: Acribia, 1993. 524p.
- MOLENTO, C. F. M. Bem-estar e produção animal: aspectos econômicos – Revisão. **Archives of Veterinary Science** v. 10, n. 1, p. 1-11, 2005. ISSN: 1517-784X.
- MUCCILOLO, P. **Carnes: conservas e semi-conservas, tecnologia e inspeção sanitária**. São Paulo: Icone, 1985. 150p.
- NAAS, I.A. **Princípios de conforto térmico na produção animal**. São Paulo, Ícone, 1989. 183p.
- PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. **Ciência, higiene e tecnologia da carne**. v.II. Goiânia: CEGRAF-UFG/Niterói: EDUFF, 1994. 524p.
- PRANDL, O.; FISCHER, A.; SCHMIDHOFER, T.; SINELL, H.J. **Tecnologia y higiene de la carne**. XXIV ed. Zaragoza: Acribia, 1994. 854p.
- PRICE, J.F.; SCHWEIGERT, B.S. **Ciência de la carne y productos cárnicos**. Zaragoza, Acribia, 1994.
- RIBEIRO, S.D.A. **Caprinocultura**. Criação racional de caprinos. São Paulo, Nobel, 1997, 317 p.
- SILVA SOBRINHO, A.G. et al. **Nutrição em ovinos**. Jaboticabal, FUNESP, 1996, 258 p.
- SILVA, J.C.P.M.; VELOSO, C.M. **Manejo para maior qualidade do leite**. Ed. Aprenda fácil, 2011, 181 p.
- SILVA, R.G. **Introdução à bioclimatologia animal**. São Paulo: Nobel, 2000.
- TERRA, N.N. **Apontamentos de tecnologia de carnes**. São Leopoldo: Unisinos, 1998. 216p.
- WALSTRA, P.; JENNESS, R. **Química y física lactológica**. Zaragoza, Acribia, 1987.

2. CURRICULUM VITAE

O *Curriculum vitae* será avaliado de acordo com o **Barema** a seguir:

2.1. Experiência Profissional (máximo de 3,0 pontos)

Atividades	Pontos
Docência (mínimo 6 meses) na graduação*	1,0 ponto / semestre
Docência (mínimo 6 meses) no ensino médio	0,5 ponto / semestre
Experiência devidamente comprovada e relacionada à área de conhecimento, objeto do concurso.	1,5 ponto / ano
Especialização <i>Lato sensu</i> na área ou áreas afins	na área 1,00 ponto outras áreas 0,50 ponto
Estágio (mínimo de 40 horas) na área ou áreas afins*	0,20 ponto / mês ou 160 h
Monitoria em disciplina bolsista ou voluntário*	0,30 ponto / semestre
Curso ministrado na área ou área afim, mínimo de 40 horas	1,0 ponto/curso
Curso ministrado na área ou área afim, mínimo de 20 horas	0,5 ponto /curso
Palestra ministrada na área ou área afim	0,3 ponto/palestra

Obs. *serão aceitos aqueles regulamentados por instituições ou empresas.

2.2. Produção científica ou tecnológica (máximo de 7,0 pontos)

Atividades	Pontos
Participação em congressos, jornadas e simpósios na área ou área afim	0,10 ponto por unidade
Participação em palestras na área ou área afim	0,2 ponto por unidade
Participação em curso na área ou de suporte técnico (inglês, informática etc.) até 15 horas*	0,3 ponto / unidade
Participação em curso na área ou de suporte técnico (inglês, informática etc.) de 16 a 40 h*	0,5 ponto / unidade
Participação em curso na área ou de suporte técnico (inglês, informática etc.) acima de 41 h*	0,7 ponto / unidade
Iniciação científica bolsista ou voluntário*	0,5 ponto / semestre
Resumo ou nota técnica da área ou área afim	0,20 ponto por trabalho
Resumo expandido ou artigo publicado em anais de eventos da área ou área afim	0,40 ponto por trabalho
Artigo completo em periódico indexado, livro ou capítulo na área como 1º autor	1,00 ponto por trabalho
Artigo completo em periódico indexado, livro ou capítulo na área como co-autor	0,70 ponto por trabalho
Texto em jornal na área ou área afim	0,10 ponto / trabalho
Apresentação de trabalho em evento na área ou área afim	0,05 ponto / trabalho
Organização ou coordenação de eventos na área ou área afim	0,10 ponto / unidade

Obs. *serão aceitos aqueles regulamentados por instituições ou empresas.

2.3. HISTÓRICO ESCOLAR

A avaliação do histórico escolar será feita com base no coeficiente de rendimento acumulado, considerando variação de 0 a 10.