



SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO DE
SENADOR FIRMINO - MG



RECURSO

Nome do Candidato: Dairo Cabral de Oliveira

À Presidente da Comissão de Seleção Simplificada:

Como candidato ao processo seletivo simplificado do SAAE de Senador Firmino, para a função de Operação de Estação, solicito a revisão de minha pontuação na avaliação curricular, sob os seguintes argumentos:

1- Solicito a análise dos critérios da avaliação curricular por se tratar do curso Técnico em Alimentos, 1 ponto referente ao Anexo IV e Graduação na área em Ciência e Tecnologia de Alimentos, também de 1 ponto referente ao Anexo IV correlato com a função acima citada, bem como a pontuação atribuída aos títulos apresentados.

Tais formações na área, que vai desde higienização de equipamentos, produção, análises laboratoriais, controle de qualidade e tratamento de água. Sendo este conta

2- Bem como os estágios realizados nas indústrias alimentícias presente no Histórico escolar do Técnico em Alimentos e no Histórico da Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

- Cotalac indústria e comercio LTDA – COTALAC

- Laticínios Union – SÉRVULO

- Laticínio do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais - Rio Pomba - IF SUDESTE MG

- JC Ribeiro Alimentos Congelados - ME – JC

Através dos estágios nas indústrias se tratando de empresas alimentícias, a água é o principal alimento da base em uma unidade de produção onde foi realizado em todas as empresas tendo registro no SIF para o total funcionamento. Portanto tenho amplo conhecimento, nas análises físico-química e microbiológicas de água. Com ênfase no Laticínio do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais obtive conhecimentos no tratamento de esgoto que atende não só do laticínio, como também todo o Instituto Federal, onde hoje encontra-se até desativado por se tratar de recursos do Governo Federal. Sendo estes realizados um a cada semestre completo ao longo da formação dos 7(sete) anos equivalente a 0,5 cada pontuando em 2 pontos total, do Anexo IV. Assim como estudante e recém-formado tem buscado, estudar e conhecer os diversos alimentos nas suas cadeias produtivas, visando melhorar as suas características nutricionais assim como a eficiência no processamento e atender o público consumidor demonstrado isso no extenso currículo na parte de pesquisas científicas.

Senador Firmino 15 de Abril de 2020

Dairo Cabral de Oliveira
Assinatura do Candidato

RESPOSTA AO RECURSO

Nome do Candidato: Dairo Cabral de Oliveira

1 – DAS ALEGAÇÕES

Solicita revisão da pontuação na avaliação curricular, sob os seguintes argumentos:

- a) O candidato solicita “a análise dos critérios da avaliação curricular por se tratar do Curso Técnico em Alimentos, 1 ponto referente ao anexo IV e graduação na área em Ciência e Tecnologia de Alimentos, também de 1 ponto referente ao anexo IV correlato com a função acima citada, bem como a pontuação atribuída aos títulos apresentados”
- b) O candidato diz ter realizado estágios, durante o curso de Técnico em Alimentos e o curso de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, conforme constam nos históricos, nas indústrias alimentícias a seguir: Cotalac Industria e Comércio Ltda – COTALAC, Laticínios Union – Sérvulo, Laticínio do Instituto Federal Sudeste de Minas Gerais – Rio Pomba – IF Sudeste MG. O candidato alega que “através dos estágios nas indústrias se tratando de empresas alimentícias, a água é o principal alimento da base em uma unidade de produção onde foi realizado em todas as empresas tendo registro no SIF para o total funcionamento. Portanto tenho o amplo conhecimento, nas análises físico-químicas e microbiológicas de água. Com ênfase no laticínio do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais obtive conhecimentos no tratamento de esgoto que atende não só do laticínio, como também todo o Instituto Federal, onde hoje encontra-se até desativado por se tratar de recursos do Governo Federal. Sendo estes realizados um a cada semestre completo ao longo da formação dos 7 anos equivalente a 0,5 cada pontuando em 2 pontos total, do anexo IV”.

2 – DA ANÁLISE

Consultando a documentação apresentada pelo candidato, bem como a ata de abertura das documentações, essa comissão verificou que sua pontuação foi distribuída da seguinte maneira: → 0,5 ponto por apresentar certificado de curso técnico em alimentos, e; → 0,5 ponto por apresentar diploma de graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. O candidato obteve um total de 1 ponto na avaliação curricular.

Avaliando cada questionamento apresentado pelo candidato, temos que:

- a) A comissão averiguou junto ao site do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais o Projeto Pedagógico do Curso realizados pelo candidato. No anexo I deste documento foram destacados os objetivos do curso técnico e a apresentação do curso de graduação, em que nota-se claramente que a formação acadêmica do candidato está diretamente relacionada com a produção alimentícia. A comissão entende que a formação do candidato não é correlata com as atribuições do cargo de Operador de Estação, descritas no Anexo I do edital de seleção – Descrição da função pública. **Portanto, esse questionamento foi considerado improcedente, permanecendo a pontuação do candidato nesses quesitos como em qualquer área de formação.**
- b) Conforme verificado nos históricos escolares do curso de Técnico Integrado em Alimentos e da graduação em Ciência e Tecnologia em Alimentos, o candidato

de fato realizou os estágios nas indústrias alimentícias mencionadas. Entretanto, conforme anexo IV do edital de seleção, os estágios curriculares, estágios extracurriculares ou trabalhos voluntários serão pontuados se realizados na área em que concorre. No questionamento acima, a comissão deixa claro que não entende que a formação do candidato seja correlata com a função a que concorre. Logo, a comissão entende que os estágios também não estão correlacionados à área em que concorre. Apesar de o candidato listar como atividades realizadas nos estágios o tratamento de água e esgoto e o controle de qualidade da água, não foram apresentados documentos que comprovassem a discriminação de tais atividades, conforme item 3.14. **Logo, esse questionamento foi considerado improcedente, permanecendo o candidato sem pontuar nesse quesito.**

3 – DA CONCLUSÃO

Diante de todo o exposto, respeitando o princípio da vinculação ao instrumento convocatório, esta comissão decide por julgar improcedentes os questionamentos apresentados nas alegações e SUGERE pelo seu indeferimento, mantendo a pontuação do candidato em 1 ponto.

Viçosa, 16 de abril de 2020.

Comissão de Processo Seletivo
Portaria 007/2020

Anexo I – Projeto Pedagógico dos Cursos (destaques)

Organização curricular do Curso Técnico Integrado em Alimentos

Objetivo Geral:

Formar profissional com visão crítica para compreender, organizar, executar e gerenciar todas as atividades relacionadas à obtenção de alimentos e seu processamento, envolvendo desde a produção primária até a comercialização, com o intuito de promover as atividades econômicas, bem como o bem-estar social.

Objetivos Específicos:

- ☐ Desempenhar integralmente as atividades relacionadas com obtenção, processamento e conservação de matérias-primas, ingredientes, produtos e subprodutos da indústria alimentícia, de produtos de origem animal e vegetal, panificação, confeitaria e bebidas.
- ☐ Colaborar em projetos de implantação e funcionamento de processos industriais, objetivando adequação a requisitos legais, abordando a sustentabilidade;
- ☐ Difundir na sociedade a importância da produção consciente de alimentos;
- ☐ Implementar programas de melhoria da qualidade de matéria prima e produtos alimentícios;
- ☐ Orientar profissionais que executam atividades diretamente relacionadas à sua área de formação;
- ☐ Conhecer e interpretar legislações e normas regulamentadoras referentes à produção de alimentos;
- ☐ Gerenciar a manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos com visão e atitude empreendedora, buscando o conhecimento e as soluções tecnológicas para aumentar a produtividade com qualidade e desenvolvimento de novos produtos e processos.
- ☐ Ter capacidade de trabalhar em equipe, formação ética e humanista com consciência de sua responsabilidade social no que se refere à qualidade do alimento, do ambiente e da saúde do consumidor.

Fonte:

https://sig.ifsudestemg.edu.br/sigaa/public/curso/noticias_desc.jsf?lc=lc=pt_BR&id=59940¬icia=2933984

Apresentação do curso de Ciência e Tecnologia em Alimentos

O curso Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IF Sudeste MG–Campus Rio Pombo, além das disciplinas científico-tecnológicas na área de alimentos, oferece formação gerencial e humana, capacitando o profissional tanto para o domínio global de processos industriais na área de transformação e conservação de alimentos, como para uma visão estratégica globalizada do setor industrial alimentício.

O Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos pode atuar em diversos setores da indústria de alimentos de origem animal e vegetal e instituições de pesquisa e desenvolvimento, entre outros.

O profissional (Cientista de Alimentos) será capaz de planejar, organizar e fabricar produtos alimentícios dentro das normas técnicas vigentes a fim de garantir a qualidade do produto e saúde do consumidor.

Compete ao Cientista de Alimentos formado no IF Sudeste MG–Campus Rio Pombo desempenhar atividades profissionais no setor alimentício que permitirá:

Reconhecer, selecionar e diferenciar as matérias-primas de origem animal e vegetal de qualidade e destinar seu uso correto para fabricação dos diferentes produtos;

Aplicar os princípios de conservação de alimentos para garantir a sanidade e qualidade dos produtos;

Planejar, orientar, avaliar e monitorar o funcionamento das plantas de processamento de produtos alimentícios, utilizando adequadamente equipamentos, utensílios e ambiente de trabalho de forma a garantir o bom andamento das atividades do setor, a saúde e bem estar dos trabalhadores, dando maior segurança e vida de prateleira ao produto final;

Selecionar e usar corretamente embalagens, garantindo conservação e boa aparência aos produtos alimentícios;

Atuar na seleção e uso de aditivos alimentares usados nos processos de fabricação de produtos alimentícios, reconhecendo o efeito dos mesmos na saúde dos consumidores;

Aplicar e elaborar legislação reguladora das atividades relacionadas à área;

Pesquisar, desenvolver, acompanhar e inovar processos, produtos e serviços na área de Tecnologia de Alimentos;

Supervisionar, promover, implantar e gerenciar programas de qualidade (BPF, APPCC, etc.) da matéria-prima, processos e produtos.

Orientar e executar corretamente a coleta, transporte, acondicionamento e recepção de amostras para análise;

Realizar as análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais da matéria-prima e produtos, dentro de técnicas e procedimentos corretos;

Interpretar os resultados analíticos, definindo o destino do produto analisado baseados em normas legais;

Contribuir para evitar a poluição e degradação ambiental;

Reconhecer e aplicar as bases científicas na obtenção, conservação, transporte e processamento de produtos alimentícios;

Reconhecer a cadeia produtiva, gerenciando as atividades desde obtenção da matéria-prima até o consumo final do produto.

Portanto, para formar profissionais que possuam as competências relacionadas, o IF Sudeste MG – Campus Rio Pomba procura incentivar, durante todo o curso, a criatividade e curiosidade dos alunos, o desenvolvimento do espírito empreendedor, a capacidade de ação, de comunicação e de trabalho em equipe.

Fonte: https://sig.ifsudestemg.edu.br/sigaa/public/curso/portal.jsf?lc=pt_BR&id=528378