



GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA
SECRETARIA DE ESTADO DA ADMINISTRAÇÃO
ESCOLA DE SERVIÇO PÚBLICO DO ESTADO DA PARAÍBA – ESPEP

EDITAL Nº 004/2018

SELEÇÃO DE PROFESSORES(AS) FORMADORES(AS) PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA PARA OS CURSOS DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E TRANSTORNOS DO ESPECTRO DO AUTISMO, NA MODALIDADE PRESENCIAL

A Superintendente da **Escola de Serviço Público do Estado da Paraíba - ESPEP**, CNPJ 08761140/0002-75, com sede à Rua Neusa de Sousa Sales S/N, Mangabeira VII, nesta cidade de João Pessoa, PB, nos termos do Art. 37, IX, da Constituição Federal, da Lei Federal n.º 8.745/1993, da Lei Estadual n.º 5.391/1991, com fundamento na Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e no Regimento Interno de Escola, faz publicar as presentes normas que integram este edital, quando da Seleção de Professores (as) Formadores(as) para a contratação temporária de Profissionais Especializados para integrar o cadastro de prestadores(as) de serviços dos **Cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e Transtornos do Espectro do Autismo** na modalidade presencial, bem como outros cursos propostos pela ESPEP/FDR em áreas afins, na forma estabelecida neste instrumento.

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1 A presente seleção visa à contratação temporária de **08 (oito) professores (as) formadores (as)**, para os Cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e Transtornos do Espectro do Autismo na modalidade presencial, das 1ª e 14ª; 3ª, 2ª e 12ª; 9ª e 10ª, 6ª e 13ª Regiões Geoadministrativas do Estado da Paraíba, e cadastro para as regiões; 4ª; 5ª; 7ª; 8ª e 11ª. Os selecionados na seleção de credenciamento, dentro das vagas, além de atuarem nos Cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e Transtornos do Espectro do Autismo, poderão ser aproveitados em outros cursos propostos pela ESPEP/FDR em áreas afins.

1.2 Além das vagas a serem preenchidas previstas na seleção, será composto um **cadastro** de até 05 (cinco) vagas para cada Curso/Região Geoadministrativa constante da Tabela 1 e 2 (ITEM 3), por região geoadministrativa de acordo com as Tabelas 3,4,5,6,7,8,9, 10 e 11 (ITEM 3.6), por ordem decrescente de classificação dos candidatos(as) por vaga, para atuarem nos cursos de Cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e Transtornos do Espectro do Autismo, bem como em outros cursos propostos pela ESPEP/FDR em áreas afins, os(as) quais serão convocados(as) mediante a desistência e/ou desligamentos dos(as) profissionais selecionados(as), observando rigorosamente a ordem de classificação no certame.

1.3 A Seleção de Professores (as) Formadores (as) será regida pela legislação pertinente e pelas demais disposições regulamentares contidas no presente Edital, seus Anexos, eventuais retificações e outros atos aprovados pelas instâncias administrativas da ESPEP.

1.4 A Seleção de Professores (as) Formadores (as), tem por finalidade atender as regiões geoadministrativas, assim distribuídas:



REGIÃO GEOADMINISTRATIVA: JOÃO PESSOA (1ª) e MAMANGUAPE (14º)

Municípios da Região Geoadministrativa de João Pessoa: Alhandra, Bayeux, Caaporã, Cabedelo, Conde, Cruz do Espírito Santo, João Pessoa, Lucena, Mari, Pitimbu, Riachão do Poço, Santa Rita, Sapé, Sobrado.

Municípios da Região Geoadministrativa de Mamanguape: Baía da Traição, Capim, Cuité de Mamanguape, Curral de Cima, Itapororoca, Jacaraú, Lagoa de Dentro, Mamanguape, Marcação, Mataraca, Pedro Régis, Rio Tinto.

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE CAMPINA GRANDE (3º), GUARABIRA (2º) E ITABAIANA (12º)

Municípios da Região Geoadministrativa de Campina Grande: Alagoa Grande, Alagoa Nova, Alcantil, Algodão de Jandaíra, Areia, Areial, Aroeiras, Assunção, Barra de Santana, Barra de São Miguel, Boa Vista, Boqueirão, Cabaceiras, Campina Grande, Caturité, Esperança, Fagundes, Gado Bravo, Juazeirinho, Lagoa Seca, Livramento, Massaranduba, Matinhas, Montadas, Natuba, Olivados, Pocinhos, Puxinanã, Queimadas, Remígio, Riacho de Santo Antônio, Santa Cecília, São Domingos do Cariri, São Sebastião de Lagoa de Roça, Soledade, Taperoá, Tenório, Umbuzeiro.

Municípios da Região Geoadministrativa de Guarabira: Alagoinha, Araçagi, Cuitegi, Duas Estradas, Guarabira, Mulungu, Pilõezinhos, Pirpirituba, Riachão, Serra da Raiz, Sertãozinho.

Municípios da Região Geoadministrativa de Itabaiana: Caldas Brandão, Gurinhém, Ingá, Itabaiana, Itatuba, Juarez Távora, Juripiranga, Mogeiro, Pedras de Fogo, Pilar, Riachão do Bacamarte, Salgado de São Félix, São José dos Ramos, São Miguel de Taipu, Serra Redonda.

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE CAJAZEIRAS (9º) E SOUSA (10º)

Municípios da Região Geoadministrativa de Cajazeiras: Bernardino Batista, Bom Jesus, Bonito de Santa Fé, Cachoeira dos Índios, Cajazeiras, Carrapateira, Joca Claudino, Monte Horebe, Poço Dantas, Poço de José de Moura, Santa Helena, São João do Rio do Peixe, São José de Piranhas, Triunfo, Uiraúna.

Municípios da Região Geoadministrativa de Sousa: Lastro, Marizópolis, Nazarezinho, Santa Cruz, São Francisco, São José da Lagoa Tapada, Sousa, Vieirópolis.

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE PATOS (6º) E POMBAL (13º)

Municípios da Região Geoadministrativa de Patos: Areia de Baraúnas, Cacimba de Areia, Cacimbas, Catingueira, Desterro, Emas, Junco do Seridó, Mãe d'Água, Malta, Matureia, Passagem, Patos, Quixaba, Salgadinho, Santa Luzia, Santa Teresinha, São José de Espinharas, São José do Bonfim, São José do Sabugi, São Mamede, Teixeira, Várzea.

Municípios da Região Geoadministrativa de Pombal: Aparecida, Cajazeirinhas, Condado, Lagoa, Paulista, Pombal, São Bentinho, São Domingos, Vista Serrana

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE CUITÉ (4º)

Baraúna, Barra de Santa Rosa, Cubati, Cuité, Frei Martinho, Nova Floresta, Nova Palmeira, Pedra Lavrada, Picuí, São Vicente do Seridó, Sossêgo.

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE MONTEIRO (5º)

Amparo, Camalaú, Caraúbas, Congo, Coxixola, Gurjão, Monteiro, Ouro Velho, Parari, Prata, Santo André, São João do Cariri, São João do Tigre, São José dos Cordeiros, São Sebastião do Umbuzeiro, Serra Branca, Sumé, Zabelê.

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE ITAPORANGA (7º)

Aguiar, Boa Ventura, Conceição, Coremas, Curral Velho, Diamante, Ibiara, Igaracy, Itaporanga, Nova Olinda, Olho d'Água, Pedra Branca, Piancó, Santa Inês, Santana de Mangueira, Santana dos Garrotes, São José de Caiana, Serra Grande.

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE CATOLÉ DO ROCHA (8º)

Belém do Brejo do Cruz, Bom Sucesso, Brejo do Cruz, Brejo dos Santos, Catolé do Rocha, Jericó, Mato Grosso, Riacho dos Cavalos, São Bento, São José do Brejo do Cruz.

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE PRINCESA ISABEL (11º)

Água Branca, Imaculada, Juru, Manaíra, Princesa Isabel, São José de Princesa, Tavares.

1.5 O processo de seleção será coordenado e operacionalizado pelo Núcleo de Seleção e Treinamento (NUSET) da ESPEP, com o apoio da Comissão estabelecida na Portaria 005/2018, publicada no DOE de 28.03.2018, com 06 membros, especialmente designada pela ESPEP para esta finalidade.

1.6 A ESPEP tem como foco o desenvolvimento de programas e projetos direcionados às finalidades de planejar, organizar, dirigir, coordenar, executar, controlar e avaliar as ações relativas à formação e desenvolvimento de recursos humanos no âmbito da Administração Pública Estadual.

1.7 As inscrições previstas neste Edital deverão ser feitas exclusivamente por meio do endereço eletrônico: www.portaldacidadania.pb.gov.br no período 06 a 13 de abril de 2018, encerrando às 23h59min.

1.8 É assegurado à ESPEP o direito de cancelar, no todo ou em parte, esta seleção de professores (as) formadores (as), mediante justificativa, sem que caiba, em decorrência dessa medida, qualquer indenização ou compensação aos participantes, considerando que o(a) candidato(a), não tem assegurado o direito líquido e certo à contratação.

1.9 A qualquer tempo poder-se-á anular a inscrição, ou tornar sem efeito a contratação do(a) candidato(a), desde que verificadas falsidades ou inexatidões de declarações ou irregularidades na inscrição ou nos documentos.

1.10 A inexistência de candidatos(as) inscritos (as) e/ou selecionados(as) faculta à ESPEP a possibilidade de contratação direta do(a) profissional, desde que atendidos os requisitos de titulação e de qualificação exigidos.

1.11 Não serão de responsabilidade da ESPEP as eventuais despesas relativas a transporte, alimentação, hospedagem e passagens dos Professores(as) Formadores(as) convocados(as).

2. OBJETO

2.1 As normas deste Edital têm por objeto a seleção de profissionais especializados no cadastro de prestadores (as) de serviços para os Cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e Transtornos do Espectro do Autismo, bem como outros cursos propostos pela ESPEP/FDR em áreas afins, na forma estabelecida neste instrumento, destinados a servidores públicos que atuam nas 14 (quatorze) Regiões Geoadministrativas do Estado da Paraíba, cujo recurso é oriundo do Fundo Especial de Desenvolvimento de Recursos Humanos (FDR).

2.2 A inscrição de professores(as) formadores(as) nesta seleção, implicará na aceitação integral e irrestrita das condições estabelecidas neste Edital.

3. DA ÁREA DE ATUAÇÃO E VAGAS

3.1 A Seleção de Professores(as) Formadores visa à contratação temporária de **08 (oito) professores(as) formadores(as)**, para atuarem nos Cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e Transtornos do Espectro do Autismo na modalidade presencial, nos cursos selecionados e na região e/ou regiões geoadministrativas selecionadas no ato da inscrição (conforme tabelas abaixo), bem como em outros cursos propostos pela ESPEP/FDR em áreas afins.

CURSO DE CURSOS DE BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

TABELA 1

MÓDULO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS
Módulo I: Manipulação Higiênica de alimentos/Introdução à microbiologia dos alimentos/Noções e conceitos de microbiologia de alimentos/ Condições de crescimento dos microrganismos; Deterioração dos alimentos; Microrganismos patogênicos; Tipos de contaminação dos alimentos; Contaminação cruzada; Controle de pragas e vetores urbanos. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	20h	Graduação em Nutrição reconhecida pelo MEC
Módulo II - Doenças Transmitidaspor Alimentos (DTA's); – Tipos de doenças veiculadas por alimentos: – Alimentos de maiores riscos de contaminação:o – Causas de ocorrências de DTA's.		

Módulo III – Higiene pessoal na manipulação de alimentos/Higiene ambiental na manipulação de alimentos/ Agentes de limpeza e sanitização.		
---	--	--

CURSO DE TRANSTORNOS DO ESPECTRO DO AUTISMO

TABELA 2

MÓDULO	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS
Módulo I – Conceitualização do Transtorno do Espectro do Autismo	32 horas	Graduação em Psicologia ou Psicopedagogia ou Pedagogia ou Fonoaudiologia reconhecidas pelo MEC
Módulo II – Políticas públicas em TEA		
Módulo III – Desenvolvimento Típico x atípico do TEA		
Módulo IV – A escola		

3.2 O (a) Candidato (a) no ato da inscrição poderá selecionar o Curso de seu interesse (**Cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e Transtornos do Espectro do Autismo**), observando a carga horária e os pré-requisitos especificados nas tabelas 1 e 2 (ITEM 3).

3.3 O (a) Candidato (a) no ato da inscrição poderá **selecionar apenas um dos cursos por região geoadministrativa, bem como limitando- se no ato da inscrição selecionar até 2 (duas) regiões geoadministrativas** observando a distribuição nas Tabelas, 3,4,5,6,7,8,9,10 e 11 (ITEM 3.6). Ficando a critério da Instituição, de acordo com a necessidade, a convocação.

3.4 O(A) candidato(a) após selecionar a respectiva região/curso/módulo no ato da inscrição, de acordo com as Tabela 1 e 2 e; Tabela 3,4,5,6,7,8,9,10 e 11, inseridas neste edital, importará anuência e disponibilidade para ministrar as aulas em qualquer Município da região geoadministrativa optada, sob pena de ser excluído do respectivo cadastro, salvo justificativa devidamente comprovada.

3.5 Da distribuição de vagas para a contratação temporária de 08 (oito) professores(as) formadores(as), por excepcional interesse público, nos cursos de **Cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e Transtornos do Espectro do Autismo**, bem como, outros cursos propostos pela ESPEP/FDR em áreas afins; para atuarem nas respectivas regiões geoadministrativas: no ato da inscrição, de acordo com as tabelas abaixo:

3.6 DAS VAGAS E LOCALIDADES

TABELA 3

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE JOÃO PESSOA (1º) E MAMANGUAPE (14º)	
MÓDULOS DO CURSO BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	VAGA
Módulo I: Manipulação Higiênica de alimentos/Introdução à microbiologia dos alimentos/Noções e conceitos de microbiologia de alimentos/ Condições de crescimento dos microrganismos; Deterioração dos alimentos; Microrganismos patogênicos; Tipos de contaminação dos alimentos; Contaminação cruzada; Controle de pragas e vetores urbanos. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	01

Módulo II - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's); – Tipos de doenças veiculadas por alimentos: – Alimentos de maiores riscos de contaminação: o – Causas de ocorrências de DTA's.	
Módulo III – Higiene pessoal na manipulação de alimentos/Higiene ambiental na manipulação de alimentos/ Agentes de limpeza e sanitização.	
MÓDULOS DO CURSO TRANSTORNOS DO ESPECTRO DO AUTISMO	VAGA
Módulo I – Conceitualização do Transtorno do Espectro do Autismo	01
Módulo II – Políticas públicas em TEA	
Módulo III – Desenvolvimento Típico x atípico do TEA	
Módulo IV – A escola	
TOTAL	02

TABELA 4

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE CAMPINA GRANDE (3°), GUARABIRA (2°) E ITABAIANA (12°)	
MÓDULO DO CURSO BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	VAGA
Módulo I: Manipulação Higiênica de alimentos/Introdução à microbiologia dos alimentos/Noções e conceitos de microbiologia de alimentos/ Condições de crescimento dos microrganismos; Deterioração dos alimentos; Microrganismos patogênicos; Tipos de contaminação dos alimentos; Contaminação cruzada; Controle de pragas e vetores urbanos. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	01
Módulo II - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's); – Tipos de doenças veiculadas por alimentos: – Alimentos de maiores riscos de contaminação: o – Causas de ocorrências de DTA's.	
Módulo III – Higiene pessoal na manipulação de alimentos/Higiene ambiental na manipulação de alimentos/ Agentes de limpeza e sanitização.	
MÓDULOS DO CURSO TRANSTORNOS DO ESPECTRO DO AUTISMO	VAGA
Módulo I – Conceitualização do Transtorno do Espectro do Autismo	01
Módulo II – Políticas públicas em TEA	
Módulo III – Desenvolvimento Típico x atípico do TEA	
Módulo IV – A escola	
TOTAL	02

TABELA 5

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE CAJAZEIRAS (9º) E SOUSA (10º)	
MÓDULO DO CURSO BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	VAGA
Módulo I: Manipulação Higiênica de alimentos/Introdução à microbiologia dos alimentos/Noções e conceitos de microbiologia de alimentos/ Condições de crescimento dos microrganismos; Deterioração dos alimentos; Microrganismos patogênicos; Tipos de contaminação dos alimentos; Contaminação cruzada; Controle de pragas e vetores urbanos. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	01
Módulo II - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's); – Tipos de doenças veiculadas por alimentos: – Alimentos de maiores riscos de contaminação: o – Causas de ocorrências de DTA's.	
Módulo III – Higiene pessoal na manipulação de alimentos/Higiene ambiental na manipulação de alimentos/ Agentes de limpeza e sanitização.	
MÓDULOS DO CURSO TRANSTORNOS DO ESPECTRO DO AUTISMO	VAGA
Módulo I – Conceitualização do Transtorno do Espectro do Autismo	01
Módulo II – Políticas públicas em TEA	
Módulo III – Desenvolvimento Típico x atípico do TEA	
Módulo IV – A escola	
TOTAL	02

TABELA 6

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE PATOS (6º) E POMBAL (13º)	
MÓDULO DO CURSO BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	VAGA
Módulo I: Manipulação Higiênica de alimentos/Introdução à microbiologia dos alimentos/Noções e conceitos de microbiologia de alimentos/ Condições de crescimento dos microrganismos; Deterioração dos alimentos; Microrganismos patogênicos; Tipos de contaminação dos alimentos; Contaminação cruzada; Controle de pragas e vetores urbanos. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	01
Módulo II - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's); – Tipos de doenças veiculadas por alimentos: – Alimentos de maiores riscos de contaminação: o – Causas de ocorrências de DTA's.	
Módulo III – Higiene pessoal na manipulação de alimentos/Higiene ambiental na manipulação de alimentos/ Agentes de limpeza e sanitização.	

MÓDULOS DO CURSO TRANSTORNOS DO ESPECTRO DO AUTISMO	VAGA
Módulo I – Conceitualização do Transtorno do Espectro do Autismo	01
Módulo II – Políticas públicas em TEA	
Módulo III – Desenvolvimento Típico x atípico do TEA	
Módulo IV – A escola	
TOTAL	02

TABELA 7

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE CUITÉ (4º)	
MÓDULO DO CURSO BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	VAGA
Módulo I: Manipulação Higiênica de alimentos/Introdução à microbiologia dos alimentos/Noções e conceitos de microbiologia de alimentos/ Condições de crescimento dos microrganismos; Deterioração dos alimentos; Microrganismos patogênicos; Tipos de contaminação dos alimentos; Contaminação cruzada; Controle de pragas e vetores urbanos. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	Cadastro
Módulo II - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's); – Tipos de doenças veiculadas por alimentos: – Alimentos de maiores riscos de contaminação: o – Causas de ocorrências de DTA's.	
Módulo III – Higiene pessoal na manipulação de alimentos/Higiene ambiental na manipulação de alimentos/ Agentes de limpeza e sanitização.	
MÓDULOS DO CURSO TRANSTORNOS DO ESPECTRO DO AUTISMO	VAGA
Módulo I – Conceitualização do Transtorno do Espectro do Autismo	Cadastro
Módulo II – Políticas públicas em TEA	
Módulo III – Desenvolvimento Típico x atípico do TEA	
Módulo IV – A escola	

TABELA 8

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE MONTEIRO (5º)	
MÓDULO DO CURSO BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	VAGA

Módulo I: Manipulação Higiênica de alimentos/Introdução à microbiologia dos alimentos/Noções e conceitos de microbiologia de alimentos/ Condições de crescimento dos microrganismos; Deterioração dos alimentos; Microrganismos patogênicos; Tipos de contaminação dos alimentos; Contaminação cruzada; Controle de pragas e vetores urbanos. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	Cadastro
Módulo II - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's); – Tipos de doenças veiculadas por alimentos: – Alimentos de maiores riscos de contaminação: o – Causas de ocorrências de DTA's.	
Módulo III – Higiene pessoal na manipulação de alimentos/Higiene ambiental na manipulação de alimentos/ Agentes de limpeza e sanitização.	
MÓDULOS DO CURSO TRANSTORNOS DO ESPECTRO DO AUTISMO	VAGA
Módulo I – Conceitualização do Transtorno do Espectro do Autismo	Cadastro
Módulo II – Políticas públicas em TEA	
Módulo III – Desenvolvimento Típico x atípico do TEA	
Módulo IV – A escola	

TABELA 9

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE ITAPORANGA (7º)	
MÓDULO DO CURSO BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	VAGA
Módulo I: Manipulação Higiênica de alimentos/Introdução à microbiologia dos alimentos/Noções e conceitos de microbiologia de alimentos/ Condições de crescimento dos microrganismos; Deterioração dos alimentos; Microrganismos patogênicos; Tipos de contaminação dos alimentos; Contaminação cruzada; Controle de pragas e vetores urbanos. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	Cadastro
Módulo II - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's); – Tipos de doenças veiculadas por alimentos: – Alimentos de maiores riscos de contaminação: o – Causas de ocorrências de DTA's.	
Módulo III – Higiene pessoal na manipulação de alimentos/Higiene ambiental na manipulação de alimentos/ Agentes de limpeza e sanitização.	
MÓDULOS DO CURSO TRANSTORNOS DO ESPECTRO DO AUTISMO	VAGA
Módulo I – Conceitualização do Transtorno do Espectro do Autismo	Cadastro
Módulo II – Políticas públicas em TEA	
Módulo III – Desenvolvimento Típico x atípico do TEA	
Módulo IV – A escola	

TABELA 10

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE CATOLÉ DO ROCHA (8º)	
MÓDULO DO CURSO BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	VAGA
Módulo I: Manipulação Higiênica de alimentos/Introdução à microbiologia dos alimentos/Noções e conceitos de microbiologia de alimentos/ Condições de crescimento dos microrganismos; Deterioração dos alimentos; Microrganismos patogênicos; Tipos de contaminação dos alimentos; Contaminação cruzada; Controle de pragas e vetores urbanos. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	Cadastro
Módulo II - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's); – Tipos de doenças veiculadas por alimentos: – Alimentos de maiores riscos de contaminação: o – Causas de ocorrências de DTA's.	
Módulo III – Higiene pessoal na manipulação de alimentos/Higiene ambiental na manipulação de alimentos/ Agentes de limpeza e sanitização.	
MÓDULOS DO CURSO TRANSTORNOS DO ESPECTRO DO AUTISMO	VAGA
Módulo I – Conceitualização do Transtorno do Espectro do Autismo	Cadastro
Módulo II – Políticas públicas em TEA	
Módulo III – Desenvolvimento Típico x atípico do TEA	
Módulo IV – A escola	

TABELA 11

REGIÃO GEOADMINISTRATIVA DE PRINCESA ISABEL (11º)	
MÓDULO DO CURSO BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS	VAGA
Módulo I: Manipulação Higiênica de alimentos/Introdução à microbiologia dos alimentos/Noções e conceitos de microbiologia de alimentos/ Condições de crescimento dos microrganismos; Deterioração dos alimentos; Microrganismos patogênicos; Tipos de contaminação dos alimentos; Contaminação cruzada; Controle de pragas e vetores urbanos. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	Cadastro
Módulo II - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's); – Tipos de doenças veiculadas por alimentos: – Alimentos de maiores riscos de contaminação: o – Causas de ocorrências de DTA's.	

Módulo III – Higiene pessoal na manipulação de alimentos/Higiene ambiental na manipulação de alimentos/ Agentes de limpeza e sanitização.	
MÓDULOS DO CURSO TRANSTORNOS DO ESPECTRO DO AUTISMO	VAGA
Módulo I – Conceitualização do Transtorno do Espectro do Autismo	Cadastro
Módulo II – Políticas públicas em TEA	
Módulo III – Desenvolvimento Típico x atípico do TEA	
Módulo IV – A escola	

3.7 O (as)s candidatos(as) classificados(as) fora das vagas na Seleção de Professores(as) Formadores(as) para o Credenciamento de profissionais para os Cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e Transtornos do Espectro do Autismo, formarão cadastro de até 05 (cinco) vagas para cada curso, conforme o constante das Tabelas 1 e 2 (ITEM 3) , por região geoadministrativa de acordo com as Tabelas 3,4,5,6,7,8,9,10 e 11 (ITEM 3.6), por ordem decrescente de classificação do candidatos(as) por vaga.

3.8 A prática de falsidade ideológica em prova documental acarretará o cancelamento da inscrição do (a) candidato(a), sua eliminação da respectiva Seleção de Professores(as) Formadores(as) e anulação de todos os atos com respeito a ele praticados pela Escola de Serviço Público do Estado da Paraíba - ESPEP, ainda que já tenha sido publicado o Edital de Homologação do Resultado Final, sem prejuízo das sanções legais cabíveis.

4. ETAPAS DA SELEÇÃO DE PROFESSORES(AS) FORMADORES(AS):

4.1 A Seleção de Professores(as) Formadores(as) para o Credenciamento de profissionais especializados (as) para os Cursos de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos e Transtornos do Espectro do Autismo será composto pelas seguintes etapas:

- 4.1.1. Inscrição
- 4.1.2. Homologação das Inscrições
- 4.1.3. Da avaliação dos Títulos e da Experiência Profissional;
- 4.1.4. Resultado Preliminar
- 4.1.5. Recursos dos (as) Candidatos(as)
- 4.1.6. Resultado Final

4.2 Todas as etapas de seleção são eliminatórias, podendo o (a) candidato(a) ser excluído(a) do processo, caso não cumpra com os requisitos descritos neste Edital.

4.3 O processo de análise e seleção dos(as) candidatos(as) será realizado mediante as etapas, eliminatórias e classificatórias, constantes neste edital.

5. INSCRIÇÃO:

5.1 As inscrições são gratuitas, realizadas exclusivamente via internet no endereço eletrônico: www.portaldacidadania.pb.gov.br no período de 06 a 13 de abril de 2018, encerrando às 23h59min.

5.2 A inscrição constará do preenchimento do cadastro com os dados solicitados do(a) candidato(a) e do envio dos documentos exigidos para a função selecionada pelo(a) candidato(a), de acordo com o



ITEM 3, deste edital, devidamente escaneados e anexados, exclusivamente, **em formato PDF**, conforme disposto na Tabela de Pontuação, **ANEXO**, deste Edital.

5.3 Será permitida a inscrição **em apenas um dos cursos por região geoadministrativa, bem como limitando- se no ato da inscrição selecionar até 2 (duas) regiões geoadministrativas (conforme Tabelas 3,4,5,6,7,8,9,10e 11)**, de acordo com o perfil comprovado da sua competência. O candidato ao se inscrever deverá optar por apenas um dos cursos em cada Região Geoadministrativa.

5.4 Após a finalização da inscrição, **não** será permitida a alteração de dados, nem a complementação de documentos.

5.5 As informações prestadas no ato da inscrição serão de inteira responsabilidade do(a) candidato(a), sendo excluído(a) do processo aquele(a) que não preencher os dados solicitados de forma completa e correta, ou que se utilize de processos fraudulentos.

5.6 O período de inscrições poderá ser prorrogado por necessidade de ordem técnica e/ou operacional a critério da Escola de Serviço Público do Estado da Paraíba– ESPEP.

5.7 A prorrogação das inscrições de que trata o item anterior poderá ser feita sem prévio aviso, bastando, para todos os efeitos legais, a comunicação de prorrogação feita no site www.espep.pb.gov.br.

5.8 Todas as etapas de seleção são eliminatórias, podendo o (a) candidato(a) ser excluído(a) do processo, caso não cumpra com os requisitos descritos neste Edital.

5.9 Não serão aceitas as inscrições que deixarem de atender rigorosamente os requisitos obrigatórios contidos neste edital.

6. HOMOLOGAÇÃO DA INSCRIÇÃO

6.1 Após o prazo estabelecido para as inscrições haverá a sua homologação, com a publicação nas datas previstas no cronograma deste edital (**ANEXO V**), disponibilizada no site www.espep.pb.gov.br e www.portaldacidadania.pb.gov.br

7. DA AVALIAÇÃO DOS TÍTULOS E DA EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

7.1 A avaliação será coordenada pelo Núcleo de Seleção e Treinamento – NUSSET da ESPEP, com o apoio da comissão designada pela Portaria 005/2018, publicada no DOE de 28.03.2018, com 06 membros.

7.2 A avaliação consiste na análise dos Títulos e Experiência Profissional devidamente comprovado conforme estabelecido na Tabela de Pontuação.

7.3 A análise documental será efetuada com base na entrega dos seguintes documentos:

- a) cópia do documento de Identificação Civil (RG ou CNH);
- b) cópia da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- c) cópia do comprovante de residência;
- d) apresentar documentação conforme requisitos da **TABELA 1 DO ITEM 3, de acordo com o curso escolhido (a) pelo(a) candidato(a) no ato da inscrição;**
- e) cópia dos documentos comprobatórios da experiência acadêmica e profissional de acordo com a **Tabela de Pontuação** da área escolhida (**ANEXO AO EDITAL**);
- f) currículo do candidato devidamente comprovado;

7.4 Não será homologada a inscrição do (a) candidato(a) que deixe de apresentar qualquer dos documentos exigidos no item 7.3, alíneas: **a, b, c, d.**

7.5 No ato da inscrição os documentos relacionados acima deverão ser escaneados e anexados exclusivamente **em formato PDF**.

7.6 Os(as) candidatos(as) serão classificados(as) conforme pontuação obtida na avaliação dos títulos acadêmicos (**que não é cumulativa**) e experiência profissional, a ser publicado no site www.espep.pb.gov.br e no www.portaldacidadania.pb.gov.br, em data prevista no Cronograma (**ANEXO V**).

7.7 Na avaliação de títulos e experiência profissional será atribuída pela Comissão uma nota máxima de até 100 (cem) pontos por candidato(a), considerando o estabelecido na Tabela de Pontuação (**ANEXO AO EDITAL**).

7.8 Os(as) profissionais selecionados(as) serão inseridos(as) no Cadastro de Prestadores(as) de Serviços da ESPEP/FDRH estando aptos(as) à prestação de serviços, quando demandados.

7.9 Serão considerados documentos de identificação para efeito de inscrição: Carteira de Identidade expedida pelas Secretarias de Segurança Pública ou Carteira de Habilitação com fotografia, na forma da Lei nº 9.503/97.

8. RESULTADO PRELIMINAR

8.1 O resultado preliminar da Seleção de Professores(as) Formadores(as) para o Credenciamento de profissionais constará do total da soma da pontuação obtida na avaliação dos títulos e a soma da pontuação obtida da experiência profissional, de caráter classificatório em ordem decrescente de pontuação, e será publicado e disponibilizado no site www.espep.pb.gov.br e www.portaldacidadania.pb.gov.br, em data prevista no Cronograma (**ANEXO V**) deste edital.

9. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

9.1 Em caso de empate na pontuação final do Processo Seletivo Simplificado serão critérios de desempate e classificado(a) o(a) candidato(a) que, na ordem a seguir, sucessivamente:

- a) Tiver idade igual ou superior a sessenta anos, até o último dia de inscrição deste Processo Seletivo Simplificado, nos termos do que aduz o art. 27, Parágrafo Único da Lei 10.741/2003 (Estatuto do idoso);
- b) Maior Pontuação de experiência profissional da área de concorrência;
- c) Com mais idade, considerando dia, mês e ano de nascimento;

10. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO

10.1 Será facultado o(a) candidato(a) o Recurso após o Resultado Preliminar da Seleção de Professores(as) Formadores(as), a ser interposto, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados do dia útil seguinte à publicação do resultado preliminar, conforme as datas previstas no **CRONOGRAMA do ANEXO III**, cuja apreciação se dará pela Comissão designada pela Superintendência da ESPEP.

10.2 O recurso será formalizado por meio de REQUERIMENTO padrão constante no ANEXO II, deste Edital, devidamente preenchido, escaneado e anexado exclusivamente em formato PDF, encaminhado unicamente via internet no endereço eletrônico: nuset@espep.pb.gov.br

10.3 Os recursos deverão ser claros, consistentes e objetivos.

10.4 Os recursos inconsistentes ou intempestivos serão, preliminarmente, indeferidos.

10.5 Em nenhuma hipótese serão aceitos pedidos de revisão de recursos.

10.6 Os recursos que cujo teor desrespeite a banca será, preliminarmente, indeferido.



10.7 A divulgação do resultado do recurso será feita findo o prazo de recebimento dos recursos, conforme cronograma deste edital, sendo comunicado o(a) candidato(a) através do correio eletrônico informado no ato da inscrição.

10.8 Após a análise, os resultados dos recursos deferidos e indeferidos serão disponibilizados no site www.espep.pb.gov.br.

10.9 A comissão de isentará da responsabilidade da não informação do resultado do recurso, se o candidato não informar seu endereço eletrônico no ato da inscrição.

11. RESULTADO FINAL

11.1 O Resultado Final da Seleção de Professores(as) Formadores(as), depois de decidido todos os recursos interpostos, **constará do total da soma da pontuação obtida na avaliação de títulos e da experiência profissional**, e será publicado no dia 30 de abril de 2018, no Diário Oficial do Estado da Paraíba e disponibilizado no site www.espep.pb.gov.br e www.portaldacidadania.pb.gov.br obedecendo a ordem rigorosa de classificação, não se admitindo recurso desse resultado.

12. VALIDADE DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

12.1 O Cadastro de Prestadores(as) de serviços de Professores(as) Formadores(as) do Curso de Secretariado terá validade de até 12 (doze) meses, a partir da homologação do resultado final, podendo ser prorrogado igual período.

13. ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

13.1 A ESPEP com o apoio da comissão designada pela Superintendência, objetivando a garantia da qualidade do resultado efetivo do curso, realizará o acompanhamento e avaliação da prestação de serviços dos(as) profissionais atuantes em suas funções no curso, considerando:

13.2 O(a) profissional poderá ter seu trabalho descontinuado nas seguintes situações:

- a) desistência do serviço para que foi contratado(a);
- b) apresentação, a qualquer tempo, na vigência do respectivo contrato de prestação de serviços, de documentos que contenham informações inverídicas;
- c) negligência no zelo pelos equipamentos, material didático, estrutura física do local e bens patrimoniais para a realização do trabalho demandado, quer seja nas suas instalações, quer seja em estruturas de parceiros;
- d) utilização de qualquer material desenvolvido pela ESPEP para seus produtos e programas particulares, sem a prévia autorização da Instituição;
- e) afastamento da prestação do serviço contratado, mesmo temporariamente, sem razão fundamentada ou notificação prévia e formalização de substituições;
- f) designação ou substituição de outro(a) profissional, para executar o serviço para o qual foi contratado pela ESPEP;
- g) utilização da logomarca da ESPEP como referência para a realização de serviços não contratados diretamente ou em parceria com a Escola;
- h) atuação em desacordo com a ética profissional, consubstanciados nos objetivos, missão e finalidade do Projeto;
- i) Não adequação para executar as atividades para a qual foi contratado conforme este edital.

13.3 A avaliação será realizada por meio de instrumento próprio, aplicado ao público alvo participante, após a conclusão do módulo realizado, cujos registros serão disponibilizados para consulta interna na ESPEP e/ou pública, por meio dos *sites* da Escola.

14. DAS SITUAÇÕES DE DESCRENCIAMENTO E DO CREDENCIAMENTO EXCEPCIONAL:

14.1 O(a) profissional poderá ser descredenciado(a) nas seguintes situações:

- a) descumprimento ou violação, no todo ou em parte, do instrumento de contratação da prestação de serviços;
- b) recebimento de 03 (três) avaliações inferiores ao mínimo de 60% (sessenta por cento), seguidas ou desistência imotivada do serviço para que foi contratado(a);
- c) apresentação, a qualquer tempo, na vigência do respectivo credenciamento, de documentos que contenham informações inverídicas;
- d) indiscrição e falta de sigilo sobre particularidades da ESPEP.
- e) reiterados atrasos superiores a 20 (Vinte) minutos, fixado como limite máximo admitido para estar presente no local onde irá ministrar suas aulas;
- f) negligência no zelo pelos equipamentos, material didático, estrutura física do local e bens patrimoniais disponibilizados pela ESPEP, para a realização do trabalho demandado.
- g) afastamento da prestação do serviço contratado, mesmo temporariamente, sem razão fundamentada ou notificação prévia e formalização de substituições;
- h) uso de estratégias para pressionar, incitar, desabonar, seja por qualquer motivo, a própria ESPEP;
- i) atuação em desacordo com os princípios do respeito e da moral individual, social e profissional, da ética e das relações interpessoais.

14.2 O(a) profissional poderá requerer o descredenciamento, finda a execução do trabalho contratado ou, inclusive, antes de início das atividades, com a antecedência mínima de 05 (cinco) dias, relativos à data prevista para o início do módulo e ou módulos do Curso.

14.3 A ordem de classificação dos(as) profissionais cadastrados(as) será sempre observada, sendo facultada à ESPEP a manutenção do(a) primeiro(a) colocado(a) quando da oferta de novas turmas.

15. FORMA DE PAGAMENTO

15.1 O pagamento da prestação de serviços será efetuado diretamente ao profissional por depósito em conta corrente, exceto conta poupança.

15.2 Os valores serão pagos por hora/aula de acordo com a titulação, conforme tabela abaixo:

TITULAÇÃO	REMUNERAÇÃO POR HORA AULA
DOUTORADO	R\$140,00
MESTRADO	R\$120,00
ESPECIALIZAÇÃO	R\$100,00
GRADUAÇÃO	R\$80,00

15.3 Serão descontados da Remuneração dos profissionais os encargos sociais previsto em lei, bem como o previsto na Lei Estadual nº 9.335, de 25.01.2011, alterada pela Medida Provisória nº 171, de 25.03.2011 e Decreto nº 32.086, de 08.04.2011 e suas alterações.

15.4 Não serão de responsabilidade da ESPEP as eventuais despesas relativas a transporte, alimentação, hospedagem e passagens dos professores(as) convocados(as).

15.5 Todos (as) os(as) profissionais selecionados(as) deverão prestar contas de suas atividades através de relatórios.

16. DOS IMPEDIMENTOS DA INSCRIÇÃO E/OU CONTRATAÇÃO

16.1 São vedadas as inscrições e não será contratado(a) o(a) candidato(a) demitido(a) a bem do serviço público nas esferas Federal, Estadual ou Municipal da Administração Direta ou Indireta.

16.2 São vedadas as contratações dos(as) candidatos(as) que se encontrarem inseridos na regra geral de vedação à acumulação remunerada de cargos, empregos e funções públicas pelos agentes da Administração, nos termos da Constituição Federal.

16.3 São vedadas as contratações de candidatos (as) que não atendam os seguintes requisitos:

- a) Ter nacionalidade brasileira, no caso de nacionalidade portuguesa, estar amparado pelo Estatuto de igualdade entre brasileiros(as) e portugueses(sas), com reconhecimento do gozo dos direitos políticos, na forma do disposto no art. 12, § 1º da Constituição Federal; visto de permanência no Brasil.
- b) Ser maior de 18 (dezoito) anos de idade;
- c) Estar em dia com as obrigações militares;
- d) Estar em gozo dos direitos políticos;

17. DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 A inscrição do(a) candidato(a) implicará o conhecimento das presentes instruções e a tácita aceitação das condições do Seleção de Professores(as) Formadores(as), tais como se acham estabelecidas neste Edital e nas normas legais pertinentes, bem como em eventuais aditamentos e instruções específicas para a realização do processo, acerca das quais não poderá alegar desconhecimento.

17.2 É de inteira responsabilidade do(a) candidato(a), acompanhar a publicação de todos os atos, editais e comunicados referentes a esta Seleção de Professores(as) Formadores, no Diário Oficial do Estado da Paraíba ou na Internet, através dos endereços eletrônicos: www.espep.pb.gov.br ou www.portaldacidadania.pb.gov.br.

17.3 Será permitido o aproveitamento dos(as) classificados(as) nesta Seleção de Professores(as) Formadores(as) para outros cursos e projetos executados pela ESPEP, como também por outro órgão/entidade da Administração Pública Estadual, mediante pedido de autorização a ser encaminhado a este órgão.

17.4 Os(as) candidatos(as) aprovados(as), excedentes às vagas ofertadas serão mantidos em cadastro da ESPEP durante o prazo de validade deste Edital e poderão ser contratados(as) em função da disponibilidade de vagas, segundo a ordem de classificação.

17.5 O(a) candidato(a) é responsável pela atualização de suas informações pessoais, endereço residencial e e-mail durante a validação dessa Seleção de professores, a ser realizado diretamente na Superintendência da ESPEP, no endereço na Rua Neuza de Sousa Sales, s/n, Mangabeira VII, Cep: 58058-420, João Pessoa, PB. A não atualização poderá causar prejuízos ao candidato, sem nenhuma responsabilidade para a ESPEP.

17.6 A ESPEP não se responsabiliza pelo não recebimento dos documentos devido a quaisquer motivos de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, procedimento indevido do(a) PARTICIPANTE, bem como, por outros fatores que impossibilitem a transferência de dados, sendo de responsabilidade exclusiva do(a) PARTICIPANTE acompanhar a situação de sua inscrição.


17.7 Os casos omissos neste Edital serão analisados e resolvidos pela Comissão designada pela Superintendência da ESPEP.



17.8 Integram este Edital os seguintes Anexos:

- I – Tabela de Pontuação para *curriculum*
- II- Tabela de Pontuação para a função de Professor(a) formador(a);
- III – Requerimento do recurso de revisão.
- IV – Declaração de Disponibilidade.
- V – Cronograma

João Pessoa, 04 de abril de 2018.


Luciane Alves Coutinho
Superintendente

ANEXO I

TABELA DE PONTUAÇÃO PARA ANÁLISE DE *CURRICULUM*

CURSO – Boas Práticas na Manipulação de Alimentos

I - TITULAÇÃO - Será considerada apenas a titulação máxima		
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO POR ITEM	PONTUAÇÃO MÁXIMA
a) Doutorado Concluído	16 pontos	16 pontos
b) Mestrado Concluído	14 pontos	14 pontos
c) Especialização Concluída	10 pontos	10 pontos
Subtotal (Máximo a ser considerado: 16)		
II PRODUÇÃO		
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO POR ITEM	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Conferência ou palestra em congresso, simpósio ou seminário (como Conferencista/Ministrante/Palestrante no evento)	2 pontos	4 pontos
Resumos publicados em anais de congressos	2 pontos	4 pontos
Participação em projetos de Pesquisa/Extensão	2 pontos	4 pontos
Apresentação de painel em congressos/Simpósios	2 pontos	4 pontos
Artigo técnico-científico publicado	3 pontos	6 pontos
Subtotal (Máximo a ser considerado: 22)		
III - ATIVIDADES DIDÁTICAS		
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO POR ITEM	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Docência no Ensino superior (por disciplina/por semestre)	3 pontos	9 pontos
Docência na Educação Básica ou Ensino Técnico (por disciplina/por semestre)	3 pontos	9 pontos
Ministrante de Curso de até 20h (por curso ministrado)	1 ponto	5 pontos
Ministrante de Curso acima de 20h, (por curso ministrado)	3 pontos	9 pontos
Subtotal (Máximo a ser considerado: 32)		
IV - ATIVIDADES PROFISSIONAIS		
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO POR ITEM	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Participação em cursos com mais de 40 horas. (por curso)	2 pontos	6 pontos
Participação em congressos, seminários, simpósios e encontros. (por evento)	2 pontos	6 pontos
Participação em Monitoria (por cada projeto de monitoria)	2 pontos	6 pontos
Participação em bancas examinadoras (por banca)	2 pontos	6 pontos
Cargo de chefia ou direção em instituição de Educação Básica/Ensino Técnico/ Ensino Superior. (por cargo, mínimo de 6 meses em exercício)	2 pontos	6 pontos
Subtotal (Máximo a ser considerado: 30)		

Serão aceitos para fins de comprovação de Produção, Atividades Didáticas e Atividades Profissionais cópias da Carteira Profissional, Termo de Posse, de Contratos de Trabalho, de Atestados, Declarações ou Certidões de Tempo de Serviço, Certificados, Portarias, Diário Oficial

ANEXO II

TABELA DE PONTUAÇÃO PARA ANÁLISE DE *CURRICULUM* CURSO – Transtornos do Espectro do Autismo

I - TITULAÇÃO - Será considerada apenas a titulação máxima		
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO POR ITEM	PONTUAÇÃO MÁXIMA
a) Doutorado Concluído	16 pontos	16 pontos
b) Mestrado Concluído	14 pontos	14 pontos
c) Especialização Concluída	10 pontos	10 pontos
Subtotal (Máximo a ser considerado: 16)		
II PRODUÇÃO		
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO POR ITEM	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Conferência ou palestra em congresso, simpósio ou seminário (como Conferencista/Ministrante/Palestrante no evento)	2 pontos	4 pontos
Resumos publicados em anais de congressos	2 pontos	4 pontos
Participação em projetos de Pesquisa/Extensão	2 pontos	4 pontos
Apresentação de painel em congressos/Simpósios	2 pontos	4 pontos
Artigo técnico-científico publicado	3 pontos	6 pontos
Subtotal (Máximo a ser considerado: 22)		
III - ATIVIDADES DIDÁTICAS		
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO POR ITEM	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Docência no Ensino superior (por disciplina/por semestre)	3 pontos	9 pontos
Docência na Educação Básica ou Ensino Técnico (por disciplina/por semestre)	3 pontos	9 pontos
Ministrante de Curso de até 20h (por curso ministrado)	1 ponto	5 pontos
Ministrante de Curso acima de 20h, (por curso ministrado)	3 pontos	9 pontos
Subtotal (Máximo a ser considerado: 32)		
IV - ATIVIDADES PROFISSIONAIS		
CRITÉRIO	PONTUAÇÃO POR ITEM	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Participação em cursos com mais de 40 horas. (por curso)	2 pontos	6 pontos
Participação em congressos, seminários, simpósios e encontros. (por evento)	2 pontos	6 pontos
Participação em Monitoria (por cada projeto de monitoria)	2 pontos	6 pontos
Participação em bancas examinadoras (por banca)	2 pontos	6 pontos
Cargo de chefia ou direção em instituição de Educação Básica/Ensino Técnico/ Ensino Superior (por cargo, mínimo de 6 meses em exercício)	2 pontos	6 pontos
Subtotal (Máximo a ser considerado: 30)		

Serão aceitos para fins de comprovação de Produção, Atividades Didáticas e Atividades Profissionais cópias da Carteira Profissional, Termo de Posse, de Contratos de Trabalho, de Atestados, Declarações ou Certidões de Tempo de Serviço, Certificados, Portarias, Diário Oficial.

ANEXO III

REQUERIMENTO DE RECURSO

Eu, _____,
devidamente inscrito (a) no Processo de Seleção Simplificado para o
credenciamento de Profissionais Especializados no cadastro de Prestadores(as) de
Serviços _____ do _____ CURSO

_____,
Código _____, venho requerer a reapreciação do resultado, com base nos
seguintes argumentos:

João Pessoa, _____ de _____ de 2018.

Assinatura do Requerente

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE

Eu, _____,
devidamente inscrito (a) no Processo de Seleção Simplificado para o
credenciamento de Profissionais Especializados no cadastro de Prestadores de
Serviços no Curso de
_____, declaro que
apresento disponibilidade da carga horária do módulo e/ou
módulos _____ que me inscrevi para atender à
necessidade do referido curso.

João Pessoa, _____ de _____ de 2018.

Assinatura do Requerente

ANEXO V

CRONOGRAMA

ETAPAS DO PROCESSO	DATA
Inscrições	06 a 13 de abril de 2018
Homologação das Inscrições	18 de abril de 2018
Resultado Preliminar	24 de abril de 2018
Prazo recursal	25 a 26 de abril de 2018
Resultado Final	30 de abril de 2018