



ERRATA DO – EDITAL N.º 043/2016

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, através do Reitor e de acordo com as disposições da legislação em vigor, **TORNA PÚBLICO** por meio desta Errata que no item **1. DA ABERTURA**, onde se liam **190 (cento e noventa)** vagas, leiam-se 240 (duzentas e quarenta) vagas destinadas aos **cursos técnicos subsequentes**, e no item **1.6**, leia-se acréscimo de dois cursos com 60 vagas conforme o quadro abaixo. Com a inclusão desses dois cursos, estabelece-se o período de 31 de maio a 04 de junho de 2016, para solicitar a isenção, aos candidatos que se inscreverem para o Campus Cuiabá – Bela vista.

1.6 Das habilitações e vagas para o CAMPUS CUIABÁ – BELA VISTA

Cursos Pós-Médio	Vagas Reservadas para estudante de Escolas Públicas				Vagas para Não Cotista	Total de vagas	Duração	Período	Autorização de Funcionamento
	Renda familiar per capita bruta menor ou igual a 1,5 salário mínimo		Renda familiar per capita bruta superior a 1,5 salário mínimo						
	Pretos, Pardos, Indígenas	Outras etnias	Pretos, Pardos, Indígenas	Outras etnias					
1. Técnico em Alimentos	5	2	4	2	12	25	04 Semestres	Noturno	Resolução, N.º 071 de 21/12/12 CONSUP
2. Técnico em Química	5	2	4	2	12	25	04 Semestres	Noturno	Resolução, N.º 74 de 21/12/12 CONSUP
Local da prova: Cuiabá/MT					TOTAL DE VAGAS		50		

PERFIS DOS CURSOS – CAMPUS CUIABÁ-BELA VISTA

1. Técnico em Química

O profissional Técnico de Nível Médio em Química deverá dominar os conhecimentos acerca dos setores produtivos da área de Química, da organização e execução das operações inerentes aos processos químicos orgânicos e inorgânicos, do controle das técnicas de análises qualitativas e quantitativas, aplicando as técnicas e métodos analíticos e estatísticos, conhecendo e sabendo pôr em prática medidas de segurança e prevenção de acidentes no ambiente de trabalho.

Ao término do curso o aluno terá desenvolvido as seguintes competências gerais da área que o habilitarão ao mercado de trabalho ou a dar sequência a seus estudos:

- Operar, monitorar e controlar processos industriais, químicos e sistemas de utilidades.
- Controlar a qualidade de matérias primas, reagentes, produtos intermediários e finais e utilidades.
- Otimizar o processo produtivo, utilizando as bases conceituais dos processos químicos.
- Manusear adequadamente matérias-primas, reagentes e produtos.
- Realizar análises químicas em equipamentos de laboratório e em processos on-line.
- Organizar e controlar a estocagem e a movimentação de matérias-primas, reagentes e produtos.
- Planejar e executar a inspeção e a manutenção autônoma e preventiva rotineira em equipamentos, linhas, instrumentos e acessórios.
- Utilizar ferramentas da análise de riscos de processo, de acordo com os princípios de segurança.
- Aplicar princípios básicos de biotecnologia e de gestão de processos industriais e laboratoriais.
- Aplicar normas do exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional da área.
- Aplicar técnicas de Boas Práticas de Fabricação nos processos industriais e laboratoriais de controle de qualidade.
- Controlar mecanismos de transmissão de calor, operação de equipamentos com trocas térmicas, destilação, absorção, extração e cristalização.
- Controlar sistemas reacionais e a operação de sistema sólido-fluido.
- Aplicar princípios de instrumentação e sistemas de controle e automação.
- Controlar a operação de processos químicos e equipamentos tais como caldeira industrial, torre de resfriamento, troca iônica e refrigeração industrial.
- Selecionar e utilizar técnicas de amostragem, preparo e manuseio de amostras.



ERRATA DO – EDITAL N.º 043/2016

- Interpretar e executar análises instrumentais no processo.
- Coordenar programas e procedimentos de segurança e de análise de riscos de processos industriais e laboratoriais, aplicando princípios de higiene industrial, controle ambiental e destinação final de produtos.
- Coordenar e controlar a qualidade em laboratório e preparar análises, utilizando metodologias apropriadas.
- Utilizar técnicas microbiológicas de cultivo de bactérias e leveduras.
- Utilizar técnicas bioquímicas na purificação de substâncias em produção massiva.
- Utilizar técnicas de manipulação asséptica O profissional Técnico de Nível Médio em Química deverá dominar os conhecimentos acerca dos setores produtivos da área de Química, da organização e execução das operações inerentes aos processos químicos orgânicos e inorgânicos, do controle das técnicas de análises qualitativas e quantitativas, aplicando as técnicas e métodos analíticos e estatísticos, conhecendo e sabendo pôr em prática medidas de segurança e prevenção de acidentes no ambiente de trabalho.
- De culturas de células animais e vegetais.de culturas de células animais e vegetais.

2. Técnico em Alimentos


O Técnico na área de alimentos é o profissional que tem por característica a capacidade do trabalho em conjunto, conhecimento técnico, formação tecnológica e capacidade de mobilização destes conhecimentos, para atuar no mercado de trabalho de forma criativa, ética, empreendedora e consciente dos impactos sócio-culturais.

Ao concluir o curso o aluno deverá ser capaz de acompanhar cada uma das fases de industrialização do alimento dentro de um laboratório de controle de qualidade verificando a composição, os aspectos químicos e a qualidade dos alimentos, como também apresentar as competências profissionais gerais estabelecidas para o Técnico em Alimentos.

Desta forma, o IF-MT se propõe a preparar profissionais aptos a:

- Realizar controle de qualidade dos aspectos físico-químicos, microbiológicos, sensoriais, bromatológicos e toxicológicas dos alimentos;
- Coordenar e controlar a qualidade em laboratório;
- Analisar e avaliar as características, propriedades e condições da matéria prima no controle e processamento industrial.
- Acompanhar e monitorar o processo de industrialização de massas, bebidas, produtos lácteos, frutas e hortaliças, carnes, pescados e derivados.
- Auxiliar a inspeção sanitária e controle de qualidade dos alimentos.
- Implantar e monitorar sistemas de higienização e sanitização em indústrias de alimentos;
- Implantar, implementar, gerenciar e monitorar sistemas de gestão da qualidade e segurança alimentar tais como Procedimentos de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF/GMP) e Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) na indústria de alimentos, em consonância com a legislação sanitária vigente.
- Participar de projetos, pesquisas e experimentação na área de alimentos.
- Aplicar normas de exercício profissional e princípios éticos que regem a conduta do profissional da área.

Cuiabá, 31 de maio de 2016.


José Bispo Barbosa
Reitor do IFMT

“Nomeado pelo Decreto Presidencial de 08.04.2013”