

## **EDITAL FAIFSUL EDITAL N° 56/2023**

### **(RETIFICAÇÃO)**

**SELEÇÃO SIMPLIFICADA PARA PROVIMENTO DE VAGAS E FORMAÇÃO DE CADASTRO DE RESERVA PARA A FUNÇÃO DE PROFESSOR CONTEUDISTA, A FIM DE ATUAR NO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA OU QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL INTEGRADO AO ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS – EJA-EPT/EF.**

PROJETO PARA DESENVOLVIMENTO DE AÇÕES PARA IMPLEMENTAÇÃO DE POLÍTICA DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS INTEGRADA À EDUCAÇÃO PROFISSIONAL – NO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA (IFFar)

A FUNDAÇÃO ÊNNIO DE JESUS PINHEIRO AMARAL DE APOIO AO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA SUL-RIO-GRANDENSE torna pública a abertura das inscrições para o processo de provimento de vagas e cadastro de reserva para as funções de PROFESSOR CONTEUDISTA PARA CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA OU QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL INTEGRADO AO ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA-EPT/EF, conforme TERMO DE EXECUÇÃO DESCENTRALIZADA (TED) N° 9881/2020, aprovado pela Secretaria de Educação Básica (SAEB), em consonância com o Decreto 6.170/2007 e a Portaria Interministerial 424/2016, conforme segue:

#### **1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

- 1.1. O presente processo seletivo simplificado destina-se ao preenchimento de vagas para a função de PROFESSOR CONTEUDISTA para a elaboração e produção de materiais didáticos para Curso de Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional Integrado ao Ensino Fundamental na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – EJA-EPT/EF.
- 1.2. O processo seletivo será regido por este Edital.
- 1.3. Ao efetivar a inscrição, o candidato declara estar ciente do conteúdo deste Edital e acata na íntegra as suas disposições.
- 1.4. Os candidatos deverão estar atentos à legislação vigente em relação ao acúmulo de bolsas em programas de fomento para evitar a sobreposição, principalmente, de carga horária.
- 1.5. O cancelamento do projeto implicará automaticamente no cancelamento deste Edital.
- 1.6. Esta seleção destina-se ao provimento de vagas, conforme Anexo II, de acordo com a necessidade do IFFar.

1.7. O candidato que não preencher as exigências e os requisitos deste Edital será automaticamente eliminado da seleção.

1.8. Dúvidas e informações poderão ser encaminhadas para o e-mail: [edital.eja@iffarroupilha.edu.br](mailto:edital.eja@iffarroupilha.edu.br).

1.9. As etapas relativas ao presente processo de seleção constam no Cronograma (Anexo I) deste Edital.

## 2. DAS VAGAS

2.1. A distribuição das vagas, a carga horária e os requisitos exigidos por meio deste Edital encontram-se dispostos no Anexo II.

2.2. Para fins deste Edital, entende-se por **Professor Conteudista** o responsável pela elaboração de material didático pertinente à ementa (Anexo VIII) da(s) disciplina(s) para a(s) qual(is) foi selecionado.

## 3. DAS ATRIBUIÇÕES, DA REMUNERAÇÃO E DEFINIÇÕES PRELIMINARES

3.1. Os **Professores Conteudistas** terão as seguintes atribuições:

- Conhecer o Projeto Pedagógico do Curso e o sistema de execução do curso ao qual está vinculado;
- Participar das capacitações e formações específicas para produção de materiais didáticos para a Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – EJA-EPT/EF;
- Elaborar material didático seguindo a ementa (Anexo VIII) da(s) disciplina(s) para a(s) qual(is) foi selecionado em acordo com as orientações sobre a produção de conteúdos, roteiro e template(s) disponibilizado na formação;
- Adequar os conteúdos do material didático para o desenvolvimento do curso à linguagem da Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – EJA-EPT/EF;
- O material a ser produzido é um caderno didático, que poderá ser **disponibilizado** no formato impresso e/ou e-book;
- O profissional selecionado dará concessão total dos direitos autorais e de imagem, e receberá certificado de produção do material finalizado e aprovado.

3.2. A remuneração será correspondente à carga horária da disciplina e ao número de páginas desenvolvidas, conforme Quadro I e demais orientações.

Quadro I - Referência de métricas e valores do material finalizado e aprovado.

Carga Horária da Disciplina	Nº de Páginas Escritas	Prazos	Valor por material
20 horas	12 a 17	35 dias	R\$ 1.000,00
40 horas	22 a 27	45 dias	R\$ 2.000,00
60 horas	32 a 37	55 dias	R\$ 3.000,00

3.3. Os pagamentos serão realizados após o término da elaboração do material e aprovação da equipe de material didático do projeto, formada por Designers Instrucionais, Designers Gráficos e Coordenação de Material Didático.

3.4. Para cada disciplina será confeccionado um caderno didático, conforme Anexo II - REQUISITO MÍNIMO, VAGAS, DISCIPLINA E CARGA HORÁRIA, deste edital.

3.5. Para a aprovação do material didático, sua elaboração deverá seguir a ementa da disciplina, atender às orientações, definições, roteiros e template(s) disponibilizados na formação. Após a análise, o material será submetido à aprovação, tendo o professor 14 dias para realizar os ajustes solicitados e retornar o arquivo para a equipe.

3.6. Para fins deste edital, apresentamos algumas definições preliminares:

- I. Uma (01) página de conteúdo deve ser estruturada da seguinte forma: formato tamanho A4, fonte Arial, tamanho 12, espaçamento de entrelinhas de 1,5, margens superior e inferior com 2,5 cm e margens esquerda e direita com 3 cm. Nesta, consideram-se imagens que podem ter tamanhos distintos de acordo com a necessidade de ilustração do conteúdo abordado, sendo que estas não podem ser utilizadas em excesso.
- II. As imagens utilizadas devem ter resolução mínima de 200 dpi e, também, devem ser enviadas em arquivo separado em formato: JPG, PNG ou TIFF.
- III. Todas as imagens, figuras, tabelas ou quadros utilizados devem conter a indicação da fonte consultada, seguindo o sistema autor-data, e atender aos critérios de acessibilidade. Se a imagem, figura, tabela ou quadro for de autoria do próprio autor do material, a fonte deverá constar como "Autor".
- IV. Ao longo da escrita de todo o material, deve-se utilizar um padrão de indicação de fonte para as citações textuais: o sistema autor-data, composto pelo sobrenome do autor do texto ou do órgão responsável, seguido do ano de publicação da obra, além da numeração de página da citação. O método facilita a correlação entre a citação no texto e a referência completa localizada na lista de referências **bibliográficas**, ao final do documento.
- V. Ao utilizar informações de outra autoria, seja de maneira direta (citação literal) ou indireta (resumo das ideias ou síntese de um conteúdo), é necessário referenciar corretamente todas as fontes originais, para que não se configure em plágio. As principais normas para citações e referências **bibliográficas** serão disponibilizadas na formação sobre material didático organizado pela equipe.
- VI. Páginas pré-textuais não serão contabilizadas entre o número de páginas escritas, citado no Quadro I, sendo ela:
  - a. Página de rosto.
  - b. Página de créditos e ficha.
  - c. Página(s) de sumário.
  - d. Página de explicação de ícones.
- VII. Páginas textuais contabilizam-se como páginas escritas.
  - a. 12 a 17 páginas escritas, disciplina de 20 horas.
  - b. 22 a 27 páginas escritas, disciplina de 40 horas.
  - c. 32 a 37 páginas escritas, disciplina de 60 horas.

#### 4. DO COMPROMISSO DE PRODUÇÃO E DA RESPONSABILIDADE CIVIL

4.1. Todo o conteúdo será submetido à comprovação de autoria mediante software de análise de plágio e, em atendimento à Lei n.º 9.610/1998, e, sendo constatada a não autoria, a produção não será aceita, ficando a instituição isenta de qualquer compromisso financeiro e vínculo, de acordo com contrato firmado entre as partes.

#### 5. DOS REQUISITOS PARA A INSCRIÇÃO

5.1. Serão exigidos dos candidatos os seguintes requisitos para a inscrição:

- I. Ter disponibilidade de carga horária para participação da formação sobre produção de material didático e demais reuniões com a Coordenação de Desenvolvimento de Material Didático e equipe, para orientações e ajustes necessários no material entregue;
- II. Ser servidor do IFFar;
- III. Atender aos requisitos mínimos, conforme apresentado no Anexo II.
- IV. Não estar em gozo de afastamento de qualquer ordem, bem como não possuir redução de carga horária para fins de capacitação.

#### 6. DAS INSCRIÇÕES

6.1 Poderão inscrever-se, no processo regido por este edital, servidores do IFFar, que atendam aos requisitos citados no Anexo II e demais regras que regem este edital.

6.2 Os interessados poderão efetuar inscrição para o máximo de três (03) disciplinas, podendo ser autor simultaneamente em mais de um curso.

6.3 As inscrições ocorrerão exclusivamente via e-mail [edital.eja@iffarroupilha.edu.br](mailto:edital.eja@iffarroupilha.edu.br), no período definido conforme Cronograma constante no Anexo I, sendo que no título do e-mail deve ser informado o número do edital e o nome do candidato.

6.4 A data limite para o envio do e-mail será até o último dia do período para inscrições citado no Anexo I.

6.5 Não haverá cobrança de taxa de inscrição.

6.6 A inscrição deverá conter os documentos listados no item 6.7, abaixo relacionados, em um único arquivo na respectiva ordem, enviados em anexo ao e-mail. O nome do arquivo do anexo deve conter o número do edital e o nome do candidato, obrigatoriamente.

6.7 A inscrição deverá conter os seguintes documentos:

- I. Ficha de inscrição preenchida, disponível no Anexo IV.
- II. Termo de compromisso, disponível no Anexo V.
- III. Cópia da cédula de identidade – RG.
- IV. Cópia do cadastro de pessoa física – CPF.

- V. Comprovante atualizado de vínculo empregatício como servidor no IFFar.
- VI. Cópia do diploma de conclusão de graduação ou comprovante de qualificação na área.
- VII. Formulário de Avaliação, apresentado no Anexo VI, conforme cargo pretendido, e preenchido com a pontuação desejada, acrescido da documentação comprobatória para análise, digitalizada em um único arquivo seguindo a ordem do Formulário de Avaliação.

6.8 A responsabilidade pela documentação e pelas informações contidas será exclusivamente do candidato.

6.9 A Comissão de Seleção não se responsabilizará por documentação incompleta, e/ou erros de preenchimento na ficha de inscrição, e/ou envio que não obedeça a ordem de organização por grupo.

**6.10** Somente serão homologadas as inscrições que atenderem à **documentação** e à **organização** exigida neste Edital.

6.11 O candidato que não preencher as exigências deste Edital será automaticamente eliminado da seleção.

## 7. DA SELEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

7.1. As etapas relativas ao presente processo de seleção constam no Cronograma, objeto do Anexo I deste Edital.

7.2. Os requisitos mínimos, quantitativos de vagas, disciplina e carga horária encontram-se dispostos no Anexo II.

7.3. A Comissão de Seleção será composta por servidores do IF Farroupilha, os quais farão a análise documental com base no item 6.7 e nos critérios classificatórios para seleção (Anexo III deste Edital).

7.4. A divulgação será realizada na página do <http://www.ifsul.edu.br/fundacoes>, área documentos, de acordo com o cronograma do Anexo I. Também será publicado no sítio eletrônico institucional do IFFar [www.iffarroupilha.edu.br](http://www.iffarroupilha.edu.br).

7.5. Para fins de classificação, serão aplicados os critérios apresentados no Anexo III.

7.6. A Classificação se dará em ordem decrescente de pontuação obtida pelos candidatos por curso e disciplina.

7.7. Ocorrendo empate entre a pontuação dos candidatos, os critérios para o desempate serão respectivamente:

- I. maior titulação;
- II. maior idade;
- III. sorteio.

## 8. DA CONTRATAÇÃO E PRAZO PARA ENTREGA DO MATERIAL

8.1. Após contato da Comissão, para a contratação, o candidato/a deverá encaminhar para [edital.eja@iffarroupilha.edu.br](mailto:edital.eja@iffarroupilha.edu.br) um e-mail com o título: **Edital xx\_2023 - Professor Conteudista**, sendo que na mensagem do e-mail devem constar as seguintes informações:

- I. Nome Completo
  - II. Número do CPF
  - III. Listar: Nome do curso - Nome da(s) disciplina(s) que concorre.
  - IV. Comprovante dos dados bancários, em anexo ao e-mail.
- 8.2. O não envio, no prazo deste edital, da documentação solicitada implica a eliminação do candidato, permitindo a convocação do próximo classificado.
- 8.3. Os contratados terão o prazo definido para a elaboração do material, conforme **quadro I.**

## 9. RESULTADO

- 9.1. O Resultado Final da presente seleção será publicado no sítio eletrônico da fundação <http://www.ifsul.edu.br/fundacoes>, assim como no sítio eletrônico institucional [www.iffarroupilha.edu.br](http://www.iffarroupilha.edu.br).
- 9.2. A convocação dos candidatos selecionados obedecerá a lista de classificação apresentada como resultado final deste edital, atendendo à demanda do Projeto, podendo ser realizada a qualquer tempo dentro do prazo de validade deste Edital.
- 9.3. O candidato será informado via e-mail, o qual deverá ser respondido em até 24h após o horário de envio.
- 9.4. A recusa ou ausência de manifestação por parte do candidato implicará a convocação imediata do próximo classificado, sendo o candidato anterior realocado para o final da lista de classificação.

## 10. DOS RECURSOS

- 10.1. As dúvidas e/ou recursos decorrentes deste Edital deverão ser enviados para o e-mail [edital.eja@iffarroupilha.edu.br](mailto:edital.eja@iffarroupilha.edu.br), conforme datas e horários previstos no cronograma do Anexo I, utilizando o Formulário de Recursos do Anexo VII para posterior pronunciamento da Comissão responsável pelo Processo.
- 10.2. Os **candidatos** poderão solicitar vistas da(s) sua(s) ficha(s) de avaliação por meio eletrônico, [edital.eja@iffarroupilha.edu.br](mailto:edital.eja@iffarroupilha.edu.br), obedecendo ao período previsto no cronograma do Anexo I.

## 11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 11.1. O candidato é responsável pelo acompanhamento do Processo de Seleção, devendo buscar as informações e publicações correspondentes nos locais indicados neste edital.
- 11.2. A qualquer tempo, este edital poderá ser revogado, suspenso, retificado ou anulado, no todo ou em parte, por motivo de interesse público, sem que isso implique direito à indenização de qualquer natureza.
- 11.3. Eventuais mudanças neste edital serão realizadas através de editais de retificação ou editais complementares.
- 11.4. Não serão aceitas inscrições que forem entregues fora do prazo.
- 11.5. O presente Edital entra em vigor na data de sua divulgação.

11.6. O prazo de validade deste processo de seleção será de 01 (um) ano, a contar da data de publicação do Resultado Final, podendo ser prorrogado por igual período.

11.7. Casos omissos serão julgados pela Comissão de Seleção deste Edital.

Pelotas, 04 de janeiro de 2024.



Osmar Renato Brito Furtado  
Presidente da FAIFSUL

**ANEXO I**

**CRONOGRAMA**

<b>ATIVIDADE</b>	<b>PERÍODO</b>
Período para Inscrições	14/12/2023 a 17/01/2024
Relação Preliminar de Inscritos	19/01/2024
Interposição de recursos referentes à Relação Preliminar de Inscritos	22/01/2024 Até as 15h
Resultado dos Recursos e Relação Definitiva de Inscritos	23/01/2024
Resultado Preliminar da Classificação	24/01/2024
Pedido de vistas	25/01/2024 Até as 15h
Interposição de recursos referentes ao Resultado Preliminar da Classificação	26/01/2024 Até as 15h
Resultado dos Recursos e Resultado Final da Classificação	A partir de 29/01/2024



## ANEXO II

### REQUISITO MÍNIMO, VAGAS, DISCIPLINA E CARGA HORÁRIA

Curso Assistente Administrativo - 200h			
Ofertantes Campi Júlio de Castilhos e São Vicente do Sul			
REQUISITO MÍNIMO	DISCIPLINA	VAGA	CARGA HORÁRIA
Ter graduação na área de atuação Ser servidor do IFFar	Fundamentos da Administração e empreendedorismo	1	60 horas
Ter graduação na área de atuação Ser servidor do IFFar	Gestão de Pessoas e Comportamento nas Organizações	1	60 horas
Ter graduação na área de atuação Ser servidor do IFFar	Planejamento Financeiro	1	40 horas
Ter graduação na área de atuação Ser servidor do IFFar	Fundamentos de Direito	1	40 horas

Curso de Padeiro - 200h			
Ofertantes Campi Júlio de Castilhos e São Vicente do Sul			
REQUISITO MÍNIMO	DISCIPLINA	VAGA	CARGA HORÁRIA
Ter graduação na área de atuação Ser servidor do IFFar	Higiene na Manipulação dos Alimentos	1	20 horas
Ter graduação na área de atuação Ser servidor do IFFar	Nutrição	1	20 horas
Ter graduação na área de atuação Ser servidor do IFFar	Panificação I	1	20 horas
Ter graduação na área de atuação Ser servidor do IFFar	Ética e Relações Humanas no Trabalho	1	20 horas
Ter graduação na área de atuação Ser servidor do IFFar	Panificação II	1	40 horas
Ter graduação na área de atuação Ser servidor do IFFar	Panificação III	1	40 horas
Ter graduação na área de atuação Ser servidor do IFFar	Gestão Financeira	1	40 horas

**ANEXO III**

**CRITÉRIOS CLASSIFICATÓRIOS PARA SELEÇÃO**

Grupos <sup>1</sup>	Titulação	Pontuação	
		Mínima	Máxima
<b>1. Formação Acadêmica/ Titulação</b>	Doutorado	5	5
	Mestrado	4	
	Especialização	3	
<b>2. Formação Pedagógica / Licenciatura / complementar</b>	Curso de Formação ou Capacitação em EJA ou EJA/EPT.	1 (ponto a cada 20h)	5
	Cursos de Formação Pedagógica.	5	
	Curso de Licenciatura.	5	
<b>3. Experiência Profissional no magistério</b>	Experiência profissional na EJA/EPT (Proeja) como professor.	2 (pontos por semestre)	4
<b>4. Vínculo empregatício</b>	Candidato servidor do Campus ofertante.	4	4
	Candidato servidor do IFFar.	2	
<b>5. Vínculo com o Projeto</b> (o candidato deverá optar por um dos itens)	Ter ministrado a disciplina no projeto, a qual se candidatou para a elaboração do material.	6	6
	Ter ministrado outra disciplina no projeto, diferente da que se candidatou para elaborar o material.	1 (por disciplinas)	
<b>TOTAL</b>			
Os comprovantes de titulação deverão estar devidamente organizados por grupo. Os certificados ou atestados deverão conter carga horária e data.			

ANEXO IV

FICHA DE INSCRIÇÃO PARA DISCIPLINA

DADOS PESSOAIS (preenchimento obrigatório)	
Nome:	
CPF:	
RG:	
Unidade de Lotação:	
Telefone: (     )	
E-mail:	
Espaço para encargo de Professor Conteudista	
Curso(s)	Disciplina(s)
<b>Observação:</b> encaminhar esta ficha de inscrição para disciplina em que se candidatar, devidamente assinada e acompanhada dos documentos comprobatórios	

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Candidato

**ANEXO V**

**TERMO DE COMPROMISSO**

Eu, \_\_\_\_\_, CPF: \_\_\_\_\_, declaro ter ciência das informações contidas nesse termo e no Edital nº \_\_/202\_\_ e das obrigações inerentes à qualidade de colaborador, no encargo de professor conteudista.

Local e data: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202\_\_.

Nome do colaborador: \_\_\_\_\_

Assinatura do colaborador: \_\_\_\_\_

**ANEXO VI**  
**FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO – PONTUAÇÃO PRETENDIDA**

<b>Nome</b>			
<b>Unidade de Lotação</b>			
<b>Grupos<sup>1</sup></b>	<b>Itens de pontuação</b>	<b>Pontuação</b>	
		<small>PRETENDIDA Preenchida pelo candidato</small>	<small>PREENCHIDA pela Comissão de Seleção</small>
<b>1. Formação Acadêmica / Titulação</b>	Doutorado		
	Mestrado		
	Especialização		
<b>2. Formação Pedagógica / Licenciatura / complementar</b>	Curso de Formação ou Capacitação em EJA ou EJA/EPT.		
	Cursos de Formação Pedagógica.		
	Curso de Licenciatura.		
<b>3. Experiência Profissional no magistério</b>	Experiência profissional na EJA/EPT (Proeja) como professor.		
<b>4. Vínculo empregatício</b>	Candidato servidor do Campus ofertante.		
	Candidato servidor do IFFar.		
<b>5. Vínculo com o Projeto</b> (o candidato deverá optar por um dos itens)	Ter ministrado a disciplina no projeto, a qual se candidatou para a elaboração do material.		
	Ter ministrado outra disciplina no projeto, diferente da que se candidatou para elaborar o material.		
<b>TOTAL</b>			
Os comprovantes de titulação deverão estar devidamente organizados por grupo. Os certificados ou atestados deverão conter carga horária e data.			

/ /202

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Candidato

**ANEXO VII**  
**FORMULÁRIO DE RECURSOS**  
(preenchida pelo candidato)

Nome do Candidato:
Telefone:
E-mail:
Curso:
Disciplina:
Número do edital:
<b>JUSTIFICATIVA – Fundamentação Teórica (máx. 10 linhas)</b>
<b>OBSERVAÇÃO (máx. 05 linhas)</b>

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Candidato

<b>ESPAÇO RESERVADO AO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO</b>
Nome:
Data:        /        /202__
Assinatura:

**ANEXO VIII**  
**Matrizes e ementas**

CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA OU QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL INTEGRADO AO ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA-EPT/EF: <b>ASSISTENTE ADMINISTRATIVO</b>	
<b>Disciplinas</b>	<b>Carga horária</b>
<b>Fundamentos da Administração e empreendedorismo Ementa:</b> Administração: conceitos básicos. Eficiência, eficácia e efetividade. Tipos de organizações. Funções administrativas. Conceitos, composto de Marketing. Marketing digital. Técnicas de atendimento ao cliente. Satisfação, fidelização e excelência no atendimento. Vendas. Técnicas de Comércio. Histórico, perfil e conceito sobre empreendedorismo e inovação. Plano de negócios.	60
<b>Gestão de Pessoas e Comportamento nas Organizações Ementa:</b> Fundamentos do Comportamento Organizacional. O indivíduo nas organizações: diversidade, atitudes e satisfação, emoções e sentimentos, personalidade e valores, percepção e tomada de decisão individual, motivação. Grupos e equipes de trabalho: comunicação, liderança, poder e política, conflito e negociação. O sistema organizacional: cultura e clima organizacional. Processos de Gestão de Pessoas.	60
<b>Planejamento Financeiro Ementa:</b> Planejamento pessoal e familiar financeiro. Orçamento. Consumo Planejado. Administração Financeira. Endividamento. Débito. Crédito. Contas a pagar e a receber. Despesas diversas. Capital de Giro. Saúde. Moradia.	40
<b>Fundamentos de Direito Ementa:</b> Constituição e legislação de empresas. Tipos de sociedades. Negociação. Direitos do consumidor. Direito do Trabalho e Previdenciário	40
<b>Total</b>	<b>200</b>

CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA OU QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL INTEGRADO AO ENSINO FUNDAMENTAL NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA-EPT/EF: <b>PADEIRO</b>	
<b>Disciplinas</b>	<b>Carga horária</b>
<b>Higiene na Manipulação dos Alimentos</b> <b>Ementa:</b> Introdução com os principais conceitos relativos a higiene na manipulação de alimentos. O Processo de higienização - procedimentos e sua importância em padarias. Principais microrganismos de interesse em alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Boas Práticas de Fabricação (Higiene do manipulador). Doenças transmitidas por alimentos – DTAs. Alimentos seguros - como garantir a qualidade dos produtos. Manipulação dos alimentos - principais cuidados (contaminações). Importância da higienização. Principais etapas e métodos de higienização. Boas práticas de fabricação voltada para padarias. Manual de BPF.	20
<b>Nutrição</b> <b>Ementa:</b> Introdução à Nutrição. Principais conceitos: o que é nutrição, leis da nutrição, Macro e micronutrientes, vitaminas. Alimentos e suas vitaminas e benefícios a saúde. Nutrientes dos alimentos (água, carboidratos, vitaminas, minerais). Nutrientes dos alimentos (carboidratos, proteínas, lipídios). Pirâmide alimentar, seus grupos e níveis. Alimentação saudável. Alimentos que levam a obesidade infantil e hipertensão. Nutrientes dos alimentos, porções diárias. Noções sobre rotulagem de alimentos.	20
<b>Panificação I</b> <b>Ementa:</b> Produção de alimentos seguros. Histórico e dados estatísticos da produção de trigo e seus derivados. Identificação das funções dos ingredientes utilizados na panificação. Identificação das leveduras do fermento e grânulos de amido no microscópio. Produção de massa e funcionalidade do glúten. Elaboração de mignon, cuquinhas, cucas, croissant, massa folhada, panetone e biscoito.	20
<b>Ética e Relações Humanas no Trabalho</b> <b>Ementa:</b> Fundamentos de Ética geral. Ética e moral. Conceitos de ética nas empresas, fenômenos grupais. Comunicação interpessoal. Motivação no Ambiente de Trabalho. Relações Humanas. Comunicação interpessoal. Globalização e as mudanças Comportamentais. História da Cultura Afro-Brasileira e Indígena. O que foi impulsionado pela globalização. Vantagens e desvantagens da globalização.	20
<b>Panificação II</b> <b>Ementa:</b>	40



Histórico e dados estatísticos da produção de trigo e seus derivados. Classificação e morfologia do grão de trigo. Composição química. Qualidade do trigo nacional. Processo de obtenção da farinha de trigo. Elaboração de pão de hambúrguer, francês, baguete e pão de batata.	
<b>Panificação III</b>  <b>Ementa:</b>  Produção de trigo, principais proteínas e características dos produtos panificáveis. Identificação das funções dos ingredientes utilizados na panificação; A funcionalidade do glúten; Extração do glúten da farinha de trigo; As leveduras do fermento e grânulos de amido no microscópio; Gestão da qualidade, sustentabilidade e segurança dos alimentos. Aulas práticas - receitas: produção de pão doce, pão Brioche, bolo de banana invertido, creme confeiteiro. Produção de massas frescas - ravioli, agnolini, capeletti, gravatinha, talharim. Produção de bem casadinhos de goiabada e doce de leite Produção de ricota e doce de leite. Produção de tortinhas de morango, pêssego, creme inglês e bem casados. Produção de massas e recheios de pizzas. Elaboração de produtos sem glúten. Elaboração de massas folhadas (croissant) e pão de queijo. Produção de panetones e chocotones.	40
<b>Gestão Financeira</b>  <b>Ementa:</b>  Fundamentos de gestão de materiais e logística. Planejamento Financeiro. Capital de Giro e Capital Fixo. Fluxo de Caixa. Controle Financeiro. Financiamentos de curto e de longo prazo.	40
Total	200