

EDITAL Nº 3/2024 - DRG/SRQ/IFSP, DE 23 DE FEVEREIRO DE 2024

**PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA A SELEÇÃO DE BOLSISTAS, NA MODALIDADE DOCENTE, PARA ATUAREM NO PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO, NO CAMPUS SÃO ROQUE DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO - IFSP**

O *Campus* SÃO ROQUE do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP, em conformidade com a Lei Federal nº 12.513/2011 e demais alterações; Resoluções CD/FNDE nº 04/2012, 6/2013 e 33/2012; Portaria MEC nº 1.042/2021; e a Resolução CS/IFSP nº 160/2014, faz saber que estarão abertas as inscrições para o Processo Seletivo Simplificado para a seleção de profissionais para atuarem como **docentes** em cursos de Formação Inicial e Continuada - FIC, no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), Bolsa-Formação Trabalhador.

### 1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O presente processo de seleção pública simplificado objetiva a seleção de servidores, ativos ou aposentados, do serviço público federal, estadual ou municipal, bem como quaisquer profissionais interessados para ocupar a função de **docente** para atuação e formação de cadastro de reserva técnica nos cursos de Formação Inicial e Continuada - FIC do Pronatec, que serão oferecidos no *Campus* SÃO ROQUE do IFSP e será regido por este Edital. O plano de aulas das disciplinas encontra-se no **ANEXO III**.

1.1.1. O presente processo de seleção pública simplificado será submetido à análise e seleção por uma comissão interna, designada pelo Diretor do *Campus* SÃO ROQUE do IFSP.

1.2. Os bolsistas selecionados atuarão com carga horária conforme Item 5.4.1, recebendo uma bolsa de acordo com o estabelecido pela Resolução CD/FNDE nº 04/2012 e Resolução CS/IFSP nº 160/2014, a serem financiadas pelo Ministério da Educação (MEC) por meio do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), durante o período da oferta do curso.

1.3. Os bolsistas selecionados poderão, a critério da Comissão Interna de Seleção, atuar novamente em outros períodos de oferta dos cursos além do exercício de 2024, recebendo de acordo com o período de permanência do *campus* no programa.

1.4. A contratação dos candidatos selecionados obedecerá à lista de classificação apresentada como resultado final deste processo de seleção pública simplificado e serão convocados conforme a demanda *Campus* SÃO ROQUE do IFSP, podendo ser realizada a qualquer tempo, durante o período dos cursos, com antecedência de dois dias úteis. A recusa ou ausência de manifestação por parte do candidato implicará na convocação imediata do próximo classificado, sendo o candidato anterior realocado para o final da lista.

### 2. DO PROGRAMA

2.1. O Pronatec tem como objetivo expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos técnicos e profissionais de nível médio, e de cursos de formação inicial e continuada para trabalhadores.

2.2. Esta ação intensifica a expansão da rede federal de educação profissional e tecnológica.

### 3. DAS FUNÇÕES, ATRIBUIÇÕES E REMUNERAÇÃO DA BOLSA

3.1. Os profissionais selecionados para atuar no Pronatec serão remunerados na forma de concessão de bolsas em conformidade com o art. 9º da Lei nº. 12.513 de 26/10/2011 e art. 15º da resolução CD/FNDE nº. 04 de 16/03/2012, pelo tempo de execução do curso.

3.2. A carga horária e a distribuição das disciplinas de cada bolsista serão definidas pela Coordenação-Adjunta do Pronatec no *campus*, em concordância com a Coordenadoria de Extensão e com a Direção Geral, podendo ser alterada conforme as necessidades exigidas pelas atividades e vagas pactuadas, com o intuito de garantir as condições financeiras, materiais e institucionais necessárias para o desenvolvimento dos cursos Pronatec.

3.3. Os profissionais selecionados que trabalham em outra instituição, pública ou privada, deverão apresentar Declaração de Disponibilidade de Carga Horária de acordo com o Modelo do Anexo II, autorizado pelo setor de Recursos Humanos das referidas instituições.

3.4. O horário e a carga horária de trabalho dos profissionais selecionados poderão ser alterados conforme necessidade da instituição e do programa, podendo este ser recontratado se houver a oferta do curso em outras edições.

3.5. O valor das bolsas que trata o subitem 3.1 obedecerá à Resolução CD/FNDE nº 4/2012 e Resolução CS/IFSP nº 160/2014.

3.5.1. A carga horária máxima semanal de dedicação ao Pronatec, para a função de docente, será de 16 horas semanais.

3.5.2. O valor da bolsa, para a função de docente, será de R\$ 50,00 por hora de 60 minutos.

3.5.3. Os profissionais selecionados poderão assumir suas funções e fazer jus ao recebimento da bolsa após a efetivação das matrículas no Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica (Sistec) e liberação dos recursos pelo FNDE ao IFSP.

3.6. Caso o(a) bolsista não possua vínculo efetivo com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal na oferta de educação profissionalizante, o valor das bolsas sofrerá desconto das obrigações tributárias e contributivas (INSS, ISSQN e IR) cabíveis, sendo de responsabilidade direta do profissional selecionado o cadastro junto à Prefeitura para emissão de documentos fiscais que possibilitem o

recolhimento dos impostos e a apresentação dos recibos ao setor financeiro do *campus*.

3.7. A carga horária prevista poderá ser alterada, limitada a carga horária máxima semanal, nos seguintes casos:

- a) por interesse da Instituição;
- b) por interesse do bolsista, desde que haja a concordância do Coordenador-Adjunto da Bolsa-Formação e sem prejuízo das atividades descritas para a função;
- c) a fim de adequar o exercício da função com as diretrizes da Resolução CD/FNDE nº. 04, de 16 de março de 2012.

3.8. Os profissionais bolsistas ocupantes da função de **docente** terão as seguintes atribuições:

- a) Planejar as aulas e atividades didáticas e ministrá-las aos beneficiários da Bolsa-Formação;
- b) Adequar a oferta dos cursos às necessidades específicas do público-alvo;
- c) Registrar no Sistec e Sistema Unificado de Administração Pública (Suap) a frequência e o desempenho acadêmico dos estudantes;
- d) Adequar os conteúdos, materiais didáticos, mídias e bibliografia às necessidades dos estudantes;
- e) Propiciar espaços de acolhimento e debate com os estudantes;
- f) Avaliar o desempenho dos estudantes;
- g) Participar dos encontros de coordenação promovidos pelos Coordenadores Geral e Adjuntos do Pronatec; e
- h) Participar das reuniões pedagógicas com o(a) Coordenador(a) Adjunto(a) do Pronatec no *campus*, Supervisor e Orientador.

#### 4. DAS INSCRIÇÕES

4.1. Poderão inscrever-se no presente edital, servidores ativos ou aposentados, do serviço público federal, estadual ou municipal, bem como quaisquer profissionais interessados que possuam os requisitos mínimos definidos para cada disciplina.

4.2. As inscrições para ocupação das vagas estarão abertas conforme cronograma apresentado no **item 8**, exclusivamente por meio do formulário eletrônico disponível no endereço <https://forms.gle/ECqrUo3fQEJpWFZJA>.

4.3. Os documentos de comprovação necessários, abaixo listados, deverão ser enviados no formulário de inscrição, em um único arquivo PDF (*Portable Document Format*).

- a) Cópia da Carteira de Identidade (RG);
- b) Cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- c) Cópia dos documentos que comprovem a escolaridade e experiência exigidas para a área de atuação pretendida;
- d) Em caso de estrangeiros, apresentar Registro Nacional de Estrangeiro (RNE) ou comprovante de naturalização;
- e) Indicação de disciplina(s) (Anexo I deste edital);
- f) Declaração de disponibilidade do bolsista (Anexo II deste edital);
- g) Preenchimento da planilha classificatória com a pontuação correspondente a documentação comprobatória apresentada.

4.3.1. A não entrega de qualquer documento obrigatório acarretará a eliminação do candidato e indeferimento da inscrição, podendo a administração chamar o próximo candidato classificado no processo de seleção interna simplificada.

4.4. Para cumprir as funções discriminadas, é necessário ter disponibilidade equivalente à carga horária assumida, respeitando o disposto na Resolução FNDE nº 04/2012 e Resolução CS/IFSP nº 160/2014.

4.4.1. Caso o Termo de Disponibilidade demonstre incompatibilidade de horário com a execução das atribuições da função pretendida, o candidato será eliminado e a inscrição indeferida, podendo a administração chamar o próximo candidato classificado no processo de seleção simplificada.

4.5. O candidato que não comprovar as informações contidas no formulário para entrega de documentos será automaticamente eliminado.

4.6. A equipe responsável pela Seleção não se responsabilizará por inscrições recebidas com eventuais erros de preenchimento da ficha de inscrição e demais formulários.

4.7. É permitido ao docente acumular outras funções no Pronatec, conforme previsto no §5º do Art. 14º da Resolução FNDE nº 04/2012, sendo de 20 horas semanais a carga horária máxima dedicada a atividades vinculadas à Bolsa-Formação.

4.8. Um docente poderá ministrar aulas em mais de um curso desde que as disciplinas informadas estejam de acordo com sua capacitação e formação técnica comprovada e a carga horária máxima semanal seja respeitada.

4.9. São de inteira responsabilidade dos candidatos as informações prestadas no ato da inscrição.

4.10. Serão anuladas, a qualquer tempo, as inscrições que não obedeçam às determinações contidas neste Edital.

#### 5. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

5.1. O processo seletivo será conduzido por uma Comissão de Seleção designada pelo Diretor-Geral do *Campus* SÃO ROQUE e constará de 01 (uma) fase única, de caráter classificatório, que consistirá na análise da documentação comprobatória, segundo a pontuação discriminada no item 6 deste edital, para os candidatos homologados.

5.2. Para efeito de homologação da inscrição serão considerados válidos apenas os candidatos que atendam os requisitos mínimos constantes

no item 5.2.1 deste Edital.

5.2.1. Disciplinas e cargas horárias

| <b>CURSO: AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>   |                                |  |                  |
|---|--------------------------------|--|------------------|
| <b>Dias de oferta:</b>  | QUA e QUI                      | <b>Turno de oferta:</b>  | MANHÃ (7:45-12h) |
| <b>Local de oferta:</b><br>IFSP - Campus SÃO ROQUE  |                                |  |                  |
| <b>Disciplina</b>   | <b>Carga horária total (h)</b> | <b>Requisitos Mínimos</b>  | <b>Período</b>   |
| <b>Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas</b>                               | 20                             | Graduação ou Especialização em Sociologia, Filosofia, Direito ou áreas correlatas.                         | 28/3/24 a 6/6/24 |
| <b>Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional</b> | 4                              | Graduação ou Especialização na área da Saúde, Licenciatura em Ciências Biológicas ou áreas correlatas.     | 8/8 a 22/8/24    |
| <b>Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira</b>  | 10                             | Licenciatura ou Especialização em Matemática ou áreas correlatas.  | 27/3/24 a 5/6/24 |
| <b>Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania</b>   | 6                              | Curso em Tecnologia da Informação ou áreas correlatas.   | 12/7 a 7/8/24    |
| <b>Produção de alimentos</b>  | 15                             | Curso Técnico Agrícola, ou Superior em Agronomia, Licenciatura em Ciências Biológicas ou áreas correlatas. | 27/3 a 22/5/24   |
| <b>Microbiologia</b>  | 20                             | Licenciatura ou Especialização em Ciências Biológicas ou áreas correlatas.                                 | 28/3 a 6/6/24    |
| <b>Ciência e Tecnologia de Alimentos e Bebidas</b>  | 20                             | Formação Técnica, Graduação ou Especialização em Alimentos ou áreas correlatas.                            | 13/6 a 12/9/24   |
| <b>Serviços de Alimentação</b>  | 20                             | Formação Técnica, Graduação ou Especialização em Gastronomia   | 12/6 a 4/9/24    |

|  |    |   |                                |
|--|----|---|--------------------------------|
| <b>História da Alimentação</b>   | 15 | Licenciatura em História ou Ciências Biológicas, Graduação em Nutrição, Agronomia ou áreas correlatas | 22/5 a 1/8/24                  |
| <b>Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária</b> | 5  | Graduação ou Especialização em Administração ou áreas correlatas.                                     | 14/8 a 4/9/24 (1 aula em 29/8) |
| <b>Direitos e Deveres da Trabalhadora</b>                              | 5  | Graduação ou Especialização em Direito, Artes ou áreas correlatas.                                    | 5/9 a 12/9/24                  |

## 6. CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

O candidato deverá lançar na planilha abaixo a sua pontuação, em conformidade com a documentação comprobatória, e juntar a planilha preenchida ao restante da documentação apresentada no ato da inscrição.

### 6.1. Planilha de Pontuação

| <b>Formação Acadêmica</b>  | <b>Pontuação ÚNICA</b> | <b>Pontuação</b> |
|--|------------------------|------------------|
| Curso de capacitação na área de atuação, com carga horária mínima de 10 horas    | 0,1 por curso          |                  |
| Curso de capacitação na área de atuação, com carga horária mínima . de 40 horas  | 0,2 por curso          |                  |
| Curso de capacitação na área de atuação, com carga horária mínima . de 80 horas  | 0,3 por curso          |                  |
| Curso de capacitação na área de atuação, com carga horária mínima . de 160 horas | 0,5 por curso          |                  |
| Curso de capacitação na área de atuação, com carga horária mínima . de 360 horas | 1,0 por curso          |                  |
| Especialização em área correlata à disciplina em que pretende atuar              | 1,5                    |                  |
| Graduação em área correlata à disciplina em que pretende atuar                   | 2,0                    |                  |
| Mestrado em área correlata à disciplina em que pretende atuar ou em Educação     | 2,5                    |                  |

|   |                       |               |                  |
|---|-----------------------|---------------|------------------|
| Doutorado em área correlata à disciplina em que pretende atuar ou em Educação                                       | 3,0                   |               |                  |
| <b>SUBTOTAL</b>   |                       |               |                  |
| <b>Experiência Profissional</b>   | <b>Pontuação</b>      |               | <b>Pontuação</b> |
|   | <b>Unitário</b>       | <b>Máximo</b> |                  |
| Experiência profissional na área do curso pretendido para atuação ou nas disciplinas do curso                       | 1,0<br>(por semestre) | 10,0          |                  |
| Tempo de docência (por área nos cursos de extensão ou FIC, outras edições do Pronatec ou por disciplina no Técnico) | 2,0<br>(por semestre) | 10,0          |                  |
| <b>SUBTOTAL</b>   | <b>3,0</b>            | <b>20,0</b>   |                  |
| <b>PONTUAÇÃO MÁXIMA (SOMATÓRIA DE TODOS OS ITENS)</b>   | <b>30 PONTOS</b>      |               |                  |

6.1.1. Os candidatos serão classificados em dois grupos distintos:

- a) servidores ativos ou aposentados do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo; e
- b) demais interessados a ocupar a função de **docente** para os cursos de Formação Inicial e Continuada - FIC Pronatec, que serão oferecidos no *Campus SÃO ROQUE* do IFSP.

6.1.2. Os candidatos serão classificados em duas listas distintas segundo os critérios apresentados no item anterior (6.1.1.).

6.1.3. Os candidatos pertencentes ao quadro de servidores ativos ou aposentados do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo terão **prioridade** sobre os demais, independente de sua pontuação, desde que apresentem os requisitos mínimos e conhecimentos compatíveis com a sua atuação como docente junto ao curso indicado.

## 7. DOS RESULTADOS

7.1. O resultado preliminar da análise do currículo, período para interposição de recurso e resultado final da análise de currículo ocorrerão conforme cronograma apresentado no **item 8**, no endereço eletrônico [mulheresmilsrq@gmail.com](mailto:mulheresmilsrq@gmail.com).

7.1.1. A interposição de recurso deverá ser feita exclusivamente pelo endereço eletrônico [mulheresmilsrq@gmail.com](mailto:mulheresmilsrq@gmail.com).

7.2. É de inteira responsabilidade do candidato o acompanhamento dos resultados e demais publicações referentes a este Edital.

7.3. Os candidatos selecionados somente receberão bolsas se respeitadas as normas estabelecidas no art. 14º da Resolução CD/FNDE nº 04/2012 e Resolução CS/IFSP nº 160/2014.

7.4. As dúvidas decorrentes deste Edital poderão ser esclarecidas pelo e-mail [mulheresmilsrq@gmail.com](mailto:mulheresmilsrq@gmail.com).

## 8. DO CRONOGRAMA

| <b>EVENTO</b>                          | <b>DATA/PERÍODO</b> |
|--|---------------------|
| Inscrições                             | 26 a 29/2/2024      |
| Publicação da lista final de inscritos | 04/03/2024          |

|  |            |
|--|------------|
| Recurso                                      | 05/03/2024 |
| Resultado preliminar da análise de currículo | 08/03/2024 |
| Recurso                                      | 11/03/2024 |
| Resultado final da análise de currículo      | 13/03/2024 |

## 9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A aprovação no processo seletivo assegurará apenas a expectativa de direito à concessão da bolsa, ficando a concretização deste ato condicionada à observância das disposições legais pertinentes, bem como da respectiva disponibilização financeira, em função da formação das turmas, da rigorosa ordem de classificação e do prazo de validade do processo seletivo.

9.1.1. O resultado final com a indicação do bolsista se dará por meio de portaria emitida pela Direção Geral do *campus*, e será válida pelo período correspondente à linha de fomento do Programa Mulheres Mil, sendo possível o aproveitamento deste profissional se houver continuidade ininterrupta da oferta de cursos na referida linha de fomento.

9.1.2. A permanência do bolsista no programa Pronatec, no *Campus* SÃO ROQUE do IFSP, estará sujeita à avaliação pedagógica e institucional realizada pela gestão geral do programa, em articulação com os Coordenadores-Adjuntos dos *campi*, ao longo de cada pactuação, conforme determina a Resolução CD/FNDE nº 04/2012.

9.2. A inexatidão ou irregularidade de informações, ainda que constatadas posteriormente, eliminará o candidato do processo seletivo, declarando-se nulos todos os atos decorrentes de sua inscrição.

9.3. A inscrição do candidato implicará o conhecimento destas normas e o compromisso de cumpri-las.

9.4. Será excluído o candidato que, em qualquer etapa do processo seletivo, utilizar meio fraudulento, meio ilícito, proibido ou atentar contra a disciplina no local de realização das inscrições ou análise dos currículos.

9.5. As ações do Pronatec também serão monitoradas pela Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC/MEC), por meio do acompanhamento e análise de indicadores e dos registros no sistema Sístec, ou na forma presencial, por diligência *in loco*.

9.5. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão de Seleção do *campus*.

SÃO ROQUE, 23/02/2024

KARINA MONTEIRO PINHEIRO

Diretora-Geral em Exercício

*Assinado eletronicamente*

Publicado no sítio institucional em 23 de fevereiro de 2024.

---

### ANEXO I

#### INDICAÇÃO DE DISCIPLINA

Nome:

Função: Docente - Pronatec

|                     |
|---------------------|
| Nome da disciplina: |
|---------------------|

|  |
|--|
|  |
|--|

Cidade, data.

Assinatura do requerente

**ANEXO II**  
**DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE**

Eu, \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, declaro para os devidos fins que tenho disponibilidade para o desempenho das atividades como BOLSISTA no Programa Bolsa-Formação do PRONATEC e que me comprometeri no cumprimento das atribuições a mim designadas e respectiva carga horária da atividade, sem causar prejuízo à carga horária regular de atuação, conforme disposto na Resolução CD/FNDE nº 04/2012.

| Turno | 4ª-feira | 5ª-feira |
|-------|----------|----------|
| Manhã |          |          |

\* assinalar os horários para os quais possui disponibilidade

Cidade, data.

Assinatura do requerente

**ANEXO III**

**Disciplina: Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas**

**EMENTA:** A luta por conquista de direitos civis culminou em leis e políticas específicas para proteção das mulheres dentro de uma sociedade patriarcal, como forma de promover a igualdade de direitos entre gêneros

**OBJETIVOS:** Apresentar e discutir as Políticas Públicas para Mulheres e suas repercussões nas relações de gênero e a divisão sexual do trabalho. Abordar e discutir as relações étnico raciais

**METODOLOGIA:** Aulas dialogadas e atividades práticas

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

Introdução às Políticas Públicas para Mulheres  
Relações de Gênero e a Divisão Sexual do Trabalho  
Educação das Relações Étnico-Raciais,

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

NOBRE, Miriam; MORENO, Renata; SAORI, Sheyla (orgs.). Experiências e desafios na construção de agendas feministas nos Territórios da Cidadania. São Paulo: SOF, 2015.

CARVALHO, L. Família chefiada por mulheres: relevância para uma política social dirigida. Revista Serviço Social & Sociedade, São Paulo, ano XIX, n. 57, p. 74-98, jul. 1998.

Ministério da Educação. Orientações e Ações para Educação das Relações Étnico-Raciais

Brasília: SECAD, 2006. 262 pg. Disponível em [http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/orientacoes\\_etnicoraciais.pdf](http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/orientacoes_etnicoraciais.pdf). Acesso em 28/10/2023.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

SISTEMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE DADOS (SEADE). Mulheres no mercado de trabalho da Região Metropolitana de São Paulo em 2018 . Disponível em: <http://www.seade.gov.br/produtos/mulher-e-trabalho/> Acesso em: 24 nov. 2020.  
neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Editora UNESP, 2010

**Disciplina: Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional**

EMENTA: Enquanto instrumento de inclusão social, a orientação para o autocuidado consiste numa necessidade e um direito que deve ser acessível a todos, principalmente às mulheres, tanto na sua vida pessoal, e principalmente na profissional, uma vez que ao se deparar com situações de exposição a perigos, entenda a necessidade e importância de se proteger e pratique o autocuidado.

OBJETIVOS: Apresentar e discutir a importância e os procedimentos relacionados à preservação da saúde física e mental pessoal e coletiva

METODOLOGIA: Aulas dialogadas e atividades práticas

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

Introdução à Segurança Alimentar e Nutricional  
b. Importância da utilização de EPI.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

MARCELLINO, Nelson Carvalho. Lazer e educação. 16. ed. Campinas: Papirus, 2011. 144 p. ISBN: 978-85- 308-0351-5

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

NAHAS, Markus Vinicius. Atividade Física, Saúde e Qualidade de Vida: conceitos e sugestões para um estilo de vida ativo. 3. ed, Londrina: Midiograf, 2003.

**Disciplina: Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira**

EMENTA: O uso de calculadoras e do telefone celular podem auxiliar na realização de operações matemáticas necessárias na vida cotidiana, como por exemplo no planejamento das despesas domésticas e administração do orçamento familiar

OBJETIVOS: Usar a calculadora como ferramenta para executar operações matemáticas

METODOLOGIA: Oficina

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

Economia Brasileira e Economia Feminista

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

IEZZI, Gelson [et alii]. Matemática: ciência e aplicações. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. v.1. ISBN: 978-85-02-19424-3.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

MELLO, José Luiz Pastore. Matemática: construção e significado. 1. ed. São Paulo: Moderna, 2005. ISBN: 85-1604806-3.

**Disciplina: Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania**

EMENTA: São diversas as possibilidades de uso de telefones celulares, que pode servir desde instrumento para a comunicação, educação, assim como para promoção da inclusão digital, econômica e social

OBJETIVOS: Usar o telefone celular como ferramenta para acessar informações e facilidades

METODOLOGIA: Oficina

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

Mini Curso de Inclusão Digital  
Palestra Marketing digital

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

SINGER, Paul. Introdução à Economia Solidária. 1ª ed. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

VIANA, A. L; VALADARES, R. (ORG.). Economia solidária e o mundo do trabalho: aprender e ensinar. Novo Hamburgo: Feevale, 2015.

**Disciplina: Ciência e Tecnologia de Alimentos e Bebidas**

EMENTA: Apresentar às estudantes a composição e as técnicas gerais de processamento e preparo de alimentos e bebidas de origem animal e vegetal

OBJETIVOS: Abordar o processamento de alimentos bem como a importância da tecnologia para promover estabilidade e segurança alimentar

METODOLOGIA: Aulas dialogadas e atividades práticas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Introdução à ciência e tecnologia de alimentos, transformação e processamento de alimentos, cadeias produtivas. Composição básica dos alimentos. Alimentos de origem vegetal, animal e derivados Alterações e conservação dos alimentos.



#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

GAVA, Altair Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel. 2008.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e segurança sanitária dos Alimentos. São Paulo: Varela, 2001. ISBN 85.85519.57.6

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

#### Disciplina: Produção de alimentos

EMENTA: Discutir a relação da humanidade com a alimentação, a história e desenvolvimento da agropecuária, os modelos de produção agropecuária em pequena e larga escala, e os principais sistemas de produção agropecuária.

#### OBJETIVOS:

Gerais: apresentar um panorama geral da produção agropecuária ao longo da história

Específicos: promover reflexão sobre as técnicas de produção agropecuária e suas consequências ao ambiente e consumidores

METODOLOGIA: Aulas dialogadas e atividades práticas

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

A história da humanidade e a obtenção de alimentos

Domesticação de animais e plantas

Análise crítica da revolução verde e seus desdobramentos na oferta e qualidade dos alimentos

Sistemas de produção agropecuária

Sistemas agroalimentares

Programa Nacional em Alimentação Escolar-PNAE

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

HIRAKURI, M. H.; DEBIASI, H.; PROCOPIO, S. de O.; FRANCHINI, J. C.; CASTRO, C. Sistemas de produção: conceitos e definições no contexto agrícola. Londrina: Embrapa Soja, 2012.

24 p. Disponível em <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/69333/1/Doc-335-OL.pdf>. Acesso em 27/11/2023.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). O Programa

Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), 2017. Disponível

em:<<http://www.fnde.gov.br/programas/pnae>> Acesso em: 10 de novembro de 2017.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. História das agriculturas no mundo: do

neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Editora UNESP, 2010. Disponível em <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/uploads/capacitacao/historia-das-agriculturas-no-mundo-mazoyer-e-roudart.pdf>. Acesso em 27/11/2023.

#### Disciplina: Serviços de Alimentação

EMENTA: Abordar a grande demanda por trabalhos manuais e repetitivos na cozinha industrial requer entendimento de seus riscos e emprego de técnicas de prevenção e otimização operacional. Apresentar os serviços usuais e instrumentação, utensílios e equipamentos, conceitos de rendimento operacional e riscos de doenças ligadas ao trabalho. e serviços realizados para o consumo de alimentos prontos, como a preparação de mesas e utensílios e disposição dos alimentos, como o emprego e operação de sistemas de serviço.

#### OBJETIVOS:

Gerais: apresentar uma visão geral dos serviços de alimentação e sua execução

Específicos: apresentar e reproduzir os serviços de preparação e disposição dos alimentos para consumo. Discutir a ergonomia do trabalho e os cuidados relacionados com doenças por esforço repetitivo e trabalhos em ambientes insalubres.

METODOLOGIA: Aulas dialogadas e atividades práticas

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

O ambiente de trabalho, a indumentária, os instrumentos de preparo e consumo de alimentos. Utensílios de trabalho

Equipamentos usados em cozinhas industriais, sua manipulação e manutenção

Procedimentos

Tipos de serviços de produção e distribuição de alimentos. Os serviços de alimentação em estabelecimentos educacionais

Doenças por esforço repetitivo e sua prevenção

A avaliação e melhoria da eficiência do trabalho. Produção e produtividade individual e coletiva

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

PALACIO, J.P.; THEIS, M. Gestão de Negócios em Alimentação. Princípios e Práticas.

Manole. 12ª edição. 2014.

GOMÉZ, B.G. Manual de Manipuladores de Alimentos. Marge Book. 1ª edição. 2016.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

ABREU, E. S. de, SPINELLI, M. G. N., PINTO, A. M. de S.. Gestão de unidades de

alimentação e nutrição: um modo de fazer. Editora Metha. 2016.

**Disciplina: Microbiologia**

**EMENTA:** Apresentar às estudantes o mundo microbiano, sua importância e os problemas

causados pelos mesmos. Descoberta dos microrganismos, histórico da microbiologia

**OBJETIVOS:** Apresentar o mundo dos microrganismos, abordando suas características,

utilidades e problemas causados. Apresentar as possibilidades de uso e as formas de controle

**METODOLOGIA:** Aulas dialogadas e atividades práticas

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:** A estrutura celular de animais, bactérias, fungos e

estrutura viral. Formas de vida microbiana. Métodos de controle microbiano. Desinfecção,

desinfetantes e preparo de soluções desinfetantes. Microscopia e visualização de estruturas

microbianas. Uso de microrganismos na produção de alimentos. Doenças transmitidas por

alimentos e bebidas

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

JAY, James M.; Microbiologia de Alimentos, 6ª edição. Porto Alegre (RS): Artmed, 2005.

FRANCO, Bernadete. D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos

Alimentos. São Paulo: Atheneu. 2005. 182p

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

PELCZAR Jr, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R.; EDWARDS, D. D.; PELCZAR, M. F.

Microbiologia: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books, 1997, 2ª ed. Vol.1. 525p

**Disciplina: História da Alimentação**

**OBJETIVOS:** Apresentar um retrospecto da humanidade do contexto da alimentação até a atualidade, e as mudanças e seus efeitos na cultura e estrutura da sociedade

**METODOLOGIA:** Aulas dialogadas e atividades práticas

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:** cultura alimentar das civilizações antigas e dos povos nativos do continente. Região de origem dos alimentos mais consumidos no mundo. Alimentos nativos do continente. Alimentação contemporânea, saúde e seus impactos na cultura e na sociedade

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

CASCUDO, Câmara. História da Alimentação no Brasil (Volume I e II), São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1983.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. História das agriculturas no mundo: do

neolítico à crise contemporânea. São Paulo: Editora UNESP, 2010. Disponível em <https://codeagro.agricultura.sp.gov.br/uploads/capacitacao/historia-das-agriculturas-no-mundo-mazoyer-e-roudart.pdf>. Acesso em 27/11/2023.

**Disciplina: Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária**

**EMENTA:** As mudanças no mundo do trabalho demandam a busca por alternativas aos modelos convencionais de sobrevivência e geração de renda. O trabalho voltado para a comunidade, dentro da perspectiva da reciprocidade, é um poderoso instrumento para reverter essa tendência

**OBJETIVOS:** Apresentar na forma de oficinas os princípios gerais da economia solidária, do cooperativismo e associativismo

METODOLOGIA: Aulas dialogadas e atividades práticas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- a. Associativismo e Cooperativismo
- b. Introdução à Economia Solidária

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SINGER, Paul. Introdução à Economia Solidária. 1ª ed. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

VIANA, A. L; VALADARES, R. (ORG.). Economia solidária e o mundo do trabalho: aprender e ensinar. Novo Hamburgo: Feevale, 2015.

**Disciplina:** Direitos e Deveres da Trabalhadora

**EMENTA:** As relações entre trabalhadoras e empregadores são reguladas por legislação específica que geram direitos e deveres que devem ser conhecidos e respeitados por ambas as partes.

**OBJETIVOS:** Apresentar os trâmites formais do processo admissional e demissional, o contrato de trabalho e suas modalidades, a carga horária, horário de almoço, férias remuneradas, folha de pagamento, rescisão de contrato, representação sindical, hierarquia, atribuições e descritivo de função das trabalhadoras.

METODOLOGIA: Aulas expositivas e dialogadas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Introdução à Consolidação das Leis do Trabalho (CLT)

Conceitos de Salário Mínimo

Reforma trabalhista

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

OAB-MG. Direitos Trabalhistas e Previdenciários das Mulheres. Disponível em [https://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/documentacao\\_e\\_divulgacao/doc\\_biblioteca/bibli\\_servicos\\_produtos/BibliotecaDigital/BibDigitalLivros/TodosOsLivros/Direitos-trabalhistas-e-previdenciario-da-mulher.pdf](https://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/documentacao_e_divulgacao/doc_biblioteca/bibli_servicos_produtos/BibliotecaDigital/BibDigitalLivros/TodosOsLivros/Direitos-trabalhistas-e-previdenciario-da-mulher.pdf). Acesso em 27/11/2023.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MTE. DIREITOS DA MULHER TRABALHADORA. Para um mundo do trabalho com respeito e dignidade. Disponível em <https://www.gov.br/trabalho-e-emprego/pt-br/noticias-e-conteudo/2023/junho/mte-lanca-cartilha-com-orientacoes-sobre-direitos-da-mulher-trabalhadora/cartilha.direitosdamulhertrabalhadora.mte.pdf>. Acesso em 27/11/2023.

Documento assinado eletronicamente por:

- Karina Monteiro Pinheiro, DIRETOR(A) ADJUNTO(A) - CD4 - DAA-SRQ, em 23/02/2024 09:36:33.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 23/02/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 702152

Código de Autenticação: de8a60d74f

