

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – IFAL
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO – PROEX
EDITAL Nº 23/2026 - PROEX/IFAL**

RETIFICADO, em 19/08/2026

EDITAL INSTITUCIONAL SIMPLIFICADO DE EXTENSÃO PARA SELEÇÃO DE PROFESSORES FORMADORES, VISANDO ATENDER AO PROGRAMA MULHERES MIL + CUIDADOS, NA MODALIDADE PRESENCIAL, ATRAVÉS DO PROGRAMA BOLSA-FORMAÇÃO

O Pró-Reitor de Extensão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Alagoas – Ifal, no uso de suas atribuições conferidas pela Portaria Nº 3.531/IFAL, de 6 de setembro de 2023, publicada no DOU Nº 173, 11 de setembro de 2023, de acordo com as determinações da Resolução nº 10/2011 do Conselho Superior do Ifal e Diretrizes da Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, do MEC, torna pública a realização do Processo Seletivo para bolsistas, para atuação nos Cursos do Programa Mulheres Mil, na modalidade presencial, ofertado pelo Instituto Federal de Alagoas, considerando as disposições legais aplicáveis, em especial o contido na Lei Federal nº 12.513/2011, na Lei Federal Nº 12.816/2013, no Manual de Gestão da Rede e-Tec Brasil Bolsa-Formação, na Portaria/MEC nº 817/2015, na Resolução CD/FNDE nº 04/2012, na Portaria MEC nº 1.152, de 22 de dezembro de 2015 e demais legislações em vigor.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1 A presente seleção será regida por este Edital e executada pela Coordenação do Programa e acompanhada pela Pró-Reitoria de Extensão;
- 1.2 A/O Bolsista Professor/a Formador/a selecionada/o atuará de acordo com as vagas e com os requisitos estabelecidos no presente Edital. As bolsas serão financiadas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), de responsabilidade do Ministério da Educação (MEC);
- 1.3 O pagamento da bolsa será efetuado, incidindo obrigações tributárias e contributivas, conforme a Lei Nº 12.816/2013;
- 1.4 Os cursos serão ofertados integralmente na modalidade presencial;
- 1.5 É vedado o acúmulo, por um mesmo profissional, de bolsas de diferentes atribuições previstas no art. 12 da Resolução/CD/FNDE nº 4, de 16 de março de 2012, sendo de 16 horas semanais a carga horária máxima em atividades vinculadas à Bolsa-Formação;
- 1.6 As datas e os prazos vigentes neste Edital encontram-se no Anexo I;
- 1.7 A convocação das/os candidatas/os selecionadas/os obedecerá à lista de classificação e ocorrerá conforme demanda do IFAL, de acordo com as turmas ofertadas em cada campus;
- 1.8 As aulas estão previstas, de acordo com o desenvolvimento das ações dos cursos, para acontecerem no horário vespertino, no período de Setembro a Dezembro de 2026, podendo este prazo ser prorrogado e/ou alterado, conforme necessidade institucional.

2. VAGAS E REQUISITOS NECESSÁRIOS

- 2.1 Poderão submeter-se ao Processo Seletivo as/os candidatas/os que atenderem aos pré-requisitos e critérios especificados a seguir:
- a) Servidor/a ativo ou inativo do quadro permanente da Rede Federal, ou de outra rede pública, que possua a qualificação exigida conforme requisitos do Anexo II;
 - b) Profissionais não pertencentes ao quadro de servidores públicos, que possuam a qualificação exigida, conforme requisitos do Anexo II.
- 2.2 As/Os servidores(as) públicos(as), além de preencherem os requisitos previstos no Anexo II, deverão enquadrar-se nas seguintes situações:
- a) Não estar em gozo de qualquer licença, ou afastamento de suas atividades profissionais;
 - b) Possuir disponibilidade de carga horária para atuar na função, conforme previsto neste Edital;
 - c) Não possuir redução de carga horária para fins de capacitação.
- 2.3 O afastamento da/o bolsista, em qualquer hipótese, do Programa Bolsa-Formação, implicará no cancelamento de sua bolsa.
- 2.4 As/Os servidores(as) públicos(as) deverão encaminhar, no ato da contratação, a autorização da Chefia Imediata, para atuarem no Programa, em modelo fornecido pela Coordenação Geral do Programa, conforme determina a Resolução FNDE nº 04/2012.

3. INSCRIÇÕES

- 3.1 Serão realizadas inscrições, de acordo com o número de vagas constantes no Anexo II, sendo permitida a participação da/o professor/a em apenas um campus e em até três disciplinas;
- 3.2 Caso venham a ocorrer mais inscrições do que o número de vagas, as/os inscritos(as) ficarão em lista de espera, obedecendo à ordem de classificação, conforme Anexo III;
- 3.3 As inscrições ocorrerão no período de **06 a 15/08/2026 21/08/2026**
- 3.4 As inscrições realizar-se-ão, exclusivamente, através do endereço eletrônico <https://selecoes.ifal.edu.br/publico/bolsasformacao/mandamento> (clique em seleções e, em seguida, em Bolsa-Formação), mediante preenchimento de um formulário eletrônico;
- 3.5 O Ifal não se responsabiliza por fatores de ordem técnica ou calamitosa que impeçam o preenchimento e o envio do formulário eletrônico;
- 3.6 Não haverá, sob qualquer pretexto, inscrição provisória, condicional e com documentação incompleta;
- 3.7 Somente será aceita documentação que for anexada ao formulário eletrônico no ato da inscrição;
- 3.8 Não haverá possibilidade de preenchimento do formulário de inscrição após o prazo final;
- 3.9 Para efeito de comprovação de envio, será observada a data/hora constante no banco de dados do sistema do formulário;
- 3.10 Para realizar a inscrição, a/o candidata/o deverá observar as seguintes exigências:
- a) Estar logado no ambiente de seleções do Ifal, no endereço eletrônico;
 - b) Possuir e-mail válido;
 - c) Anexar cópia do Documento Oficial de Identificação com foto (frente e verso, se

existir) e do CPF (Cadastro de Pessoa Física), quando o documento apresentado não possuir o número do CPF;

- d) Anexar comprovação dos requisitos necessários, conforme Anexo II;
- e) Anexar os documentos comprobatórios da pontuação autodeclarada ao formulário de inscrição, conforme Anexo III;
- f) Preencher corretamente o formulário *online*, possuindo todos os documentos declarados para posterior apresentação.

3.11 Para fins de pontuação, os documentos aceitos deverão ter data de emissão até o último dia de inscrição;

3.12 No caso das disciplinas que exigem graduação, não será aceita declaração de conclusão de curso, certificado, certidão ou documento similar, mas **apenas o Diploma de Graduação (frente e verso)**, devidamente reconhecido pelo MEC, na forma da legislação em vigor, conforme requisitos constantes no Anexo II;

3.13 As informações prestadas no Formulário de Inscrição serão de inteira responsabilidade da/o candidata/o, reservando-se à Comissão Avaliadora do Processo Seletivo o direito de excluí-lo do referido processo, caso o preenchimento seja feito com dados incorretos, incompletos, bem como se forem constatados, durante ou posteriormente ao processo de análise, dados inverídicos;

3.14 A inscrição da/o candidata/o implicará o seu conhecimento e a tácita aceitação das normas e das condições estabelecidas neste Edital, das quais não poderá alegar desconhecimento;

3.15 As inscrições de que trata este Edital são gratuitas, não havendo, portanto, o pagamento de qualquer taxa ou emolumento;

3.16 Os resultados, parcial e final, serão oficialmente divulgados no endereço eletrônico <https://selecoes.ifal.edu.br/publico/bolsasformacao/mandamento> e <https://www2.ifal.edu.br/o-ifal/extensao/editais>;

3.17 O Ifal não enviará nenhum comunicado individual, seja por mala direta, telefone, e-mail, mensagem de aplicativo ou semelhante, dando qualquer tipo de informação sobre a seleção;

3.18 Será eliminado do Processo Seletivo, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, o candidato que, em qualquer tempo:

- a) Cometer falsidade ideológica com prova documental;
- b) Fizer uso de procedimentos ilícitos, devidamente comprovados por meio eletrônico, estatístico, visual ou grafológico;
- c) Burlar ou tentar burlar quaisquer das normas definidas neste Edital;
- d) Dispensar tratamento inadequado, incorreto ou descortês a qualquer pessoa envolvida no Processo Seletivo;
- e) Perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos relativos ao Processo Seletivo.

4. PROCESSO DE SELEÇÃO

4.1 O processo de seleção/classificação compreenderá 2 (duas) etapas: a) autodeclaração de pontuação pela/o candidata/o, conforme o Anexo III; b) e na posterior conferência de sua documentação e ajuste da pontuação (caso necessário) pelos avaliadores da documentação apresentada pelo candidato. A classificação ocorrerá com base na pontuação obtida pela/o candidata/o, validada pelos documentos comprobatórios anexados, em conformidade com o Anexo III, após a análise e a revisão dos avaliadores.

4.2 Do cômputo dos Títulos e Experiência Profissional:

- a) Os títulos serão computados individualmente, compreendendo as pontuações previstas no Anexo III, porém não serão pontuados 2 (dois) títulos em uma mesma classificação. Será considerada a maior titulação na área em que concorre;
- b) Para a contagem de tempo de experiência, caso a/o candidata/o apresente dois ou mais vínculos simultâneos durante um mesmo período, será levado em consideração apenas um dos vínculos;
- c) Caso haja dúvidas quanto à veracidade dos documentos ou informações insuficientes referentes à titulação apresentada ou à experiência, a Comissão Avaliadora do Processo Seletivo desconsiderá-los-á;
- d) Para comprovação de tempo de experiência em instituição privada, será aceita cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social da página em que se encontra o número da carteira, dados pessoais (frente e verso) e das páginas dos contratos que comprovem o respectivo período de trabalho/estágio/voluntariado, ou declaração expedida pela instituição para a qual prestou o serviço com a devida identificação do emissor, devidamente assinada (podendo ser também eletronicamente) pela entidade declarante, constando o período, carga horária e função;
- e) Para comprovação de tempo de experiência em instituição pública, será aceita certidão ou declaração, expedida pela instituição competente com a devida identificação do emissor, devidamente assinada (inclusive eletronicamente) pela entidade declarante, constando o período, carga horária e função;
- f) Não serão computados títulos, cursos ou experiências profissionais em áreas diferentes da vaga à qual o candidato concorre;
- g) Os documentos comprobatórios da pontuação autodeclarada, conforme Anexo III, deverão ser enviados em formato PDF, com o limite de 10MB.

4.3 Da classificação e desempate:

- a) O processo de classificação dar-se-á em ordem decrescente do total de pontos atribuídos, para preenchimento das vagas constantes no Quadro de Vagas e Requisitos deste Edital;
- b) Em caso de empate, serão observados, sucessivamente, os seguintes critérios:
 - I - quando a/o candidata/o tiver idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos, no último dia de inscrições nesta seleção, conforme parágrafo único do art. 27 da Lei nº. 10.741/2003 (Estatuto do Idoso);
 - II - maior idade, conforme artigo 27, parágrafo único da Lei nº 10.741/2003;
 - III - maior experiência na atividade pleiteada, com comprovação.

4.4 Os resultados Preliminar e Final do Processo Seletivo serão publicados no dia informados no Anexo I deste Edital, no endereço eletrônico <https://selecoes.ifal.edu.br/publico/bolsasformacao/emandamento> e <https://www2.ifal.edu.br/o-ifal/extensao/editais>, conforme cronograma disponível no Anexo I deste edital;

4.5 Os documentos apresentados pelas/os candidatas/os serão analisados por uma comissão avaliadora designada por Portaria emitida pelo Reitor do Ifal.

5. RECURSOS

5.1 A/O candidata/o que desejar interpor recurso contra o resultado da pontuação poderá fazê-lo, impreterivelmente, das **09:h às 18:h** do dia ~~47/08/2026~~, **25/08/2026** exclusivamente por meio do Formulário de Recursos, que será disponibilizado no endereço eletrônico <https://selecoes.ifal.edu.br/publico/bolsasformacao/emandamento> e que será avaliado pela Coordenação do Programa Mulheres Mil + Cuidados, quando for divulgado o Resultado Preliminar;

5.2 Deve constar no Recurso:

- a) A identificação do candidato: nome completo e CPF;
- b) Os motivos e fundamentos da interposição.

5.3 Não será permitido acréscimo de quaisquer documentos por ocasião da interposição de recurso;

5.4 O recurso será admitido uma única vez, concernente à revisão/impugnação de pontuação validada:

- a) A/O candidata/o deverá utilizar-se de linguagem clara, consistente e objetiva em seu pleito;
- b) Recurso inconsistente ou que desrespeite a Comissão Recursal será preliminarmente indeferido;
- c) Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, pedidos de revisão de recurso ou recurso de recurso;
- d) Não será recebido recurso interposto por via postal, fax ou e-mail, ou qualquer mídia eletrônica.

5.5 Serão indeferidos, sumariamente, todos os recursos interpostos fora do prazo estabelecido e dos moldes expressos no subitem 5.1.;

5.6 Todos os recursos serão analisados, e os resultados serão divulgados no endereço: <https://selecoes.ifal.edu.br/publico/bolsasformacao/emandamento> e <https://www2.ifal.edu.br/o-ifal/extensao/editais>;

5.7 O resultado dos recursos interpostos e o resultado final serão publicados no dia ~~18/08/2026~~, **26/08/2026** no endereço eletrônico:

<https://selecoes.ifal.edu.br/publico/bolsasformacao/emandamento> e <https://www2.ifal.edu.br/o-ifal/extensao/editais>;

5.8 Contra o resultado final do Processo Seletivo não caberá recurso.

6. CONVOCAÇÃO

6.1 As/Os candidatas/os serão convocados(as) a partir do dia ~~20/08/2026~~ **27/08/2026** por e-mail informado no ato da inscrição;

6.2 Após receberem o e-mail de convocação, as/os aprovadas/os terão o prazo de 48 horas para encaminhar eletronicamente os documentos solicitados no e-mail, incluindo a autorização da Chefia Imediata para atuar no Programa, em modelo fornecido pela Coordenação do Programa, conforme determina a Resolução FNDE nº 04/2012 (em caso de SERVIDOR PÚBLICO). As condições de envio constarão no e-mail de convocação;

6.3 Os documentos deverão ser enviados no formato PDF;

6.4 O não atendimento à convocação para enviar a documentação por e-mail ensejará na desclassificação do/a candidato/a, e a convocação do próximo da lista;

6.5 A Instituição não se responsabiliza por cadastro de e-mail incorreto no ato da inscrição, envio de documentação incompleta, ilegível ou ainda por eventuais problemas que a/o candidata/o tenha com sua caixa de e-mail, tal como o direcionamento da convocação à caixa de *Spam* ou Lixeira. A/O candidata/o deve atentar-se a estas situações;

6.6 No endereço eletrônico <https://selecoes.ifal.edu.br/publico/bolsasformacao/emandamento> estará disponível documento para consulta da situação atual de cada candidato.

7. CARGA HORÁRIA E REMUNERAÇÃO

7.1 Conforme art. 14 da Resolução FNDE nº 04/2012, “a concessão de bolsas aos profissionais envolvidos na oferta de cursos do Bolsa-Formação dar-se-á conforme o estabelecido pelo art. 9º da Lei nº 12.513/2011”. Observando o art. 14 da referida resolução, a carga horária máxima semanal de dedicação ao programa, ficará limitada a 16 (dezesesseis) horas semanais para a função de professor;

7.2 Na função de professor do Bolsa-Formação, a/o servidora/o ativo da carreira do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico (EBTT) só poderá atuar e receber bolsa no limite da mesma carga horária regular em que desempenha em sala de aula na instituição;

7.3 As atribuições e a carga horária dos/as bolsistas não poderão conflitar com suas atividades e sua carga horária regular, nem comprometer a qualidade, o bom andamento e o atendimento do plano de metas da instituição, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 12.513/2011;

7.4 O pagamento da bolsa será feito diretamente ao bolsista por meio de transferência via PIX (a chave deve ser obrigatoriamente o CPF da/o bolsista). A remuneração dos bolsistas envolvidos será calculada de acordo com a carga horária executada e registrada, multiplicada pelo valor estabelecido na Resolução nº 04/2012 CD/FNDE, em seu Art 15, e poderão ocorrer atrasos conforme os repasses do FNDE ao Ifal;

7.5 As/Os bolsistas assinarão o Termo de Compromisso do Bolsista. A/O bolsista que não for servidor da Rede Federal de Educação Tecnológica deve estar ciente de que o pagamento da bolsa será efetuado incidindo obrigações tributárias e contributivas;

7.6 A/O bolsista externo à Rede Federal de Educação Tecnológica deve ainda assinar mensalmente o Recibo de Pagamento a Autônomo, referente ao recebimento da bolsa;

7.7 Sobre a remuneração dos bolsistas incidirá a dedução dos impostos relativos ao ISS – Imposto Sobre Serviços, (5%), IRRF – Imposto de Renda Retido na Fonte (percentual correspondente à faixa enquadrada na tabela progressiva vigente no mês de pagamento) e INSS (11%), **exceto** os servidores das redes públicas de Educação Profissional, Científica e Tecnológica conforme parágrafo Único do Artigo 26 da Lei 9.250/95;

7.8 O Programa não arcará com as despesas de transporte nem alimentação das/os bolsistas selecionados para os cursos;

7.9 A função e o valor da bolsa estão especificados no quadro abaixo:

FUNÇÃO	VALOR DA BOLSA
OLSISTA PROFESSOR FORMADOR	50,00 por hora/aula de 60 minutos

7.9 A permanência da/o bolsista no Programa estará sujeita à avaliação pedagógica e institucional realizada pelo Coordenador Geral no Ifal, ao longo do curso, conforme determina a Portaria nº 817 – CD/FNDE de 13 de agosto de 2015.

8. Ao Bolsista Professor e Formador cabe:

- Planejar a execução das aulas de acordo com o Projeto Pedagógico e o Cronograma do Curso; Propiciar espaço de acolhimento e debate com os/as estudantes;
- Acompanhar a regularidade de participação e desempenho acadêmico das estudantes, propor e implementar estratégias de recuperação da aprendizagem das estudantes;
- Elaborar o Plano de Ensino do componente curricular, contendo os objetivos, a descrição das atividades, o processo de avaliação da aprendizagem e a bibliografia, de acordo com o modelo disponibilizado pela coordenação pedagógica do programa

- e em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso e entregá-lo assinado, em formato de PDF, ao/à supervisor/a do curso antes do início das aulas;
- d) Adequar conteúdos, aulas, materiais didáticos e bibliografia às necessidades das estudantes de acordo com a orientação da Supervisão do Curso;
 - e) Elaborar os materiais didáticos do componente curricular;
 - f) Cumprir a carga horária semanal estabelecida no Plano de Ensino do componente curricular e no Cronograma do Curso, a qual será acompanhada pela Supervisão do Curso, sob pena de suspensão da bolsa ou desligamento do Programa;
 - g) Contribuir com o planejamento do calendário acadêmico de oferta do curso;
 - h) Revisar, quando for o caso, elementos do conteúdo e do material didático;
 - i) Participar das atividades relativas ao desenvolvimento e acompanhamento do curso e informar à Supervisão do Curso os problemas e eventuais dificuldades no desempenho da função;
 - j) Preencher o diário de classe ao final de cada aula finalizada e entregá-lo devidamente preenchido e assinado ao final da disciplina contendo os conceitos (notas das estudantes), a frequência e os conteúdos das aulas, no prazo máximo de 7 (sete) dias, após o encerramento do componente curricular, de acordo com modelo disponibilizado pela Supervisão do Curso;
 - k) Auxiliar na atualização e revisão do Projeto Pedagógico do Curso, quando necessário;
 - l) Adequar e disponibilizar o material didático para a Supervisão do Curso;
 - m) Manter comunicação periódica com a Supervisão do Curso;
 - n) Estar ciente de que poderá ser convocado a participar de reuniões em caráter administrativo e pedagógico, solicitada pela Coordenação Geral do Programa, sendo este condicionante para a permanência no Programa;
 - o) Participar de encontros pedagógicos, convocados pela Supervisão do Curso;
 - p) Comunicar à Supervisão do Curso, com antecedência de, no mínimo, quinze dias, o interesse em desligar-se do Programa, ficando sua liberação sujeita à sua substituição;
 - q) Zelar pelo patrimônio tangível e intangível do Ifal, desde a estrutura física, bem como a marca, a identidade e os valores institucionais;
 - r) Comprovar desempenho satisfatório na Avaliação de Desempenho, consoante às normas definidas pelo Ifal e pela Resolução Nº 4 CD/FNDE Nº 04/2012, sob pena de suspensão da bolsa ou desligamento do Programa;
 - s) Arcar com todo ônus relativo ao seu deslocamento, hospedagem, alimentação e demais custos que advenham da sua contratação.

9 DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 O prazo de validade do Processo Seletivo é até Dezembro de 2026, podendo ser prorrogado por 1 (um) ano a critério da instituição;

9.2 A inexistência ou irregularidade de informações, ainda que constatadas posteriormente, eliminará a/o candidata/o do Processo Seletivo, declarando-se nulos todos os atos decorrentes de sua inscrição;

9.3 A inscrição da/o candidata/o implicará o conhecimento destas normas e o compromisso de cumpri-las;

9.4 É de inteira responsabilidade da/o candidata/o acompanhar a publicação dos resultados;

9.5 A convocação das/os candidatas/os selecionadas/os obedecerá à lista de classificação e deverá ser feita por e-mail, através dos contatos registrados no ato da inscrição;

9.6 Caso a/o contratada/o não tenha dado retorno em 48 (quarenta e oito) horas, a partir do momento do encaminhamento, será considerado eliminado;

9.7 A/O bolsista poderá ser desligada/o, a qualquer tempo, por solicitação ou por descumprimento da função, ou por questão administrativa, assegurado o exercício do contraditório e da ampla defesa;

9.8 As bolsas somente serão disponibilizadas por ocasião do desenvolvimento de atividades. Caso haja suspensão de atividades, as bolsas serão suspensas;

9.9 A classificação da/o candidata/o no presente Processo Seletivo Simplificado constitui expectativa de direito, ficando sua convocação condicionada à rigorosa observância da ordem de classificação, interesse e conveniência da Administração do Ifal e à disponibilidade de bolsas;

9.10 Em caso de desistência da/o candidata/o convocada/o, fica assegurado ao Ifal, o direito de convocar outro, obedecendo à ordem de classificação;

9.11 Este Edital destina-se, também, para a formação de um Cadastro de Reserva, a fim de que o Ifal possa realizar a reposição das carências que surgirem na mesma função, observando-se rigorosamente a qualificação exigida, a área de atuação, a ordem de classificação geral dos candidatos e dentro do prazo de validade do Edital;

9.12 As convocações e avisos referentes ao Processo de Seleção Simplificado e os resultados serão divulgados no endereço eletrônico: <https://selecoes.ifal.edu.br/publico/bolsasformacao/emandamento> e <https://www2.ifal.edu.br/o-ifal/extensao/editais>;

9.13 No ato da inscrição, a/o candidata/o deverá observar se possui alguma das condições impeditivas citadas neste Edital;

9.14 Dúvidas poderão ser encaminhadas para o e-mail da Coordenação Geral: mulheres.mil@ifal.edu.br;

9.15 Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação-Geral do Programa e pela Pró-Reitoria de Extensão.

Maceió, 19 de agosto de 2026.

Gilberto da Cruz Gouveia Neto
PRÓ-REITOR DE
EXTENSÃO

(O original deste documento assinado encontra-se em arquivo da Proex)

ANEXO I – CRONOGRAMA

PERÍODO	ATIVIDADE
07 a 13/08/2026 18/08/2026 21/08/2026	Inscrições;
10/08/2026 17/08/2026 20/08/2026	Divulgação da composição das comissões avaliadora e recursal;
14/08/2026 20/08/2026 24/08/2026	Publicação do resultado preliminar;
17/08/2026 21/08/2026 25/08/2026	Período para recurso do resultado preliminar;
18/08/2026 24/08/2026 26/08/2026	Publicação do resultado dos recursos e do resultado final;
A partir de 20/08/2026 25/2026 27/08/2026	Período de convocação dos classificados.

ANEXO II

QUANTITATIVO DE VAGAS E REQUISITOS PARA BOLSISTA PROFESSOR-FORMADOR POR CAMPUS

CAMPUS PENEDO

CURSO: FIC - AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VESPERTINO		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01

Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU graduação em Medicina, OU graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Políticas de alimentação escolar e responsabilidade ambiental	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Graduação em Engenharia Ambiental, OU Agronomia, OU Agroecologia, OU Ciências Biológicas, OU Especialização na área de Sustentabilidade, OU Especialização na área de Conservação da Natureza.	01
Direitos e Deveres da Trabalhadora: atribuições da Agente de Alimentação Escolar	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Utilização integral de alimentos	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01

Organização, operação e segurança do trabalho em cozinhas escolares	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Enfermagem, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios, OU Segurança do Trabalho, OU Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho.	01
Alimentação nutritiva na escola e elaboração de cardápios saudáveis	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Higiene, manipulação de alimentos e saúde	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Prática profissional – planejamento e preparo dos alimentos	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CAMPUS PENEDO

CURSO: FIC - CAMAREIRA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM - VESPERTINO		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01

Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01

Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU graduação em Medicina, OU graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Educação, trabalho e Cidadania	Licenciatura em Filosofia, Sociologia, História ou Pedagogia ou graduação em Serviço Social ou Direito e/ou graduação na área de Ciências Humanas	01
Rotinas e técnicas do trabalho de camareira	Graduação em Turismo OU Técnico em Turismo e ou área afim.	01
Introdução ao turismo e à hospitalidade	Graduação em Turismo e OU Técnico em Turismo e ou área afim.	01
Comunicação e Atendimento ao Cliente	Graduação em Administração ou em Psicologia	01
Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU Graduação em Recursos Humanos, OU Tecnólogo em Recursos Humanos, OU Graduação em Marketing, OU em Comércio Exterior, OU em Economia, OU em Empreendedorismo, OU em Ciências Sociais.	01

Direitos e deveres da trabalhadora	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Segurança do trabalho e primeiros socorros	Graduação em Engenharia e/ou com habilitação em Segurança do Trabalho, OU Técnico de Nível Médio em Segurança no Trabalho.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CAMPUS MARECHAL DEODORO

CURSO: FIC EM COPEIRA - VESPERTINO		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU em Sistemas de Informação.	01

Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU Graduação em Medicina, OU Graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Direitos e deveres da trabalhadora	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Gestão de Pessoas e Atendimento ao Cliente	Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU em Recursos Humanos, OU em Marketing, OU em Comércio Exterior.	01

Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU Graduação em Recursos Humanos, OU Tecnólogo em Recursos Humanos, OU Graduação em Marketing, OU em Comércio Exterior, OU em Economia, OU em Empreendedorismo, OU em Ciências Sociais.	01
Formação Profissional e da Copeira	Graduação em Nutrição, OU em Gastronomia, OU em Engenharia de Alimentos ou áreas afins.	01

Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	Graduação em Nutrição, OU em Gastronomia, OU em Engenharia de Alimentos ou áreas afins.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CAMPUS MARECHAL DEODORO

CURSO: FIC - CAMAREIRA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM - VESPERTINO		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01

Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU graduação em Medicina, OU graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01

Educação, trabalho e Cidadania	Licenciatura em Filosofia, Sociologia, História ou Pedagogia ou graduação em Serviço Social ou Direito e/ou graduação na área de Ciências Humanas.	01
Rotinas e técnicas do trabalho de camareira	Graduação em Turismo OU Técnico em Turismo e ou área afim.	01
Introdução ao turismo e à hospitalidade	Graduação em Turismo e OU Técnico em Turismo e ou área afim.	01

Comunicação e Atendimento ao Cliente	Graduação em Administração ou em Psicologia	01
Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU Graduação em Recursos Humanos, OU Tecnólogo em Recursos Humanos, OU Graduação em Marketing, OU em Comércio Exterior, OU em Economia, OU em Empreendedorismo, OU em Ciências Sociais.	01
Direitos e deveres da trabalhadora	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Segurança do trabalho e primeiros socorros	Graduação em Engenharia e/ou com habilitação em Segurança do Trabalho, OU Técnico de Nível Médio em Segurança no Trabalho.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CAMPUS CORURIBE

CURSO: FIC - AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - MATUTINO		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU Graduação em Medicina, OU Graduação em Fisioterapia, OU Graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01

Políticas de alimentação escolar e responsabilidade ambiental	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Graduação em Engenharia Ambiental, OU Agronomia, OU Agroecologia, OU Ciências Biológicas, OU Especialização na área de Sustentabilidade, OU Especialização na área de Conservação da Natureza.	01
Direitos e Deveres da Trabalhadora: atribuições da Agente de Alimentação Escolar	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Utilização integral de alimentos	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Organização, operação e segurança do trabalho em cozinhas escolares	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Enfermagem, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios, OU Segurança do Trabalho, OU Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho.	01

Alimentação nutritiva na escola e elaboração de cardápios saudáveis	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Higiene, manipulação de alimentos e saúde	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Prática profissional – planejamento e preparo dos alimentos	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CAMPUS CORURIBE

CURSO: FIC EM COPEIRA - MATUTINO		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU em Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo,	01

	OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU Graduação em Medicina, OU Graduação em Fisioterapia, OU Graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Direitos e deveres da trabalhadora	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01

Gestão de Pessoas e Atendimento ao Cliente	Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU em Recursos Humanos, OU em Marketing, OU em Comércio Exterior.	01
--	--	----

Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU Graduação em Recursos Humanos, OU Tecnólogo em Recursos Humanos, OU Graduação em Marketing, OU em Comércio Exterior, OU em Economia, OU em Empreendedorismo, OU em Ciências Sociais.	01
Formação Profissional e da Copeira	Graduação em Nutrição, OU em Gastronomia, OU em Engenharia de Alimentos ou áreas afins.	01
Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	Graduação em Nutrição, OU em Gastronomia, OU em Engenharia de Alimentos ou áreas afins.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CAMPUS PIRANHAS

CURSO: FIC EM COPEIRA -VESPertino		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01

Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU em Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU graduação em Medicina, OU graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Direitos e deveres da trabalhadora	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Gestão de Pessoas e Atendimento ao Cliente	Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU em Recursos Humanos, OU em Marketing, OU em Comércio Exterior	01
Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU Graduação em Recursos Humanos, OU Tecnólogo em Recursos Humanos, OU Graduação em Marketing, OU em Comércio Exterior, OU em Economia, OU em Empreendedorismo, OU em Ciências Sociais.	01

Formação Profissional e da Copeira	Graduação em Nutrição, OU em Gastronomia, OU em Engenharia de Alimentos ou áreas afins.	01
Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	Graduação em Nutrição, OU em Gastronomia, OU em Engenharia de Alimentos ou áreas afins.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CURSO: FIC - CAMAREIRA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM - VESPERTINO		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU graduação em Medicina, OU graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Educação, trabalho e Cidadania	Licenciatura em Filosofia, Sociologia, História ou Pedagogia ou graduação em Serviço Social ou Direito e/ou graduação na área de Ciências Humanas	01
Rotinas e técnicas do trabalho de camareira	Graduação em Turismo OU Técnico em Turismo e ou área afim.	01
Introdução ao turismo e à hospitalidade	Graduação em Turismo e OU Técnico em Turismo e ou área afim.	01
Comunicação e Atendimento ao Cliente	Graduação em Administração ou em Psicologia	01
Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU Graduação em Recursos Humanos, OU Tecnólogo em Recursos Humanos, OU Graduação em Marketing, OU em Comércio Exterior, OU em Economia, OU em Empreendedorismo, OU em Ciências Sociais.	01
Direitos e deveres da trabalhadora	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01

Segurança do trabalho e primeiros socorros	Graduação em Engenharia e/ou com habilitação em Segurança do Trabalho, OU Técnico de Nível Médio em Segurança no Trabalho.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CAMPUS MARAGOGI

CURSO: FIC - MONITOR DE ATIVIDADE DE LAZER - MATUTINO		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01

Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
--	--	----

Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU graduação em Medicina, OU graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Estudos do lazer	Graduação em Lazer e Turismo, OU Graduação em Gestão Desportiva e de Lazer, OU Tecnólogo em Gestão e Turismo, OU Graduação em Educação Física.	01

Educação, trabalho e Cidadania	Graduação em Filosofia OU Licenciatura em Sociologia, História ou Pedagogia OU Graduação em Serviço Social OU em na área de Ciências Humanas.	01
Diversidade cultural	Graduação em História, Ou em Geografia, OU em Produção Cultural.	01
Recreação, jogos e ludicidade	Graduação em Educação Física, OU, Licenciatura em Pedagogia, OU Graduados em Teatro ou Dança OU Tecnólogo em Gestão Desportiva e Lazer.	01
Planejamento e organização de eventos	Tecnólogos em Gestão de Eventos OU Graduação em Turismo, OU Tecnólogo em Gestão de Turismo, OU Graduação em Relações Públicas	01
Recreação, jogos e ludicidade	Licenciatura em Pedagogia, OU Graduação em Educação Física, OU Tecnólogo em Gestão Desportiva e Lazer.	01
Segurança do trabalho e primeiros socorros	Graduação em Engenharia e/ou com habilitação em Segurança do Trabalho, OU Técnico de nível médio em Segurança no Trabalho.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CAMPUS MARAGOGI

<u>CURSO: FIC - CAMAREIRA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM – MATUTINO</u>		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01

Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU graduação em Medicina, OU graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Educação, trabalho e Cidadania	Licenciatura em Filosofia, Sociologia, História ou Pedagogia ou graduação em Serviço Social ou Direito e/ou graduação na área de Ciências Humanas.	01
Rotinas e técnicas do trabalho de camareira	Graduação em Turismo OU Técnico em Turismo e ou área afim.	01
Introdução ao turismo e à hospitalidade	Graduação em Turismo e OU Técnico em Turismo e ou área afim.	01
Comunicação e Atendimento ao Cliente	Graduação em Administração ou em Psicologia	01
Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU Graduação em Recursos Humanos, OU Tecnólogo em Recursos Humanos, OU Graduação em Marketing, OU em Comércio Exterior, OU em Economia, OU em Empreendedorismo, OU em Ciências Sociais.	01
Direitos e deveres da trabalhadora	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Segurança do trabalho e primeiros socorros	Graduação em Engenharia e/ou com habilitação em Segurança do Trabalho, OU Técnico de Nível Médio em Segurança no Trabalho.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

INHAPI – UNIDADE REMOTA

CURSO: FIC - AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - VESPERTINO		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01

Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU graduação em Medicina, OU graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Políticas de alimentação escolar e responsabilidade ambiental	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Graduação em Engenharia Ambiental, OU Agronomia, OU Agroecologia, OU Ciências Biológicas, OU Especialização na área de Sustentabilidade, OU Especialização na área de Conservação da Natureza.	01
Direitos e Deveres da Trabalhadora: atribuições da Agente de Alimentação Escolar	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Utilização integral de alimentos	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Organização, operação e segurança do trabalho em cozinhas escolares	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Enfermagem, OU Graduação em Engenharia De Alimentos, OU Tecnólogo em alimentos OU Laticínios, OU Segurança do Trabalho, OU Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho.	01
Alimentação nutritiva na escola e elaboração de cardápios saudáveis	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Higiene, manipulação de alimentos e saúde	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01

Prática profissional – planejamento e preparo dos alimentos	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CAMPUS SANTANA DO IPANEMA

CURSO: FIC - AGRICULTOR ORGÂNICO - VESPERTINO		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU em Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU em Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU graduação em Medicina, OU graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Direitos e deveres da trabalhadora	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Introdução à Agroecologia e Noções de Legislação Aplicada à Agricultura Orgânica	Graduação em Agronomia, OU em Ciências Agrárias, OU em Engenharia Agrícola, OU em Zootecnia, OU em Agroecologia, OU Tecnólogo em Horticultura.	01

Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	Graduação em Administração, OU Tecnólogo em Administração, OU em Recursos Humanos, OU Graduação em Marketing, OU em Comércio Exterior, OU em Economia, OU em Empreendedorismo, OU em Ciências Sociais.	01
Manejo e Conservação dos Solos em Sistemas Orgânicos	Graduação em Agronomia, OU Ciências Agrárias, OU em Engenharia Agrícola, OU em Agroecologia, OU Tecnólogo em Horticultura.	01
Produção Vegetal em Sistema de Agroecologia	Graduação em Agronomia, OU em Ciências Agrárias, OU em Engenharia Agrícola, OU em Agroecologia, OU Tecnólogo em Horticultura.	01
Beneficiamento e Conservação de Alimentos Orgânicos	Graduação em Agronomia, OU em Ciências Agrárias, OU em Engenharia Agrícola, OU em Agroecologia, OU Tecnólogo em Horticultura, Ou Tecnólogo em Agroindústria.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CAMPUS PALMEIRA DOS ÍNDIOS

CURSO: FIC - CUIDADOR DE IDOSO - VESPERTINO		
ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas de Informação.	01
Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01

Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU graduação em Medicina, OU graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Cuidados básicos em psicologia e saúde mental	Graduação em Psicologia	01
Cuidados básicos em saúde do idoso e enfermagem	Graduação em Enfermagem	01
Cuidados básicos em atividades físicas para o idoso	Graduação em Fisioterapia	01
Noções básicas em farmacologia	Graduação em Farmácia	01
Noções de primeiros socorros	Graduação em Enfermagem	01
Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	Graduado OU Tecnólogo em Administração, OU Recursos Humanos, OU Marketing, OU Comércio Exterior, OU Economia, OU Empreendedorismo, OU Ciências Sociais.	01
Direitos e deveres da trabalhadora	Graduação em Direito, OU Ciências Sociais, OU Psicologia, OU Serviço Social.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

CAMPUS PALMEIRA DOS ÍNDIOS

CURSO: FIC - AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – VESPERTINO

ÁREA	HABILITAÇÃO/FORMAÇÃO DOCENTE	VAGAS
Leitura e produção de texto aplicados ao curso	Licenciatura em Letras/Português	01
Matemática aplicada e noções de educação financeira	Graduação em Matemática, OU em Administração, OU em Ciências Contábeis, OU em Economia, OU Tecnólogo em Processos Gerenciais.	01
Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	Graduação em Informática, OU em Ciência da Computação, OU Análise e Desenvolvimento de Sistemas, OU Sistemas de Informação.	01

Oratória, expressão corporal e verbal	Graduação em Letras, OU em Psicologia, OU em Comunicação Social, OU em Artes, OU em Teatro, OU em Artes Cênicas, OU em Comunicação e Marketing, OU em Jornalismo, OU Graduação em Recursos Humanos OU Tecnólogo em Recursos Humanos.	01
---------------------------------------	--	----

Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Ética e relações Interpessoais	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Filosofia, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU em Laticínios.	01
Qualidade Vida	Graduação em Enfermagem, OU graduação em Medicina, OU graduação em Fisioterapia, OU graduação em Educação Física, ou formação profissional de nível técnico na área de Saúde.	01
Políticas de alimentação escolar e responsabilidade ambiental	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Graduação em Engenharia Ambiental, OU Agronomia, OU Agroecologia, OU Ciências Biológicas, OU Especialização na área de Sustentabilidade, OU Especialização na área de Conservação da Natureza.	01
Direitos e Deveres da Trabalhadora: atribuições da Agente de Alimentação Escolar	Graduação em Direito, OU em Ciências Sociais, OU em Psicologia, OU em Serviço Social.	01
Utilização integral de alimentos	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Organização, operação e segurança do trabalho em cozinhas escolares	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Enfermagem, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios, OU Segurança do Trabalho, OU Especialização em Engenharia de Segurança do Trabalho.	01
Alimentação nutritiva na escola e elaboração de cardápios saudáveis	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Higiene, manipulação de alimentos	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Prática profissional – planejamento e preparo dos Alimentos	Graduação em Nutrição, OU Graduação em Engenharia de Alimentos, OU Tecnólogo em Alimentos, OU Laticínios.	01
Oficina de Construção do mapa da Vida	Graduação em Psicologia, OU em Serviço Social ou Licenciatura em Pedagogia.	01

ANEXO III

PONTUAÇÃO PARA O BOLSISTA PROFESSOR FORMADOR

ORDEM	ITEM	PONTUAÇÃO	Nº MÁXIMO DE COMPROVANTES	PONTUAÇÃO MÁXIMA
01	a) Certificado ou certidão de conclusão do Curso de especialização, objeto da seleção, ou em Educação, ministrado por Instituição de Ensino Superior, reconhecido e registrado pelo Ministério da Educação ou, quando estrangeiro, devidamente revalidado (não-acumulável);	10	01	25
	b) Diploma ou certidão de conclusão do Curso de Mestrado, objeto da seleção, ou em Educação, ministrado por Instituição de Ensino Superior, reconhecido e registrado pelo Ministério da Educação ou, quando estrangeiro, devidamente revalidado (não-acumulável);	15		
	c) Diploma ou certidão de conclusão do Curso de Doutorado, na área, objeto da seleção, ou em Educação, ministrado por Instituição de Ensino Superior, reconhecido e registrado pelo Ministério da Educação ou, quando estrangeiro, devidamente revalidado (não-acumulável);	20		
	d) Declaração, ou documento, ou portfólio que comprove Notórios Saberes na área para a qual o candidato concorre.	05		
02	Ensino Médio com Curso de Qualificação Profissional na área em que concorre.	05	01	05
03	Documento que comprove a participação em cursos de formação, com carga horária mínima de 40 horas, na área, objeto da seleção, ou em Educação;	03	05	15
04	Documento que comprove o exercício do magistério em instituições de ensino credenciadas junto aos órgãos competentes, na área objeto da seleção (de acordo com item 4.2 do edital) OU documento que comprove exercício profissional na área, objeto da seleção (de acordo com item 4.2 do edital).	05 por semestre	Não se aplica	30

ANEXO IV

Matriz Curricular do Curso de Qualificação Profissional de Copeiro – 200 h		
Módulos	Componente Curricular	Carga Horária
Núcleo Básico	Leitura e produção de texto aplicados ao curso	12 h
	Matemática aplicada e noções de educação financeira	12 h
	Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	16 h
	Oratória, expressão corporal e verbal	8 h
	Oficina de construção do mapa da vida	8 h
	Seminário de Integração Acadêmica	4 h
Núcleo de Gênero, Saúde da Mulher e Qualidade de Vida	Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	16 h
	Ética e relações interpessoais	12 h
	Qualidade Vida	8 h
Núcleo Profissional	Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional.	8 h
	Formação Profissional da Copeira	40 h
	Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	20 h
	Gestão de Pessoas e Atendimento ao Cliente	10 h
	Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	10 h
	Direitos e deveres da trabalhadora	8 h
	Segurança do trabalho e primeiros socorros	8 h
CARGA HORÁRIA TOTAL		200 h

Matriz Curricular do Curso de Qualificação Profissional de Camareira em Meios de Hospedagem – 240 h		
Módulos	Componente Curricular	Carga Horária
Núcleo Básico	Leitura e produção de texto aplicados ao curso	12
	Matemática aplicada e noções de educação financeira	12
	Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	16
	Oratória, expressão corporal e verbal	8

	Oficina de construção do mapa da vida	8
	Seminário de Integração Acadêmica	4
Núcleo de Gênero, Saúde da Mulher e Qualidade de Vida	Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	16
	Ética e relações interpessoais	12
	Qualidade Vida	8
Núcleo Profissional	Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	8
	Educação, trabalho e Cidadania	12
	Rotinas e técnicas do trabalho de camareira	48
	Introdução ao turismo e à hospitalidade	20
	Comunicação e Atendimento ao Cliente	12
	Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	12
	Direitos e deveres da trabalhadora	8
	Vivências técnicas em hotelaria	16
	Segurança do trabalho e primeiros socorros	8
CARGA HORÁRIA TOTAL		240 h

Matriz Curricular do Curso de Qualificação Profissional de Agricultor Orgânico – 200 h		
Módulos	Componente Curricular	Carga Horária Nova
Núcleo Básico	Leitura e produção de texto aplicados ao curso	12h
	Matemática aplicada e noções de educação financeira	12h
	Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	16h
	Oratória, expressão corporal e verbal	8h
	Oficina de construção do mapa da vida	8h
	Seminário de Integração Acadêmica	4h
Núcleo de Gênero, Saúde da Mulher e Qualidade de Vida	Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	16h
	Ética e relações interpessoais	12h
	Qualidade Vida	8h

Núcleo Profissional	Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	8h
	Introdução à Agroecologia e Noções de Legislação Aplicada à Agricultura Orgânica	12h
	Manejo e Conservação dos Solos em Sistemas Orgânicos	16h
	Manejo alternativo de pragas e doenças	12h
	Produção Vegetal em Sistema de Agroecologia	20h
	Beneficiamento e Conservação de Alimentos Orgânicos	16h
	Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	12h
	Direitos e deveres da trabalhadora	8h
CARGA HORÁRIA TOTAL		200 h

Matriz Curricular do Curso de Qualificação Profissional de Cuidador de Idoso – 200 h		
Módulos	Componente Curricular	Carga Horária Nova
Núcleo Básico	Leitura e produção de texto aplicados ao curso	12h
	Matemática aplicada e noções de educação financeira	12h
	Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	16h
	Oratória, expressão corporal e verbal	8h
	Oficina de construção do mapa da vida	8h
	Seminário de Integração Acadêmica	4h
Núcleo de Gênero, Saúde da Mulher e Qualidade de Vida	Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	16h
	Ética e relações interpessoais	12h
	Qualidade Vida	8h
Núcleo Profissional	Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	8h
	Cuidados básicos em psicologia e saúde mental	16h

	Cuidados básicos em saúde o idoso e enfermagem	16h
	Cuidados básicos em atividades físicas para o idoso	16h
	Noções básicas em farmacologia	16h
	Noções de primeiros socorros	16h
	Noções de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária	8h
	Direitos e deveres da trabalhadora	8h
CARGA HORÁRIA TOTAL		200 h

Matriz Curricular do Curso de Qualificação Profissional de Agente de Alimentação Escolar – 200 h		
Módulos	Componente Curricular	Carga Horária Nova
Núcleo Básico	Leitura e produção de texto aplicados ao curso	12h
	Matemática aplicada e noções de educação financeira	12h
	Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	14h
	Oratória, expressão corporal e verbal	8h
	Oficina de construção do mapa da vida	8h
	Seminário de Integração Acadêmica	4h
Núcleo de Gênero, Saúde da Mulher e Qualidade de Vida	Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	16h
	Ética e relações interpessoais	12h
	Qualidade Vida	8h
Núcleo Profissional	Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	8 h
	Políticas de alimentação escolar e responsabilidade ambiental	10h
	Direitos e Deveres da Trabalhadora: atribuições da Agente de Alimentação Escolar	10h
	Utilização integral de alimentos	10h
	Organização, operação e segurança do trabalho em cozinhas escolares	10h
	Alimentação nutritiva na escola e elaboração de cardápios saudáveis	16h

	Higiene, manipulação de alimentos e saúde	12h
	Prática profissional – planejamento e preparo dos alimentos	30h
CARGA HORÁRIA TOTAL		200 h

Matriz Curricular do Curso de Qualificação Profissional de Monitor de Atividades de Lazer – 200 h		
Módulos	Componente Curricular	Carga Horária
Núcleo Básico	Leitura e produção de texto aplicados ao curso	12 h
	Matemática aplicada e noções de educação financeira	12 h
	Inclusão digital voltada para o exercício da cidadania	12 h
	Oratória, expressão corporal e verbal	8 h
	Oficina de construção do mapa da vida	8 h
	Seminário de Integração Acadêmica	4 h
Núcleo de Gênero, Saúde da Mulher e Qualidade de Vida	Princípios da cidadania, gênero e direitos da mulher	16 h
	Ética e relações interpessoais	12 h
	Qualidade Vida	8 h
Núcleo Profissional	Noções de biossegurança, segurança alimentar e nutricional	8 h
	Estudos do lazer	20 h
	Educação, trabalho e cidadania	12 h
	Diversidade cultural	20 h
	Planejamento e organização de eventos	20 h
	Recreação, jogos e ludicidade	20 h
	Segurança do trabalho e primeiros socorros	8
CARGA HORÁRIA TOTAL		200 h