



EDITAL N° 22/2018.

EDITAL DE SELEÇÃO DE ALUNOS PARA O CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA (FIC) DE AUXILIAR DE COZINHA.

1. OBJETO

1.1. A Diretora Geral, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso (IFMT) *Campus* Rondonópolis, Laura Caroline Aoyama Barbosa, nomeada por meio da Portaria n° 862, de 19 de abril de 2017, torna público, por meio deste Edital, que estarão abertas as inscrições do processo seletivo para o **Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Auxiliar de Cozinha, na modalidade presencial**, ofertado pelo IFMT *Campus* Rondonópolis para ingresso no Segundo Semestre de 2018, constante deste instrumento, as normas que regerão o processo de seleção de **ALUNOS**, conforme disposto nos itens a seguir.

2. APRESENTAÇÃO E OBJETIVO DO CURSO

2.1. O **Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Auxiliar de Cozinha** fundamenta-se na diversidade e quantidade de estabelecimentos produtores/manipuladores de alimentos e, provavelmente a maioria dos profissionais envolvidos nessa área não esteja adequadamente qualificada para o bom desempenho das atividades relacionadas à manipulação, qualidade e segurança dos alimentos. Dessa forma, cabe às instituições de ensino a função de formar capital humano, para que a sociedade possa dispor de profissionais capacitados para desenvolver, com qualidade e segurança, funções ligadas ao processamento, distribuição, armazenamento e consumo de alimentos. Outro fundamento é que a população, cada vez mais informada, vem buscando não apenas refeições rápidas, nutritivas e saborosas, mas também que sejam seguras para o consumo tanto do ponto de vista físico-químico como microbiológico. Portanto, é necessário que o produto/alimento, além de apresentar uma composição nutricional adequada e bons aspectos sensoriais, seja produzido com alta qualidade higiênico-sanitária. Dessa forma os serviços de alimentação garantiriam o cumprimento dos requisitos legais além de atrair cada vez mais a atenção dos clientes de forma positiva.

O curso proposto encontra-se amparado nas seguintes legislações e documentos:

- I- **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;**
- II- **Lei Federal n° 9.394/1996.** Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- III- **Lei Federal n° 11.892/2008.** Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências;



- IV- **Lei Federal nº 12.711/2012.** Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências;
- V- **Portaria MEC nº 12, de 03 de maio de 2016.** Aprova a quarta edição do Guia Pronatec de Cursos de Formação Inicial e Continuada - FIC;
- VI- **Resolução CONSUP/IFMT nº 27, de 30 de junho de 2014.** Aprova o Plano de Desenvolvimento Institucional do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – PDI/IFMT – 2014/2018.
- VII- **Resolução CONSUP/IFMT nº 104, de 15 de dezembro de 2014.** Aprova a Organização Didática do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso;
- VIII- **Resolução CONSUP/IFMT nº 102, de 13 de junho de 2016.** Autoriza, no âmbito do IFMT, o funcionamento de cursos de Formação Inicial e Continuada de até 200 (duzentas) horas;
- IX- **Estatuto do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - IFMT.** Cuiabá: IFMT, 2009.

2.2 O objetivo principal do Curso em questão é o de qualificar profissionais para o trabalho em setores/empresas de alimentação, respeitando as normas de Boas Práticas de Fabricação, Legislações específicas e Normas de Saúde e Segurança do Trabalho, garantindo a produção de alimentos seguros para o consumidor e melhorando suas condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda.

3. PÚBLICO-ALVO

3.1. Comunidade do município de Rondonópolis e região.

4. REQUISITOS PARA INGRESSO

4.1. São requisitos para ingresso nos cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) previstos neste Edital:

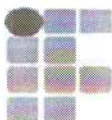
- a) Ser contemplado no processo seletivo;
- b) Apresentar a documentação completa exigida para matrícula;
- c) Possuir idade mínima de 16 (dezesseis) anos;
- d) Ter concluído, no mínimo, o Ensino Fundamental I (atual 5º ano, antiga 4ª série);

4.2. Ficam impedidos de se candidatar os estudantes que não atendam o subitem d do item 4.1.

5. DAS VAGAS, CARGA HORÁRIA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO.

5.1. Serão ofertadas para o presente curso, o total de 25 (vinte e cinco) participantes sendo que estas serão ocupadas por candidatos que concorrerem à vaga de:

a) Ampla Concorrência (AC).



5.2. O curso proposto neste Edital terá a carga horária de 85 (oitenta e cinco) horas-aula, com duração de 13 semanas, a ser ofertado no período vespertino, na modalidade presencial.

5.3. **A seleção dos candidatos será por ordem cronológica de inscrição e os critérios de desempate dar-se-á por ordem decrescente de idade.**

6. INSCRIÇÃO E PRAZOS.

6.1. **A inscrição e todas as etapas do processo seletivo serão gratuitas.**

6.2. A inscrição do candidato implica no conhecimento e na aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital e demais instrumentos reguladores, dos quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.

6.3. **As inscrições poderão ser realizadas através do preenchimento da ficha de inscrição no endereço eletrônico do IFMT (<http://roo.ifmt.edu.br>).**

6.4. O processo de seleção referente ao presente edital será executado conforme o seguinte Cronograma:

EVENTO	DATA
Inscrição	10 de setembro a 10 de outubro de 2018
Análise das inscrições	11 de outubro a 15 de outubro de 2018
Divulgação da lista de inscritos e Resultado Final	Até 17 de outubro de 2018
Matrícula – 1ª chamada	18 de outubro a 31 de outubro de 2018
Divulgação da 2ª chamada	01 de novembro de 2018
Matrícula – 2ª chamada	05 a 09 de Novembro de 2018
Início do Curso	12 de novembro de 2018

6.5. No ato da inscrição (conforme item 6.3), o candidato deverá ter em mãos a cédula de identidade ou documento equivalente e CPF.

6.6. Os candidatos convocados que não efetuarem a matrícula dentro dos prazos definidos na convocação perderão o direito à vaga.

6.7. É de inteira responsabilidade dos candidatos o conhecimento dos prazos estabelecidos quando das convocações.

7. LOCAL DE DIVULGAÇÃO DOS INSCRITOS E RESULTADO FINAL.



7.1. A lista dos nomes dos candidatos inscritos e a lista dos candidatos selecionados serão divulgadas no mural da IFMT *Campus* Rondonópolis e no site www.roo.ifmt.edu.br.

7.2. Caso o aluno selecionado não compareça nos 2 primeiros dias de aula e não justifique sua falta mediante documento comprobatório, sua matrícula será cancelada e o próximo da lista será chamado.

8. DA MATRÍCULA E EXECUÇÃO DO CURSO.

8.1. A efetivação da matrícula do candidato aprovado na seleção ocorrerá entre nos dias **18 de outubro a 31 de outubro de 2018, das 08h00 às 17h00**, no seguinte endereço: Rua Ananias Martins de Souza, nº. 861, Vila Mineira, na Secretaria Geral de Documentação Escolar (SGDE), sala AS 12-4. A publicação da 2ª chamada será dia **01 de novembro de 2018** e as matrículas serão do dia **05 de novembro a 09 de novembro de 2018**.

8.2. O curso acontecerá durante a semana no período vespertino, conforme cronograma a ser disponibilizado aos alunos, pelo Departamento de Ensino, das 13h30 às 17h30h, **no IFMT Campus Rondonópolis**, entre os dias **12 de novembro de 2018 a 08 de fevereiro de 2019**.

8.3 Documentação necessária para a efetivação da matrícula:

- 8.3.1. Certidão de Nascimento ou Casamento; original e cópia ou cópia autenticada;
- 8.3.2. 02 (duas) fotos 3 x 4 fotos;
- 8.3.3. Cédula de Identidade; original e cópia ou cópia autenticada;
- 8.3.4. CPF, original e cópia ou cópia autenticada;
- 8.3.5. Histórico Escolar do Ensino Fundamental comprovando que cursou todo o Ensino Fundamental I (atual 5º ano, antiga 4ª série) ou Histórico escolar do Ensino Médio;
- 8.3.6. Comprovante atualizado de endereço; cópia frente e verso;
- 8.3.7. Título de eleitor (para maiores de 18 anos);
- 8.3.8. Cédula de Identidade e CPF do responsável no caso de menor de idade;
- 8.3.9. Comprovante de serviço militar para os maiores de 18 anos do sexo masculino.

9. MATERIAL NECESSÁRIO PARA AS ATIVIDADES DO CURSO

9.1. O curso FIC proposto neste edital será gratuito.

9.2. O material para o desenvolvimento das atividades a serem desenvolvidas no curso, como caderno, caneta, borracha, apontador, lápis e equivalentes, serão responsabilidade do aluno.

10. DA AVALIAÇÃO E CERTIFICAÇÃO

10.1. A avaliação do aluno corresponderá a:

Rua Ananias Martins de Souza, nº. 861, Vila Mineira – Cep: 78.721-520. Rondonópolis-MT.
Telefone: (66) 3427-2300



I - Verificação de frequência;

II - Avaliação do aproveitamento.

10.1.1 Considerar-se-á aprovado o estudante que obtiver média final igual ou superior a 6 (seis) e frequência às atividades de ensino de cada unidade curricular igual ou superior a 75% da carga horária.

10.1.2. O estudante com Média Final inferior a 6 (seis) e/ou com frequência inferior a 75% será considerado reprovado. As notas finais deverão ser publicadas em locais previamente comunicados aos estudantes até a data limite previstas em calendário escolar.

10.2. Somente serão certificados os alunos que, ao término do curso, tenha alcançado a frequência mínima prevista nos itens 10.1.1 e 10.1.2.

10.2.1. Uma vez preenchidos os requisitos pelos alunos, caberá ao IFMT *Campus* Rondonópolis, no prazo de até 60 (sessenta) dias a contar de término da data prevista para a Conclusão do Curso, emitir o Certificado de Qualificação Profissional em Auxiliar de Cozinha.

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. O aluno que, inscrito, deixar de comparecer em tantos encontros quanto bastem para ultrapassar 25% de ausência, será sumariamente desligado do curso.

11.2. O Curso FIC regido por este Edital não prevê a possibilidade de recuperação ou dependência;

11.3. Além das regras constantes neste Edital, a execução do presente Curso FIC está vinculada ao Projeto Pedagógico do Curso de Auxiliar de Cozinha, cabendo aos servidores e colaboradores envolvidos em sua execução, assim como aos alunos que se propõem a cursá-lo, observar integralmente os termos do PPC. A Matriz Curricular está disponível no Anexo II deste Edital. As habilidades que o aluno terá ao final do curso estão disponíveis no Anexo III.

11.4. As informações prestadas pelo candidato na ficha de inscrição são de sua inteira e exclusiva responsabilidade, tanto civil como criminal, e sendo constatada irregularidade sua inscrição será cancelada.

11.5. Sobrevindo eventuais dúvidas com relação aos termos e condições do presente edital, estas serão submetidas à análise conjunta da Direção Geral e do Departamento de Ensino do IFMT *Campus* Rondonópolis, sendo meio de contato, respectivamente, e-mail: gabinete@roo.ifmt.edu.br, telefone (66) 3427-2300, ensino@roo.ifmt.edu.br, telefone (66) 3427-2324 e coordenacao.alimentos@roo.ifmt.edu.br, telefone (66) 3427-2308.

Rondonópolis, 4 de setembro de 2018.



Laura Caroline Aoyama Barbosa

Diretora Geral

IFMT *Campus* Rondonópolis



Portaria nº 862, de 19 de abril de 2017

**ANEXO I
MATRIZ CURRICULAR**

CURSO AUXILIAR DE COZINHA		
Componente Curricular	Número de Aulas por componente curricular	Carga Horária
Núcleo Fundamental		
Matemática Básica	10	8,5 h
Carga Horária Núcleo Fundamental		8,5 h
Núcleo Articulador		
Saúde e Segurança do Trabalho	10	8,5 h
Carga Horária Núcleo Articulador		8,5h
Núcleo Tecnológico		
Noções de Nutrição	16	13,6
Noções de Microbiologia dos alimentos	16	13,6
Métodos de Conservação de produtos de origem Animal e vegetal	16	13,6
Boas Práticas de Fabricação – BPF e Legislação aplicada ao segmento alimentício	16	13,6
Aproveitamento dos resíduos da cozinha	16	13,6
Carga Horária Núcleo Tecnológico		68 h
CARGA HORÁRIA TOTAL:		85 h
*Funcionamento do curso autorizado pela Resolução IFMT/PROEN nº 24, de 15 de Agosto de 2018.		

**ANEXO II
HABILIDADES DO ALUNO AO FIM DO CURSO**



-
- Manipular alimentos de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade e segurança alimentar;
 - Realizar medidas de controle da contaminação dos produtos alimentícios;
 - Manter hábitos adequados de saúde e higiene pessoal durante a manipulação dos alimentos;
 - Respeitar as normas e procedimentos estabelecidos pela legislação;
 - Desenvolver a consciência da importância e dos agravos ocasionados pelas atividades que exerce.