

Edital n.º 144/2018 – Pronatec – Bolsa Formação

Processo Seletivo Simplificado de Bolsistas

A **Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Científico e Tecnológico e de Agricultura, Pecuária e Irrigação (SED)**, por meio da Superintendência Executiva de Ciência e Tecnologia, do Gabinete de Gestão de Capacitação e Formação Tecnológica (GGCFT) e da Coordenação Geral do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC) - Bolsa Formação, considerando a Lei Federal n.º 12.513/2011, a Resolução CD/FNDE n.º. 23, de 28 de junho de 2012, a Lei n.º 12.816, de 05 de junho 2013, a Portaria n.º 817, de 13 de agosto de 2015, a Portaria n.º 1.152, de dezembro de 2015, do Ministério de Estado da Educação e a Portaria 45/18-SED, **Processo n.º 201814304006858** publica o **resultado preliminar**, conforme abaixo.

1-Vaga de **Professor Autor** para **Goiânia** para **produção autoral**, para o curso técnico de nível médio em **moda** – EaD, junto à Coordenação Pedagógica do Pronatec – Bolsa formação.

Componente curricular	Ementa do componente	Carga horária	Classificação do candidato
Gestão de Marketing e Moda	Fundamentação teórica. Estratégias de marketing e comunicação em moda. Pesquisa de tendências, comportamento de consumo, mercado de moda, branding, marketing, comunicação, varejo e negócios.	30h	1. Laise Barbosa Cavalcante – 25 2. Tainara Caiuá Campos Lemos – 20 3. Larissa Moreira Barros - 15
Planejamento para Produção de Moda	Produção de Moda. Organização e gerência de desfiles, feiras e outros eventos no segmento de moda. Planejamento estratégico. Postura estratégica. Liderança e pessoas. Monitoramento e controle. Inovação. Parcerias. Aprendizagem. Mudança. Cadeia de valor. Processo de decisão. Estratégia empreendedora.	50h	1. Laise Barbosa Cavalcante - 25 2. Fernanda Fogaça Bueno – 25 3. Tainara Caiuá Campos Lemos – 20 4. Larissa Moreira Barros - 15
Projeto de Desenvolvimento de Produto	Projeto de desenvolvimento do Produto (PDP). Análise do perfil do consumidor. Planejamento do ciclo de vida dos produtos. Conceito de marketing e branding.	30h	1. Laise Barbosa Cavalcante - 25 2. Fernanda Fogaça Bueno – 25 3. Tainara Caiuá Campos Lemos – 20 4. Larissa Moreira Barros - 15

2-Vaga de **Professor Autor** para **Goiânia** para **produção autoral**, para o curso técnico de nível médio em **panificação** – EaD, junto à Coordenação Pedagógica do Pronatec – Bolsa formação.

Componente curricular	Ementa do componente	Carga horária	Classificação do candidato
Estrutura Física e Funcional de Padaria	Estrutura física e layout adequada de uma padaria. Organização do ambiente interno onde acontece a produção. Condições físicas que respeitam as normas estabelecidas. Condições de	30h	1. Alorna Sales de Araújo - 60 2. Taynara Alvares Martins – 45 3. Christian Douglas de Melo Silva – 45 4. Fabiana Siqueira de Moura – 25

	trabalho para oferecer conforto e segurança ao trabalhador. Funcionamento geral de uma padaria.		
Nutrição em Panificação	Análise das substâncias que estão presentes nos alimentos e como são utilizados no organismo. Análise dos nutrientes: proteínas, carboidratos, gorduras, vitaminas e sais minerais. A importância dos nutrientes e seus valores na hora de elaborar e realizar receitas na panificação.	60h	1. Alorna Sales de Araújo - 60 2. Taynara Alvares Martins - 45 3. Christian Douglas de Melo Silva - 45 4. Fabiana Siqueira de Moura - 25
Panificação para Pessoas com Restrições Alimentares	Avaliação das intolerâncias e restrições alimentares dentro da panificação. Importância de cuidados especiais na hora de elaborar receitas para pessoas com restrições. Restrições alimentares para pessoas com dietas específicas e para pessoas com problemas de saúde.	60h	1. Alorna Sales de Araújo - 60 2. Taynara Alvares Martins - 45 3. Christian Douglas de Melo Silva - 45 4. Fabiana Siqueira de Moura - 25 5. Lucas Pereira Braga - 15
Embalagens, Distribuição e Venda de Produção Panificáveis	O manuseio nas etapas de transporte, armazenagem e distribuição de produtos panificáveis. Categorias e classificação de embalagens e formas de distribuição e vendas de alimentos. Condições de segurança na embalagem, distribuição e venda dos produtos alimentícios.	60h	1. Alorna Sales de Araújo - 60 2. Taynara Alvares Martins - 45 3. Christian Douglas de Melo Silva - 45 4. Fabiana Siqueira de Moura - 25 5. Lucas Pereira Braga - 15
Panificação III	Receitas mais elaboradas de pães, massas e salgados. Boas práticas de manipulação de alimentos. Técnicas e métodos na panificação para produzir receitas mais elaboradas. Competências e habilidades de um técnico em panificação.	60h	1. Alorna Sales de Araújo - 60 2. Taynara Alvares Martins - 45 3. Christian Douglas de Melo Silva - 45 4. Fabiana Siqueira de Moura - 25

3-Vaga de **Professor Autor** para **Goiânia** para **produção autoral**, para o curso técnico de nível médio em **agropecuária** – EaD, junto à Coordenação Pedagógica do Pronatec – Bolsa formação.

Componente curricular	Ementa do componente	Carga horária	Classificação do candidato
Apicultura	Importância da apicultura e meliponicultura. Classificação taxonômica. Biologia das abelhas e suas castas sociais. Enxames. Localização e instalação do apiário. Material apícola. Manejo das colmeias. Sanidade e qualidade de produtos. Plantas apícolas.	30h	1. Denise Gonçalves Ferreira - 30 2. Renata Vaz Riveiro - 30 3. Patrícia da Silva Assunção - 15 4. Leila da Silva Assunção - (Desclassificada, conforme item 4.10, letra H)

Máquinas e Implementos Agrícolas	Generalidades, função básica e conceituações sobre sistemas mecanizados. Uso de máquinas e implementos de preparo do solo. Máquinas utilizadas para plantio e condução das culturas, máquinas para aplicação de defensivos agrícolas, máquinas utilizadas para a colheita de grãos, máquinas para transporte de grãos, máquinas utilizadas para a produção zootécnica, capacidade operacional dos conjuntos mecanizados.	<u>30h</u>	1. Sarah Cristine Martins Neri - 70
Mecanização Rural	Tratores e prevenção de acidentes. Motores e componentes. Painel de instrumentos e comandos. Manutenção de tratores. Tecnologia de aplicação. Máquinas para tratamento fitossanitário. Máquinas para preparo de solo. Tempo de execução de tarefas. Segurança no trabalho.	<u>30h</u>	1. Sarah Cristine Martins Neri - 70 2. Tiago Cavalcante Xavier da Silva - 45
Construções Rurais	Tópicos especiais sobre materiais de construção utilizados nas instalações rurais. Tópicos especiais sobre projetos arquitetônicos para instalações rurais. Tópicos especiais sobre técnicas de construção das instalações rurais. Tipos de instalações rurais.	<u>30h</u>	1. Gláucia Machado Mesquita - 70 2. Denise Gonçalves Ferreira - 30 2. Marcela Leão Domiciano - 25
Defesa Sanitária Animal	Programas de saúde animal. Legislação e normas de controle sanitário. Certificação zoossanitária. Rastreabilidade.	<u>30h</u>	1. Milena Garcia Machado - 55 2. Renata Vaz Riveiro - 30 3. Patrícia da Silva Assunção - 15 4.. Leila da Silva Assunção – (Desclassificada, conforme item 4.10, letra H
Defesa Sanitária Vegetal	Mecanismos de ação de agrotóxicos. Legislação Fitossanitária Brasileira. Agências e Coordenadorias de Defesa Sanitária. Tratamentos quarentenários.	<u>30h</u>	
Princípios da Agroindústria	Importância socioeconômica. Fundamentos de Higiene para a manipulação de alimentos. Noções da conservação e armazenamento. Noções de Processamento e Industrialização. Legislação aplicada a produtos de origem animal e vegetal. Serviços de Inspeção Municipal, Estadual e Federal. Linhas de crédito para agroindústrias.	<u>60h</u>	1. Taynara Alvares Martins – 15 2. Denise Gonçalves Ferreira – Desclassificada, conforme item 4.10, letra l

4-Vaga de **Professor Autor** para **Goiânia** para **produção autoral**, para o curso técnico de nível médio em **qualidade** – EaD, junto à Coordenação Pedagógica do Pronatec – Bolsa formação.

Componente curricular	Ementa do componente	Carga horária	Classificação do candidato
Auditoria e Certificação da Qualidade	Conceituação e objetivo das auditorias. Aspectos relacionados ao planejamento e à execução da auditoria. Normas regulamentadoras NR's. Processo de implantação do programa de qualidade. Auditoria interna. Auditoria externa. Certificação. Conformidades e não conformidades. Estudo do processo de certificação internacional da qualidade	<u>60h</u>	1. Lucimar Cesário da Silva – 85 2. Anderson Santos Almeida - 75 3. Bruna Ferreira de Almeida - 65 4. Wilma Maria da Costa – 60 5. Marcela Leão Domiciano – 55

O professor autor deverá:

- 1-Produzir material autoral, não sendo permitido qualquer forma de plágio.
- 2-produzir para cada hora (60 min) de aula prevista pelo componente, em torno de zero vírgula sete página (0,7) de conteúdo didático.
- 3-Produzir material didático, em conformidade com as orientações elencadas no processo seletivo, no Termo de Compromisso e no Plano de Curso, bem como segundo as orientações da Coordenação Pedagógica e da Supervisora de Eixo tecnológico.
- 4-Entregar o material produzido, dentro do prazo estipulado.
- 5-Dialogar com o Supervisor de Produção Editorial, soluções gráficas e visuais didáticas na elaboração de apostilas e outros documentos.
- 5-Adequar os conteúdos e os recursos didáticos, sem perda da qualidade, às necessidades dos estudantes e dos cursos, quando solicitado.
- 6-Sugerir ações de suporte tecnológico e pedagógico necessárias para o desenvolvimento do componente.
- 7-Respeitar os direitos autorais na produção do material didático-pedagógico.
- 8-Participar dos encontros e reuniões, quando convocado.

Goiânia, 29 de agosto de 2018.

Cecília Carolina Simeão de Freitas
Coordenadora Geral do Pronatec – Bolsa Formação