



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS SALGUEIRO**

---

PROCESSO SELETIVO PARA O CURSO DE CAPACITAÇÃO DE MERENDEIRAS DO MUNICÍPIO DE SALGUEIRO-PE, NA  
MODALIDADE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

**EDITAL Nº 05/2013**

**O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano –Campus Salgueiro** torna pública a abertura das inscrições para o **Curso de** Capacitação de Merendeiras do Município de Salgueiro-PE, na modalidade de Formação Inicial e Continuada – FIC, com carga horária total de 56 horas, conforme o disposto a seguir:

**1. DO NÚMERO DE VAGAS E DO PÚBLICO ALVO**

São destinadas 30 (trintas) vagas a merendeiras (os) escolares da rede pública da Microrregião de Salgueiro.

**2. DOS REQUISITOS PARA A INSCRIÇÃO**

- Escolaridade mínima: Ensino fundamental completo
- Ser merendeira (o) escolar da rede pública da área da microrregião de Salgueiro

2.2 As inscrições são gratuitas e deverão ser feitas no período de 25 de março a 02 de abril

2.2.1 Local de Inscrição:

Coordenação de Extensão do Campus Salgueiro, no horário das 8h às 12h e das 14h às 17h;

2.2.2 Documentos necessários à inscrição:

- Cópia e original do RG;
- Cópia e original do CPF;
- Cópia e original do comprovante de residência; Cópia e original de documento que comprove vínculo com o setor de produção de alimentação escolar do município de origem;
- Cópia de comprovante de escolaridade.

**5. DA SELEÇÃO**

Caso haja inscrições acima do número de vagas, a seleção se dará pela ordem de inscrição contemplando os 30 primeiros inscritos.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS SALGUEIRO**

## 6. DO RESULTADO E DA MATRÍCULA

O resultado da seleção será divulgado no dia 03 de abril, no site do IF Sertão Pernambucano - *Campus Salgueiro*: [www.ifsertao-pe.edu.br/salgueiro](http://www.ifsertao-pe.edu.br/salgueiro). Os alunos selecionados estarão automaticamente matriculados no curso.

## 7. DA MODALIDADE DE EXECUÇÃO

O Curso, com início previsto para 06 de abril de 2013, será realizado na modalidade presencial, com encontros aos sábados, das 8h às 12h, no IF Sertão Pernambucano, Campus Salgueiro, BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural - Salgueiro – PE.

## 8. CRONOGRAMA DO CURSO

ITENS	CONTEÚDOS	DATAS
<b>1</b>	<b>APRESENTAÇÃO</b>	
<b>2</b>	<b>MERENDA ESCOLAR - BREVE HISTÓRICO</b>	
2.1	A importância do programa no combate à fome	
2.2	Noções sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	
<b>3</b>	<b>ATRIBUIÇÕES DA EXECUTORA DE MERENDA</b>	1º sábado
3.1	Executora de merenda	
3.2	Atribuições da merendeira	06/04
3.3	É essencial a merendeira lembrar	
3.4	Procedimentos básicos	
<b>4</b>	<b>CARDÁPIOS</b>	2º sábado
4.1	Os principais fatores para o planejamento do cardápio	
4.2	Valor nutricional	
4.3	Importância de seguir os cardápios elaborados pela nutricionista	
4.4	Soja na alimentação	13/04
4.5	Uso de especiarias, ervas aromáticas e temperos	
4.6	Alimentos proibidos pelo PNAE	
<b>5</b>	<b>APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS</b>	3º sábado
5.1	Vantagens do aproveitamento integral dos alimentos	
5.2	Como aproveitar talos, cascas e folhas	
5.3	Como evitar o desperdício	
5.4	Sobras e aparas	20/04
5.5	Alimentos que podem ser aproveitados integralmente	
5.6	Dicas	
<b>6</b>	<b>MEDIDAS DE EQUIVALÊNCIA</b>	4º sábado
6.1	Como medir?	
6.2	Ingredientes secos ou sólidos	
6.3	Ingredientes líquidos	
6.4	Ingredientes pastosos ou gordurosos	04/05
6.5	Tabela de equivalência: medidas e pesos	
6.6	Dicas úteis	
	<b>Aulas Práticas</b>	5º e 6º sábado 11 e 18/05



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS SALGUEIRO**

<b>7</b>	<b>CONTROLE DE QUALIDADE</b>	7º sábado 25/05
<b>8</b>	<b>RECEBIMENTO</b>	8º sábado 01/06
8.1	Recebimento de gêneros secos	
8.2	Recebimento de hortifrutigranjeiros	
8.3	Recebimento de leite e derivados	
8.4	Recebimento de congelados	
8.5	Recebimento de produtos cárneos	
<b>9</b>	<b>MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS</b>	9º e 10º Sábados 08/06 e 29/06
9.1	Cuidados com a higiene das mãos, facas e tábuas de corte	
9.2	Recomendações para o pré-preparo e preparo	
9.3	Procedimentos gerais para hortifruti	
9.4	Recomendações para ovos	
9.5	Recomendações para os cereais e leguminosas (arroz, feijão, soja...)	
9.6	Recomendações para carnes	
9.7	Diluição dos produtos para desinfecção dos alimentos	
9.8	Dessalgue	
9.9	Catação	
9.10	Preparo dos alimentos	
9.11	Sobras	
<b>10</b>	<b>ALIMENTE-SE BEM E VIVA MELHOR</b>	11º sábado 06/07
10.1	Qualidade de vida	
10.2	Alimento x nutriente	
10.3	Nutrição	
10.4	Alimentos Construtores	
10.5	Alimentos Reguladores	
10.6	Alimentos Energéticos	
10.7	Pirâmide alimentar adaptada à população brasileira	
<b>11</b>	<b>PRINCIPAIS CONSEQUÊNCIAS DE UMA ALIMENTAÇÃO DESEQUILIBRADA</b>	12º sábado 27/07
11.1	Obesidade	
11.2	Doenças do coração	
11.3	Hiperlipidemias	
11.4	Hipertensão Arterial	
11.5	Diabetes Mellitus	
11.6	Anemia Ferropriva	
11.7	Câncer	
<b>12</b>	<b>RECOMENDAÇÕES GERAIS NAS DIFERENTES FASES DA VIDA</b>	13º e 14º sábado 03 e 10 /08
12.1	Na infância	
12.2	Na adolescência	
12.3	Na idade adulta	
12.4	No envelhecimento	
<b>13</b>	<b>ARMAZENAMENTO</b>	13º e 14º sábado 03 e 10 /08
13.1	Temperatura	
13.2	Estoque a seco – despensa	
13.3	Prazo de validade dos produtos	
13.4	Armazenamento sob temperatura ambiente	
13.5	Armazenamento sob refrigeração	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL**  
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS SALGUEIRO**

13.6	Congelamento	
13.7	Toques e dicas de congelamento	
13.8	Recomendações para o armazenamento pós-manipulação	
13.9	Armazenamento de descartáveis, produtos e material de limpeza	
13.10	Descongelamento	
13.11	Procedimentos para o descongelamento	
13.12	Porcionamento	
13.13	Distribuição	
13.14	Manutenção	
13.15	Manutenção a frio	
13.16	Manutenção a quente	
13.17	Dicas na distribuição	
<b>14</b>	<b>ETAPAS DO PROCESSO PRODUTIVO</b>	
14.1	Recebimento	
14.2	Armazenamento	
14.3	Descongelamento	
14.4	Pré-preparo e preparo	
14.5	Manutenção	
14.6	Manutenção a frio	
14.7	Manutenção a quente	
14.8	Porcionamento	
14.9	Distribuição	
<b>15</b>	<b>HIGIENE</b>	15º sábado 17/08
15.1	Higiene pessoal	
15.2	Higiene ambiental	
15.3	Higiene dos alimentos	
15.4	Lavar x sanitizar	
15.5	Etapas da higienização	

Salgueiro, 22 de março de 2013.

**Amâncio Holanda de Souza**

Diretor Geral



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – CAMPUS SALGUEIRO

## ANEXO 1

### FICHA DE MATRÍCULA DOS CURSOS FIC

MATRÍCULA Nº: \_\_\_\_\_

CERTIFICADO : \_\_\_\_\_

**OBS.: PREENCHER COM LETRA DE FORMA**

**CURSO: FIC DE ESPANHOL BÁSICO 160H**

NOME DO ALUNO(A): \_\_\_\_\_

DATA DE NASCIMENTO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

NATURAL DE: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_ ORG. EMIS. \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

FILIAÇÃO PAI: \_\_\_\_\_

MÃE: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_ Nº \_\_\_\_\_

BAIRRO: \_\_\_\_\_ TELEFONE: \_\_\_\_\_

CIDADE: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

ESCOLARIDADE: \_\_\_\_\_ E-MAIL: \_\_\_\_\_

### QUESTIONÁRIO SOCIOECONÔMICO

Estado civil:	<input type="checkbox"/> casado legalmente ou não	<input type="checkbox"/> solteiro	<input type="checkbox"/> separado	<input type="checkbox"/> outro			
Cor/ Etnia:	<input type="checkbox"/> branco	<input type="checkbox"/> pardo	<input type="checkbox"/> indígena	<input type="checkbox"/> negro	<input type="checkbox"/> amarela		
Religião:	<input type="checkbox"/> católico	<input type="checkbox"/> evangélica	<input type="checkbox"/> espírita	<input type="checkbox"/> outra			
Tipo residência	<input type="checkbox"/> própria	<input type="checkbox"/> cedida	<input type="checkbox"/> alugada	<input type="checkbox"/> financiada	<input type="checkbox"/> outra		
Quantidade de pessoas na família (residência): ( _____ )		Renda mensal da família: (R\$. _____)					
Estudou o ensino fundamental em escola:		<input type="checkbox"/> pública	<input type="checkbox"/> privada	<input type="checkbox"/> parte pública, parte privada.			
Setor de trabalho:	<input type="checkbox"/> não trabalha	<input type="checkbox"/> Agricultura	<input type="checkbox"/> comércio e serviços	<input type="checkbox"/> indústria	<input type="checkbox"/> servidor público	<input type="checkbox"/> Autônomo	<input type="checkbox"/> outro
Meio transporte:	<input type="checkbox"/> ônibus	<input type="checkbox"/> carro	<input type="checkbox"/> moto	<input type="checkbox"/> bicicleta	<input type="checkbox"/> carona	<input type="checkbox"/> caminhando	<input type="checkbox"/> outro

**Documentação:** Cópia de CPF; Cópia de RG; Cópia do Comprovante de Residência.

Salgueiro, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Aluno

\_\_\_\_\_  
Assinatura Controle Acadêmico



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – *CAMPUS SALGUEIRO*

---

## ANEXO 2

### DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ trabalha no setor de produção de Alimentação Escolar da  
rede pública de ensino do município de \_\_\_\_\_ desde \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, exercendo a  
função de MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Salgueiro, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo da chefia imediata