



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
FUNDAÇÃO DE EDUCAÇÃO PARA O TRABALHO DE MINAS GERAIS – UTRAMIG

1

EDITAL UTRAMIG Nº 002 /2015

CHAMAMENTO PÚBLICO DE DISCENTE PARA INGRESSO NOS CURSOS DE QUALIFICAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO DA UTRAMIG – UNIDADE UBERLÂNDIA

A FUNDAÇÃO DE EDUCAÇÃO PARA O TRABALHO DE MINAS GERAIS - UTRAMIG, por intermédio da Diretoria de Qualificação e Extensão - DQE, comunica a abertura de edital para preenchimento de vagas pelos interessados em ingressar no curso de Qualificação de Curta Duração Manipulação de Alimentos, oferecido pela UTRAMIG – Unidade Uberlândia conforme ementa descritas no **Anexo I**, na qualidade de gratuito.

1 – DATA E LOCAL

As matrículas para o curso que se iniciam no **segundo semestre de 2015** deverão ser realizadas no período de 04/08/2015 às 08h às 17h ao dia 11/08/2015 de 2015.

Parágrafo Único – O período de matrícula acima especificado poderá ser estendido caso o número de vagas não tenha sido preenchido em sua totalidade.

Local: Secretaria escolar da UTRAMIG – Unidade Uberlândia: Rua Souza Costa nº 20, Bairro Tabajaras, Uberlândia/MG

2 – DOS REQUISITOS PARA INGRESSO NOS CURSOS:

O candidato deverá apresentar a documentação abaixo listada:

- a) Histórico escolar;
- b) Título de Eleitor (original e cópia);
- c) Carteira de identidade (original e cópia);
- d) CPF (original e cópia);
- e) Comprovante de residência atualizado.

3 – DA DURAÇÃO DOS CURSOS E CRITÉRIOS PARA APROVAÇÃO

O curso de Qualificação de Curta Duração oferecido pela UTRAMIG possui a duração 40 horas, compreendido em no máximo 2 meses.

Os alunos deverão obter a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) de presença nas aulas para receberem o certificado de conclusão do curso.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
FUNDAÇÃO DE EDUCAÇÃO PARA O TRABALHO DE MINAS GERAIS – UTRAMIG

2

Todo o curso será pontuado de 0 a 100 pontos, devendo o aluno obter o mínimo de 60% (sessenta por cento) de aproveitamento dos pontos distribuídos para aprovação no curso de Qualificação de Curta Duração.

O curso será ofertado nos dias semanais Terça- feira e Quintas-feiras:

- Noite : de 19h 20 min às 22h 40 min.

Eventualmente os sábados poderão ser utilizados para compensação de carga horária.

4 – DA ABERTURA DAS TURMAS

Caso o número de matriculados por turma seja inferior a 25 (vinte e cinco) alunos, a UTRAMIG se reserva no direito de estabelecer novo prazo para efetivação da matrícula ou poderá optar pela não abertura da turma.

5 – DO INÍCIO DAS AULAS

As aulas dos cursos de Qualificação de Curta Duração da UTRAMIG para o segundo semestre de 2015 terá início em 13 de Agosto de 2015.

7 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Preenchido o número de vagas disponíveis para o curso, considerar-se-á encerrada a matrícula para o mesmo, indiferente do prazo estabelecido acima.

As vagas serão preenchidas por ordem de chegada dos candidatos e, sendo necessário, serão distribuídas senhas para comparecimento posterior.

Os casos omissos nesse edital serão resolvidos pela Diretoria em conjunto com a Procuradoria.

Belo Horizonte, 03 de Agosto de 2015.

LIZA FERNANDES PRADO

Presidenta



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
FUNDAÇÃO DE EDUCAÇÃO PARA O TRABALHO DE MINAS GERAIS – UTRAMIG

3

ANEXO I

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

(vagas:64 Noite)

- Área de Atuação:

O curso de manipulação de alimentos – extensão.o curso tem como proposta contribuir para uma melhora na qualificação dos profissionais da área de alimentos, proporcionando conhecimento também aos que tem interesse em atuar na área, garantindo assim uma produção de alimentos seguros para o consumidor, Os inscritos terão a oportunidade de conhecer as formas seguras de preparar os alimentos e as principais regras da Vigilância Sanitária.

- Mercado de Trabalho:

Realizado para os funcionários de restaurantes, cantinas, bares e lanchonetes ou por responsáveis desses estabelecimento para a capacitação dos funcionários, donas de casa, empregados domésticos, cuidadores também podem melhorar suas práticas domésticas de preparo e armazenamento de alimentos realizando esse treinamento,