



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 008 /2015

**CHAMAMENTO PÚBLICO DE ALUNOS PARA INGRESSO NOS CURSOS DE
QUALIFICAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO DA UTRAMIG – IPATINGA**

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 – Ipatinga, conforme ementa descritas no Anexo I, na qualidade de gratuito.

1 – DATA E LOCAL

O Curso de Manipulação de Alimentos se iniciará no dia 03 de Dezembro de 2015. As matrículas acontecerão no período de **20/11/2015 às 08h às 17h** ao dia **02/12/2015 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: Associação Ação Social pela Vida: Avenida Livramento, 285, Bairro Veneza II, Ipatinga/MG.

2 – DOS REQUISITOS PARA INGRESSO NOS CURSOS:

O candidato deverá apresentar a documentação abaixo listada:

- a) Carteira de identidade (original e cópia);
- b) CPF (original e cópia);
- c) 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 10 dias úteis (eventuais sábados).

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.

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.



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

Início: 03/12/2015

Término: 14/12/2015

Segunda a Sexta Feira: período da noite / das 18:30 as 22:30 horas

Sábado: Período da manhã / das 7:30 as 11:30 horas

Total de 40 horas

4 – DA ABERTURA DAS TURMAS

Caso o número de matriculados seja inferior a 40 (quarenta) 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 **03 de Dezembro 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, 19 de Novembro de 2015.

LIZA PRADO

Presidenta da UTRAMIG



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: mínimo 40 - 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,