

ANEXO II

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP

Plano Individual de Trabalho Docente - PIT (Anexo II - Resolução nº 109 de 4 de novembro de 2015)

Campus:	Jundiaí	Ano/Semestre:	2016/2
---------	---------	---------------	--------

Identificação do Docente

Docente:	Salatir Rodrigues Júnior						
Área:	Alimentos	Conhecido como:	Sal				
Prontuário:	12076-5	e-mail:	salatir5@ifsp.edu.br				
Regime de trabalho:	20 horas	40 horas	X	RDE	Substituto	Temporário	

Horário Consolidado

(preencher com a sigla da componente curricular)

Turno	Aula	segunda	terça	quarta	quinta	sexta	sábado
Matutino	8h00 - 8h45						
	8h45 - 9h30						
	9h30 - 10h15						
	10h15 - 11h00						
	11h00 - 11h45						
	11h45 - 12h30						

Turno	Aula	segunda	terça	quarta	quinta	sexta	sábado
Vespertino	13h45 - 14h30		MAT		MAT		
	14h30 - 15h15						
	15h30 - 16h15						
	16h15 - 17h00		MAT				
	17h00 - 17h45				MAT		
	17h45 - 18h30						

Turno	Aula	segunda	terça	quarta	quinta	sexta	sábado
Noturno	19h00 - 19h45						
	19h45 - 20h30						
	20h30 - 21h15						
	21h15 - 22h00						
	22h00 - 22h45						

 Sim, desejo dedicar-me prioritariamente a atividade de ensino (Opção assinalada na planilha FPA).

Atividades de Ensino

Regência de Aulas

Sigla	Nome	Curso	Turno	Aulas

Regência de Aulas (em horas)

Tempo de Organização do Ensino (em horas)

Tempo total dedicado à Aulas e Organização de Ensino (em horas)

Atividades de Apoio ao Ensino	Duração (h)
Reunião de Curso	4
Atendimento ao aluno	4
Plantão	4
Atividades de Apoio ao Ensino (Total em horas)	12

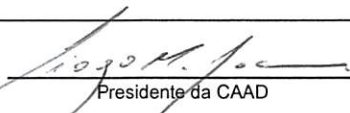
Complementação de Atividades	Duração (h)
Curso FIC (aulas de Matemática)	3
Projeto de Preparação de Material Didático	3
Projeto de pesquisa: Levantamento de dados de demanda de um curso técnico em alimentos	12
Curso de capacitação: Deveres, Proibições e Responsabilidades do Servidor Público Federal	4
GT de discussão para implantação do ConCam no Campus	2
GT de discussão para implantação da Comissão Própria de Avaliação	2
Comissão para redação do Projeto Político Pedagógico do Campus	2
Complementação de Atividades (Total em horas)	28

Total de horas semanais (obrigatoriamente 20h ou 40h, dependendo do regime de trabalho)	40
------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------


 Docente (Assinatura)

05/09/2016
 Data


 Presidente da CAAD

Parecer da Comissão para Avaliação de Atividade Docente	
APROVADO	
Resultado: <input checked="" type="checkbox"/> Homologado <input type="checkbox"/> Devolução para ajustes <input type="checkbox"/> Indeferido	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 1.5em; font-family: cursive;">10/09/2016</p> <p>Data</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 1.5em; font-family: cursive;"></p> <p>Presidente da CAAD</p> </div> </div>

Saberes

Sistema de ensino e aprendizagem do IB/Interleg



Curso: Deveres, Proibições e Responsabilidades do Servidor Público Federal

Você acessou como Salatiel Rodrigues Jr. (Exit)






Interlepis  






Página Inicial | Cursos sem tutoria - Ensino a Distância/ILB - DPRSPF-2016-T01A






Administração


Administração do curso 
Notas 





Navegação


Página Inicial 
• Painel 
Páginas do site 
Curso atual 
DPRSPF-2016-T01A 

Participantes 
Emblemas 
Página Inicial do Curso 
Módulo de Abertura 
Módulo I 






Módulo II 
Módulo III 
Módulo IV 
Módulo V 
Módulo VI 




Módulo VII 
Módulo VIII 
Módulo IX 
Módulo X 
Módulo XI 




Módulo de Conclusão 
Módulo de Apoio 
Exerça sua Cidadania 
Meus cursos 




Andamento do curso 


Status: Não iniciado ainda
Todos os critérios abaixo são necessários:

Critérios exigidos 
Status 
Nota do curso (70% necessário) 
Duração da Inscrição 
Atividades concluídas 

Módulo I 
Módulo I - Controleadora Geral da União: Estrutura e Instrumentos de Apuração 
Exercícios de Fixação - Módulo I 

Módulo II 
Módulo II - Deveres 
Exercícios de Fixação - Módulo II 

Módulo III 
Módulo III - Proibições elencadas no Art. 117 da Lei nº 8.112 de 11/12/90 
Exercícios de Fixação - Módulo III 

Mais detalhes 


Meus cursos 

Seu progresso


Página Inicial do Curso

Prezado (a) estudante

Seja bem-vindo ao curso **Deveres, Proibições e Responsabilidades do Servidor Público Federal** do Instituto Legislativo Brasileiro (ILB), em parceria com a Controladoria Geral da União (CGU). Este é um curso autoinstrucional. Não há acompanhamento e orientação de tutores. Você é responsável pela sua própria aprendizagem, por meio da interação com os conteúdos dos módulos e os exercícios de fixação. O curso tem duração de até 60 dias após a data de matrícula. Para a certificação é necessário realizar a Avaliação Final e obter pontuação mínima de 70 pontos. **O certificado somente será emitido após decorridos 21 (vinte e um) dias da data da matrícula, sem exceção.** Leia o Guia do Estudante e explore o nosso ambiente de ensino e aprendizagem.


 Mural de Avisos


 Requisitos de Navegação


 Guia do Estudante


 'Netiqueta'


 Comunique-se

 Suporte Técnico

 Módulo de Abertura

 Apresentação do Curso


 Aos nossos alunos e colaboradores


 Diário

 Duração do curso


 Módulo I


 Módulo I - Controleadora Geral da União: Estrutura e Instrumentos de Apuração


 Exercícios de Fixação - Módulo I

 Módulo II

 Módulo II - Deveres

 Exercícios de Fixação - Módulo II

 Módulo III

 Módulo III - Proibições elencadas no Art. 117 da Lei nº 8.112 de 11/12/90

 Exercícios de Fixação - Módulo III

Pesquisar nos Fóruns

Via:

Pesquisa Avançada 

Mural de Avisos

Jorge Porcari 29 Ago. 10:22

Prorrogação de prazo

Jorge Porcari 23 Ago. 15:11

Nota mínima para aprovação

Ana Aliba Mafra 19 Ago. 12:03

Exerça sua cidadania

Jorge Porcari 18 Ago. 10:13

Reprovação ou desistência

Jorge Porcari 15 Ago. 14:46

Avaliação final

Tópicos antigos ...

Próximos eventos

Não há nenhum evento próximo

Calendário...

Atividade recente

Atividade desde sábado, 3 Set 2016, 15:10

Relatório completo da atividade recente

Nenhuma atividade recente

05/09/2016




Deveres, Proibições e Responsabilidades do Servidor Público Federal

Calendário

setembro 2016

Dum	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
		1	2	3		
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Chave de eventos


 Ocultar eventos globais
 Ocultar eventos de curso
 Ocultar eventos de grupo usuário

Atividades

 Diários
 Fóruns
 Glossários
 Questionários
 Recursos


Curso: Deveres, Proibições e Responsabilidades do Servidor Público Federal

Módulo IV

 Módulo IV - Proibições elencadas no Art. 132 da Lei nº 8.112 de 11/12/90


 Exercícios de Fixação - Módulo IV


Módulo V

 Módulo V - Responsabilidades

 Exercícios de Fixação - Módulo V


Módulo VI

 Módulo VI - Descumprimento dos Deveres e suas Consequências

 Exercícios de Fixação - Módulo VI


Módulo VII

 Módulo VII - Sindicância e Processo Administrativo Disciplinar


 Exercícios de Fixação - Módulo VII

Módulo VIII

 Módulo VIII - Fases do Processo Disciplinar (Rito Ordinário)

 Exercícios de Fixação - Módulo VIII

Módulo IX

 Módulo IX - Fases do Processo Disciplinar (Rito Sumário)


 Exercícios de Fixação - Módulo IX

Módulo X

 Módulo X - Penalidades


 Exercícios de Fixação - Módulo X

Módulo XI

 Módulo XI - Prescrição

 Exercícios de Fixação - Módulo XI

Módulo de Conclusão

 Conclusão do Curso

 Avalie o Curso

Disponível se:

- A atividade Exercícios de Fixação - Módulo I esteja marcada como concluída
- A atividade Exercícios de Fixação - Módulo II esteja marcada como concluída
- A atividade Exercícios de Fixação - Módulo III esteja marcada como concluída
- A atividade Exercícios de Fixação - Módulo IV esteja marcada como concluída
- A atividade Exercícios de Fixação - Módulo V esteja marcada como concluída
- A atividade Exercícios de Fixação - Módulo VI esteja marcada como concluída
- A atividade Exercícios de Fixação - Módulo VII esteja marcada como concluída

2	Levantamento de dados numéricos e estatísticos acerca da oferta atual de cursos técnicos em alimentos em Jundiá e região.
3	Estudo quantitativo e qualitativo acerca da demanda por cursos técnicos em alimentos em Jundiá e região.
4	Levantamento da infraestrutura e material necessários ao funcionamento do curso.
5	Construção de proposta inicial de curso de cursos técnicos em alimentos para o <i>campus</i> Jundiá.
6	Apresentação dos resultados para a equipe do <i>campus</i> Jundiá.
7	Entrega de relatório final.

Tabela 5.2 Cronograma proposta para cumprimento das metas.

METAS	MESES											
	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	
1	x	x										
2		x	x									
3			x	x	x							
4				x	x		x					
5								x	x			
6										x	x	
7												x

6. VIABILIDADE DE EXECUÇÃO

Serão necessários poucos recursos materiais para a realização deste projeto, uma vez que sua metodologia será baseada, essencialmente, em pesquisa bibliográfica e consulta a bancos de dados disponíveis na Internet.

O pesquisador precisará dispor de recursos já disponíveis na Instituição à qual se encontra vinculado, a saber:

- Computador;
- Conexão com a Internet;
- Telefone;
- Veículo oficial, eventualmente.

Sendo assim, trata-se de uma proposta de grande viabilidade de execução.

7. RESULTADOS ESPERADOS E DISSEMINAÇÃO

Como resultado do projeto, será apresentada apenas uma proposta embrionária de curso Técnico em Alimentos, uma vez que o Projeto Pedagógico de Curso completo deverá ser construído com a participação de toda a comunidade escolar.

A proposta deverá ser apresentada por meio de uma comunicação simples, em reunião a ser agendada, a ser realizada com convite aberto a todos os interessados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de

Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 30 dez. 2008. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111892.htm> Acesso em 01/09/2016.

LIBANELO, J. C., OLIVEIRA, J. F., TOSCHI, M. S. **Educação Escolar: Políticas, Estrutura e Organização**. 10ª edição. Editora Cortez, 2012.

BRASIL. **Base de dados do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados**. Disponível em: <http://bi.mte.gov.br/bgcaged/caged_perfil_municipio/index.php> Acesso em 01/09/2016.

SÃO PAULO. Base de dados da Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados – Portal de Estatísticas do Estado de São Paulo. **Profissões por localidade**. <<http://www.seade.gov.br/profissoes/view/ranking?grid.php?local=3525904-Jundia%ED>> Acesso em 01/09/2016.



Salatiir Rodrigues Júnior
Professor E. B. T. T.
Doutor em Ciência de Alimentos
IFSP - Campus Jundiá

INSTITUCIONAL/IFSP	PROJETO DE PESQUISA
--------------------	---------------------

TÍTULO DO PROJETO: Estudo da Viabilidade da Implantação de Curso Técnico em Alimentos no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – Campus Jundiáí												
Área do Conhecimento (Tabela do CNPq):	7	.	0	8	.	0	5	.	0	2	.	4
Propositor: Professor Salatiir Rodrigues Júnior												

1. RESUMO

O presente projeto responde à necessidade concreta do IFSP – Campus Jundiáí que não possui, ainda, proposta de oferta de cursos de formação docente, demandados pela Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, Lei de criação dos Institutos Federais. Com o objetivo de realizar estudo de demanda e viabilidade, o projeto será desenvolvido, essencialmente, por meio de pesquisa bibliográfica e consulta a bancos de dados. O resultado final será obtido em curto prazo - aproximadamente 60 dias - e consistirá na apresentação de uma proposta embrionária de curso de formação de professores, a qual poderá vir a ser base para a construção coletiva posterior de um Projeto Pedagógico de curso completo.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP), criado a partir da Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008, faz parte de política pública de Educação que se vem consolidando nos últimos anos (LIBANEO, OLIVEIRA e TOSCHI, 2012) no sentido de ampliar a oferta de educação pública de qualidade e, em especial, oferecer oportunidades de formação profissional e tecnológica gratuita em todo o território brasileiro.

O Instituto Federal de São Paulo tem por característica e finalidade a oferta de educação voltada à formação de profissionais para atuarem no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional e orientada para a consolidação e fortalecimento dos arranjos produtivos, sociais e culturais locais, além de atender à demanda de formação de professores nas localidades em que está instalado (BRASIL, 2008). Um dos cursos com bastante apelo à comunidade é o Técnico em Alimentos.

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (BRASIL, 2016), o Técnico em Alimentos é o profissional com as seguintes competências:

- Planejar e coordenar atividades relacionadas à produção alimentícia, à aquisição e manutenção de equipamentos;
- Executar e supervisionar o processamento e conservação das matérias-primas e produtos da indústria alimentícia e bebidas;
- Realizar análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais;
- Implantar programas de controle de qualidade;
- Realizar a instalação e manutenção de equipamentos, a comercialização e a produção de alimentos;
- Aplicar soluções tecnológicas para aumentar a produtividade e desenvolver produtos e processos.

Segundo o Sistema Nacional de Informações da Educação Profissional e Tecnológica (SISTEC), a cidade de Jundiáí conta com mais de 60 cursos técnicos, mas de um universo de 6669 concluintes entre 2009 e 2016, somente 43 (< 1 %) eram de um Curso Técnico em Alimentos, oferecidos entre 2009 e 2013. Por outro lado, segundo a base de dados da CAGED, em 1º de Janeiro de 2016 haviam 165.854 empregos formais em Jundiáí, dos quais 8.383 (> 5 %) são da área de alimentos, distribuídos entre 398 estabelecimentos. Destaca-se assim um grande espaço de formação técnica a ser coberto.

A Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo publicou em 09 de Abril de 2013 a Portaria CVS 5, que obriga todos os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam alimentos a desenvolver e manter seus Programas de Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos (BPF's), cuja criação e implementação se dá de forma muito mais satisfatória pelo Técnico em Alimentos.

Depreende-se, assim, que a oferta desse curso tem o potencial de atender a uma demanda reprimida, oferecendo uma qualificação que não poderia ser obtida de outras formas na cidade de Jundiáí.

3. OBJETIVOS

O objetivo geral do presente projeto consiste em construir uma minuta de Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Alimentos

- Para tanto, será necessário atingir os seguintes objetivos específicos:
- Realizar levantamento da demanda por Técnicos em Alimentos na região de Jundiáí;
 - Entrevistar coordenadores e ex-professores do curso Técnico em Alimentos de Jundiáí e Região;
 - Estimar infraestrutura e materiais necessários ao curso;
 - Redigir uma minuta de PPC do Curso Técnico em Alimentos.

4. MATERIAIS E MÉTODOS

O projeto será desenvolvido, fundamentalmente, com base em pesquisa bibliográfica e consulta a instituições regionais responsáveis por ações, projetos e programas de formação e atuação docente no município de Jundiáí e região, ou ainda, consulta a pessoas e entidades envolvidas nesses processos.

A pesquisa bibliográfica será focada em revisão da legislação pertinente e em acesso a bancos de dados e publicações institucionais, tais como: sítios dos IFs, MEC, IBGE, SEADE, Secretarias Municipais de Educação etc.

Para as consultas com vistas à obtenção de informações qualitativas, estão previstos contato telefônico, troca de mensagens via correio eletrônico e/ou visitas *in loco*. Estas últimas ocorrerão, preferencialmente, quando se tratar de instituição/empresa local ou regional.

5. PLANO DE TRABALHO

Tabela 5.1 Metas estabelecidas para a pesquisa.

METAS	DESCRIÇÃO
1	Identificação e análise de experiências de cursos técnicos em alimentos em Jundiáí e região.