



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA-*Campus* Panambi

EDITAL Nº 162/2025 de 08 de Agosto de 2025.
Referente ao Edital nº 160 de 07 de agosto de 2025

**SELEÇÃO SIMPLIFICADA DE BOLSISTAS DO BOLSA-FORMAÇÃO PELO
PROGRAMA MULHERES MIL – PROFESSORES - RETIFICAÇÃO**

O DIRETOR GERAL PRÓ TEMPORE DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA - CAMPUS PANAMBI, no uso de suas atribuições, torna pública a RETIFICAÇÃO do Edital nº 160, publicado em 07 de agosto de 2025, que trata do Processo de Inscrição e Seleção Simplificada de Professores para o Curso Padeira, como oferta do Programa Mulheres Mil.

1. DAS RETIFICAÇÕES:

Onde se lê:

ANEXO II

DISCIPLINAS, CARGAS HORÁRIAS, VAGAS E REQUISITOS EXIGIDOS

Disciplina	Vagas	Carga Horária	Requisito mínimo exigido	Ementa da disciplina
Ética, Legislação e Direitos da Mulher	01	10 h	Graduação em Direito ou Serviço Social	Legislação de Proteção à Mulher. Rede de atenção às mulheres em situação de violência. Legislação trabalhista. Assédio moral e sexual no trabalho. Conduta ética no ambiente de trabalho.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA-*Campus* Panambi

Disciplina	Vagas	Carga Horária	Requisito mínimo exigido	Ementa da disciplina
Gestão Financeira e Empreendedorismo	01	20 h	Graduação em Administração ou Contabilidade	Conceitos básicos de empreendedorismo. Identificação de oportunidades de negócios. Noções básicas de custos e despesas, formação de preços de produtos e serviços, marketing e comercialização. Plano de negócios.
Boas Práticas de Produção em Alimentos	01	30 h	Graduação em Nutrição ou Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Química Industrial ou Tecnologia em Processos Químicos	Conceitos de higiene alimentar e princípios básicos de higienização, com ênfase em padarias. Vigilância sanitária em alimentos e ANVISA. Fontes de contaminação em padarias. Infecções, intoxicações e toxinfecções. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Principais alterações causadas por microrganismos em produtos de panificação. Boas Práticas de Produção. Procedimentos operacionais padronizados. Instruções de trabalho.
Panificação	01	100 h	Graduação em Nutrição ou Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Química Industrial ou	Matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de panificação. Equipamentos e utensílios utilizados



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA-*Campus* Panambi

Disciplina	Vagas	Carga Horária	Requisito mínimo exigido	Ementa da disciplina
			Tecnologia em Processos Químicos	em padarias. Fermentação em produtos de panificação. Etapas da panificação: técnicas de preparos, acabamentos, conservação e apresentação dos produtos. Práticas de elaboração de diferentes pães, biscoitos e massas doces e salgadas. Produtos de panificação para dietas específicas. Controle de qualidade e legislação.

Leia-se:

Disciplina	Vagas	Carga Horária	Requisito mínimo exigido	Ementa da disciplina
Ética, Legislação e Direitos da Mulher	01	10 h	Graduação em Direito ou Serviço Social	Legislação de Proteção à Mulher. Rede de atenção às mulheres em situação de violência. Legislação trabalhista. Assédio moral e sexual no trabalho. Conduta ética no ambiente de trabalho.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA-*Campus* Panambi

Disciplina	Vagas	Carga Horária	Requisito mínimo exigido	Ementa da disciplina
Gestão Financeira e Empreendedorismo	01	20 h	Graduação em Administração ou Contabilidade	Conceitos básicos de empreendedorismo. Identificação de oportunidades de negócios. Noções básicas de custos e despesas, formação de preços de produtos e serviços, marketing e comercialização. Plano de negócios.
Saúde da Mulher e Construção do Mapa da Vida	01	30 h	Graduação em Enfermagem ou Biologia ou em áreas afins	Corpo feminino, ciclo menstrual e planejamento reprodutivo. Situação das mulheres no Brasil. Gênero e violência de gênero. Empoderamento feminino. Conceitos e fundamentos do mapa da vida a partir das narrativas e trajetórias pessoais, inserida na metodologia MAPE.
Panificação	01	100 h	Graduação em Nutrição ou Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Química Industrial ou Tecnologia em Processos	Matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de panificação. Equipamentos e utensílios utilizados em padarias. Fermentação em produtos de panificação. Etapas da panificação: técnicas de preparos, acabamentos,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA-*Campus* Panambi

Disciplina	Vagas	Carga Horária	Requisito mínimo exigido	Ementa da disciplina
			Químicos	conservação e apresentação dos produtos. Práticas de elaboração de diferentes pães, biscoitos e massas doces e salgadas. Produtos de panificação para dietas específicas. Controle de qualidade e legislação.

As demais informações permanecem como descritas no Edital nº 160, de 07 de agosto de 2025.

Panambi, 08 de agosto de 2025.

MARCELO BATAGLIN

Diretor Geral

Portaria N° 1.353/2025