



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SUPERINTENDÊNCIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
COORDENADORIA DE COMUNICAÇÃO SOCIAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ**

Campus Universitário Ministro Petrônio Portella,
Bairro Ininga, Teresina, Piauí, Brasil; CEP 64049-550
Telefones: (86) 3215-5525/3215-5526

E-mail: assessoriaufpi@gmail.com ou comunicacao@ufpi.edu.br

BOLETIM DE SERVIÇO

Nº 1318 - Setembro/2026
Resoluções - Nº 1.067, 1069, 1070, 1071 e
1.072/2026
(CEPEX/UFPI)

Teresina, 18 de setembro de 2026



Ministério da Educação
Universidade Federal do Piauí
Gabinete da Reitoria

RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 1.067, DE 17 DE SETEMBRO DE 2026

Altera a Resolução CEPEX/UFPI nº 956, de 18 de dezembro de 2025, que regulamenta a Pós-Graduação *stricto sensu*, na Universidade Federal do Piauí.

A REITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI e PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CEPEX, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, *caput*, inciso XXI, do Regimento Geral da UFPI, de acordo com o que consta do processo nº 23111.024122/2026-09 da UFPI, e tendo em vista decisão do mesmo Conselho em reunião de 14 de setembro de 2026,

RESOLVE:

Art. 1º A Resolução CEPEX/UFPI nº 956, de 18 de dezembro de 2025, passa a vigorar com as seguintes alterações:

“Art. 39. É permitida a transferência de discentes de programas similares ou afins (recomendados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES), para o mesmo nível de formação, mediante aprovação do Colegiado Simples.

.....
§ 4º Os prazos máximo e mínimo de conclusão do curso são contados com base na matrícula original do discente no nível (mestrado ou doutorado), e não apenas no tempo em que permaneceu no novo Programa.

§ 5º Devem ser cumpridos o regulamento e as normas do novo curso, vigentes na data da transferência.

§ 6º A transferência de curso será permitida uma única vez.” (NR)

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Teresina, 17 de setembro de 2026.


NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA
Reitora



Ministério da Educação
Universidade Federal do Piauí
Gabinete da Reitoria

RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 1.069, DE 17 DE SETEMBRO DE 2026

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada - FIC em Agente de Alimentação Escolar, do Colégio Técnico de Bom Jesus - CTBJ/UFPI, a ser ofertado no âmbito do Programa Mulheres Mil - Política de Cuidados.

A REITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI e PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CEPEX, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, *caput*, inciso XXI, do Regimento Geral da UFPI, de acordo com o que consta do processo nº 23111.029876/2026-45 da UFPI, e tendo em vista decisão do mesmo Conselho em reunião de 14 de setembro de 2026,

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovado o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada - FIC em Agente de Alimentação Escolar, do Colégio Técnico de Bom Jesus - CTBJ/UFPI, a ser ofertado no âmbito do Programa Mulheres Mil - Política de Cuidados.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Teresina, 17 de setembro de 2026.


NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA

Reitora



Ministério da Educação
Universidade Federal do Piauí
Gabinete da Reitoria

ANEXO À RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 1.069, DE 17 DE SETEMBRO DE 2026

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA - FIC EM AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DO COLÉGIO TÉCNICO DE BOM JESUS - CTBJ/UFPI, A SER OFERTADO NO ÂMBITO DO PROGRAMA MULHERES MIL - POLÍTICA DE CUIDADOS.

Quantidade de folhas: 40 (quarenta).

NADIR DO
NASCIMENTO
NOGUEIRA:1825713
5372

Assinado de forma digital
por NADIR DO NASCIMENTO
NOGUEIRA:18257135372
Dados: 2026.09.18 15:39:36
-03'00'

NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA
Reitora

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO FIC – AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

BOM JESUS, JUNHO DE 2026

DADOS DA INSTITUIÇÃO

Instituição: Universidade Federal do Piauí-UFPI

CNPJ: 06.517.387/0001-34

Reitor: Prof^ª. Dra. Nadir do Nascimento Nogueira

Vice-Reitor: Prof^º. Dr. Edmilson Miranda de Moura

Superintendente do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico:

Prof^º. Dr. Ricardo de Castro Ribeiro Santos

Estabelecimento de Ensino: COLÉGIO TÉCNICO DE BOM JESUS - CTBJ

Diretor: Prof^º. Dr. Maurício Ribeiro da Silva

Esfera Administrativa: Federal

Localização: Avenida Manoel Gracindo Km 01 / Planalto Horizonte

CEP: 64.900-000 **Cidade:** Bom Jesus **Estado:** PI

Telefone: (89) 3562-1103 **Fax:** (89) 3562-2067

E-mail de contato: cabjdiretoria@ufpi.edu.br Site da unidade: www.ufpi.br/ctbj

EQUIPE ADMINISTRATIVA DO PROGRAMA MULHERES MIL

Coordenador do Bolsa Formação – CTBJ

José Luiz da Silva

Coordenadora Adjunta do Programa Mulheres Mil – CTBJ

Carmélia Maria Prado de Oliveira

Orientador Pedagógico

Gonçalo Resende Santos

Apoio as Atividades Acadêmicas e Admirativas

Fabio Henrique Pahe Lima Pinheiro

COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PPC

PORTARIA CTBJ/UFPI Nº 28, DE 06 DE JULHO DE 2026

Gonçalo Resende Santos – Presidente

Carmelina Maria Prado de Oliveira – Membro

SUMÁRIO

1 – IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	4
2 – APRESENTAÇÃO	4
3 – JUSTIFICATIVA.....	6
4 – OBJETIVOS	8
4.1 OBJETIVO GERAL	8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	8
5 -REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	10
6 – PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO	10
7 – ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	11
7.1 MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	13
7.2 PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS.....	14
8 - CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES	16
9 - CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	17
10 - AÇÕES PARA PERMANÊNCIA E ÊXITO DAS ALUNAS.....	18
11 -INFRAESTRUTURA	19
12 - PERFIL DOS DOCENTES E TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS	21
13 – CERTIFICAÇÃO.....	22
14- REFERÊNCIAS.....	22
ANEXO I – EMENTA DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO CENTRAL	26
ANEXO II – EMENTA DISCIPLINAS DO MÓDULO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL.....	35

1 – IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO
Denominação do curso: Agente de Alimentação Escolar
Modalidade: Presencial
Eixo Tecnológico: Desenvolvimento Educacional e Social
Tipo de Curso: Formação Inicial e Continuada (FIC)
Habilitação: Agente de Alimentação Escolar
Município de Oferta do Curso: Bom Jesus - PI e outros municípios parceiro definido em cada Ciclo do Programa
Local de oferta: Escolas Municipais e demais locais definidos pelas Secretarias de Assistência Sociais dos municípios parceiros
Número de vagas: 32 vagas por turma
Número de vagas Autorizada: 32
Turno de oferta: Noite
Duração do curso: 4 meses
Carga Horária Teórica: 128 horas/aulas
Carga Horária Prática: 72 horas/aula
Carga horária total do curso: 200 h/a
Escolaridade Mínima: Ensino Fundamental Completo
Público-alvo: Mulheres em situação de vulnerabilidade social
Idade mínima: Mulher a partir de 18 anos de idade

2 – APRESENTAÇÃO

O Programa Mulheres Mil começou a ser inserido no Brasil em 2007, através dos então Centros Federais de Educação Tecnológica (CEFET), em cooperação com o Canadá. Inicialmente implantado nas regiões Norte e Nordeste do país, tinha como intuito fortalecer os processos de inclusão social e de elevação da escolaridade de mulheres que se encontravam em vulnerabilidade social e em situação de pobreza, através da oferta de cursos de qualificação profissional.

Dado o êxito dessa experiência, em 2011, o governo brasileiro o instituiu como Programa Nacional pertencente ao Plano Brasil Sem Miséria e, desde então, os Institutos

Federais de Educação, Ciência e Tecnologia de todo o país passaram a executar esse Programa, com recursos do Ministério da Educação (MEC).

Nesse mesmo ano, foi sancionada a Lei nº 12.513, de 26 de outubro de 2011, que instituiu o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), com o objetivo de ampliar a oferta e o acesso à educação profissional e tecnológica para trabalhadores, beneficiários de programas federais de transferência de renda e estudantes do ensino médio público. O Pronatec estabeleceu, entre seus instrumentos, a Bolsa-Formação, que financiou a oferta de cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) e de educação profissional técnica de nível médio em instituições da Rede Federal e dos Serviços Nacionais de Aprendizagem, criando as condições legais e orçamentárias para a integração de programas sociais como o Mulheres Mil à estrutura do ensino profissional brasileiro.

E em meados de 2013, visando fortalecer essa política de gênero e de inclusão social, o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e o Ministério da Educação (MEC) firmaram parceria para integrar o Programa Nacional Mulheres Mil ao Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego, no âmbito do Plano Brasil Sem Miséria (Pronatec/BSM), consolidando, assim, o Mulheres Mil como uma ação específica dentro do Pronatec, com foco na inclusão produtiva feminina e na priorização de mulheres em situação de vulnerabilidade social.

Nessa perspectiva, naquele ano a Universidade Federal do Piauí, através dos seus Colégios Técnicos (CTT, CTF, CTBJ), apresentou o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Manicure e Pedicure, na modalidade presencial, com carga horária de 160h, para beneficiar mulheres que atendiam os requisitos estabelecidos pelo Pronatec/Mulheres Mil.

Já em 2023, o programa foi relançado pela Portaria MEC nº 725, de 13 de abril de 2023, com um foco renovador na inclusão social e produtiva e no fortalecimento da autonomia feminina. O mesmo continua ofertando cursos gratuitos por meio da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, promovendo não apenas a capacitação profissional, mas também o empoderamento das participantes.

Diante desse novo lançamento do programa, os colégios técnicos vinculados à UFPI submeteram novas propostas de cursos, conforme orientações do Ofício-Circular nº 35/2023/GAB/SETEC/MEC. Após a divulgação do resultado final da seleção, na qual

concorreram os Colégios Vinculados à UFPI, o CTBJ foi contemplado com a oferta de nove cursos: Apicultora, Agricultor Orgânico, Cuidadora Infantil, Masseur(a), Manicure e Pedicure, Operadora de Computador e Salgadeira, todos ofertados no ano de 2024.

O ano de 2025 trouxe ainda mais avanços para o CTBJ no âmbito do Programa Mulheres Mil. Além da inclusão dos cursos de Assistente Administrativo e Maquiadora, a SETEC promoveu uma nova pactuação, por meio do Documento nº 6042036/2025/GAB/SETEC, ação denominada **Mulheres Mil - Política de Cuidados**. Os três colégios técnicos da Universidade Federal do Piauí aderiram a essa nova ação, e o CTBJ foi novamente contemplado, desta vez com três cursos: Agente de Alimentação Escolar, Agente de Limpeza e Cuidadora Infantil - cada um com carga horária de 200 horas.

Cabe destacar também que a oferta do curso de Agente de Alimentação Escolar por meio do Programa Mulheres Mil está alinhada às metas institucionais para a ampliação da educação profissional e tecnológica (EPT) e consta em nosso PDU.

3 – JUSTIFICATIVA

O presente documento constitui o Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Agente de Alimentação Escolar, ofertado na modalidade presencial. Sua elaboração está em conformidade com o Guia Pronatec de Cursos FIC (Portaria MEC nº 12/2016) e com a Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, bem como as demais normas legais que tratam sobre a educação profissional. O curso se fundamenta ainda nas disposições da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que regulamenta o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); na Resolução CFN nº 465/2010, que estabelece as atribuições do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar e prevê a capacitação dos manipuladores de alimentos; na Resolução CFN nº 788/2024; e nas Leis nº 15.226/2025 e nº 15.276/2025, que introduziram recentes avanços normativos ao PNAE.

A oferta do curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Agente de Alimentação Escolar, por meio do Programa Mulheres Mil, na cidade de Bom Jesus – PI, justifica-se pela necessidade de promover a inclusão produtiva de mulheres em situação

de vulnerabilidade social, por meio do acesso à educação profissional de qualidade e adaptada à realidade local, especialmente no que se refere à atuação nas unidades de alimentação escolar das redes públicas de ensino.

A cidade de Bom Jesus, situada na região sul do estado do Piauí, apresenta um contexto socioeconômico marcado por desigualdades de gênero, dificuldades de acesso ao mercado formal de trabalho e limitações nas oportunidades de capacitação para mulheres - especialmente aquelas com baixa escolaridade, chefes de família e moradoras de comunidades periféricas e rurais. Diante disso, o curso de Agente de Alimentação Escolar surge como uma alternativa estratégica para o empoderamento feminino, por meio da valorização e ampliação das habilidades, da autonomia financeira e do fortalecimento da autoestima das participantes.

Bom Jesus é reconhecida como a cidade-polo mais importante do sul do Piauí, exercendo influência econômica, educacional e institucional em toda a região do Vale do Guruguia. O município conta com expressiva rede de escolas públicas municipais, estaduais e federais, que demandam profissionais qualificados para atuar nas cozinhas escolares com segurança alimentar e nutricional. O PNAE, gerido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), repassa recursos financeiros às redes de ensino para garantir refeições diárias a milhões de estudantes, com o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Esse cenário evidencia a necessidade contínua de profissionais habilitados na área, capazes de atuar em conformidade com os padrões sanitários e nutricionais estabelecidos pela legislação vigente.

No plano normativo, o PNAE tem passado por importantes atualizações. A Lei nº 15.226/2025 elevou para no mínimo 45% a parcela dos recursos do FNDE que deve ser investida na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, determinando ainda que essas compras priorizem assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas e grupos formais e informais de mulheres. Esse conjunto normativo reforça a relevância da formação de agentes que compreendam não apenas as técnicas de preparo e higiene, mas também os princípios de segurança alimentar, valorização dos alimentos regionais e responsabilidade socioambiental que permeiam o Programa.

Com base nesse contexto, o curso de Agente de Alimentação Escolar representa uma importante estratégia de inclusão produtiva e redução das desigualdades de gênero, ao mesmo tempo em que responde concretamente à demanda do sistema público de ensino por profissionais capacitados para atuar na execução do PNAE com qualidade, eficiência e observância às normas sanitárias e nutricionais. Contribui, assim, para o fortalecimento da segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede pública e para a transformação social das participantes.

4 – OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Promover a qualificação profissional de mulheres em situação de vulnerabilidade social, por meio da formação em Agente de Alimentação Escolar, capacitando-as para atuarem com competência, ética e responsabilidade nas atividades de preparo, manipulação, higienização e distribuição de refeições no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em conformidade com as normas de segurança alimentar e nutricional vigentes, contribuindo para sua inserção no mundo do trabalho, fortalecimento da autonomia e desenvolvimento local.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver competências técnicas para executar as atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e controle de qualidade dos alimentos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em conformidade com as normas de boas práticas de manipulação vigentes.
- Capacitar as educandas para a aplicação das normas de higiene pessoal, higienização de alimentos, utensílios, equipamentos e ambientes de trabalho, observando os padrões sanitários estabelecidos pela legislação de segurança alimentar e nutricional.

- Estimular o protagonismo feminino e a autoestima, contribuindo para o empoderamento pessoal e profissional das alunas do Programa Mulheres Mil, valorizando os saberes culinários e culturais previamente adquiridos pelas participantes.
- Promover a compreensão da estrutura e do funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), incluindo seus princípios, diretrizes, legislação regulamentadora e o papel do Agente de Alimentação Escolar na execução do programa.
- Fomentar a autonomia financeira e o espírito empreendedor, incentivando iniciativas que possam resultar em geração de renda ou autoemprego nas áreas de produção e manipulação de alimentos, serviços de alimentação coletiva e gastronomia regional.
- Desenvolver a capacidade de leitura e interpretação de cardápios, fichas técnicas de preparo e rótulos de alimentos, com foco na compreensão das orientações nutricionais estabelecidas pelo nutricionista responsável técnico do PNAE.
- Proporcionar vivências integradoras entre teoria e prática, por meio de metodologias ativas e atividades contextualizadas à realidade regional de Bom Jesus e municípios vizinhos, valorizando os alimentos e a cultura alimentar do Vale do Gurguéia e do semiárido piauiense.
- Reconhecer as características de comportamento desejável no ambiente de trabalho da alimentação escolar, incluindo postura profissional, trabalho em equipe, responsabilidade com a segurança alimentar e respeito às necessidades nutricionais específicas dos estudantes atendidos.
- Contribuir para a inclusão produtiva das mulheres, promovendo condições para sua empregabilidade nas redes municipais e estaduais de ensino, em empresas terceirizadas de alimentação escolar e em outros serviços de alimentação coletiva, fortalecendo sua participação no desenvolvimento socioeconômico local.

5 -REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

Poderão ingressar no curso mulheres a partir de 18 (dezoito) anos de idade, com Ensino Fundamental completo, conforme os critérios estabelecidos no Guia de Cursos FIC do PRONATEC. Serão priorizadas mulheres chefes de família, em situação de extrema pobreza, cadastradas ou em processo de cadastramento no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico), bem como aquelas que se encontrem em situação de vulnerabilidade e risco social ou que sejam vítimas de violência física, psicológica, sexual, patrimonial ou moral.

O acesso ao curso dar-se-á mediante pré-matrícula, realizada em parceria com organizações e entidades cuja atuação esteja voltada ao atendimento de mulheres em suas diversas vulnerabilidades, assegurando que a oferta alcance efetivamente o público-alvo do Programa Mulheres Mil.

6 – PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO DE CURSO

A profissional formada no Curso FIC de Agente de Alimentação Escolar, ofertado pelo Colégio Técnico de Bom Jesus (CTBJ) no âmbito do Programa Mulheres Mil- Política de Cuidado, estará apta a atuar nas atividades de preparo, manipulação, higienização e distribuição de refeições escolares em unidades de alimentação da rede pública de ensino, em empresas terceirizadas que prestam serviços no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como em outros serviços de alimentação coletiva. Sua formação contempla competências técnicas, comportamentais e éticas essenciais ao exercício profissional no campo da alimentação escolar e da segurança alimentar e nutricional.

Ao final do curso, essa profissional deverá demonstrar as seguintes capacidades:

- Executar as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento e distribuição de alimentos, segundo orientações do nutricionista responsável e em conformidade com o cardápio do PNAE;

- Aplicar as normas de higiene pessoal, higienização de alimentos, utensílios, equipamentos e ambientes, observando as Boas Práticas de Manipulação estabelecidas pela legislação sanitária vigente;
- Realizar o controle básico de qualidade dos alimentos recebidos, verificando embalagem, prazo de validade, temperatura e aspectos sensoriais, conforme as normas do PNAE;
- Ler e interpretar cardápios, fichas técnicas de preparo e rótulos de alimentos, compreendendo as orientações nutricionais e as restrições alimentares dos estudantes atendidos;
- Colaborar com o controle e registro das quantidades de alimentos utilizados, contribuindo para a gestão do estoque e o uso racional dos gêneros alimentícios;
- Atuar com ética, responsabilidade e respeito às normas sanitárias e às diretrizes do PNAE, zelando pela segurança alimentar e nutricional dos estudantes e pela convivência harmônica no ambiente de trabalho;
- Zelar pela conservação, limpeza e correto uso dos equipamentos, utensílios e instalações da cozinha escolar, seguindo os procedimentos operacionais padronizados e as normas de segurança do trabalho;
- Demonstrar iniciativa e capacidade de trabalho em equipe, colaborando com os demais profissionais para a oferta de uma alimentação saudável e adequada às necessidades dos estudantes;
- Compreender noções de empreendedorismo e comportamento profissional na área de alimentação, favorecendo sua inserção no mercado de trabalho em serviços de alimentação coletiva, gastronomia regional e produção artesanal de alimentos.

7 – ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso FIC em Agente de Alimentação Escolar, ofertado pelo Programa Mulheres Mil – Política de Cuidado do CTBJ, será estruturado em dois módulos de formação. O módulo central abordará diversos aspectos e dimensões da vida das alunas, promovendo o autoconhecimento, o empoderamento feminino e a cidadania. O módulo de Formação Profissional focará nos conhecimentos e habilidades técnicas voltadas ao preparo, manipulação, higienização e distribuição de refeições escolares, em

conformidade com as normas de segurança alimentar e nutricional e com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O curso possui uma organização curricular compreendendo até doze horas de aulas semanais que, somadas ao final do curso, deverão compor as 200 horas.

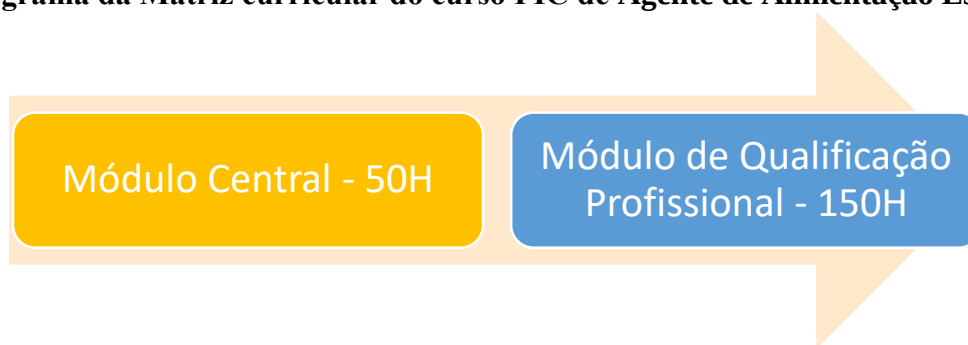
Vale salientar que os componentes curriculares que compõem a Matriz Curricular estão articulados, seguindo uma perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística.

O curso está estruturado com os seguintes módulos de aprendizagem:

MATRIZ CURRICULAR– PROGRAMA MULHERES MIL

Eixo Tecnológico: Desenvolvimento Educacional e Social

Fluxograma da Matriz curricular do curso FIC de Agente de Alimentação Escolar



Fonte: Autoria própria

7.1 MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE AGENTE DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA-HORÁRIA TEÓRICA	CARGA-HORÁRIA PRÁTICA	TOTAL
MÓDULO CENTRAL			
Identificação das comunidades e do Perfil Situacional das Mulheres	08h*	-	08h*
Oficina de construção e Aplicação do Mapa da Vida	-	08h*	08h*
Cidadania, Educação para as Relações de Gênero, Educação para as Relações Étnico Raciais e Direitos da Mulher	06h	-	06h
Educação Socioambiental, Saúde da Mulher, Segurança Alimentar e Nutricional	06h	-	06h
Leitura e Produção de Texto Aplicados ao Curso	08h	-	08h
Expressão Corporal, Verbal e Artística	04h	-	04h
Entrevista e Currículo	04h	-	04h
Matemática Aplicada à Qualificação Profissional Ofertada e Noções de Educação Financeira	08h	-	08h
Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	04h	-	04h
Direitos Trabalhistas e Previdenciários	04h	-	04h
Política Nacional de Cuidados	06h	-	06h
Carga Horária do Módulo	50h	-	50h
MÓDULO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL			
Políticas de alimentação escolar	14h	-	14h
Segurança do trabalho em cozinhas	08h	04h	12h
Higiene, Manipulação de Alimentos e Saúde	12h	12h	24h
Nutrição na alimentação escolar	23h	12h	35h
Alimentação e cardápios saudáveis	09h	06h	15h
Habilidades básicas para o preparo da alimentação escolar	12h	38h	50h
Carga Horária do Módulo	78h	72h	150h
Carga Horária Total	128h	72h	200h

*No Modulo Central tem dois componentes curriculares que não são somados a carga horaria do curso, mas devem obrigatoriamente ser ofertados no referido modulo

seguindo as diretrizes do Programa Mulheres Mil. Que são “Identificação das comunidades e do Perfil Situacional das Mulheres e Oficina de construção e Aplicação do Mapa da Vida” de acordo com o ANEXO II – MODELO DE MATRIZ CURRICULAR DO MÓDULO CENTRAL, DOCUMENTO Nº 3942169/2023/GAB/SETEC/SETEC do Processo Nº 23000.007659/2023-97 e ANEXO Nº II/2025/GAB/SETEC/SETEC do processo Nº 23000.030582/2025-11

7.2 PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS

O termo Metodologia de ensino refere-se a um conjunto de ações planejadas pelo docente, destinadas à organização e ao desenvolvimento de atividades didático-pedagógicas. Seu objetivo principal é promover o desenvolvimento integrado de conhecimentos, habilidades e atitudes, abrangendo bases tecnológicas, científicas e instrumentais. Com foco prioritário na aprendizagem dos discentes, a metodologia prevê o uso de diversos instrumentos e técnicas, conforme necessário, para atender às necessidades educacionais específicas. Neste contexto, encontra-se abaixo uma síntese do conjunto de princípios pedagógicos que podem ser adotados no decorrer do curso:

- Envolver as estudantes na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;
- Propor, negociar, planejar e desenvolver projetos envolvendo estudantes e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também desenvolver habilidades para trabalho em equipe, onde os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos e os erros são transformados em oportunidades ricas de aprendizagem;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências de cada estudante e seus conhecimentos prévios, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Problematicar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade de cada aprendiz, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;

- Respeitar a cultura específica de cada discente, referente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- Adotar diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;
- Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas, isto é, assumir que qualquer aprendizado, assim como qualquer atividade, envolve a mobilização de habilidades referidas a mais de um componente curricular, exigindo, assim, trabalho integrado de docentes, uma vez que cada um é responsável pela formação integral de cada estudante;
- Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Adotar técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em função da melhoria no processo de aprendizagem, tais como: Problemática dos temas a partir do conhecimento prévio dos educandos (saberes do campo); Diagnóstico e questionamentos para a reflexão sobre o tema abordado e construção de novos conhecimentos; Explicação teórica, com uso de lousa, de forma participativa com os educandos a partir dos aspectos diagnosticados nas problematizações; Utilização de imagens (slides), vídeos, leituras de materiais de suporte, e material de apoio (apostila). Desenvolvimento de questões de fixação e reflexão sobre os conteúdos. Construção de mapas conceituais, painéis, cartazes, de acordo com a possibilidade de trabalho com os temas.

Nota-se uma variedade de técnicas, instrumentos e métodos de ensino a disposição dos docentes para implementação na sala de aula. Esse ecletismo é resultado das diversas teorias pedagógicas construída ao longo dos tempos. Diante dessa diversidade, em nosso curso o corpo docente utilizará metodologias de ensino que promova uma ação-reflexão-ação constata de sua prática pedagógica

8 - CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Nos termos do art. 41 da Lei nº 9.394/1996, o conhecimento adquirido na educação profissional e tecnológica, inclusive no trabalho, poderá ser objeto de avaliação, reconhecimento e certificação para prosseguimento ou conclusão de estudos. Nesse sentido, os Colégios Técnicos vinculados à Universidade Federal do Piauí permitem o aproveitamento de estudos, conhecimentos e experiências anteriores, inclusive aqueles adquiridos no trabalho, desde que estejam relacionados ao perfil profissional de conclusão do curso de Agente de Alimentação Escolar.

No contexto do Programa Mulheres Mil, o reconhecimento de saberes e experiências anteriores assume especial relevância, uma vez que muitas das participantes já possuem vivências práticas relacionadas à área de alimentação, seja no ambiente doméstico, em cozinhas comunitárias, em eventos e festas populares, em serviços informais de alimentação coletiva ou mesmo em escolas públicas onde atuam ou atuaram como merendeiras, auxiliares de cozinha ou manipuladoras de alimentos. Esses saberes, construídos ao longo da vida e do trabalho, são reconhecidos como parte constitutiva da formação profissional das alunas e devem ser valorizados no processo pedagógico, em consonância com a Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito (MAPE) do Programa Mulheres Mil.

O aproveitamento poderá envolver componentes curriculares cursados em outros cursos de qualificação profissional, técnicos, de graduação ou de pós-graduação relacionados às áreas de alimentação, nutrição, gastronomia, vigilância sanitária ou serviços de alimentação coletiva, bem como conhecimentos e habilidades adquiridos fora do ambiente escolar, desde que devidamente comprovados e avaliados pela coordenação do curso.

Para solicitar o aproveitamento de componentes curriculares ou a dispensa de disciplinas, a estudante deverá apresentar requerimento à coordenação competente, acompanhado, quando couber, de certificados ou comprovantes de participação em cursos de manipulação de alimentos, boas práticas ou áreas afins; histórico escolar; ementa ou programa do curso anterior; e demais documentos necessários à análise. Experiências informais de trabalho em cozinhas escolares, restaurantes, cozinhas comunitárias ou

serviços de alimentação poderão ser consideradas mediante declaração do empregador, do CRAS ou de entidade comunitária, a critério da coordenação pedagógica.

O aproveitamento aplica-se tanto a estudos realizados na UFPI quanto em outras instituições nacionais ou estrangeiras, observada a legislação vigente, especialmente a Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021, e a Resolução CEPEX nº 859/2025, que dispõe sobre a organização didático-pedagógica dos Colégios Técnicos vinculados à UFPI.

9 - CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem no Curso FIC de Agente de Alimentação Escolar levará em consideração os aspectos qualitativos que compreende além da acumulação de conhecimentos, o diagnóstico, a orientação e reorientação do processo de ensino-aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, desenvolvimento de habilidades e atitudes das estudantes. Propõe-se também a englobar o processo de construção dos conhecimentos, das habilidades e valores, mediante a forma determinada de trabalho, concepção de aprendizagem, metodologia de ensino, de conteúdos e a relação docente/discente e discente-discente que deverá ser desenvolvida ao longo do curso.

A avaliação e acompanhamento do percurso formativo das alunas é também parte integrante do processo de formação e tem o objetivo de diagnosticar a construção dos conhecimentos, habilidades e valores, orientando mudanças metodológicas centradas no domínio socioafetivo e atitudinal e na aplicação dos saberes por partes do discente. processando-se de modo global, contínuo, sistemático e cumulativo em todos os componentes curriculares, com os critérios de julgamento dos resultados previamente discutidos com os discentes. Todavia, a sistemática de avaliação basear-se-á nos seguintes aspectos:

I - Ser diagnóstica e contínua, com a finalidade de acompanhar e aperfeiçoar o processo de desenvolvimento dos conhecimentos, habilidades e valores, obedecendo à ordenação e a sequência do ensino, bem como a orientação do currículo;

II - Observar a capacidade de mobilizar, articular e colocar em ação valores, conhecimentos e habilidades necessárias para o desempenho eficiente e eficaz de atividades requeridas pela natureza do curso;

III - Criar condições para que as alunas do Programa Mulheres Mil possam contribuir ativamente na construção do conhecimento a partir da sua própria prática e de suas sucessivas mudanças provocadas pelas transformações gradativamente assimiladas.

É de fundamental importância que os instrumentos da avaliação de aprendizagem estimulem os discentes ao hábito de pesquisa, a criatividade, ao autodesenvolvimento e à atitude crítico-reflexiva.

Assim como, os instrumentos de avaliação serão diversificados, compreendendo exercícios de defesas oral-escritas, seminários, projetos orientados, experimentações práticas, atividades culturais, dentre outros, com a utilização de, no mínimo, dois instrumentos diferenciados por disciplina, considerando ainda a apuração da assiduidade do discente.

Será considerado aprovada a aluna que obter, participação e aproveitamento satisfatórios nos componentes curriculares, além de frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas ministradas.

Os resultados das avaliações serão utilizados pelo docente para identificar os avanços e dificuldades do discente, com vistas ao redirecionamento do trabalho pedagógico na perspectiva de melhorias do processo ensino-aprendizagem.

10 - AÇÕES PARA PERMANÊNCIA E ÊXITO DAS ALUNAS

A estruturação e execução do Programa Mulheres Mil, tem como diretriz norteadora do seu trabalho a Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito - MAPE, fundamentada em quatro princípios a saber: dialogicidade, problematização, igualdade e empoderamento. Assim sendo, a organização do trabalho pedagógico no curso de Agente de Alimentação Escolar deve estar voltado para o contexto das alunas, observando os seus saberes e principais necessidades no que diz respeito a formação técnica e humanista.

Deste modo, como esse programa tem em seu “DNA” a preocupação com a permanência e êxito das alunas em sua estruturação curricular a SETEC-MEC define no Módulo Central componentes curriculares que visam principalmente a estruturação e desenvolvimento de atividades com foco em identificar os desafios que as alunas podem enfrentar durante o desenvolvimento do curso. Para que os professores e equipe do programa realizem as orientações mais indicadas de acordo com o perfil da turma.

Para além dessas questões a Coordenação Adjunta do programa no Colégio Técnico de Bom Jesus, juntamente com sua equipe administrativa-pedagógica em parceria com as secretarias de assistência social dos municípios parceiros realizará atividades que vise o monitoramento constante das alunas, outra ação importante nessa linha é a obrigatoriedade de informar no SISTEC as frequências de forma mensal. Além disso, é oferecida uma bolsa pecuniária, cujo pagamento está condicionado à frequência regular das alunas nas atividades do curso.

Outra ação significativa consiste na identificação das estudantes com baixa frequência. Nesses casos, a equipe entra em contato para compreender os motivos das ausências. Quando as causas podem ser resolvidas pela secretaria de assistência social ou pela coordenação adjunta, são providenciadas as soluções devidas ou oferecidas suporte à aluna.

Com o objetivo de fortalecer a permanência e o sucesso dos estudantes, também são realizadas atividades práticas como aulas dinâmicas, visitas técnicas (quando compatíveis com o perfil do curso), palestras e a utilização de materiais audiovisuais, incluindo vídeos, filmes, comerciais, documentários e clipes. Essas ações buscam diversificar as estratégias pedagógicas e contribuir para uma experiência educacional mais enriquecedora e engajante.

11 -INFRAESTRUTURA

As atividades acadêmicas do curso de Agente de Alimentação Escolar serão realizadas integralmente de forma presencial, nas dependências indicadas pelas Secretarias de Assistência Social e CRAS dos municípios ofertantes, bem como nos demais espaços necessários para o funcionamento do curso nos municípios parceiros do Programa Mulheres Mil.

Os componentes curriculares de natureza teórica serão desenvolvidos em salas de aula convencionais, equipadas com carteiras, quadro e recursos audiovisuais básicos, disponibilizadas pelas unidades do CRAS, escolas públicas ou outros espaços cedidos pelos municípios parceiros. Esses ambientes deverão oferecer condições adequadas de iluminação, ventilação e acessibilidade, garantindo o conforto e a segurança das participantes durante as aulas.

Para o desenvolvimento das aulas práticas, será prioritariamente utilizada a cozinha de escola da rede pública municipal de Bom Jesus e dos municípios parceiros, mediante acordo de cooperação com a Secretaria Municipal de Educação, espaço que representa o próprio ambiente real de atuação profissional das futuras Agentes de Alimentação Escolar. Esse ambiente é especialmente adequado por já estar estruturado em conformidade com as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação exigidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), proporcionando às alunas vivências autênticas e contextualizadas com sua futura realidade de trabalho. Na impossibilidade de uso desse espaço em determinados momentos, poderão ser utilizados outros ambientes com infraestrutura equivalente, como cozinhas de centros comunitários, unidades do CRAS ou espaços cedidos por parceiros institucionais, desde que atendam às condições mínimas de higiene e segurança alimentar estabelecidas pela legislação vigente.

Os espaços destinados às aulas práticas deverão dispor, minimamente, de bancadas de trabalho, pias com água corrente, fogão ou outro equipamento de cocção, utensílios básicos de cozinha, equipamentos de proteção individual (EPI), como aventais e toucas, além de produtos de higienização adequados ao ambiente de manipulação de alimentos. A adequação dos espaços às normas sanitárias será verificada previamente à oferta das aulas práticas, em articulação com a coordenação do curso e os parceiros locais.

Poderá ser viabilizada a aquisição de materiais didáticos, insumos alimentares para as aulas práticas e melhorias de infraestrutura por meio da formalização de parcerias com órgãos públicos municipais, escolas da rede pública, empresas do setor de alimentação, fornecedores de gêneros alimentícios, profissionais da área de nutrição e segurança alimentar, e demais atores envolvidos na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na região do Vale do Gurguéia.

12 - PERFIL DOS DOCENTES E TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS

A equipe será selecionada por meio de critérios editalícios, de acordo com a especificidade de cada disciplina. O edital será disponibilizado no site do Colégio Técnico de Bom Jesus de forma a garantir ampla divulgação.

ÁREA DE FORMAÇÃO E REQUISITOS MÍNIMOS	QUANTIDADE
Professor com graduação em Letras Português, Pedagogia, Comunicação ou áreas afins	1
Professor com graduação em matemática e/ou nas áreas afins	1
Professor com graduação em Enfermagem	1
Professor com graduação em Nutrição, Gastronomia ou área afins	2
Profissional da área de Administração	1
Profissional da área de Tecnologia da Informação	1
Orientador Pedagógico, Graduação em Pedagogia	1
Apoio às Atividades Acadêmicas e Administrativas, Graduação em qualquer área	1
Apoio Psicossocial, Graduação em Psicologia ou Serviços Social	1
Total	10

DOCENTES E TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS INTERNOS			
NOME	CARGO	TITULAÇÃO E REGIME DE TRABALHO	LATTES
Prof. José Luiz da Silva	Coordenador do Bolsa Formação – CTBJ	Mestrado / DE	http://lattes.cnpq.br/9604185671868111
Prof. ^a Carmélia Maria Prado de Oliveira	Coordenadora Adjunta do Programa Mulheres Mil - CTBJ	Especialista / DE	http://lattes.cnpq.br/5720961264160843
Pedagogo. Gonçalo Resende Santos	Orientador Pedagógico	Mestrado / 40h	http://lattes.cnpq.br/1052586759202457
Assistente Adm. Fabio Henrique Pahe Lima Pinheiro	Apoio as Atividades Administrativas	Especialista / 40h	http://lattes.cnpq.br/5076453615656007

13 – CERTIFICAÇÃO

A discente será considerada apta a receber a qualificação e o respectivo certificado desde que obtenha aproveitamento satisfatório nos componentes curriculares e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária total do curso.

Concluído o curso e cumpridos os requisitos de aproveitamento e frequência, a estudante receberá o certificado de Qualificação Profissional em Agente de Limpeza e Conservação, na modalidade presencial, do eixo tecnológico Ambiente e Saúde, com carga horária total de 200 (duzentas) horas, expedido pelo Colégio Técnico de Bom Jesus (CTBJ), vinculado à Universidade Federal do Piauí (UFPI), no âmbito do Programa Mulheres Mil.

14- REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. Portaria nº 725, de 13 de abril de 2023. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 14 abr. 2023.

BRASIL. Decreto Nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Brasília/DF: 2004.

BRASIL. Guia Pronatec de formação Inicial e Continuada - 2016. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/fic/apresentacao.php>. Acesso em: 02 ago 2023.

BRASIL. Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996. Institui as Diretrizes e Base para a Educação Nacional.

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. Brasília/DF: 2008.

BRASIL. Lei Nº 12.513, de 26 de outubro de 2011. Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego – PRONATEC, altera as Leis n. 7.998, de 11 de janeiro de 1990, n. 8.121, de 24 de julho de 1991 e n. 10.260, de 12 de julho de 2001.

BRASIL. MTE/Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações. Disponível em: <http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/home.jsf>. Acesso em 19 out. 2023.

BRASIL. Portaria Nº 1007, de 09 de outubro de 2013. Altera a Portaria MEC nº 168, de 07 de março de 2013, que dispõe sobre a oferta da Bolsa-Formação no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec).

BRASIL. Presidência da República. Decreto Federal nº 5.840 de 13 de julho de 2006. Institui o PROEJA no Território Nacional. Brasília.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações. Brasília, DF: MTE, SPPE, 2010.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Ofício-Circular nº 35/2023/GAB/SETEC/MEC. Brasília, DF: SETEC/MEC, 2023.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Documento nº 6042036/2025/GAB/SETEC/SETEC. Processo nº 23000.030582/2025-11. Orientações para adesão à Pactuação Bolsa-Formação do Programa Mulheres Mil. Brasília, DF: MEC/SETEC, 2025.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Guia da Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito do Programa Mulheres Mil. Brasília, DF: MEC/SETEC, 2024.

BRASIL. Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025. Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer em 45% o percentual mínimo para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural no âmbito desse programa. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 1 out. 2025, Seção 1. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2025/lei/115226.htm. Acesso em: 29 jun. 2026.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-

36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 17 jun. 2009, Seção 1, p. 2. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm. Acesso em: 29 jun. 2026.

BRASIL. Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025. Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para dispor sobre o prazo de validade dos gêneros alimentícios adquiridos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer em 45% o percentual mínimo para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural no âmbito desse programa. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 1 out. 2025, Seção 1. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2025/lei/115226.htm. Acesso em: 29 jun. 2026.

BRASIL. Lei nº 15.276, de 1º de dezembro de 2025. Altera a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e a Lei do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para garantir o acesso à água potável e infraestrutura física e sanitária adequada nas instituições de ensino. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 1 dez. 2025, Seção 1. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2025/lei/115276.htm. Acesso em: 29 jun. 2026.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 12 mai. 2020, Seção 1. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-legislacao>. Acesso em: 29 jun. 2026.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 25 ago. 2010, Seção 1, p. 118-119. Disponível em: https://cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/resolucoes_old/Res_465_2010.htm. Acesso em: 4 jul. 2026.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN nº 788, de 13 de setembro de 2024. Dispõe sobre as atribuições de nutricionista na atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 16 set. 2024, Seção 1. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cfn-n-788-de-13-de-setembro-de-2024-584569310>. Acesso em: 4 jul. 2026.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. Resolução CEPEX/UFPI nº 859/2025. Dispõe sobre a organização didático-pedagógica dos Colégios Técnicos Vinculados à UFPI. Teresina, PI: UFPI, 2025.

ANEXO I – EMENTA DAS DISCIPLINAS DO MÓDULO CENTRAL

Disciplina: Identificação das comunidades e do Perfil Situacional das Mulheres	Carga horária: 08h*
Ementa: Território de Identidade - categoria geopolítica da Regional. Perfil Situacional das mulheres - Desigualdade de gênero e Raça no Brasil - dados do IPEA. Construção do Perfil Situacional das mulheres do programa. Indicadores importantes para análise do perfil situacional de mulheres. Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: artigos, revistas, livros didáticos, filmes. Bibliografia Básica: PIAUI, SECRETARIA DO PLANEJAMENTO. Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais – CEPRO. Boletim de Conjuntura Econômica, Teresina: 2022. BONETTI, Alinne de Lima; ABREU, Maria Aparecida A. Faces da desigualdade de gênero e raça no Brasil. Brasília: Ipea, 2011. GONZALES, Lélia. Por um feminismo afro latino americano: ensaios, intervenções e diálogos. 1ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2020. Ministério da Educação (MEC). Mulheres Mil: do Sonho à Realidade. Organização: Stela Rosa. Brasília, DF, 2011. Bibliografia Complementar: PIAUI, SECRETARIA DO PLANEJAMENTO. Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais – CEPRO. Boletim de Conjuntura Econômica, Teresina: 2020. BEZERRA, Francisco José Araújo et al. (org.). Perfil socioeconômico do Piauí. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2015. ALMEIDA, L. S. Mãe, cuidadora e trabalhadora: as múltiplas identidades de mães que trabalham. Revista do Departamento de Psicologia, Niterói, v. 19, n. 2, p. 411-422, 2007. BAIROS, L. H. Apresentação SEPPIR. In: IPEA et al. Retrato das Desigualdades de Gênero e Raça. 4. ed. Brasília: IPEA, 2011.	

Disciplina: Oficina de construção e Aplicação do Mapa da Vida	Carga horária: 08h*
Ementa: Conceitos e fundamentos do mapa da vida a partir de narrativas e trajetórias pessoais. Memória ancestral. Futuro e coletividade. Mapa da vida enquanto Metodologia do Acesso, Permanência e Êxito - MAPE.	

Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: artigos, revistas, livros didáticos, filmes.

Bibliografia Básica:

ARROYO, Miguel Gonzáles. Currículo, território em disputa. Petrópolis: Vozes, 2011.

SILVA, Marco Antônio Morgado da; DANZA, Hanna Cebel. Projeto de vida e identidade: articulações e implicações para a Educação. Educação em Revista, v. 38, 2022.

BRUN, Marli; BECKER, Marcia Regina. A metodologia 'Mapa da Vida' como experiência formadora de construção da justiça de gênero na escola. In: Congresso Latino-Americano de Gênero e Religião, 4., 2016, São Leopoldo. Anais. São Leopoldo: EST, v. 4, 2016.

Bibliografia Complementar:

KRENAK, Ailton. Futuro Ancestral. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2022.

SPIVAK, Gayatri Chakravorty. Pode o subalterno falar? 3ª reimpressão. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010.

FREIRE, Paulo. Pedagogia do Oprimido. 42. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.

BENJAMIN, Walter. O narrador: considerações sobre a obra de Nikolai Leskov. Magia e técnica, arte e política. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 197-221.

Disciplina: Cidadania, Educação para as Relações de Gênero, Educação para as Relações Étnico Raciais e Direitos da Mulher	Carga horária: 06h
--	---------------------------

Ementa: Gênero, Direitos humanos e Cidadania. Princípios de igualdade e não discriminação. As desigualdades de gênero, raça e classe. Desigualdade de gênero e efeitos na vida das mulheres. A situação das mulheres no Brasil. Violência contra a mulher. A rede de atenção e assistência às mulheres em situação de violência. Educação para as relações étnico-raciais: conceitos e legislação. Lei nº 10.639/2003 e o ensino da história e cultura afro-brasileira e africana.

Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: artigos, revistas, livros didáticos, filmes.

Bibliografia Básica:

BARSTED, Leila; HERMANN, Jacqueline. As Mulheres e os Direitos Humanos. Rio de Janeiro: CEPIA, 2001.

BONETTI, Alinne de Lima; ABREU, Maria Aparecida A. Faces da Desigualdade de Gênero e Raça no Brasil. Brasília: Ipea, 2011.

BRABO, Tânia Suely Antonelli Marcelino (org.). Gênero, educação e política: múltiplos olhares. São Paulo: Icone, 2009.

BRASIL. Pacto Nacional Pelo Enfrentamento à Violência Contra a Mulher. Brasília: Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos, 2011.

Bibliografia Complementar:

CARVALHO, José Murilo. Cidadania no Brasil: o longo caminho. 10. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.

CRENSHAW, Kimberlé. Documento para o encontro de especialistas em aspectos da discriminação racial relativos ao gênero. Revista Estudos Feministas, v. 10, p. 171-188, 2002.

CUNHA, R. S.; PINTO, R. B. Violência doméstica: Lei Maria da Penha – 11.340/2006. Salvador: Editora Juspodivm, 2023.

GONZALES, Lélia. Por um feminismo afro latino americano. Rio de Janeiro: Zahar, 2020.

TELES, Maria Amélia de Almeida. O que são direitos humanos das mulheres. São Paulo: Brasiliense, 2015.

Disciplina: Educação Socioambiental, Saúde da Mulher, Segurança Alimentar e Nutricional	Carga horária: 06h
Ementa: Educação ambiental e sustentabilidade: conceitos e práticas. Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA). Segurança alimentar e nutricional: definição, dimensões e políticas públicas. Cultura alimentar e escolha dos alimentos. Desperdício alimentar e consumo consciente. Saúde da mulher: saúde sexual e reprodutiva. Qualidade de vida e bem-estar feminino. Biossegurança e saúde pública: conceitos fundamentais.	
Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: artigos, revistas, livros didáticos, filmes.	
Bibliografia Básica:	
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: bvsms.saude.gov.br.	
BRASIL. Ministério da Saúde. Biossegurança em saúde: prioridades e estratégias de ação. Brasília: Biblioteca Virtual em Saúde, 2010.	
BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN.	
BRASIL. Ministério da Saúde. Política nacional de atenção integral à saúde da mulher: princípios e diretrizes. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.	
Bibliografia Complementar:	
BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos da Atenção Básica: Saúde das Mulheres. Brasília: Instituto Sírio-Libanês de Ensino e Pesquisa, 2016.	
VALENTE, Flávio Luiz Schieck (org.). Direito humano à alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002.	

TEIXEIRA, P.; VALLE, S. Biossegurança: uma abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1996.

RICCI, Susan Scott. Enfermagem Materno-Neonatal e Saúde da Mulher. 1ª ed. 2018.

Disciplina: Leitura e Produção de Texto Aplicados ao Curso	Carga horária: 08h
---	---------------------------

Ementa: Comunicação escrita e verbal. Linguagem verbal e linguagem não-verbal. Linguagem corporal. Funções da linguagem. Tipos e estruturas do texto, do parágrafo, do período e as dificuldades da língua portuguesa. Texto e contexto. Leitura do texto e leitura de mundo. Compreensão e interpretação de textos.

Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: artigos, revistas, livros didáticos, filmes.

Bibliografia Básica:

DELL'ISOLA, Regina Lúcia Péret. Leitura: inferências e contexto sócio-cultural. Belo Horizonte: Formato, 2015.

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão. Para Entender o Texto: Leitura e Redação. São Paulo: Ática, 2018.

MARTINS, Dileta Silveira. Português Instrumental. 25ª ed. São Paulo: Atlas, 2004.

MARTINS, Luciano. Escrever com criatividade. São Paulo: Contexto, 2015.

Bibliografia Complementar:

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Tereza Cochar. Interpretação de Textos: competências e habilidades em leitura. São Paulo: Atual, 2009.

COLOMER, Teresa; CAMPS, Anna. Ensinar a ler, ensinar a compreender. Porto Alegre: Artmed, 2002.

KOCHE, Vanilda Salton; BOFF, Odete Maria Benetti; PAVANI, Cinara Ferreira. Prática textual: atividades de leitura e escrita. Petrópolis: Vozes, 2006.

MARCUSCHI, Luiz Antonio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola, 2008.

Disciplina: Expressão Corporal, Verbal e Artística	Carga horária: 04h
---	---------------------------

Ementa: Oratória: clareza, roteiro logicamente organizado, objetivo da comunicação. Elementos do processo da comunicação, ruídos na comunicação. Técnicas de oratória. Expressão verbal: contexto formal e informal, entonação e uso da voz. Expressão corporal: gestual e postura. Potência do discurso da mulher e o domínio do público. Expressão artística como ferramenta de autoconhecimento e empoderamento feminino.

Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: revistas, cartolina, pincéis, livros didáticos, documentário.

Bibliografia Básica:

QUEIROZ, D. S.; ARÃO, F. A. A Arte de Falar em Público. UFMT, Cuiabá, 2015.

ABREU, A. S. A Arte de Argumentar: gerenciando razão e emoção. 14. ed. São Paulo, 2021.

WEIL, P. O corpo fala: A linguagem silenciosa da comunicação não verbal. 74. ed. Editora Vozes, 2015.

Bibliografia Complementar:

CEREJA, William Roberto; MAGALHÃES, Tereza Cochar. Interpretação de Textos: competências e habilidades em leitura. São Paulo: Atual, 2009.

KOCHE, Vanilda Salton; BOFF, Odete Maria Benetti; PAVANI, Cinara Ferreira. Prática textual: atividades de leitura e escrita. Petrópolis: Vozes, 2006.

MARCUSCHI, Luiz Antonio. Produção textual, análise de gêneros e compreensão. São Paulo: Parábola, 2008.

MARTINS, D. S. Português Instrumental. 25. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

Disciplina: Entrevista e Currículo	Carga horária: 04h
Ementa: O mercado de trabalho e a busca por emprego. Técnicas de elaboração de currículo: formatos e estrutura. Carta de apresentação profissional. A entrevista de emprego: preparação e postura. Comunicação verbal e não verbal na entrevista. Competências valorizadas pelo mercado de trabalho em alimentação escolar e serviços de alimentação coletiva. Autoavaliação e marketing pessoal. Simulação de entrevistas de emprego.	
Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: modelos de currículo, artigos, apostilas; Simulações de entrevista.	
Bibliografia Básica:	
SEBRAE. Como elaborar um currículo eficiente. Brasília: SEBRAE, 2022. Disponível em: sebrae.com.br.	
RABAGLIO, Maria Odete. Seleção por competências. São Paulo: Educator, 2001.	
CARVALHO, Iêda Maria Vecchione; PASSOS, Antônio Eugênio Valverde Mariani; SARAIVA, Suzete Bárbara Corte. Recrutamento e seleção por competências. São Paulo: FGV, 2008.	
Bibliografia Complementar:	

DIEESE. Mercado de trabalho para mulheres. São Paulo: DIEESE, 2021. Disponível em: dieese.org.br.

ARAUJO, Luis Cesar G. de; GARCIA, Adriana Amadeu. Gestão de Pessoas: estratégias e integração organizacional. São Paulo: Atlas, 2014.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações. Brasília: MTE, 2010.

GONZALEZ, Lélia. Por um feminismo afro latino americano. Rio de Janeiro: Zahar, 2020.

Disciplina: Matemática Aplicada à Qualificação Profissional Ofertada e Noções de Educação Financeira	Carga horária: 08h
Ementa: Operações fundamentais; Expressões numéricas; Expressões algébricas; Equações; Situações-problema. O uso da matemática no cotidiano. Unidades de medidas aplicadas à cozinha: peso, volume e temperatura. Matemática financeira: razão e proporção, porcentagem, frações, descontos, juros simples. Orçamento doméstico: receita, despesa, preço e lucro. Noções de educação financeira para o empoderamento econômico das mulheres.	
Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: artigos, revistas, livros didáticos, filmes.	
Bibliografia Básica:	
CASTANHEIRA, Nelson P. Noções básicas de matemática comercial e financeira. 4ª ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018.	
DANTE, Luiz Roberto. Matemática: contexto & aplicações. São Paulo: Editora Ática, 2011.	
SILVEIRA, Ênio. Coleção desafio matemática. São Paulo: Moderna, 2021.	
TAN, S. T. Matemática aplicada à administração e economia. São Paulo: Cengage Learning, 2011.	
Bibliografia Complementar:	
ASSEF, Roberto. Guia prático de formação de preços. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.	
BIAGIO, L. A. Como calcular o preço de venda. Barueri, SP: Manole, 2012.	
SHITSUKA, Ricardo et al. Matemática fundamental para tecnologia. São Paulo: Editora Érica, 1ª ed.	
DOLAN, Robert Jr. O poder dos preços: as melhores estratégias para ter lucro. São Paulo: Futura, 1998.	

Disciplina: Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	Carga horária: 04h
Ementa: O computador: origem, funcionamento, componentes básicos. Sistema operacional. Manipulação de área de trabalho, gerenciamento de arquivos e pastas. Internet, navegadores e segurança na rede. Sites de busca e e-mail. Editor de texto, planilha eletrônica e redes sociais. O celular como ferramenta de trabalho e de cidadania. Uso de aplicativos voltados à área de alimentação e serviços públicos. Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: artigos, revistas, livros didáticos, filmes. Bibliografia Básica: BENINI FILHO, Pio Armando. Informática: conceitos e aplicações. São Paulo: Érica, 2010. BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005. VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. MARÇULA, Macedo; BENINI FILHO, Pio Armando. Informática: conceitos e aplicações. São Paulo: Érica, 2010. Bibliografia Complementar: BARRETO, Raquel Goulart. Discursos sobre a inclusão digital. Educação (PUC RS), v. 38, n. 03, set.-dez. 2015. LÉVY, Pierre. A conexão planetária: o mercado, o ciberespaço e a consciência. São Paulo: Editora 34, 2001. PRETO, Nelson; BONILLA, Maria Helena (orgs.). Inclusão digital: polêmica contemporânea. Salvador: EDUFBA, 2011. FERREIRA, M. C. Informática Aplicada. Editora Érica, 2014.	

Disciplina: Direitos Trabalhistas e Previdenciários	Carga horária: 04h
Ementa: Direitos e deveres das trabalhadoras: CTPS, remuneração, hora extra, hora noturna, férias e décimo terceiro. A duração do trabalho: limites, compensação, redução. Gratificação Natalina. Licença maternidade. Garantias no emprego. A extinção dos contratos de trabalho: aviso prévio, FGTS. Noções de previdência social: contribuição, aposentadoria e benefícios. Direitos específicos das trabalhadoras domésticas e da área de alimentação. Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: artigos, revistas, livros didáticos, filmes. Bibliografia Básica:	

GARCIA, G. E. A. Manual de Direito do Trabalho. São Paulo: Método, 2011.

MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO. Cartilha O Ministério Público do Trabalho e o Direito dos Trabalhadores. Vitória: PRT 17ª Região, 2014.

BRASIL. Consolidação das Leis do Trabalho (CLT). Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, 1988.

CENTRO FEMINISTA DE ESTUDOS E ASSESSORIA. Guia dos direitos da mulher no Brasil. Brasília, 1996.

DIEESE. A mulher negra no mercado de trabalho metropolitano: inserção marcada pela dupla discriminação. São Paulo: DIEESE, 2005.

IBRAHIM, F. Z. Curso de Direito Previdenciário. Niterói: Impetus, 2012.

Disciplina: Política Nacional de Cuidados	Carga horária: 06h
Ementa: Conceito e importância do cuidado como trabalho. A Política Nacional de Cuidados no Brasil: histórico, princípios e diretrizes. Trabalho de cuidado remunerado e não remunerado: dimensões e impactos. Divisão sexual do trabalho de cuidado. Cuidado e gênero: desafios e perspectivas para as mulheres. Cuidadores profissionais: reconhecimento social e direitos trabalhistas. Intersetorialidade no sistema de cuidados. O cuidado no contexto da alimentação escolar e do Programa Mulheres Mil – Política de Cuidados.	
Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: artigos, revistas, livros didáticos, filmes.	
Bibliografia Básica:	
BRASIL. SETEC/MEC. Mulheres Mil – Política de Cuidados: diretrizes pedagógicas. Brasília: MEC, 2025. HIRATA, Helena; GUIMARÃES, Nadya Araújo (org.). Cuidado e cuidadoras: as várias faces do trabalho do care. São Paulo: Atlas, 2012. ONU MULHERES. Trabalho de cuidados não remunerado: o papel das políticas sociais. Brasília: ONU Mulheres, 2020. GONZALES, Lélia. Por um feminismo afro latino americano: ensaios, intervenções e diálogos. Rio de Janeiro: Zahar, 2020.	
Bibliografia Complementar:	

IPEA. Trabalho doméstico e de cuidados no Brasil. Nota Técnica. Brasília: IPEA, 2021. Disponível em: ipea.gov.br.

PINHEIRO, Luana; FONTOURA, Natália. Cuidado, trabalho e política pública. Brasília: IPEA, 2022.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social. Política Nacional de Cuidados: proposta e diretrizes. Brasília, 2024.

ARROYO, Miguel Gonzáles. Currículo, território em disputa. Petrópolis: Vozes, 2011.

ANEXO II – EMENTA DISCIPLINAS DO MÓDULO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Disciplina: Políticas de alimentação escolar	Carga horária: 14h
Ementa: História e evolução da alimentação escolar no Brasil: da Campanha da Merenda Escolar (1955) ao PNAE atual. Estrutura e funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Legislação federal: Lei nº 11.947/2009 e atualizações (Leis nº 15.226/2025 e 15.276/2025). Papel do FNDE, das Entidades Executoras e do Conselho de Alimentação Escolar (CAE). Agricultura familiar e alimentação escolar: Lei nº 15.226/2025. Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA). Segurança Alimentar e Nutricional no contexto escolar. Atribuições do Agente de Alimentação Escolar no âmbito do PNAE. Papel do nutricionista responsável técnico. Controle social e fiscalização do PNAE. Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: artigos, revistas, livros didáticos, filmes. Bibliografia Básica: BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do PNAE. Brasília: Planalto, 2009. Disponível em: planalto.gov.br. BRASIL. Lei nº 15.226, de 30 de setembro de 2025. Altera a Lei nº 11.947/2009 para estabelecer em 45% o percentual mínimo de aquisição da agricultura familiar. Brasília: Planalto, 2025. BRASIL. FNDE. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília: FNDE, 2024. Disponível em: fnde.gov.br. VALENTE, Flávio Luiz Schieck (org.). Direito humano à alimentação: desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002. Bibliografia Complementar: BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar no âmbito do PNAE. BRASIL. Lei nº 15.276, de 1º de dezembro de 2025. Garante o acesso à água potável e infraestrutura nas instituições de ensino. BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). GABRIEL, Cristine Garcia; CALVO, Maria Cristina Marino; VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Planejamento e avaliação nas políticas de alimentação e nutrição. Ciência & Saúde Coletiva, 2012.	

Disciplina: Segurança do trabalho em cozinhas	Carga horária: 12h (8h teórica 4h prática)
Ementa: Conceitos e princípios de segurança do trabalho. Normas Regulamentadoras aplicadas ao trabalho em cozinhas: NR 6 (EPI), NR 17 (Ergonomia) e NR 23 (Proteção Contra Incêndios). Equipamentos de Proteção Individual (EPI): tipos, uso correto e higienização. Prevenção de acidentes em cozinhas escolares: quedas, queimaduras, cortes e choques elétricos. Ergonomia no trabalho em cozinha: postura, esforço e pausas. Primeiros socorros básicos. Riscos químicos, físicos e biológicos no ambiente de cozinha. Sinalização de segurança. Noções de combate a incêndios e uso de extintores. Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: apostilas, fichas técnicas, manuais; Cozinha escolar ou espaço equivalente; equipamentos e utensílios de cozinha; EPIs (avental, touca, luvas). Bibliografia Básica: BRASIL. Ministério do Trabalho. NR 17 – Ergonomia. Portaria MTb nº 3.751, de 23 de novembro de 1990. BRASIL. Ministério do Trabalho. NR 6 – Equipamento de Proteção Individual (EPI). Portaria MTb nº 3.214, de 8 de junho de 1978. BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. FIOCRUZ. Manual de biossegurança. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2020. Disponível em: fiocruz.br. Bibliografia Complementar: BRASIL. Ministério do Trabalho. NR 23 – Proteção Contra Incêndios. Portaria MTb nº 3.214/1978. SENAR. Manual de segurança do trabalhador em serviços de alimentação. Brasília: SENAR, 2018. BRASIL. ANVISA. Cartilha do Manipulador de Alimentos: Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Brasília: ANVISA, 2018. SILVA, Sylvia M. Ciasca da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Roca, 2016.	

Disciplina: Higiene, Manipulação de Alimentos e Saúde	Carga horária: 24h (12h teórica 12h prática)
Ementa: Conceitos de higiene pessoal e ambiental no contexto da alimentação escolar. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM): fundamentos e aplicação. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Microbiologia básica: microrganismos, contaminação e	

controle. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs): causas, prevenção e notificação. Higienização de alimentos: técnicas e produtos adequados. Higienização de utensílios, equipamentos e instalações. Controle de pragas. Temperatura e conservação de alimentos: cadeia do frio e cocção segura. Princípios do Sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Legislação sanitária aplicada à alimentação escolar. Aulas práticas de higienização e manipulação segura.

Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: apostilas, fichas técnicas, manuais; Cozinha escolar ou espaço equivalente; equipamentos e utensílios de cozinha; EPIs (avental, touca, luvas).

Bibliografia Básica:

BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: ANVISA, 2004.

SILVA JUNIOR, Ênnio Cruz. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5. ed. Barueri: Manole, 2015.

FNDE. Manual de boas práticas na alimentação escolar. Brasília: FNDE, 2015. Disponível em: fnde.gov.br.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados.

RIBEIRO-FURTINI, Livia Lima; ABREU, Luiz Ronaldo de. Utilização de APPCC na indústria de alimentos. Ciência e Agrotecnologia, v. 30, n. 2, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil. Relatório Anual. Brasília: MS, 2022.

ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividade. 10. ed. São Paulo: ABERC, 2013.

Disciplina: Nutrição na alimentação escolar	Carga horária: 35h (23h teórica 12h prática)
Ementa: Noções básicas de nutrição e alimentação saudável. Macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídios. Micronutrientes: vitaminas e minerais essenciais ao crescimento escolar. Necessidades nutricionais nas diferentes fases do desenvolvimento (educação infantil, ensino fundamental e médio). Alimentação adequada e saudável: conceitos e aplicações no PNAE. Cardápios escolares: planejamento, elaboração e parâmetros nutricionais. Leitura e interpretação de fichas técnicas de preparo. Leitura e interpretação de rótulos de alimentos. Restrições	

alimentares e necessidades especiais: alergias, intolerâncias, diabetes e doença celíaca. Cultura alimentar regional e valorização dos alimentos do Vale do Guruguia e do semiárido piauiense. Guia Alimentar para a População Brasileira: princípios e aplicação. Ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no ambiente escolar. Atuação do nutricionista responsável técnico e o papel do Agente de Alimentação Escolar.

Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: apostilas, fichas técnicas, manuais; Cozinha escolar ou espaço equivalente; equipamentos e utensílios de cozinha; EPIs (avental, touca, luvas).

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: bvsms.saude.gov.br.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.

DOMENE, Semíramis Martins Álvares (org.). Técnica dietética: teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 788, de 13 de setembro de 2024. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista no ambiente escolar.

Bibliografia Complementar:

TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011.

FNDE. Manual de boas práticas na alimentação escolar. Brasília: FNDE, 2015.

MONTEIRO, Carlos Augusto et al. NOVA: classificação de alimentos baseada no processamento industrial. Cadernos de Saúde Pública, 2010.

BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Rotulagem nutricional de alimentos embalados.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010. Parâmetros mínimos para o PNAE.

Disciplina: Alimentação e cardápios saudáveis	Carga horária: 15h (9h teórica 6h prática)
Ementa: Princípios da alimentação saudável, adequada e sustentável. Grupos alimentares e suas funções no organismo. Classificação dos alimentos: in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados (sistema NOVA). Planejamento de cardápios escolares equilibrados: critérios nutricionais, culturais e de sustentabilidade. Sazonalidade e disponibilidade de alimentos regionais no semiárido piauiense. Substituições alimentares saudáveis e aproveitamento integral dos alimentos. Refeições para escolares com necessidades alimentares especiais. Noções de composição nutricional e valor energético dos alimentos.	

Exemplos práticos de cardápios para diferentes etapas da educação básica. Análise crítica de rótulos e embalagens.

Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: apostilas, fichas técnicas, manuais; Cozinha escolar ou espaço equivalente; equipamentos e utensílios de cozinha; EPIs (avental, touca, luvas).

Bibliografia Básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 2. ed. Barueri: Manole, 2021.

FNDE. Manual de boas práticas na alimentação escolar. Brasília: FNDE, 2015.

BRASIL. FNDE. Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Atendimento da alimentação escolar no PNAE.

Bibliografia Complementar:

MONTEIRO, Carlos Augusto et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. Public Health Nutrition, 2019.

TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. UNICAMP, 2011.

BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Rotulagem nutricional.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho (org.). Alquimia dos alimentos. 3. ed. Brasília: Senac DF, 2014.

CARVALHO, Maria de Fátima et al. Alimentação saudável e sustentável na escola. Brasília: FNDE, 2018.

Disciplina: Habilidades básicas para o preparo da alimentação escolar	Carga horária: 50h (12h teórica 38h prática)
Ementa: Técnicas básicas de pré-preparo de alimentos: higienização, descasque, cortes e porcionamento. Modos de cocção: cozimento em água, vapor, assado, grelhado e refogado. Medidas e conversões culinárias: peso, volume e equivalências. Execução do cardápio escolar conforme orientações do nutricionista responsável técnico. Técnicas de porcionamento e distribuição segura de refeições. Fichas técnicas de preparo: leitura, interpretação e execução. Controle de estoque: recebimento, conferência, armazenamento e organização de gêneros alimentícios. Registro e controle de quantidades produzidas. Aproveitamento integral dos alimentos e redução do desperdício. Higienização durante e após o preparo das refeições. Práticas de manipulação adequadas às diferentes faixas etárias dos estudantes. Aulas práticas integrais em cozinha escolar ou ambiente equivalente.	

Recursos Didáticos: Utilização de quadro branco e pincel; Recurso de multimídia: caixas de som e Datashow; Material didático impresso: apostilas, fichas técnicas, manuais; Cozinha escolar ou espaço equivalente; equipamentos e utensílios de cozinha; EPIs (avental, touca, luvas).

Bibliografia Básica:

ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

DOMENE, Semíramis Martins Álvares (org.). Técnica dietética: teoria e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

FNDE. Manual de boas práticas na alimentação escolar. Brasília: FNDE, 2015.

BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Boas práticas para serviços de alimentação.

Bibliografia Complementar:

SILVA JUNIOR, Ênnio Cruz. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho (org.). Alquimia dos alimentos. 3. ed. Brasília: Senac DF, 2014.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.

SEBRAE. Boas práticas na manipulação de alimentos. Brasília: SEBRAE, 2020. Disponível em: sebrae.com.br.

TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. ed. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011.



Ministério da Educação
Universidade Federal do Piauí
Gabinete da Reitoria

RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 1.070, DE 17 DE SETEMBRO DE 2026

Aprova o Evento de Extensão intitulado “VIII Congresso Internacional de Atenção Primária em Saúde: Evidências Científicas de Políticas para Saúde da Mulher com Foco na Redução da Mortalidade Materna, Fetal, Neonatal e Infantil”.

A REITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI e PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CEPEX, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, *caput*, inciso XXI, do Regimento Geral da UFPI, de acordo com o que consta do processo nº 23111.035499/2026-29 da UFPI, e tendo em vista decisão do mesmo Conselho em reunião de 14 de setembro de 2026,

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovado o Evento de Extensão intitulado “VIII Congresso Internacional de Atenção Primária em Saúde: Evidências Científicas de Políticas para Saúde da Mulher com Foco na Redução da Mortalidade Materna, Fetal, Neonatal e Infantil”, previsto para ser realizado de 29 de abril a 1º de maio de 2027.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Teresina, 17 de setembro de 2026.


NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA

Reitora



Ministério da Educação
Universidade Federal do Piauí
Gabinete da Reitoria

RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 1.071, DE 17 DE SETEMBRO DE 2026

Aprova o Regimento do Programa de Residência em
Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial da
Universidade Federal do Piauí (UFPI).

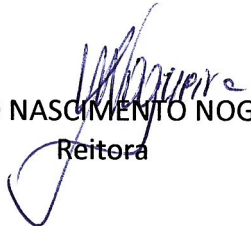
A REITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI e PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CEPEX, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, *caput*, inciso XXI, do Regimento Geral da UFPI, de acordo com o que consta do processo nº 23111.037781/2026-10 da UFPI, e tendo em vista decisão do mesmo Conselho em reunião de 14 de setembro de 2026,

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovado o Regimento do Programa de Residência em Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial da Universidade Federal do Piauí (UFPI), conforme o Anexo.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Teresina, 17 de setembro de 2026.


NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA
Reitora



Ministério da Educação
Universidade Federal do Piauí
Gabinete da Reitoria

ANEXO À RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 1.071, DE 17 DE SETEMBRO DE 2026

REGIMENTO DO PROGRAMA DE RESIDÊNCIA EM CIRURGIA E TRAUMATOLOGIA BUCO-MAXILO-FACIAL
DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ (UFPI).

Quantidade de folhas: 25 (vinte e cinco).

NADIR DO
NASCIMENTO
NOGUEIRA:18257
135372

Assinado de forma digital
por NADIR DO
NASCIMENTO
NOGUEIRA:18257135372
Dados: 2026.09.18 15:39:01
-03'00'

NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA
Reitora



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
**COMISSÃO DE RESIDÊNCIA MULTIPROFISSIONAL EM SAÚDE E EM
ÁREA PROFISSIONAL DA SAÚDE – COREMU/UFPI
PROGRAMA DE RESIDÊNCIA EM ÁREA PROFISSIONAL DA SAÚDE EM
CIRURGIA E TRAUMATOLOGIA BUCO-MAXILO-FACIAL**



**REGIMENTO DO PROGRAMA DE RESIDÊNCIA EM CIRURGIA E
TRAUMATOLOGIA BUCO-MAXILO-FACIAL DA UNIVERSIDADE FEDERAL
DO PIAUÍ -UFPI**

**Minuta do Regimento do Programa de
Residência em Cirurgia e Traumatologia
Buco-Maxilo-Facial.**

**Teresina
2026**

SUMÁRIO

CAPÍTULO I

SEÇÃO I - DO CURSO E SEUS FINS

SEÇÃO II - DA ORGANIZAÇÃO TÉCNICO-ADMINISTRATIVA

SEÇÃO III- DO COLEGIADO DO CURSO

SEÇÃO IV- DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

SEÇÃO V- DA COORDENAÇÃO DO CURSO

SEÇÃO VI- DO CORPO DOCENTE- ASSISTENCIAL

CAPÍTULO II

SEÇÃO I-DA PROGRAMAÇÃO DO CURSO DE RESIDÊNCIA

SEÇÃO II- DA DURAÇÃO DO CURSO E CARGA HORÁRIA

SEÇÃO III- DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

SEÇÃO IV- DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CAPÍTULO III

SEÇÃO I- DO REGIME DISCIPLINAR

SEÇÃO II- DO RESIDENTE

SEÇÃO III- DOS DEVERES DOS RESIDENTES

CAPÍTULO IV - DO PROCESSO SELETIVO

CAPÍTULO V - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

CAPÍTULO I

SEÇÃO I - DO CURSO E SEUS FINS

Art. 1. A Residência Multiprofissional e em Área Profissional da Saúde, criada pela lei nº 11.129, de 30 de junho de 2005, constitui modalidade de ensino de Pós-Graduação Lato Sensu, voltado para a educação em serviço sendo destinado às categorias profissionais que integram as áreas da saúde, excetuada a médica.

§ 1º. - O Programa de Residência em Área Profissional da Saúde - em Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial será executado no Hospital Universitário da Universidade Federal do Piauí - HU/UFPI e em parceria com Fundação Municipal de Saúde(Hospital de Urgência de Teresina Dr. Zenon Rocha), em regime de tempo integral, de acordo com o Projeto Político Pedagógico, aprovado pelo CEPEX/UFPI, conforme as Resoluções 215/12.

Art. 2. A Residência em Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial da Universidade Federal do Piauí HU- UFPI é um curso regular, oferecido a Cirurgiões Dentistas graduados, a nível de pós-graduação Lato Sensu, abrangendo uma área específica de conhecimento e estruturado para o alcance dos seguintes objetivos:

I – Auxiliar os residentes na aquisição de conhecimentos, habilidades e atitudes essenciais ao exercício da Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo Facial, por meio de treinamento em serviço, sob supervisão qualificada;

II – Atribuir aos residentes responsabilidades inerentes ao exercício de suas atividades em Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial;

III – Identificar, nos residentes, aptidões para o magistério e para a investigação científica, com vistas à formação e ao preparo de recursos humanos para a carreira universitária, podendo, para tanto, ser ofertado treinamento didático e estimulada a iniciação à pesquisa.

Art.3. Serão oferecidas duas vagas para cada ano.

§1- Qualquer alteração no número de vagas deverá ser apresentada pelo Colegiado da Residência até o mês de junho do ano anterior para aprovação pelos órgãos competentes.

Art.4. O Programa do Curso de Residência deverá estar de acordo com as normas da Universidade Federal do Piauí, podendo observar as recomendações do Colégio Brasileiro de Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial e do Conselho Federal de Odontologia, devendo conter, obrigatoriamente:

I – O tempo de duração da Residência;

II – O número de vagas ofertadas;

III – A descrição das condições didático-pedagógicas, da infraestrutura física e dos recursos materiais disponíveis para o desenvolvimento do Programa;

IV – A distribuição das atividades a serem cumpridas ao longo do período da Residência, com a especificação de sua natureza e carga horária, em conformidade com a legislação vigente;

V – A programação das reuniões, seminários, cursos e demais atividades acadêmico-científicas;

VI – A definição dos critérios para a outorga do certificado de conclusão da Residência;

VII – A identificação dos Coordenadores do Programa, titular e substituto.

SEÇÃO II - DA ORGANIZAÇÃO TÉCNICO-ADMINISTRATIVA

Art. 5. O Programa de Residência em Área Profissional da Saúde - em Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial é constituído por um Colegiado, um Núcleo Docente Estruturante, um Coordenador e um Subcoordenador, instâncias que funcionam de forma articulada com a Comissão de Residência Multiprofissional em Área Profissional da Saúde da Universidade Federal do Piauí- COREMU/UFPI.

Art. 6. A COREMU é órgão subordinado à Pró-Reitoria de Ensino de Pós-Graduação da Universidade Federal do Piauí- PRPG/UFPI.

§ 1º. A COREMU, de acordo com a Resolução nº 2, de 4 de maio de 2010, da Comissão Nacional de Residência Multiprofissional em Saúde, será a responsável por toda a comunicação e tramitação de processos junto a essa CNRMS, de forma articulada com as instâncias de decisão formal existentes na hierarquia da UFPI.

Art. 7. A Residência em Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial da Universidade Federal do Piauí HU- UFPI é vinculada às disciplinas de Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Faciais do Departamento de Patologia e Clínica Odontológica do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Piauí - UFPI.

§1- Outros Departamentos da Universidade e outras disciplinas pertencentes à Odontologia, além de outras Instituições conveniadas, poderão colaborar na Residência, obedecendo ao artigo supracitado. Os profissionais convidados que não fazem parte do corpo docente do Departamento de Patologia e Clínica Odontológica da UFPI não terão qualquer vínculo empregatício com a Instituição, sendo apenas colaboradores nos hospitais em que a residência funcionará.

SEÇÃO III- DO COLEGIADO DO CURSO

Art.8. O Colegiado do Programa de Residência em Área Profissional da Saúde- em Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial da Universidade Federal do Piauí HU- UFPI terá caráter deliberativo, normativo, controle e administração geral das atividades de ensino e será composto pelos seguintes membros:

- I. Coordenador;
- II. Subcoordenador;

- III. Um (01) representante dos preceptores do Hospital Universitário/UFPI;
- IV. Um (01) representante dos preceptores externos à UFPI da rede SUS
- V. Um (01) representante discente

§ 1º. A presidência do Colegiado será exercida pelo Coordenador do Programa de Residência.

§ 2º. Todos os membros que compõem o Colegiado do Curso com direito a voz e voto, terão igual valor, cabendo ao Presidente o voto de qualidade em caso de empate.

§ 3º. Os representantes discentes terão mandato de 1 (um) ano, sendo um residente do 2º ano e seu suplente do 1º ano, podendo ser reconduzidos por mais um ano.

Art. 9. O Colegiado reunir-se-á, ordinariamente, bimestralmente e, extraordinariamente, sempre que necessário, a critério do Coordenador ou por solicitação da maioria simples de seus membros, sempre com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis.

§ 1º O prazo mínimo para convocação da reunião ordinária do Colegiado será de 72 horas.

§ 2º Os membros do Colegiado que queiram incluir temas na pauta de reunião deverão encaminhar solicitação, nesse sentido, ao Coordenador do Programa, com, pelo menos, 48 horas de antecedência.

§ 3º Temas emergentes poderão ser acrescentados à pauta, desde que sejam aprovados pelo quórum mínimo da maioria absoluta dos presentes (50% mais um).

Art. 10. Compete ao Colegiado:

- I. Zelar pelo cumprimento deste regulamento;
- II. Planejar, coordenar e supervisionar as atividades da Residência em Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial;
- III. Opinar sobre o Programa de Residência em Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial;
- IV. Realizar estudos com a finalidade de aperfeiçoar o Programa de Residência;
- V. Propor e deliberar sobre normas e critérios de avaliação do desempenho dos residentes;
- VI. Manifestar-se sobre solicitações de afastamento dos residentes, nos termos da legislação vigente;
- VII. Manifestar-se sobre os casos de interrupção temporária ou definitiva do Programa de Residência;
- VIII. Manifestar-se nos casos de aplicação de penalidades disciplinares, incluindo suspensão e cancelamento de matrícula no Programa de Residência;
- IX. Promover e incentivar o aprimoramento científico, técnico e cultural dos residentes.
- X. Propor alterações no Projeto do Programa;
- XI. Homologar os nomes dos orientadores escolhidos pelos alunos;
- XII. Homologar as decisões do Coordenador, quanto ao regime disciplinar dos discentes;
- XIII. Homologar os pareceres das comissões examinadoras de trabalho final;
- XIV. Aprovar o relatório anual de atividades do Programa e relatório acadêmico final de turma;
- XV. Julgar casos omissos.

Art. 11. As sessões do Colegiado da Residência serão instaladas com a presença absoluta da maioria dos membros.

SEÇÃO IV- DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Art.12. O Núcleo Docente Estruturante (NDE), é o órgão consultivo, responsável pela construção, implantação, consolidação e atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC).

Art. 13. O Núcleo Docente Estruturante será constituído por:

- I) No mínimo 5 (cinco) e no máximo 08 (oito) professores, que ministram disciplinas regularmente no Programa e que atuem em prol do desenvolvimento do mesmo;
- II) O NDE do curso deverá ser escolhido pelo seu Colegiado e o documento com os nomes dos integrantes deverá ser encaminhado à Pró-Reitoria de Ensino de Pós-Graduação (PRPG), a quem compete a emissão do Portaria de Designação, para um mandato de 02 (dois) anos;
- III) O NDE será presidido pelo Coordenador do Curso;
- IV) Prioritariamente, devem ser escolhidos docentes com experiência de Magistério Superior, mínima de 02 (dois) anos;
- V) O percentual de docentes que compõe o NDE com formação acadêmica na área do Programa deverá ser, no mínimo, de 60% (sessenta por cento);
- VI) O percentual de membros pertencentes ao quadro docente da UFPI deverá ser de, no mínimo, 70%.

Art. 14 - O NDE reunir-se-á, ordinariamente, por convocação do seu Presidente, ao menos 01 (uma) vezes no período letivo e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Presidente ou pela maioria de seus membros.

Art. 15. São atribuições do Núcleo Docente Estruturante (NDE):

- I) Elaborar o Projeto Pedagógico do Curso definindo sua concepção e fundamentos;
- II) Estabelecer o perfil e contribuir para a consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
- III) Zelar pela integração curricular interdisciplinar, horizontal e vertical, entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo respeitando os eixos estabelecidos pelo Projeto Pedagógico do Curso;
- IV) Zelar permanentemente pelo desenvolvimento das atividades inerentes ao Programa, quanto aos aspectos de sua organização didático-pedagógica, atuação do corpo docente e infraestrutura adequada, de forma a auxiliar a Coordenação do Programa nos procedimentos relativos ao bom andamento destas atividades;
- V) Auxiliar a Coordenação do Programa na busca de estratégias de cumprimento das atividades pertinentes ao Estágio Curricular e ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC);
- VI) Analisar os planos de ensino das disciplinas que integram a matriz curricular do Programa;
- VII) Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular e submetê-la à aprovação pelo Colegiado do Programa, encaminhando-o à COREMU para apreciação e submissão ao Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPEX) para apreciação;
- VIII) Supervisionar as formas de avaliação e acompanhamento do Programa e das disciplinas que integram a matriz curricular, definidas no Colegiado do Programa e Resoluções CEPEX-UFPI, respeitando as diretrizes da CNRMS;
- IX) Revisar o Projeto Pedagógico do Programa de Residência:
 - a. Ordinariamente, a cada 02 (dois) anos,
 - b. Extraordinariamente, sempre que consultado o NDE.

SEÇÃO V- DA COORDENAÇÃO DO CURSO

Art. 15. O Coordenador e o Subcoordenador serão docentes das disciplinas de Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial da UFPI, serão escolhidos em reunião do Colegiado de Curso, pelo voto da maioria de seus membros.

Parágrafo único: O mandato do Coordenador e do Subcoordenador é de (2) dois anos, permitida uma recondução.

Art. 16. Cabe ao Coordenador da Residência:

I – Responder pela Residência como um todo, atuando como instância de articulação entre o Programa de Residência, os Hospitais de Ensino, os Departamentos da Universidade, a Comissão de Residência Multiprofissional (COREMU) e a Pró-Reitoria de Pós-Graduação (PRPG);

II – Integrar, convocar e presidir as reuniões do Colegiado;

III- Exercer o voto de qualidade nas reuniões do Colegiado, quando couber;

IV – Convocar o Colegiado sempre que julgar necessário, ou a pedido de, no mínimo, 1/3 de seus membros;

V – Orientar, coordenar e integrar a execução do Programa de Residência aprovado bem como o cronograma de atividades do residente;

VI – Gerir os aspectos administrativos da Residência;

VII – Organizar e promover cursos, atividades e eventos de interesse acadêmico-científico para os residentes;

VIII – Coordenar o processo de avaliação do ensino e da aprendizagem dos residentes, acompanhando o desempenho individual, registrando suas atividades e propondo, quando necessário, ajustes que favoreçam o alcance dos objetivos do Programa;

IX - Coordenar o processo de análise, atualização e aprovação das alterações do projeto pedagógico junto à COREMU;

X – Orientar o relacionamento do residente com os demais profissionais da equipe multiprofissional de saúde;

XI – Promover a integração do Programa de Residência com as atividades e disciplinas dos cursos de graduação da Universidade;

XII – Participar na programação e supervisão das reuniões clínicas, clínico

pedagógicas, bibliográficas e seminários;

XIII – Comunicar ao Colegiado da Residência as ocorrências de transgressões disciplinares;

XIV – Informar periodicamente o Colegiado da Residência sobre o desenvolvimento e a execução do Programa;

XV – Planejar, em conjunto com o residente, o período de férias, conforme a legislação vigente;

XVI– Atestar e encaminhar a frequência dos residentes;
Aplicar aos residentes sanções disciplinares previstas pela COREMU;

XVII – Encaminhar o relatório de atividades de cada residente às instâncias competentes.

XVIII – Responsabilizar-se pela documentação do programa e atualização de dados junto às instâncias institucionais locais de desenvolvimento do programa e à CNRMS.

Art. 17. De acordo com a Resolução 227/2016, o Subcoordenador substituirá o Coordenador em suas faltas e impedimentos, e o sucederá definitivamente no caso de vaga ou se o impedimento se der depois de decorrido mais da metade do mandato.

§ 1º. Se a vaga, o afastamento ou o impedimento do Coordenador ocorrer durante a primeira metade do mandato, o Subcoordenador assumirá a Coordenação do Curso e convocará, no prazo de (60) sessenta dias, o Colegiado para proceder a novo processo eleitoral, para a escolha do novo Coordenador

§ 2º. Na hipótese de vaga ou impedimento do Coordenador e do Subcoordenador, passará automaticamente a se incumbir das atribuições dessa investidura o mais antigo integrante do Colegiado em tempo de serviço na UFPI, que deverá convocá-lo em um prazo de 24 a 48 horas para proceder a novo processo eleitoral.

SEÇÃO VI - DO CORPO DOCENTE- ASSISTENCIAL

Art. 18. Os docentes são profissionais vinculados à Universidade Federal do Piauí, no mínimo cinquenta por cento, e/ou Hospital Universitário da UFPI, e/ou Hospital de Urgência de Teresina que participam do desenvolvimento das atividades teóricas e teórico-práticas previstas no Projeto Pedagógico.

Parágrafo único. Conforme previsto no artigo 4º, da Resolução MEC nº 1, de 8 de junho de 2007, a Residência Multiprofissional em Saúde, por incluir-se na categoria de ensino em nível de especialização, será constituído por professores especialistas ou de reconhecida capacidade técnico-profissional, sendo que 50% (cinquenta por cento) destes, pelo menos, deverão apresentar titulação de mestre ou de doutor.

Art. 19. Compete ao docente:

- I - Articular junto ao tutor mecanismos de estímulo para a participação de preceptores e residentes nas atividades de pesquisa e nos projetos de intervenção;
- II - Apoiar a coordenação dos programas na elaboração e execução de projetos de educação permanente em saúde para a equipe de preceptores da instituição executora;
- III - Promover a elaboração de projetos de mestrado profissional associados aos programas de residência;
- IV - Orientar e avaliar os trabalhos de conclusão do programa, conforme as regras estabelecidas no Regimento Interno da COREMU.

Art. 20. A função de tutor caracteriza-se por atividade de orientação acadêmica de preceptores e residentes, estruturada na modalidade de tutoria de campo, exercida por docente com formação mínima de mestre e experiência profissional de, no mínimo, 03 (três) anos.

Parágrafo único. A tutoria de campo corresponde à atividade de orientação acadêmica voltada à discussão das atividades teóricas, teórico-práticas e práticas desenvolvidas pelos preceptores e residentes, no âmbito do campo de conhecimento, integrando os núcleos de saberes e práticas da área de concentração do programa.

Art. 21. Ao tutor compete:

- I - Implementar estratégias pedagógicas que integrem saberes e práticas, promovendo a articulação ensino-serviço, de modo a proporcionar a aquisição das competências previstas no PP do programa, realizando encontros periódicos com preceptores e residentes, contemplando todas as áreas envolvidas no programa;
- II - Organizar, em conjunto com os preceptores, reuniões periódicas para implementação e avaliação do PP;
- III - Participar do planejamento e implementação das atividades de educação permanente em saúde para os preceptores;
- IV - Planejar e implementar, junto aos preceptores, equipe de saúde, docentes e residentes, ações voltadas à qualificação dos serviços e desenvolvimento de novas tecnologias para atenção e gestão em saúde;
- V - Articular a integração dos preceptores e residentes com os respectivos pares de outros programas, incluindo a Residência Médica, bem como com estudantes dos diferentes níveis de formação profissional na saúde;
- VI - Assessorar as atividades científicas dos preceptores e residentes;
- VII - Realizar visita integrada para discutir prática clínica entre preceptores e residentes;
- VIII - Atuar na revisão da prática profissional;
- IX - Elaborar, juntamente com o respectivo representante da área profissional, o planejamento anual das atividades teóricas do conteúdo específico;
- X - Avaliar sistematicamente o processo ensino-aprendizado durante o curso;
- XII - Participar do processo de avaliação dos residentes;
- XIII - Participar da avaliação do Projeto Pedagógico do Programa, contribuindo para o seu aprimoramento;
- XIV - Orientar e avaliar os trabalhos de conclusão do programa de residência, conforme as regras estabelecidas no Regimento da COREMU.

Art. 22. A função de preceptor caracteriza-se por supervisão direta das atividades práticas realizadas pelos residentes nos serviços de saúde onde se desenvolve o programa, exercida por profissional vinculado à instituição formadora ou executora, com formação mínima de especialista.

§ 1º. O preceptor deverá, necessariamente, ser da mesma área profissional do residente sob sua supervisão, estando presente no cenário de prática.

§ 2º A supervisão de preceptor de mesma área profissional, mencionada no parágrafo 1º, não se aplica a programas, áreas de concentração ou estágios voltados às atividades que podem ser desempenhadas por quaisquer profissionais da saúde habilitados na área de atuação específica, como por exemplo: gestão, saúde do trabalhador, vigilância epidemiológica, ambiental ou sanitária, entre outras.

Art. 23. Ao preceptor compete:

- I - Exercer a função de orientador de referência para o(s) residente(s) no desempenho das atividades práticas vivenciadas no cotidiano da atenção e gestão em saúde;
- II - Orientar e acompanhar, com suporte do(s) tutor (es) o desenvolvimento do plano de atividades teórico-práticas e práticas do residente, devendo observar as diretrizes do PP;
- III - Elaborar, com suporte do(s) tutor (es) e demais preceptores da área de concentração, as escalas de plantões e de férias, acompanhando sua execução;
- IV - Facilitar a integração do(s) residente (s) com a equipe de saúde, usuários (indivíduos, família e grupos), residentes de outros programas, bem como com estudantes dos diferentes níveis de formação profissional na saúde que atuam no campo de prática;
- V - Participar, junto com o(s) residente(s) e demais profissionais envolvidos no programa, das atividades de pesquisa e dos projetos de intervenção voltados à produção de conhecimento e de tecnologias que integrem ensino e serviço para qualificação do SUS;
- VI - Identificar dificuldades e problemas de qualificação do(s) residente(s) relacionadas ao desenvolvimento de atividades práticas de modo a proporcionar a aquisição das competências previstas no PP do programa, encaminhando-as ao(s) tutor (es), quando necessário;
- VIII - Participar da elaboração de relatórios periódicos desenvolvidos pelo(s) residente(s) sob sua supervisão;
- IX - Proceder, em conjunto com tutores, a formalização do processo avaliativo do residente, com periodicidade máxima bimestral;
- X - Participar da avaliação da implementação do PP do programa, contribuindo para o seu aprimoramento;
- XI - Capacitar o residente por meio de instruções formais, com objetivos e metas pré-determinados;
- XII - Participar de visita integrada para discutir prática clínica;
- XIII - Orientar e avaliar os trabalhos de conclusão do programa de residência, conforme as regras estabelecidas no Regimento da COREMU, respeitado a exigência mínima de titulação de mestre.

CAPÍTULO II -

SEÇÃO I-DA PROGRAMAÇÃO DO CURSO DE RESIDÊNCIA

Art. 24. O Programa de Residência em Área Profissional da Saúde - Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial da UFPI está constituído por eixos temáticos Transversal e Específico.

§ 1º Os eixos articuladores de conhecimento foram definidos por sua pertinência no escopo da especialidade de Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial, sendo estudados, vivenciados e discutidos pelos profissionais em ambiente ambulatorial e hospitalar, ensejando, dessa forma, uma concepção dinâmica do trabalho em saúde.

§ 2º O conteúdo de cada eixo será constituído por disciplinas, reunindo em cada uma, atividades teóricas, práticas ou teóricas-práticas, em conformidade com a área de concentração e com acompanhamento supervisionado.

§ 3º As atividades a que se refere o parágrafo anterior serão realizadas no Hospital Universitário e/ou em outras unidades de saúde públicas que mantenham convênio com a UFPI.

Art. 25. Compreendem-se atividades acadêmicas as aulas teóricas e as atividades teórico-práticas, pesquisa, trabalhos supervisionados e orientação de monografia além de outros, previstos no Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 26. Por indicação do NDE, aprovado pelo Colegiado do Programa de Residência Área Profissional da Saúde, sob orientação e deliberação da COREMU e CEPEX/UFPI, poderá haver supressão ou acréscimo de módulos, unidades pedagógicas e eixos temáticos oferecidos anualmente.

SEÇÃO II- DA DURAÇÃO DO CURSO E CARGA HORÁRIA

Art. 27. O Programa de Residência Área Profissional da Saúde - Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial da UFPI terá duração de 3 (três) anos.

§ 1.º A carga horária total é de 8.640 horas, sendo 1.728 horas (20%) destinadas às atividades teóricas e/ou teórico-práticas e 6.912 horas(80%) às atividades práticas de treinamento em serviço, sob a supervisão do corpo docente, docente-assistencial ou profissionais qualificados integrante do curso.

§ 2.º A carga horária semanal é de 60 (sessenta) horas, distribuídas entre atividades teórico-práticas e incluindo plantões aos finais de semana e feriados, conforme semana padrão e cronograma de plantões.

Art. 28. Em conformidade com o estabelecido pela CNRMS, as atividades curriculares do Programa de Residência Área Profissionais da Saúde-Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial da UFPI, terão início no primeiro dia útil do mês de março de cada ano.

SEÇÃO III- DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

Art. 29. Os residentes serão avaliados nas atividades teóricas conforme plano de ensino e mensalmente nas atividades práticas pelo corpo docente-assistencial (docentes, tutores e preceptores).

§ 1º. Por ocasião do ingresso do(s) Residentes(s) no Curso, o Coordenador, em reunião formal, deverá dar a ele(s) conhecimento da metodologia empregada para a sua avaliação.

Art. 30. A avaliação do aproveitamento dos Residentes no Programa de Residência em Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial será contínua, sistemática e processual, sendo realizada por meio de provas escritas, provas práticas, provas orais, apresentações de seminários, avaliação individual de caráter observacional pelos preceptores, assim como demais instrumentos avaliativos previstos no planejamento pedagógico, os quais seguirão cronograma previamente divulgado aos Residentes.

§1 - Com o objetivo de assegurar que o Residente adquira competências técnicas, habilidades clínicas, capacidade de tomada de decisão e experiência prática minimamente

suficientes para o exercício profissional em todas as atribuições inerentes à especialidade, será exigido o cumprimento de um número mínimo de procedimentos, conforme definido pelo Programa, devidamente registrados e comprovados em instrumentos oficiais de acompanhamento. O atendimento a essa exigência constitui condição indispensável para a aprovação e conclusão do curso.

§2 - As avaliações serão realizadas pelos preceptores responsáveis pelas atividades desenvolvidas, os quais atribuirão conceitos de forma objetiva, fundamentada e imparcial, considerando critérios qualitativos e quantitativos, tais como: desempenho técnico, domínio teórico, evolução clínica, assiduidade, pontualidade, responsabilidade, postura ética, capacidade de trabalho em equipe, cumprimento das normas institucionais e adequação às diretrizes do Programa e da Instituição.

§3 - Os resultados das avaliações deverão ser registrados de maneira clara e transparente, assegurando-se a rastreabilidade do processo avaliativo e a ciência do Residente quanto aos critérios utilizados e aos conceitos atribuídos, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa, quando cabível.

§4º. A nota de aproveitamento para aprovação nas atividades teóricas e nas práticas será obtida pela média ponderada das avaliações realizadas e do cumprimento dos critérios estabelecidos pelo Programa. O aproveitamento será expresso nos seguintes níveis de conceitos:

A= Excelente 9,0 a 10,0

B= Bom 8,0 a 8,9

C= Suficiente 7,0 a 7,9

D= Insuficiente Inferior a 7,0

Art. 31. - O Residente que obtiver o nível "D" (insuficiente) em qualquer prova, seminário ou atividade programada no curso, poderá submeter-se, uma única vez, a nova avaliação dentro de no mínimo 10 (dez) dias e no máximo 20 (vinte) dias decorridos da primeira avaliação.

Parágrafo Único - Em caso de o Residente não obter aprovação, será desligado do curso de Residência.

Art. 32. O Residente que obtiver o nível "D" (insuficiente) em qualquer prova, seminário ou atividade programada no curso, poderá submeter-se, uma única vez, a nova avaliação dentro de no mínimo 10 (dez) dias e no máximo 20 (vinte) dias decorridos da primeira avaliação.

Parágrafo Único - Em caso de o Residente não obter aprovação, será desligado do curso de Residência.

Art. 33. Constitui atividade obrigatória do residente a elaboração de artigo científico, sob orientação de preceptor ou professor do serviço de residência do HU - UFPI, como resultado das atividades acadêmicas desenvolvidas ao longo do curso, devendo haver comprovação de submissão a periódico científico até o final do segundo ano da residência.

Art. 34. - Os residentes do 1º, 2º e 3º ano deverão elaborar relatórios anuais das atividades desenvolvidas, conforme modelo aprovado pelo Colegiado da Residência.

Parágrafo Único - Os relatórios deverão ser encaminhados ao supervisor para conhecimento e, em seguida, ao Colegiado para aprovação, sendo então encaminhados à Secretaria de Residência para instrução do prontuário de cada residente.

Art. 35. Estágio optativo/eletivo:

II. O estágio poderá ser de 30 dias;

III. O Coordenador é o responsável pela tramitação dos acertos com o local que irá recebê-lo;

IV. O residente deverá apresentar todos os documentos exigidos pela Instituição parceira.

V. A Instituição deverá encaminhar documento de aceite, com o nome do profissional que ficará responsável pela supervisão e avaliação do residente;

VI. Os custos de transporte, alimentação e moradia serão de inteira responsabilidade do residente.

VII. O Coordenador deverá encaminhar para a secretaria da COREMU documento autorizando a realização do estágio externo, no qual deve constar o local em que será realizado o estágio, nome do responsável pelo residente, programação que deverá ser desenvolvida com a respectiva carga horária;

VIII. Nos estágios realizados fora do território Nacional ficará sob responsabilidade do residente o seguro de vida.

Art. 36. O profissional residente será considerado aprovado quando cumprir os seguintes requisitos:

I. Nota de aproveitamento para aprovação nas atividades teóricas, nas práticas e no TCC igual ou maior a 7,0 (sete).

II. Ter no mínimo 85% de presença nas atividades teóricas (Resolução nº 3 de 04/05/2010).

III. Os residentes deverão ter 100% de presença nas atividades práticas. Na ocorrência de faltas, estas serão repostas contemplando as atividades perdidas.

IV. Entrega da versão final do TCC com as correções e sugestões da banca examinadora e comprovante de envio de artigo para publicação, no mínimo Qualis B3.

Art. 37. Ao término da Residência em Área Profissional da Saúde a Pró-Reitoria de Ensino de Pós-Graduação da UFPI emitirá o certificado de conclusão do Programa.

Art. 38. Os Residentes deverão ter no mínimo 85% de presença nas atividades teóricas e 100% de presença nas atividades práticas. Na ocorrência de faltas às práticas, elas serão repostas para contemplar as atividades não frequentadas.

Art. 39. Será obrigatória a frequência a todas as atividades programadas no Curso de Residência, sendo reprovado o Residente que, por ausência, não repuser as atividades perdidas

Art. 40. O acesso aos demais anos da Residência dar-se-á em decorrência das avaliações realizadas pelo Corpo Docente do curso.

Parágrafo Único - Será considerado aprovado o Residente que obtiver conceito igual ou superior a "C" e frequência mínima como estabelecido no artigo 27.

SEÇÃO IV- DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DA RESIDÊNCIA

Art. 41. Para aprovação no Programa de Residência é obrigatório a entrega de Trabalho de Conclusão de Curso (TCR).

Art. 42. O residente definirá o tema do TCR em conjunto com o Orientador.

Art. 43. Ao final do primeiro ano do Curso o aluno deverá apresentar proposta de trabalho e orientador responsável.

Art. 44. Os TCRs envolvendo projetos de pesquisa devem ser submetidos ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFPI e demais instâncias.

Art. 45. Após a aprovação do tema do TCR, a alteração do mesmo será permitida apenas mediante elaboração e submissão de novo estudo com anuência por escrito do professor orientador.

Art. 46. Quando necessário, a elaboração do TCR deverá contar com a participação de um co-orientador, preferencialmente do programa.

Art. 47. A avaliação do TCR será realizada por uma banca examinadora, indicada pelo orientador e aprovada pelo Colegiado do Programa, constituída pelo orientador e mais 2 (dois) integrantes e 1 (um) suplente, todos com no mínimo Título de Mestre.

Art. 48. Poderão compor a banca examinadora integrantes de diferentes áreas profissionais, desde que relacionadas ao tema do TCR ou ao método.

Art. 49. O Orientador do TCR deverá ser docente, tutor ou preceptor do Programa e ter, no mínimo, título de Mestre.

Art. 50. Compete ao Orientador:

I. Orientar os residentes na elaboração e execução de seu plano de estudos;

II. Assistir os residentes na elaboração e execução de seu TCR.

Art. 51. Após o término das atividades programadas para o Residente do último ano do curso, ele deverá apresentar o trabalho de conclusão da residência como parte dos requisitos exigidos para a obtenção do Certificado de Conclusão.

Art. 52. A defesa do TCR respeitará uma ordem pré-estabelecida que se segue: A apresentação oral de 30 minutos; arguição realizada pelos professores convidados.

Art. 53. Conceitos serão expedidos pelos avaliadores, sendo aprovado o candidato que obtiver

nota mínima 7,00 inteiros e caso contrário, deverá neste caso o candidato rever seu trabalho para agendamento de uma nova defesa estipulado pelo conselho da residência.

Art. 54. Somente poderá entregar seu TCR o residente que obtiver nota igual ou superior a 7,0 (sete) nas atividades práticas e teóricas.

Art. 55. O prazo de entrega do TCR é de 30 (trinta) dias antes do encerramento do Programa de Residência.

§Único - Solicitações de prorrogação de prazo para entrega do TCR deverão ser encaminhadas à COREMU com justificativa do Orientador para deliberação.

Art. 56. O residente que não entregar o TCR na data previamente agendada será considerado em pendência e somente receberá seu Certificado de Conclusão ao cumpri-la.

Art. 57. Competirá à COREMU a análise e julgamento dos recursos referentes à avaliação final.

Art. 58. A versão final do TCR, após a inclusão das correções e sugestões da banca examinadora, deverá ser encaminhada à Coordenação do Programa e a Gerência de Ensino e Pesquisa/Hospital Universitário, em versões em CD-ROM.

Artigo 59 - O certificado de conclusão de curso de Residência será expedido pela UFPI, assinado pelo coordenador da Residência e o Pró-Reitor de Pós-Graduação.

§1 - O certificado será registrado em livro próprio na PRPG da UFPI.

§2 - Os Cirurgiões-Dentistas que não terminarem o período exigido terão direito a uma declaração onde se indicará o tempo de treinamento, salvo se o Colegiado de Residência decidir em contrário.

§3 - A emissão do certificado fica atrelada ao cumprimento da carga horária, pontuação mínima (nota 7,00) e conclusão e aprovação da

CAPITULO III

SEÇÃO I- DO REGIME DISCIPLINAR

Art. 60. O residente está sujeito às penas de advertência, suspensão e desligamento.

§ Único - Na aplicação de quaisquer das penas disciplinares previstas neste artigo deverão ser observadas as normas estabelecidas pelo Regimento Geral da UFPI.

Art. 61. Sempre que houver infrações às normas, bem como ao Regimento da COREMU e ao Código de Ética Profissional, os residentes estarão sujeitos às seguintes penas disciplinares:

I. Advertência - aplicar-se-á a penalidade de ADVERTÊNCIA POR ESCRITO ao residente que:

- a) Faltar sem justificativa cabível nas atividades práticas;
- b) Desrespeitar o código de ética profissional;
- c) Não cumprir tarefas designadas;
- d) Realizar agressões verbais entre residentes ou outros;

- e) Assumir atitudes e praticar atos que desconsiderem os doentes e familiares ou desrespeitem preceitos de ética profissional e do regulamento da instituição;
- f) Faltar aos princípios de cordialidade para com os funcionários, colegas ou superiores;
- g) Usar de maneira inadequada instalações, materiais e outros pertences da instituição;
- h) Ausentar-se das atividades sem ordem prévia dos superiores.

II. Suspensão - aplicar-se-á a penalidade de SUSPENSÃO ao residente por:

- a) Reincidência do não cumprimento de tarefas designadas;
- b) Reincidência por falta a atividades práticas sem justificativa cabível;
- c) Desrespeito ao código de ética profissional;
- d) Ausência não justificada das atividades do programa por período superior a 24 horas;
- e) Faltas frequentes que comprometam severamente o andamento do programa de residência ou prejudiquem o funcionamento do serviço;
- f) Agressões físicas entre residentes ou quaisquer outro indivíduo.

III. Desligamento - aplicar-se-á a penalidade de DESLIGAMENTO ao residente que:

- a) Reincidir em falta com pena máxima de suspensão;
- b) Não comparecer às atividades do programa de residência, sem justificativa, por 03 (três) dias consecutivos ou 15 (quinze) dias intercalados, no período de até seis meses;
- c) Aspectos que evidenciem, após avaliação, que o residente seja incompatível com o perfil estabelecido pelo programa;
- d) Fraudar ou prestar informações falsas na inscrição; neste caso, além do desligamento, o aluno sofrerá as sanções disciplinares previstas no Regimento Geral da UFPI e nos códigos civil e penal brasileiros, devendo ressarcir à União os valores pagos como bolsa.

IV. Agravantes - serão consideradas condições agravantes das penalidades:

- a) Reincidência;
- b) Ação premeditada;
- c) Alegação de desconhecimento das normas do serviço;
- d) Alegação de desconhecimento do Regimento da COREMU e das diretrizes e normas dos programas de residência da instituição, bem como do Código de Ética da profissão.

Art. 62. A pena de advertência por escrito será aplicada pelo Coordenador do Programa, devendo ser homologada pela COREMU e registrada no prontuário após ciência do residente.

Art. 63. A pena de suspensão será decidida e aplicada pela COREMU, com a participação do Coordenador do Programa, bem como do residente envolvido, a quem é assegurado pleno direito de defesa, por escrito.

§1º Será assegurado ao residente punido com suspensão o direito a recurso, com efeito suspensivo, ao Coordenador da COREMU, no prazo de três dias úteis, computados a partir da data em que for cientificado, devendo-se o mesmo ser julgado em até sete dias após o recebimento, impreterivelmente.

§2º O cumprimento da suspensão terá início a partir do término do prazo para recurso ou data da ciência da decisão do mesmo, conforme o caso.

Art. 64. A aplicação da pena de desligamento será precedida de sindicância determinada pela COREMU da UFPI, assegurando-se ampla defesa ao residente, com participação do Coordenador do Programa.

Art. 65. As transgressões disciplinares serão comunicadas à COREMU, à qual caberão as providências pertinentes.

§1º Todas as ocorrências deverão ser comunicadas por escrito ao Coordenador do Programa, o qual as encaminhará à COREMU para avaliação e deliberação.

§2º Nos casos de penalidade de suspensão ou desligamento caberá a análise pela subcomissão de apuração designada pela COREMU.

§3º A subcomissão de apuração será composta pelo Coordenador do Programa, três Tutores e/ou Preceptores, garantindo-se dois deles externos ao Programa e o representante dos residentes (desde que não seja ele o envolvido) indicados em reunião designada para esta finalidade, assegurando ampla defesa e acompanhamento do processo pelo interessado.

§4º O prazo para apuração dos fatos, sua divulgação e medidas pertinentes é de 15 (quinze) dias corridos, excepcionalmente prorrogáveis por mais 15 (quinze) dias, por decisão do Coordenador da COREMU.

§5º O residente poderá recorrer de decisão à COREMU até 5 (cinco) dias após a divulgação da mesma.

§6 – É de responsabilidade deste Colegiado sugerir às instâncias superiores, o aumento da medida disciplinar previamente aplicada em virtude da gravidade do ato cometido pelo residente

§7 - As denúncias de transgressões ao Código de Ética Odontológica serão encaminhadas para apreciação pela Comissão de Normas Éticas e Regulamentares (CRO-PI). §4 - De todas as decisões caberão recursos à Diretoria Clínica do Hospital sendo estabelecido o prazo máximo de 10 dias do ato punitivo final.

SEÇÃO II- DO RESIDENTE

Art. 66. - Na admissão à Residência os residentes receberão uma cópia deste Regulamento, juntamente com o Regimento da COREMU/UFPI.

§Único - Cada residente receberá semestralmente a programação de suas atividades para o período correspondente.

Art. 67. Ao residente será concedida bolsa, garantida por legislação em vigência.

§Único- O residente deve inscrever-se na Previdência Social, a fim de ter assegurados os seus direitos, especialmente os decorrentes do seguro de acidente do trabalho, de acordo com o § 2º do artigo 4º da Lei Nº 6. 932/07/77/1981.

Art. 68. O residente fará jus a um dia de folga semanal e a 30 (trinta) dias consecutivos ou dois períodos de 15 (quinze) dias de descanso, a cada ano do programa, preferencialmente, nos meses de julho, dezembro e janeiro (Resolução nº 3 de 17/02/2011/CNRMS).

§1 - A época de férias será determinada pelo Coordenador da área à qual o residente encontra-se vinculado. O coordenador deverá notificar a secretaria de Residência, a fim de adicionar ao prontuário do residente.

§2 - O residente que tiver mais de 15 faltas justificadas ou não, dentro de um ano, deixará de fazer jus às férias.

Art. 69. Fica assegurado ao residente o direito a afastamento, sem reposição, nas seguintes hipóteses e prazos, que se iniciam no mesmo dia do evento:

I. Núpcias: cinco dias consecutivos;

II. Óbito de cônjuge, companheiro, pais, madrasta, padrasto, irmão, filho, enteado, menor sob sua guarda ou tutela: oito dias consecutivos;

III. Nascimento ou adoção de filhos: cinco dias consecutivos.

IV. Eventos científicos: 16 (dezesesseis) horas, no primeiro ano e 24 (vinte e quatro) horas no segundo ano de Residência.

§ 1º O afastamento deve ser formalizado junto à coordenação do programa de residência, que deverá comunicar à Coremu o período de afastamento do(a) residente.

Art. 70. À aluna profissional de saúde residente será assegurada a continuidade da bolsa de estudo durante o período de 04 (quatro) meses, quando gestante ou adoção, devendo, porém, o mesmo período ser prorrogado por igual tempo, para que seja completada a carga horária total da atividade prevista.

§ 1º - A solicitação da licença maternidade deve ser realizada pela residente através processo eletrônico SIPAC/UFPI com destino à COREMU/UFPI.

§ 2º - A instituição responsável por programas de residência multiprofissional e em área profissional de saúde poderá prorrogar, nos termos da Lei nº 11. 770, de 9 de setembro de 2008, quando requerido pela residente, o período de licença maternidade em até sessenta dias.

§ 3º A licença paternidade será concedida ao Cirurgião-Dentista Residente, nos termos da lei.

Art. 71. O Profissional da Saúde Residente que se afastar do programa por motivo devidamente justificado deverá completar a carga horária prevista, repondo as atividades perdidas em razão do afastamento, garantindo a aquisição das competências estabelecidas pelo Programa (Resolução nº 3 de 17/02/2011/CNRMS).

Art. 72. Ocorrendo convocação para o Serviço Militar do candidato aceito, ser-lhe á assegurada vaga durante o período da incorporação, sem prejuízo do direito de retorno ao programa após a reincorporação, devendo cumprir integralmente a carga horária remanescente da residência, nos termos da legislação vigente.

Art. 72. Residência oferecerá ao residente, durante o curso, todo material de consumo necessário ao desenvolvimento das atividades clínicas e ou laboratoriais, sendo obrigatório o residente possuir todo instrumental e equipamento exigidos pelo coordenador da área.

Art. 73. Administrativamente, os Cirurgiões-Dentistas Residentes estarão subordinados ao Colegiado de Residência em Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial e à Diretoria Clínica do Hospital.

SEÇÃO III- DOS DEVERES DOS RESIDENTES

Art. 74. São deveres dos residentes:

- I. Está inscrito no Conselho Regional de Odontologia do Piauí, gozando dos direitos e das prerrogativas relativas ao exercício de Cirurgião-Dentista;
- II. Serem sócios do Colégio Brasileiro de Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial;
- III. Firmar Termo de Compromisso, sem o qual não poderá iniciar as atividades no programa;
- IV. Apresentar o certificado de conclusão de curso de graduação, reconhecido pelo Ministério da Educação – MEC. O não cumprimento acarretará em cancelamento da matrícula, exclusão do Programa e ressarcimento à União dos valores pagos como bolsa;
- V. Em caso de desistência informar imediatamente ao Coordenador do Programa e a COREMU, para que possam ser tomadas as medidas administrativas cabíveis. O não cumprimento acarretará em ressarcimento à União dos valores pagos como bolsa;
- IV. Manter postura ética com os outros residentes do programa, bem como com os demais profissionais e com os usuários dos serviços de saúde;
- VI. Responsabilizar-se pelo cumprimento das atividades de seu programa de Residência, obedecendo às atribuições que lhes forem designadas pelos tutores e preceptores;
- VII. Cumprir rigorosamente os horários que lhe forem atribuídos;
- VIII. Observar o Código de Ética dos profissionais de odontologia, principalmente no que se refere a resguardar o sigilo e a veiculação de informação a que tenham acesso em decorrência do programa;

- IX. Comparecer a todas as reuniões convocadas pela COREMU, coordenador, tutores e preceptores do programa;
- X. Cumprir as disposições regulamentares gerais da COREMU, do Programa e de cada serviço onde o programa está sendo realizado;
- XI. Prestar colaboração ao serviço no qual estiver desenvolvendo as atividades, fora do horário do curso, quando solicitado e em situações de emergência;
- XII. Levar ao conhecimento do coordenador, tutores e preceptores do programa as irregularidades das quais tenha conhecimento, ocorridas nos serviços;
- XIII. Assinar diariamente a ficha de presença;
- XIV. Providenciar substituição por outro residente do programa no caso de ausência ou impedimento, devendo comunicar previamente ao Coordenador e contar com a anuência dele;
- XV. Em caso de doença ou gestação, comunicar o fato imediatamente ao seu preceptor e a Secretaria do programa, apresentando atestado médico devidamente identificado e com o CID;
- XVI. Dedicção, zelo e responsabilidade no cuidado aos usuários e no cumprimento de suas obrigações;
- XVII. Usar trajes adequados em concordância com as normas internas dos locais onde o programa está sendo realizado, acrescido de crachá institucional de identificação;
- XVIII. Agir com urbanidade, discrição e respeito nas relações com a equipe do Programa e usuários dos serviços.
- XIX. Zelar pelo patrimônio dos serviços onde o programa está sendo realizado;
- XX. Reportar aos preceptores eventuais dúvidas ou problemas no decorrer das atividades práticas do programa;
- XXI. Dedicar-se exclusivamente ao programa de residência, cumprindo a carga horária determinada.

CAPITULO IV

DO PROCESSO SELETIVO

Art. 75. O candidato ao Programa de Residência em Área Profissional da Saúde- Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial:

- I. Estar inscrito no Conselho Regional de Odontologia (CRO-PI);
- II. Apresentar diploma profissional devidamente registrado no Conselho profissional.
- III. Apresentar currículo relacionando as atividades escolares, profissionais e científicas, conforme modelo do edital;
- IV. Se estrangeiro, apresentar cédula de identidade de estrangeiro que comprove ser portador de visto provisório ou permanente, resultando em situação regular no país;
- V. Submeter-se ao processo seletivo público adotado pela COREMU, visando classificação dentro do número de vagas existentes.

Parágrafo Único - Na hipótese de candidato que tenha concluído o curso de graduação em Instituição estrangeira, somente será deferida sua matrícula no Programa de Residência mediante apresentação do diploma, devidamente revalidado por instituição competente.

Art. 76. Poderão ingressar no Programa de Residência em Área Profissional da Saúde- Cirurgia e Traumatologia Buco-Maxilo-Facial, odontólogos(as) formados(as) por instituições oficiais ou reconhecidas pelo Conselho Federal de Educação, ou em instituições estrangeiras, desde que o diploma esteja devidamente validado.

Art. 77. O ingresso ao Programa de Residência em Área Profissional da Saúde- Cirurgia e

Traumatologia Buco-Maxilo-Facial se dará por meio de processo seletivo público realizado conforme edital, elaborado especificamente com esta finalidade e amplamente divulgado.

Art. 78. O processo de seleção pública dos candidatos Programa de Residência dar-se-á mediante prova escrita e análise e pontuação de currículo.

Parágrafo Único - O resultado final dos candidatos deverá ser homologado pela COREMU.

Art. 78. Os Cirurgiões-Dentistas selecionados para o primeiro ano da Residência (R1), bem como aqueles promovidos para os anos subsequentes, quando houver, deverão assinar, no prazo definido pelo Colegiado da Residência, juntamente com o Coordenador do Programa, o contrato de matrícula ou documento equivalente, por meio do qual se submeterão às normas, condições e regulamentos da Residência e das instituições conveniadas.

§1- Os candidatos que, por qualquer motivo, não assinarem o contrato de matrícula ou o documento equivalente, no prazo estabelecido, serão considerados desistentes, perdendo o direito à vaga.

§2 - Os candidatos promovidos para os anos subsequentes deverão entrar em exercício no primeiro dia útil de março ou conforme estabelecido em escala oficial de atividades do Programa.

§3 - Se os candidatos selecionados não entrarem em exercício até o 10º dia útil do mês designado pelo Colegiado de Residência para início do programa ou na ocorrência de desistência formal do candidato selecionado, será convocado, respeitando-se a ordem de classificação, o próximo candidato para assumir a vaga, tendo este o prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da notificação para assinar, junto à secretaria da residência, o contrato de matrícula ou documento equivalente.

Art. 79. A COREMU preencherá as vagas que porventura surgirem posteriormente, convocando, por ordem de classificação, os candidatos até 30 (trinta) dias após o início dos programas.

§1 - Os candidatos aprovados terão prazo para efetuar a matrícula, conforme o edital;

§2 - Nos casos em que a desistência do candidato selecionado (R1) ocorrer após a data instituída como limite pela Comissão Nacional de Residência Multiprofissional(CNRMS) a vaga existente não será preenchida;

§3 - Caso não haja candidatos classificados para assumir a vaga ou naqueles casos em que houver desistência nos demais anos, a vaga fica aberta para transferências.

§4º - Situações especiais serão resolvidas pela COREMU.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.80. O presente Regimento somente poderá ser alterado mediante proposta aprovada por maioria absoluta dos membros do Colegiado do Programa.

Art. 81. Os casos omissos neste Regimento serão resolvidos pelo Colegiado do Curso em conjunto com a COREMU/UFPI.

Art. 82. Este Regimento entra em vigor na data de sua publicação.

Teresina (PI), _____ de _____ de 2026.

Prof. Dr. Bruno Coelho Mendes
Coordenador do Programa de Residência

Anexo I

Procedimentos cirúrgicos a serem realizados pelos residentes

1. Para os residentes do primeiro ano (R1)

- 1.1. Exodontia de terceiros molares inclusos, total de 30 casos comprovados.
- 1.2. Biópsia de lesão bucal em osso ou tecido mole, total de 10 casos comprovados.
- 1.3. Tratamento cirúrgico ou conservador de fratura nasal, total de 10 casos comprovados.
- 1.4. Drenagem de abscesso odontogênico, total de 10 casos comprovados

2. Para os residentes do segundo ano (R2)

- 2.1. Remoção de material de osteossíntese, total de 05 casos comprovados.
- 2.2. Osteossíntese de fraturas mandibulares, total de 10 casos comprovados.
- 2.3. Osteossíntese de fraturas do terço médio envolvendo osso zigomático, maxila ou órbita, total de 10 casos comprovados.
- 2.4. Fechamento de comunicação bucossinusal ou oronasal, total de 02 casos comprovados.

3. Para os residentes do terceiro ano (R3)

- 3.1. Osteossíntese de fraturas mandibulares, total de 10 casos comprovados.
- 3.2. Osteossíntese de fratura envolvendo dois ou mais terços da face, total de 03 casos comprovados.
- 3.3. Osteossíntese ou reconstrução de fratura do terço superior com tela, total de 02 casos comprovados.
- 3.4. Reconstrução de órbita, total de 05 casos comprovados
- 3.5. Ressecção mandibular ou maxilar, total de 03 casos comprovados.
- 3.6. Reconstrução óssea com tela, enxerto ou retalho microvascularizado, total de 03 casos comprovados.
- 3.7. Cirurgia Ortognática, total de 03 casos comprovados.
- 3.8. Cirurgia da articulação temporomandibular, total de 03 casos comprovados.

Observações

- I- Os procedimentos serão contabilizados por caso/paciente e não por lado (unilateral ou bilateral).
- II- A comprovação de cada caso realizado deve ser apresentada em relatório pelo

residente responsável e deve conter o nome do paciente, data do procedimento, cópia da descrição cirúrgica além do nome de todos os membros da equipe cirúrgica presentes no caso.

III- O caso de responsabilidade de um residente sob instrução de qualquer preceptor não será aproveitado por outro residente com a finalidade de atingir meta.

IV- O relatório deverá ser entregue, por cada residente, ao coordenador, até o último dia de cada ano letivo.

V- Nos casos em que a meta de procedimentos não for atingida, as justificativas deverão ser encaminhadas juntamente ao relatório.

Anexo II

Orientações

1. Da Assiduidade, Pontualidade e Permanência nas Atividades

1.1. O horário oficial de início das atividades ambulatoriais é **07h00**, devendo o residente estar presente e apto ao atendimento nesse horário. Se houver necessidade de visitar pacientes internados, a visita deverá ser passada por todos os residentes da equipe cirúrgica, antes do início do ambulatório, que será às 07:00.

1.2. É obrigatório o **uso de jaleco e Equipamentos de Proteção Individual** durante todas as atividades ambulatoriais, clínicas e cirúrgicas, conforme normas institucionais.

1.3. O residente deverá permanecer no ambulatório durante **todo o período designado**, sendo a saída permitida **somente após dispensa expressa do preceptor**.

1.4. A abertura de uma nova sala ambulatorial pelo residente somente poderá ocorrer **mediante solicitação ou autorização do preceptor responsável**.

1.5. Todas as atividades previstas na programação da residência devem ser cumpridas **integralmente e nos horários estabelecidos**.

2. Das Atividades Cirúrgicas

2.1. Para atividades no Centro Cirúrgico, o residente deverá apresentar-se com **mínimo de 30 minutos de antecedência**, a fim de permitir a adequada organização da sala e evitar

prejuízo ao fluxo da equipe e atraso ao procedimento.

2.2. A participação ativa do residente em procedimentos cirúrgicos, ou seja, a realização de cirurgias pelo residente, ocorrerá **mediante liberação do preceptor/professor**, observando-se:

- Assiduidade e pontualidade do residente;
- o grau de complexidade do caso e a curva de aprendizado;
- o desenvolvimento técnico demonstrado;
- o conhecimento do residente;
- o cumprimento das etapas de preparo pré-operatório;
- discussão do caso com o preceptor e apresentação em reunião clínica semanal da equipe;
- respeito à hierarquia do serviço;
- cumprimento das solicitações e orientações gerais dos preceptores em todo o serviço de residência.

2.3. É obrigatório que o residente **apresente e discuta previamente o caso clínico em reunião**, bem como entregue ao preceptor responsável o material didático e o planejamento cirúrgico **com antecedência mínima de 5 dias**.

3. Das Condutas Inadequadas e Suas Consequências

3.1. Consideram-se condutas inadequadas:

- atraso, ausência ou falta em qualquer atividade da programação da residência ou designada pelo preceptor/professor sem a expressa liberação por eles e pelo coordenador;
- quebra de hierarquia entre residentes, preceptores, professores e coordenador;
- insubordinação;
- atitudes antiéticas;
- preparo inadequado ou incompleto do caso cirúrgico.

3.2. A ocorrência de quaisquer das condutas descritas no item 3.1 resultará em:

I – Primeira ocorrência (ou conjunto de ocorrências no mesmo mês):

- **Impedimento da participação ativa do residente em quaisquer procedimentos cirúrgicos pelo tempo determinado pelo Colegiado da Residência ou pelo Coordenador e Subcoordenador, em observância ao disposto no item 2.2;**
- **Advertência formal escrita, registrada em prontuário administrativo. II**

– Reincidência:

- **Impedimento da participação ativa do residente em quaisquer procedimentos cirúrgicos pelo tempo determinado pelo Colegiado da Residência ou pelo Coordenador e Subcoordenador, em observância ao disposto no item 2.2;**
- **Encaminhamento do caso à COREMU, com registro administrativo para apuração de conduta.**

III – Persistência ou gravidade das condutas:

- **Aplicação das penalidades previstas no Regimento Geral da COREMU e no Regimento Geral da UFPI, podendo culminar em suspensão ou desligamento do programa, após avaliação pela comissão competente.**

3.3. Todas as faltas deverão ser **repostas integralmente**, a fim de garantir o cumprimento das atividades propostas para cada residente e da carga horária obrigatória para conclusão do programa e emissão do diploma de especialista.



Ministério da Educação
Universidade Federal do Piauí
Gabinete da Reitoria

RESOLUÇÃO CEPEX/UFPI Nº 1.072, DE 17 DE SETEMBRO DE 2026

Aprova a adesão da Universidade Federal do Piauí (UFPI) à Rede Nacional do Programa de Pós-Graduação em Educação do Campo (Rede PPGEDUCAMPO), para a implementação do Curso de Mestrado Profissional em Educação do Campo no âmbito do Centro de Ciências da Educação “Prof. Mariano da Silva Neto” (CCE/UFPI).

A REITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ – UFPI e PRESIDENTE DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CEPEX, no uso da atribuição que lhe confere o art. 15, *caput*, inciso XXI, do Regimento Geral da UFPI, de acordo com o que consta do processo nº 23111.041578/2026-20 da UFPI, e tendo em vista decisão do mesmo Conselho em reunião de 14 de setembro de 2026,

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovada a adesão da Universidade Federal do Piauí (UFPI) à Rede Nacional do Programa de Pós-Graduação em Educação do Campo (Rede PPGEDUCAMPO), para a implementação do Curso de Mestrado Profissional em Educação do Campo no âmbito do Centro de Ciências da Educação “Prof. Mariano da Silva Neto” (CCE/UFPI).

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Teresina, 17 de setembro de 2026.


NADIR DO NASCIMENTO NOGUEIRA
Reitora