



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO
CAMPUS AVARÉ

COORDENAÇÃO DE EXTENSÃO

RETIFICAÇÃO DO EDITAL Nº 8/2014

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA A SELEÇÃO DE BOLSISTAS, NAS MODALIDADES DOCENTE E SUPERVISOR PARA ATUAREM NO PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO - PRONATEC/MEC, NO CAMPUS AVANÇADO PARAGUAÇU PAULISTA - BASE CAMPUS AVARÉ DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO - IFSP

A Coordenação de Extensão, do *Campus Avaré* do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - IFSP, no uso de suas atribuições legais, torna pública a presente RETIFICAÇÃO ao Edital nº. 8/2014, de inscrições para o Processo Seletivo Simplificado, com vistas à seleção de bolsistas para atuarem na ação Bolsa-Formação do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec.

No item 4 - **DAS INSCRIÇÕES**, no subitem 4.2

ONDE SE LÊ:

4.2. Para a inscrição deverá ser entregue no período de 21 a 27 de maio de 2014, das 07h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00, no Departamento Municipal de Assistência Social – DEAS, situado na Av. Siqueira Campos nº. 124, Centro, os seguintes documentos, observado o item 4.4., deste edital:

LEIA-SE:

4.2. Para a inscrição deverá ser entregue no período **de 21 a 30 de maio de 2014, das 07h00 às 11h00 e das 13h00 às 17h00**, no **Departamento Municipal de Assistência Social – DEAS**, situado na Av. Siqueira Campos nº. 124, Centro, os seguintes documentos, observado o item 4.4., deste edital:

No item 5 – **DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO**, no subitem 5.2.1

ONDE SE LÊ:

Curso:	PRODUTOR DE FRUTAS E HORTALIÇAS PROCESSADAS PELO USO DO CALOR (PFH)		
Dias de oferta:	2ª a 6ª feira	Turno de oferta:	Vespertino - 13h00 às 17h00
Local de oferta:	A definir		
Código:	Disciplina	Aulas (60 min)	Requisitos Mínimos
PFH01 (FAP)	Fundamentos para atuação profissional	20	- Graduação em Cursos Superiores da área de Ciências Humanas, Ciências Sociais Aplicadas, Licenciaturas ou áreas correlatas
PFH01 (BPF)	Boas práticas de fabricação	20	- Graduação em Cursos Superiores da área de Tecnologia da Informação, Análise e Desenvolvimento de Sistemas, Engenharia da Computação ou área correlata
PFH02 (QMP)	Qualidade das matérias primas	20	- Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área
PFH03 (PGE)	Produção de geleias	30	- Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO
CAMPUS AVARÉ

PFH04 (PDM)	Produção de doces em massa e em pasta	30	- Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área
PFH05 (PCC)	Produção de compotas e caldas	30	- Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área
PFH06 (PNS)	Produção de néctares, sucos e polpas	20	- Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área
PFH07 (PMO)	Produção de molhos	30	- Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área

LEIA-SE:

Curso:	PRODUTOR DE FRUTAS E HORTALIÇAS PROCESSADAS PELO USO DO CALOR (PFH)		
Dias de oferta:	2ª, 3ª e 6ª feira	Turno de oferta:	Noturno - 19h00 às 22h30
Local de oferta:	A definir		
Código:	Disciplina	Aulas (60 min)	Requisitos Mínimos
PFH01 (FAP)	Fundamentos para atuação profissional	20	- Graduação em Cursos Superiores da área de Ciências Humanas, Ciências Sociais Aplicadas, Licenciaturas ou áreas correlatas
PFH02 (BPF)	Boas práticas de fabricação e <u>manipulação de alimentos</u>	20	- <u>Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área</u>
PFH03 (QMP)	Qualidade das matérias primas	20	- Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área
<u>PFH04 (EMP)</u>	<u>Empreendedorismo e geração de renda</u>	<u>20</u>	- <u>Graduação, Especialização ou Aperfeiçoamento em Cursos de Administração ou Marketing, sendo no mínimo graduado com experiência comprovada na área</u>
PFH05 (PGE)	Produção de geleias, <u>compotas e caldas</u>	<u>40</u>	- Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área
PFH06 (PDM)	Produção de doces em massa e em pasta	<u>40</u>	- Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área
PFH07 (PNS)	Produção de néctares, sucos e polpas	20	- Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO PAULO
CAMPUS AVARÉ

PFH08 (PMO)	Produção de molhos	<u>20</u>	- Graduação em Cursos Superiores de Alimentos, Gastronomia, Engenharia de Alimentos ou áreas correlatas, ou Ensino Médio completo com experiência comprovada na área
----------------	--------------------	-----------	--

No item 7 - **DOS RESULTADOS**, no subitem 7.1


ONDE SE LÊ:

7.1. O resultado da análise do currículo será divulgado no dia 28 de maio de 2014, no portal do *Campus Avaré* do IFSP (<http://avr.ifsp.edu.br>) e mural de informações do Departamento Municipal de Assistência Social.

LEIA-SE:

7.1. O resultado da análise do currículo será divulgado no dia **04 de junho de 2014**, no portal do *Campus Avaré* do IFSP (<http://avr.ifsp.edu.br>) e mural de informações do Departamento Municipal de Assistência Social.

Avaré, 27 de maio de 2014



Gabriela de Godoy Cravo Arduino
Coordenadora de Extensão
Coordenadora-Adjunta PRONATEC