



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