



Etec Rubens de Faria e Souza

EETEC RUBENS DE FARIA E SOUZA – SOROCABA

PROCESSO SELETIVO DE DOCENTES, NOS TERMOS DO COMUNICADO CEETEPS Nº 1/2009, E SUAS ALTERAÇÕES.

AVISO Nº 017/01/2017 DE 27/03/2017. PROCESSO Nº 2131/2017

AVISO DE DEFERIMENTO E INDEFERIMENTO DE INSCRIÇÕES E CONVOCAÇÃO PARA AVALIAÇÃO ESCRITA E AULA-TESTE.

O Diretor de Escola Técnica da ETEC Rubens de Faria e Souza, faz saber aos candidatos abaixo relacionados o deferimento e indeferimento das inscrições e CONVOCA para AVALIAÇÃO ESCRITA E AULA-TESTE, a serem realizadas na ETEC Rubens de Faria e Souza, sita na Avenida Comendador Pereira Inácio, 190, Sorocaba/SP.

Conforme disposto no item 9 do inciso III do Comunicado CEETEPS nº 1/2009, publicado no DOE de 31.01.2009, alterado pelo Comunicado CEETEPS nº 5/2009, o candidato convocado entregará uma cópia do diploma frente/ verso, na ausência, cópia da certidão de conclusão do curso ou certificado/declaração de conclusão da formação superior registrada na ficha de inscrição. Os candidatos convocados observarão, também, as alíneas b e c do subitem 3.2 do inciso IV e o item 7 do inciso V dos Comunicados mencionados anteriormente.

I- AVALIAÇÃO ESCRITA

3. Componente curricular: Bioquímica dos Alimentos (Alimentos)

Inscrições Deferidas

Nº de Inscrição/ Nome/ RG

003/José Roberto Mazzei Júnior/20.789.424-3
005/Bianca Hessel Maschio/34.412.157-4
006/Wilson Luiz da Costa Camargo/47.267.631-3
007/Lúcia Cristina Pereira Cardoso Pinna/05.256.158-6
011/Camila Pia Delgado da Silva/33.746.495-9
013/Rafael Ribeiro da Silva/34.657.815-2
014/Samara Rached Souza/36.467.865-3
015/Valéria Garcia Oliveira Pedrozo/42.566.474-0
016/Vanessa Regina Fernandes Freire/48.895.635-3
017/Priscila Brenton do Carmo/35.201.413-1
018/Débora Soares Souza Marins/679469-6
019/Luciana Maria Violin/40.047.952-7
021/Ivana Vivian de Carvalho/34.889.015-1
023/Carina Mendes da Silva/43.896.247-3
024/Vanessa Carvalho Perotti/42.133.065-x
025/Leandro Oliveira Feitosa/46.912.537-8
026/Karen Cristina Farias Braganti/48.813.244-7
027/Vitor de Miranda Fedrizzi/32.012.581-6
028/Heloisa Harue Ishida Gabriel/26.853.832-3
029/Rafaela Silva Mendonça/44.472.059-5
030/Lauane Gonçalves de Araújo/54.745.267-6
031/Paulo Henrique de Vasconcelos/47.817.856-6
032/Lilian da Silva Monteiro/26.318.552-7
034/Eugênio Marcos Ferranti/27.372.888-x
035/Magali Bragatti Campos/34.472.271-5
037/Bruna Muratti Ferraz de Oliveira/43.491.510-5
040/Carlos Eduardo Soares da Costa/32.668.673-3
041/Letícia Peres Poli/32.122.074-2

Etec Rubens de Faria e Souza

Inscrições Indeferidas

Nº de Inscrição/ RG

022/18.816.484-4

033/42.079.509-1

- Motivo: Não possui titulação exigida conforme estabelece o Comunicado CEETEPS-1, de 30/01/2009 e suas alterações, Item I “DOS REQUISITOS DE TITULAÇÃO”

Programa da avaliação escrita

- Água: definição, estrutura, propriedades físico-químicas, água em alimentos, atividade de água e estabilidade de alimentos.
- Carboidratos: definição, classificação, funções, propriedades físicas e químicas dos monossacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos.
- Caracterização de açúcares- redutores e não redutores, reações químicas: caramelização; hidrólise da sacarose para obtenção de açúcar invertido e reação de Maillard;
- Lipídios: definição, classificação, funções, propriedades físicas e químicas;
- Reações químicas das gorduras: o ponto de fusão e rancidez, formação de emulsão.
- Proteínas: definição, classificação, funções, propriedades físicas e químicas e funcionais;
- Reações químicas e propriedades funcionais das proteínas: desnaturação por coagulação, batimento, acidificação.
- Enzimas: definição, classificação, funções, propriedades físicas e químicas;
- Reações enzimáticas: mecanismo e controle: escurecimento enzimático e fatores que influenciam (tempo, temperatura, concentração e pH).
- Vitaminas: definição, classificação, funções, propriedades físicas e químicas – perdas nutricionais no processamento.
- Fibras solúveis e insolúveis: definição, classificação e sua importância nas indústrias alimentícias.
- Corantes: definição, classificação e sua importância nas indústrias alimentícias.
- Reações químicas dos corantes naturais, no processamento e armazenamento dos alimentos de origem vegetal e animal.
- Aditivos aplicados no controle dos processos bioquímicos da tecnologia de alimentos:
- Funções, aplicação, toxicidade, legislação.

Duração da avaliação: 1 hora e meia

Data: 19/06/2017 Horário: 20h30

6. Componente curricular: Procedimentos Higiênico-Sanitários (Alimentos)

Inscrições Deferidas

Nº de Inscrição/ Nome/ RG

002/Elisabete Leide Marzola/33.829.641-4

003/José Roberto Mazzei Júnior/20.789.424-3

005/Bianca Hessel Maschio/34.412.157-4

007/Lúcia Cristina Pereira Cardoso Pinna/05.256.158-6

009/Fabiola de Carvalho Jardim/45.187.862-0

010/Laís Rosseto Ferraz de Barros/41.917.413-8

011/Camila Pia Delgado da Silva/33.746.495-9

012/Maria José Blondel Enrione/23.402.129-9

013/Rafael Ribeiro da Silva/34.657.815-2

014/Samara Rached Souza/36.467.865-3

015/Valéria Garcia Oliveira Pedrozo/42.566.474-0

016/Vanessa Regina Fernandes Freire/48.895.635-3

017/Priscila Brenton do Carmo/35.201.413-1

Etec Rubens de Faria e Souza

018/Débora Soares Souza Marins/679469-6
019/Luciana Maria Violin/40.047.952-7
020/Raquel Passos de Andrea/40.625.905-7
023/Carina Mendes da Silva/43.896.247-3
024/Vanessa Carvalho Perotti/42.133.065-x
025/Leandro Oliveira Feitosa/46.912.537-8
026/Karen Cristina Farias Braganti/48.813.244-7
027/Vitor de Miranda Fedrizzi/32.012.581-6
028/Heloisa Harue Ishida Gabriel/26.853.832-3
029/Rafaela Silva Mendonça/44.472.059-5
030/Lauane Gonçalves de Araújo/54.745.267-6
031/Paulo Henrique de Vasconcelos/47.817.856-6
032/Lilian da Silva Monteiro/26.318.552-7
035/Magali Bragatti Campos/34.472.271-5
037/Bruna Muratti Ferraz de Oliveira/43.491.510-5

Inscrições Indeferidas

Nº de Inscrição/ RG
004/18.370.379-0
008/40.625.270-1
034/27.372.888-x
039/28.044.597-0

- Motivo: Não possui titulação exigida conforme estabelece o Comunicado CEETEPS-1, de 30/01/2009 e suas alterações, Item I “DOS REQUISITOS DE TITULAÇÃO”

Programa da avaliação escrita

Definições de riscos ambientais na indústria e nos serviços de alimentação:

- físicos;
 - químicos;
 - biológicos: animais, insetos e pragas;
 - microbiológicos; biofilmes em equipamentos e instalações industriais.
- Conceitos de infestação e contaminação de alimentos, insumos e embalagens;
Procedimentos para o controle de pragas: medidas preventivas e corretivas;
Legislação RDC n 0 175/03 e técnicas de identificação de pragas, insetos, larvas e resíduos em alimentos;
- Características gerais dos agentes de limpeza e sanitização;
Métodos de higienização e sanitização na indústria de alimentos;
Higiene e sanitização de máquinas, equipamentos, utensílios e instalações. Sistemas de limpeza e sanitização programáveis (*clean-in-place*);
Soluções de limpeza e sanitização; preparo utilização e descarte;
Normas de segurança operacional; equipamentos de proteção individual e coletiva;
- Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA): regulação e atividade;
 - combate a incêndios;
 - mapa de risco;
 - formas de prevenção de acidentes do trabalho;
 - causas dos acidentes do trabalho, ergonomia no trabalho, EPI: tipo, uso, legislação pertinente;
 - Treinamento de pessoal: planejamento e execução;
- Avaliação de capacitações: levantamento e análise de indicadores de resultado;
Legislação sanitária para alimentos e bebidas: o sistema de Boas Práticas de Fabricação (BPF)
- Higiene pessoal, do ambiente, das instalações e dos equipamentos e utensílios.
 - Normas para manipulação higiênica de alimentos;

Etec Rubens de Faria e Souza

- Manual de Boas Práticas:
- Legislação no 368 MAPA SVS/MS no 326/1997; Portaria no 1428/93 –, Normas Técnicas “ Codex Alimentarius” -FAO:
- princípios, estrutura e elaboração do manual
- Procedimentos operacionais Padronizados (POPs) / Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional RDC no 216/ 2000, RDC 275/2002(POP), DIPOA/SDA n0 10/2003(PPHO).
- Ferramenta 5 S, histórico, princípios , benefícios.
- Símbolos para regulação e orientação de procedimentos de segurança e higiene;
- Normas e órgãos de inspeção sanitária (ANVISA, Ministério da Agricultura e da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária):
- inspeção sanitária na indústria de alimentos;
- inspeção sanitária no comércio de alimentos;
- inspeção sanitária em serviços de alimentação.

Duração da avaliação: 1 hora e meia
Data: 20/06/2017 Horário: 19h30

II- AULA TESTE

1. Componente curricular: Análise Química Instrumental (Alimentos)

Inscrições Deferidas

Nº de Inscrição/ Nome/ RG

003/José Roberto Mazzei Júnior/20.789.424-3
010/Lais Rosseto Ferraz de Barros/41.917.413-8
013/Rafael Ribeiro da Silva/34.657.815-2
017/Priscila Brenton do Carmo/35.201.413-1
018/Débora Soares Souza Marins/679469-6
026/Karen Cristina Farias Braganti/48.813.244-7
029/Rafaela Silva Mendonça/44.472.059-5
033/Karla Cristina Bento Mariano de Campos/42.079.509-1
034/Eugênio Marcos Ferranti/27.372.888-x
036/Camila Bolino Cayres/34.888.941-0
040/Carlos Eduardo Soares da Costa/32.668.673-3

Inscrições Indeferidas

Nº de Inscrição/ RG

015/42.566.474-0
028/26.853.832-3
038/28.929.035-1

- Motivo: Não possui titulação exigida conforme estabelece o Comunicado CEETEPS-1, de 30/01/2009 e suas alterações, Item I “DOS REQUISITOS DE TITULAÇÃO”

Relação dos 03(três) temas para AULA – TESTE

1. Metodologia para a determinação de cinzas;
2. Métodos para a quantificação de gorduras totais em alimentos;
3. Métodos para a quantificação de fibras alimentares (solúveis e insolúveis) em alimentos.

Duração da Aula: 20 minutos
Data: 26/06/2017 Horário: 13h00

Etec Rubens de Faria e Souza

Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 02/06/2017, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:

Titulares:

1. Márcio José Salvestro, RG nº 13.813.206, Coordenador de Curso, presidente;
2. Rosângela Cristina Alves, RG nº 34.399.963-8, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista;
3. Guaraci Bussolini Trani, RG nº 6.092.201, professor, referência III, Grau P

Suplentes:

1. Lúcia Helena Campolim Rodrigues, RG nº 11.870.933-1, Coordenador de Projetos responsável pela Coordenação Pedagógica;
2. Julio Cesar Retondo, RG nº 7.744.093, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista

2. Componente curricular: Análise Física e Química dos Alimentos e Embalagens (Alimentos)

Inscrições Deferidas

Nº de Inscrição/ Nome/ RG

003/José Roberto Mazzei Júnior/20.789.424-3

013/Rafael Ribeiro da Silva/34.657.815-2

017/Priscila Brenton do Carmo/35.201.413-1

019/Luciana Maria Violin/40.047.952-7

026/Karen Cristina Farias Braganti/48.813.244-7

029/Rafaela Silva Mendonça/44.472.059-5

032/Lilian da Silva Monteiro/26.318.552-7

033/Karla Cristina Bento Mariano de Campos/42.079.509-1

034/Eugênio Marcos Ferranti/27.372.888-x

040/Carlos Eduardo Soares da Costa/32.668.673-3

Inscrições Indeferidas

Nº de Inscrição/ RG

015/42.566.474-0

016/48.895.635-3

028/26.853.832-3

- Motivo: Não possui titulação exigida conforme estabelece o Comunicado CEETEPS-1, de 30/01/2009 e suas alterações, Item I "DOS REQUISITOS DE TITULAÇÃO"

Relação dos 03(três) temas para AULA – TESTE

1. Técnicas de amostragem, o preparo e manuseio de amostras de alimentos.
2. Identificação das instalações e equipamentos empregados em laboratórios de análise físico-química.
3. Principais métodos para determinar e avaliar as propriedades físicas de alimentos.

Duração da Aula: 20 minutos

Data: 27/06/2017 Horário: 13h00

Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 02/06/2017, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:

Titulares:

1. Adriana Márcia Cerqueira, RG nº 30.737.058-6, Professor de Ensino Médio e Técnico, presidente;
2. Júlio Cesar Retondo, RG nº 7.744.093, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista;
3. Airton Gonçalves, RG nº 10.428.597, professor, referência I, Grau B ;



Etec Rubens de Faria e Souza

Suplentes:

1. Bruna Carla Rodrigues Passos, RG nº 46.266.277-9, Agente Técnico e Administrativo;
2. Cristiane Baena Cravo Machado, RG nº 33.705.991-3, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista

4. Componente curricular: Empreendedorismo (Alimentos)

Inscrições Deferidas

Nº de Inscrição/ Nome/ RG

- 003/José Roberto Mazzei Júnior/20.789.424-3
- 004/Sirlei Rezende de Santana/18.370.379-0
- 011/Camila Pia Delgado da Silva/33.746.495-9
- 016/Vanessa Regina Fernandes Freire/48.895.635-3
- 019/Luciana Maria Violin/40.047.952-7
- 022/Carlos Alberto Martins/18.816.484-4
- 023/Carina Mendes da Silva/43.896.247-3
- 024/Vanessa Carvalho Perotti/42.133.065-x
- 035/Magali Bragatti Campos/34.472.271-5
- 037/Bruna Muratti Ferraz de Oliveira/43.491.510-5

Inscrições Indeferidas

Nº de Inscrição/ RG

- 009/45.187.862-0
- 017/35.201.413-1
- 026/48.813.244-7
- 028/26.853.832-3

- Motivo: Não possui titulação exigida conforme estabelece o Comunicado CEETEPS-1, de 30/01/2009 e suas alterações, Item I "DOS REQUISITOS DE TITULAÇÃO"

Relação dos 03(três) temas para AULA – TESTE

1. Princípios do perfil do empreendedor;
2. Políticas de qualidade em UAN e satisfação do cliente;
3. Fontes de desperdício na estocagem e processamento de alimentos.

Duração da Aula: 20 minutos

Data: 26/06/2017 Horário: 19h00

Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 02/06/2017, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:

Titulares:

1. Rui Correa da Silva, RG nº 6494.213-2, Professor de Ensino Médio e Técnico, presidente;
2. Rosângela Cristina Alves, RG nº 34.399.963-8, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista;
3. Elisângela Marques Pedroso, RG nº 25.985.722-1, professor, referência II, Grau D;

Suplentes:

1. Lúcia Helena Campolim Rodrigues, RG nº 11.870.933-1, Coordenador de Projetos responsável pela Coordenação Pedagógica;
2. Júlio Cesar Retondo, RG nº 7.744.093, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista

Etec Rubens de Faria e Souza

5. Componente curricular: Procedimentos de Análise Sensorial (Alimentos)

Inscrições Deferidas

Nº de Inscrição/ Nome/ RG

003/José Roberto Mazzei Júnior/20.789.424-3

011/Camila Pia Delgado da Silva/33.746.495-9

019/Luciana Maria Violin/40.047.952-7

024/Vanessa Carvalho Perotti/42.133.065-x

032/Lilian da Silva Monteiro/26.318.552-7

037/Bruna Muratti Ferraz de Oliveira/43.491.510-5

Inscrições Indeferidas

Nº de Inscrição/ RG

004/18.370.379-0

006/47.267.631-3

010/41.917.413-8

013/34.657.815-2

017/35.201.413-1

026/48.813.244-7

034/27.372.888-x

040/32.668.673-3

- Motivo: Não possui titulação exigida conforme estabelece o Comunicado CEETEPS-1, de 30/01/2009 e suas alterações, Item I “DOS REQUISITOS DE TITULAÇÃO”

Relação dos 03(três) temas para AULA – TESTE

1. Seleção e treinamento da equipe de provadores.
2. Seleção e treinamento de julgadores para produtos específicos: vinho, queijo, café e outros.
3. Requisitos para avaliação sensorial dos alimentos: o ambiente dos testes; preparação e apresentação das amostras.

Duração da aula: 20 minutos

Data: 13/06/2017 Horário: 15h00

Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 02/06/2017, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:

Titulares:

1. Sandra Regina Bicudo da Silva, RG nº 16.383.293-6, Professor de Ensino Médio e Técnico, presidente;
2. Adriana Márcia Cerqueira, RG nº 30.737.058-6, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista;
3. Rogério Rodrigues Alves da Silva, RG nº 16.881.031-1, professor, referência I, Grau A;

Suplentes:

1. Guaraci Bussolini Trani, RG nº 6.092.201, Professor de Ensino Médio e Técnico;
2. Michele Thiemi Miwa, RG nº 34.470.384-8, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista

7. Componente curricular: Tecnologia de Bebidas e Fermentados (Alimentos)

Inscrições Deferidas

Nº de Inscrição/ Nome/ RG

003/José Roberto Mazzei Júnior/20.789.424-3

010/Lais Rossetto Ferraz de Barros/41.917.413-8

Etec Rubens de Faria e Souza

013/Rafael Ribeiro da Silva/34.657.815-2
017/Priscila Brenton do Carmo/35.201.413-1
018/Débora Soares Souza Marins/679469-6
026/Karen Cristina Farias Braganti/48.813.244-7
029/Rafaela Silva Mendonça/44.472.059-5
034/Eugênio Marcos Ferranti/27.372.888-x
040/Carlos Eduardo Soares da Costa/32.668.673-3

Inscrições Indeferidas

Nº de Inscrição/ RG
007/05.256.158-6
014/36.467.865-3
015/42.566.474-0
028/26.853.832-3
033/42.079.509-1

- Motivo: Não possui titulação exigida conforme estabelece o Comunicado CEETEPS-1, de 30/01/2009 e suas alterações, Item I “DOS REQUISITOS DE TITULAÇÃO”

Relação dos 03(três) temas para AULA – TESTE

1. Biofortificação, bactérias lácticas e probióticos de interesse industrial;
2. Fermentação alcoólica;
3. Bebidas Carbonatadas e Repositoras.

Duração da Aula: 20 minutos
Data: 14/06/2017 Horário: 19h00

Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 02/06/2017, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:

Titulares:

1. Elisângela Marques Pedroso, RG nº 25.985.722-1, Professor de Ensino Médio e Técnico, presidente,
2. Rui Correa da Silva, RG nº 6494.2132, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista;
3. Daniela Carolina Gali Pinheiro, RG nº 43.491.797-7, professor, referência I, Grau C;

Suplentes:

1. Lúcia Helena Campolim Rodrigues, RG nº 11.870.933-1, Coordenador de Projetos responsável pela Coordenação Pedagógica;
2. Rogério Rodrigues Alves da Silva, RG nº 16.881.031-1, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista;

8. Componente curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças (Alimentos)

Inscrições Deferidas

Nº de Inscrição/ Nome/ RG
003/José Roberto Mazzei Júnior/20.789.424-3
017/Priscila Brenton do Carmo/35.201.413-1
018/Débora Soares Souza Marins/679469-6
026/Karen Cristina Farias Braganti/48.813.244-7
032/Lilian da Silva Monteiro/26.318.552-7
034/Eugênio Marcos Ferranti/27.372.888-x
040/Carlos Eduardo Soares da Costa/32.668.673-3

Etec Rubens de Faria e Souza

Inscrições Indeferidas

Nº de Inscrição/ RG

004/18.370.379-0

005/34.412.157-4

006/47.267.631-3

007/05.256.158-6

008/40.625.270-1

015/42.566.474-0

033/42.079.509-1

- Motivo: Não possui titulação exigida conforme estabelece o Comunicado CEETEPS-1, de 30/01/2009 e suas alterações, Item I "DOS REQUISITOS DE TITULAÇÃO"

Relação dos 03(três) temas para AULA – TESTE

- 1.Elaboração de fluxograma e aplicação de técnicas na produção de vegetais minimamente processados.
2. Técnicas de processamento e conservação de vegetais utilizando o frio.
3. Processamento de doces, pastas, geleias e compotas de vegetais e frutas

Duração da aula: 20 minutos

Data: 22/06/2017 Horário: 19h00

Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 02/06/2017, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:

Titulares:

- 1.Elisangela Marques Pedroso, RG nº 25.985.722-1, Professor de Ensino Médio e Técnico, presidente;
- 2.Rui Correa da Silva, RG nº 6494.213-2, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista;
- 3.Rogério Rodrigues Alves da Silva, RG nº 16.881.031-1, professor, referência I, Grau A;

Suplentes:

1. Sandra Regina Bicudo da Silva, RG nº 16.383.293-6, Professor de Ensino Médio e Técnico;
2. Márcio José Salvestro, RG nº 13.813.206, Coordenador de Curso, especialista;

9. Componente curricular: Tecnologia de Leites e Derivados (Alimentos)

Inscrições Deferidas

Nº de Inscrição/ Nome/ RG

001/Tathiana Iuri Hanasilo/33.277.239-1

003/José Roberto Mazzei Júnior/20.789.424-3

017/Priscila Brenton do Carmo/35.201.413-1

018/Débora Soares Souza Marins/679469-6

039/Fernanda Rodrigues/28.044.597-0

Inscrições Indeferidas

Nº de Inscrição/ RG

004/18.370.379-0

007/05.256.158-6

015/42.566.474-0

026/48.813.244-7

028/26.853.832-3

033/42.079.509-1

034/27.372.888-x

040/32.668.673-3

Etec Rubens de Faria e Souza

- Motivo: Não possui titulação exigida conforme estabelece o Comunicado CEETEPS-1, de 30/01/2009 e suas alterações, Item I “DOS REQUISITOS DE TITULAÇÃO”

Relação dos 03(três) temas para AULA – TESTE

- 1.Composição e propriedades físico-químicas do leite: importância tecnológica e valor nutritivo.
- 2.Tratamento prévio do leite in natura
- 3.Aplicação da análise de riscos e pontos críticos de controle na indústria de leite e derivados.

Duração da aula: 20 minutos

Data: 27/06/2017 Horário: 19h00

Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 02/06/2017, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:

Titulares:

1. Rui Correa da Silva, RG nº 6494.213-2, Professor de Ensino Médio e Técnico, Presidente;
2. Rosângela Cristina Alves, RG nº 34.399.963-8, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista;
3. Márcio José Salvestro, RG nº 13.813.206, Coordenador de Curso, referência III, Grau G;

Suplentes:

1. Rogério Rodrigues Alves da Silva, RG nº 16.881.031-1, Professor de Ensino Médio e Técnico;
2. Júlio Cesar Retondo, RG nº 7.744.093, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista;

10. Componente curricular: Tecnologia de Produtos Amiláceos (Alimentos)

Inscrições Deferidas

Nº de Inscrição/ Nome/ RG

003/José Roberto Mazzei Júnior/20.789.424-3

017/Priscila Brenton do Carmo/35.201.413-1

018/Débora Soares Souza Marins/679469-6

040/Carlos Eduardo Soares da Costa/32.668.673-3

Inscrições Indeferidas

Nº de Inscrição/ RG

007/05.256.158-6

- Motivo: Não possui titulação exigida conforme estabelece o Comunicado CEETEPS-1, de 30/01/2009 e suas alterações, Item I “DOS REQUISITOS DE TITULAÇÃO”

Relação dos 03(três) temas para AULA – TESTE

1. Composição e grau de extração do grão de trigo.
2. Estrutura e ligações químicas das proteínas responsáveis pela extensibilidade e elasticidade em produtos de panificação.
3. Tecnologias de obtenção e aplicações industriais de féculas, amidos e amidos modificados.

Duração da aula: 20 minutos

Data: 23/06/2017 Horário: 19h00



Etec Rubens de Faria e Souza

Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 02/06/2017, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:

Titulares:

1. Rui Correa da Silva, RG nº 6494.213-2, Professor de Ensino Médio e Técnico, presidente;
2. Márcio José Salvestro, RG nº 13.813.206, Coordenador de Curso, especialista;
3. Daniela Carolina Gali Pinheiro, RG nº 43.491.797-7, professor, referência I, Grau C;

Suplentes:

1. Sara Silva Lopez, RG nº 41.961.877-6, Professor de Ensino Médio e Técnico;
2. Cristiane Baena Cravo Machado, RG nº 33.705.991-3, Professor de Ensino Médio e Técnico, especialista