

8. Componente curricular: Procedimentos de Análise Microbiológica
 Inscrição Deferida
 Nº de Inscrição/ Nome/ RG/CPF
 001/Erika Fujita/21.262.966-9/281.122.408-41
 002/Regiane Iost/35.167.649-1/332.716.698-64
 005/Juliana Costa Rotiroti/29.405.411-X/277.924.178-08
 006/Roberta Cassia de Jesus Machado/42.566.767-4/310.911.268-01
 007/Natalia Righetti Rocha Trinca/46.900.683-3/371.233.378-16
 Relação dos 03 (três) temas para AULA – TESTE
 1. - Noções de Classificação e morfologia dos Micro-organismos: bactérias, fungos (bolores e leveduras, vírus e parasitas).
 2. - Fatores que interferem no crescimento dos micro-organismos.
 3. - Conceitos de Doenças de origem alimentar (DTAs e intoxicações naturais): vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento; agentes de DTAs (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características); toxínose, infecção, toxinfecção, intoxicação química.
 Duração máxima da aula: 20 minutos
 Data: 29/03/2018. Horário: 13h
 Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 05/03/2018, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:
 Titulares:
 1. Noelia Soares Martins, RG.: 3.203.766, Coordenador de Curso do Técnico em Alimentos, presidente;
 2. Bruna Lima da Silva, RG.: 44.562.292-1, Professora de Ensino Médio e Técnico 1 A, especialista;
 3. Nivaldo Pereira de Macedo, RG.: 9.931.157, Professor de Ensino Médio e Técnico 2 C.
 Suplentes:
 1. José Fernando Pelozo, RG.9.735.813. Professor de Ensino Médio e Técnico 3 M;
 2. Leonardo Diniz Ramires Casola, RG. 34.623.298-3, Professor de Ensino Médio e Técnico 1 A, especialista.
 9. Componente curricular: Procedimentos de Análise Sensorial
 Inscrição Deferida
 Nº de Inscrição/ Nome/ RG/CPF
 004/Karina Dattilo de Oliveira Lima/42.019.312-1/361.264.908-60
 005/Juliana Costa Rotiroti/29.405.411-X/277.924.178-08
 007/Natalia Righetti Rocha Trinca/46.900.683-3/371.233.378-16
 Inscrição Indeferida
 Nº de Inscrição/ Nome/ RG/CPF
 001/21.262.966-9/281.122.408-41. Motivo: não possui os requisitos contemplados no catálogo de requisitos de titulação.
 002/35.167.649-1/332.716.698-64. Motivo: não possui os requisitos contemplados no catálogo de requisitos de titulação
 Relação dos 03 (três) temas para AULA – TESTE
 1. - Análise sensorial: Histórico, Definição e Aplicações/Usos.
 2. - Os receptores sensoriais: elementos de avaliação sensorial; registro das percepções sensoriais; seleção da equipe de provadores.
 3. - Requisitos para avaliação sensorial dos alimentos: o ambiente dos testes; preparação e apresentação das amostras; fichas de avaliação.
 Duração máxima da aula: 20 minutos
 Data: 29/03/2018. Horário: 15h30
 Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 05/03/2018, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:
 Titulares:
 1. Noelia Soares Martins, RG. 3.203.766, Coordenador de Curso do Técnico em Alimentos, presidente;
 2. Bruna Lima da Silva, RG. 44.562.292-1, Professora de Ensino Médio e Técnico 1 A, especialista;
 3. Nivaldo Pereira de Macedo, RG. 9.931.157, Professor de Ensino Médio e Técnico 2 C.
 Suplentes:
 1. José Fernando Pelozo, RG.9.735.813. Professor de Ensino Médio e Técnico 3 M;
 2. Leonardo Diniz Ramires Casola, RG. 34.623.298-3, Professor de Ensino Médio e Técnico 1 A, especialista.
 10. Componente curricular: Procedimentos Higiénico-Sanitários
 Inscrição Deferida
 Nº de Inscrição/ Nome/ RG/CPF
 001/Erika Fujita/21.262.966-9/281.122.408-41
 004/Karina Dattilo de Oliveira Lima/42.019.312-1/361.264.908-60
 005/Juliana Costa Rotiroti/29.405.411-X/277.924.178-08
 006/Roberta Cassia de Jesus Machado/42.566.767-4/310.911.268-01
 007/Natalia Righetti Rocha Trinca/46.900.683-3/371.233.378-16
 Relação dos 03 (três) temas para AULA – TESTE
 1. - 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.
 2. - Conceitos de infestação e contaminação de alimentos, insumos e embalagens.
 3. - Procedimentos para o controle de pragas: medidas preventivas e corretivas.
 Duração máxima da aula: 20 minutos
 Data: 29/03/2018. Horário: 17h.
 Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 05/03/2018, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:
 Titulares:
 1. Noelia Soares Martins, RG.: 3.203.766, Coordenador de Curso do Técnico em Alimentos, presidente;
 2. José Fernando Pelozo, RG.: 9.735.813, Professor de Ensino Médio e Técnico 3 M, especialista.
 3. Bruna Lima da Silva, RG.: 44.562.292-1, Professora de Ensino Médio e Técnico 1 A.
 Suplentes:
 1. Nivaldo Pereira de Macedo, RG. 9.931.157, Professor de Ensino Médio e Técnico 2 C;
 2. Leonardo Diniz Ramires Casola, RG. 34.623.298-3, Professor de Ensino Médio e Técnico 1 A, especialista.
 ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL PAULO GUERREIRO FRANCO – VERA CRUZ-SP
 PROCESSO SELETIVO DE DOCENTES, NOS TERMOS DO COMUNICADO CEETEPS Nº 1/2009 E SUAS ALTERAÇÕES.
 AVISO Nº 092/09/2018 DE 06/02/2018. PROCESSO Nº 962/2018.
 AVISO DE DEFERIMENTO E INDEFERIMENTO DE INSCRIÇÕES E CONVOCAÇÃO PARA AULA TESTE.
 O Diretor de Escola Técnica da ETEC PAULO GUERREIRO FRANCO, faz saber aos candidatos abaixo relacionados o deferimento e indeferimento das inscrições e convoca para AULA TESTE, a ser realizada na ETEC PAULO GUERREIRO FRANCO, sita na Estrada Ribeirão das Garças, km 03, Bairro Bandeirantes, Vera Cruz-SP.
 Conforme disposto no item 7 do inciso V do Comunicado CEETEPS nº 1/2009, publicado no DOE de 31.01.2009 e suas

alterações, o candidato convocado deverá comparecer ao local designado para a avaliação, com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos, deverá observar, também, as alíneas a, b e c do item mencionado anteriormente
 1. Componente curricular: Sistemas de Garantia da Qualidade de Alimentos
 Inscrição Deferida
 Nº de Inscrição/ Nome/ RG/CPF
 003/Karina Dattilo de Oliveira Lima/42.019.312-1/361.264.908-60
 004/Juliana Costa Rotiroti/29.405.411-X/277.924.178-08
 005/Natalia Righetti Rocha Trinca/46.900.683-3/371.233.378-16
 Inscrição Indeferida
 Nº de Inscrição/ RG/CPF
 001/21.262.966-9/281.122.408-41. Motivo: não possui os requisitos contemplados no catálogo de requisitos de titulação.
 002/35.167.649-1/332.716.698-64. Motivo: não possui os requisitos contemplados no catálogo de requisitos de titulação
 Relação dos 03 (três) temas para AULA – TESTE
 1. - Princípios da qualidade: ciclo PDCA.
 2. - Definição de qualidade do alimento: Qualidade intrínseca; Qualidade percebida pelo cliente; Atributos da qualidade; Alimento seguro segundo o Codex alimentarius.
 3. - Sistema de qualidade: estrutura organizacional, responsabilidades, procedimentos, recursos.
 Duração máxima da aula: 20 minutos
 Data: 30/03/2018. Horário: 8h.
 Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 05/03/2018, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:
 Titulares:
 1. Noelia Soares Martins, RG.: 3.203.766, Coordenador de Curso do Técnico em Alimentos, presidente;
 2. Nivaldo Pereira de Macedo, RG.: 9.931.157, Professor de Ensino Médio e Técnico 2 C, especialista;
 3. Bruna Lima da Silva, RG.: 44.562.292-1, Professora de Ensino Médio e Técnico 1 A.
 Suplentes:
 1. José Fernando Pelozo, RG.: 9.735.813, Professor de Ensino Médio e Técnico 3 M.;
 2. Leonardo Diniz Ramires Casola, RG. 34.623.298-3, Professor de Ensino Médio e Técnico 1 A, especialista
 2. Componente curricular: Tecnologia de Bebidas e Fermentados
 Inscrição Deferida
 Nº de Inscrição/ Nome/ RG/CPF
 002/Regiane Iost/35.167.649-1/332.716.698-64
 003/Karina Dattilo de Oliveira Lima/42.019.312-1/361.264.908-60
 005/Natalia Righetti Rocha Trinca/46.900.683-3/371.233.378-16
 Relação dos 03 (três) temas para AULA – TESTE
 1. - Conceito de Biofortificação, bactérias lácticas e probióticos de interesse industrial, a produção de conservantes naturais e de ingredientes para produtos funcionais.
 2. - Introdução às Bebidas Alcoólicas: Fermentação alcoólica; Classificação de acordo com a legislação vigente.
 3. - Conceitos de Bebidas Fermentadas.
 Duração máxima da aula: 20 minutos
 Data: 30/03/2018. Horário: 9h30.
 Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 05/03/2018, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:
 Titulares:
 1. Noelia Soares Martins, RG.: 3.203.766, Coordenador de Curso do Técnico em Alimentos, presidente;
 2. Nivaldo Pereira de Macedo, RG.: 9.931.157, Professor de Ensino Médio e Técnico 2 C, especialista;
 3. Bruna Lima da Silva, RG.: 44.562.292-1, Professora de Ensino Médio e Técnico 1 A.
 Suplentes:
 1. José Fernando Pelozo, RG.: 9.735.813, Professor de Ensino Médio e Técnico 3 M.;
 2. Leonardo Diniz Ramires Casola, RG. 34.623.298-3, Professor de Ensino Médio e Técnico 1 A, especialista
 3. Componente curricular: Tecnologia de Carnes e Derivados
 Inscrição Deferida
 Nº de Inscrição/ Nome/ RG/CPF
 001/Erika Fujita/21.262.966-9/281.122.408-41
 005/Natalia Righetti Rocha Trinca/46.900.683-3/371.233.378-16
 Relação dos 03 (três) temas para AULA – TESTE
 1. - Produção brasileira de carnes, pescado, ovos e do setor processador: visão da situação atual.
 2. - Obtenção de carnes in natura: transporte dos animais e cuidados ante-mortem; métodos de insensibilização e sangria; sequência de operações para o preparo de carcaças, vísceras e cortes comerciais de carnes.
 3. - Estrutura da carne-tecido muscular: fibra muscular, contração, relaxamento, produção de ATP.
 Duração máxima da aula: 20 minutos
 Data: 30/03/2018. Horário: 11h.
 Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 05/03/2018, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:
 Titulares:
 1. Noelia Soares Martins, RG.: 3.203.766, Coordenador de Curso do Técnico em Alimentos, presidente;
 2. Nivaldo Pereira de Macedo, RG.: 9.931.157, Professor de Ensino Médio e Técnico 2 C, especialista;
 3. Bruna Lima da Silva, RG.: 44.562.292-1, Professora de Ensino Médio e Técnico 1 A.
 Suplentes:
 1. José Fernando Pelozo, RG.: 9.735.813, Professor de Ensino Médio e Técnico 3 M.;
 2. Leonardo Diniz Ramires Casola, RG. 34.623.298-3, Professor de Ensino Médio e Técnico 1 A, especialista
 4. Componente curricular: Tecnologia de Frutas e Hortaliças
 Inscrição Deferida
 Nº de Inscrição/ Nome/ RG/CPF
 001/Erika Fujita/21.262.966-9/281.122.408-41
 003/Karina Dattilo de Oliveira Lima/42.019.312-1/361.264.908-60
 004/Juliana Costa Rotiroti/29.405.411-X/277.924.178-08
 005/Natalia Righetti Rocha Trinca/46.900.683-3/371.233.378-16
 Relação dos 03 (três) temas para AULA – TESTE
 1. - Definições e Classificação dos vegetais: frutos, hortaliças, grãos e cereais, tubérculos, raízes, rizomas, sementes, amêndoas.
 2. - Conceitos básicos de processos de industrialização de vegetais: colheita, normas de transporte (Portaria CVS-15), controle de qualidade na recepção de materiais e produtos, armazenamento e tratamento pós colheita, pesagem, seleção, limpeza, sanitização, classificação por tamanho, estocagem a granel, despêliculação, descascamento, cortes, despulpamento, moagem, prensagem.
 3. - Definições de tratamentos térmicos empregados na industrialização de vegetais: branqueamento, coção, secagem, desidratação, concentração de sólidos solúveis, geleificação, pasteurização, esterilização: conceitos de geração e transferência de calor e equipamentos empregados. Redução do conteúdo de umidade e da atividade de água.

Duração máxima da aula: 20 minutos
 Data: 30/03/2018. Horário: 13h.
 Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 05/03/2018, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:
 Titulares:
 1. Noelia Soares Martins, RG.: 3.203.766, Coordenador de Curso do Técnico em Alimentos, presidente;
 2. Nivaldo Pereira de Macedo, RG.: 9.931.157, Professor de Ensino Médio e Técnico 2 C, especialista;
 3. Bruna Lima da Silva, RG.: 44.562.292-1, Professora de Ensino Médio e Técnico 1 A.
 Suplentes:
 1. José Fernando Pelozo, RG.: 9.735.813, Professor de Ensino Médio e Técnico 3 M;
 2. Leonardo Diniz Ramires Casola, RG. 34.623.298-3, Professor de Ensino Médio e Técnico 1 A, especialista
 5. Componente curricular: Tecnologia de Leite(s) e Derivados
 Inscrição Deferida
 Nº de Inscrição/ Nome/ RG/CPF
 001/Erika Fujita/21.262.966-9/281.122.408-41
 005/Natalia Righetti Rocha Trinca/46.900.683-3/371.233.378-16
 Relação dos 03 (três) temas para AULA – TESTE
 1. - Obtenção higiênica do leite, microbiologia do leite cru e classificação.
 2. - Composição e propriedades físico-químicas do leite: importância tecnológica e valor nutritivo.
 3. - Tipos de leite de consumo.
 Duração máxima da aula: 20 minutos
 Data: 30/03/2018. Horário: 15h.
 Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 05/03/2018, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:
 Titulares:
 1. Noelia Soares Martins, RG.: 3.203.766, Coordenador de Curso do Técnico em Alimentos, presidente;
 2. Nivaldo Pereira de Macedo, RG.: 9.931.157, Professor de Ensino Médio e Técnico 2 C, especialista;
 3. Bruna Lima da Silva, RG.: 44.562.292-1, Professora de Ensino Médio e Técnico 1 A.
 Suplentes:
 1. José Fernando Pelozo, RG.: 9.735.813, Professor de Ensino Médio e Técnico 3 M.;
 2. Leonardo Diniz Ramires Casola, RG. 34.623.298-3, Professor de Ensino Médio e Técnico 1 A, especialista.
 6. Componente curricular: Tecnologia de Produtos Amiláceos
 Inscrição Deferida
 Nº de Inscrição/ Nome/ RG/CPF
 001/Erika Fujita/21.262.966-9/281.122.408-41
 004/Juliana Costa Rotiroti/29.405.411-X/277.924.178-08
 005/Natalia Righetti Rocha Trinca/46.900.683-3/371.233.378-16
 Relação dos 03 (três) temas para AULA – TESTE
 1. - Tecnologias de obtenção de féculas, amidos e amidos modificados: Processos químicos envolvidos; Gelatinização e retrogradação do amido; Temperaturas de gelatinização dos vários tipos de amido; Aplicações dos amidos modificados.
 2. - Utilização e armazenamento de matérias-primas para o processamento de produtos amiláceos: cereais, grãos, sementes, raízes e tubérculos.
 3. - Aditivos e coadjuvantes de tecnologia em produtos amiláceos: enzimas, agentes oxidantes e emulsificantes.
 Duração máxima da aula: 20 minutos
 Data: 30/03/2018. Horário: 16h.
 Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Comissão de Avaliação divulgado em 05/03/2018, a Comissão de Avaliação responsável pela Aula-Teste será composta pelos seguintes membros:
 Titulares:
 1. Noelia Soares Martins, RG.: 3.203.766, Coordenador de Curso do Técnico em Alimentos, presidente;
 2. Nivaldo Pereira de Macedo, RG.: 9.931.157, Professor de Ensino Médio e Técnico 2 C, especialista;
 3. Bruna Lima da Silva, RG.: 44.562.292-1, Professora de Ensino Médio e Técnico 1 A.
 Suplentes:
 1. José Fernando Pelozo, RG.: 9.735.813, Professor de Ensino Médio e Técnico 3 M;
 2. Leonardo Diniz Ramires Casola, RG. 34.623.298-3, Professor de Ensino Médio e Técnico 1 A, especialista.
ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL ADOLPHO BEREZIN - MONGAGUÁ
CONCURSO PÚBLICO DE PROFESSOR DE ENSINO MÉDIO E TÉCNICO – EDITAL Nº 107/01/2017 – PROCESSO Nº 3238/2017 AUTORIZAÇÃO GOVERNAMENTAL:
PROCESSO CEETEPS Nº 7.184-15 (SGP-178.338-16), PUBLICADO NO DOE DE 18/01/2017, SEÇÃO I, PÁGINA 41.
EDITAL DE RESULTADO DA PROVA ESCRITA E CONVOCAÇÃO PARA A PROVA DE MÉTODOS PEDAGÓGICOS.
 A Comissão Especial de Concurso Público da ETEC Doutora Ruth Cardoso, da cidade de São Vicente, designada através do despacho 028/2017 – URH comunica aos candidatos abaixo relacionados o resultado da Prova Escrita, e convoca os candidatos classificados, nos termos do item 3 do Capítulo X do Edital de Abertura de Inscrições, para a Prova de Métodos Pedagógicos, a ser realizada na ETEC Adolpho Berezin, sita na Avenida Monteiro Lobato, 8000, Balneário Jussara, Mongaguá, .
 Os candidatos convocados atenderão, quando for o caso, o item 7, e obrigatoriamente o item 9, ambos do Capítulo X do Edital de Abertura de Inscrições.
 – COMPONENTE CURRICULAR: Cálculos Estatísticos
CANDIDATO(S) CLASSIFICADO(S):
 Nº de Inscrição/ Nome ou Nome Social/D.I. – Tipo/CPF/Nota/ Horário:
04/Rafael Oliveira Nascimento/46.705.562-2 – RG/395.903.668-05/93.33/15h30
08/ Rubens dos Santos Rosário/41.017.809-3 – RG/299.760.448-60/76.66/15h30
01/Ricardo Correia Sampaio/35.0397-035-9 – RG/299.533.868-11/69.99/15h30
07/ Gabriel Jesus Jara Bermedo/25.071.010-9 – RG/337.033.988-92/53.33/15h30
DATA: 27/03/2018.
- RELAÇÃO DOS 3 (TRÊS) TEMAS PARA A PROVA (segundo o Anexo VII do Edital de Abertura de Inscrições):
 1. Estudo da probabilidade, classificação e exemplos de eventos.
 2. Gráficos estatísticos – dados contínuos e discretos, polígono de frequência e a ogiva – interferências e aplicações.
 3. Medidas de dispersão – dados contínuos de discretos, desvio padrão, coeficiente de variação.
DURAÇÃO MÁXIMA DA PROVA: 15 Minutos.
CANDIDATO(S) AUSENTE(S):
 Nº de Inscrição/D.I. – Tipo/CPF:
02/18.268.734-4 – RG/070.161.718-76;
03/27.570.134-7 – RG/225.393.298-10;
05/46.917.292-7 – RG/375.085.648-63;
06/44.916.901-7 – RG/373.127.848-01;
09/15.921.778-7 – RG/022.279.928-83;
10/15.197.471 – RG/541.870.289-00;
11/41.589.777-4 – RG/359.478.598-07;
12/21.817.468-8 – RG/129.608.198-29;
13/32.727.388-4 – RG/219.559.618-08;
14/48.607.140-6 – RG/354.584.498-60;

15/15.331.789-9 – RG/079.957.968-89;
16/26.885.837-2 – RG/258.168.348-19.
 Conforme Ato do Diretor de Escola Técnica designando a Banca Examinadora divulgado em 16/03/2018, a Banca Examinadora responsável pela Prova de Métodos Pedagógicos será composta pelos seguintes membros:
 TITULARES:
 1. Michael Jose Hereman, RG.: 40.394.698-0, professor de ensino médio e técnico, presidente;
 2. Charles Bruno Barros, RG.: 25.580.376-X, professor de ensino médio e técnico, especialista;
 3. Lucas Magalhaes Ferreira, RG.: 45.037.213-3, diretor de serviço;
 SUPLENTE(S):
 1. Leonardo Novaes da Silva, RG.: 43.532.036-1, professor de ensino médio e técnico, especialista;
 2. Valdirene Moraes Ribeiro Pereira, RG.: 27.346.511-9, professor professor de ensino médio e técnico;
 ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL CORONEL RAPHAEL BRANDÃO – BARRETOS
 PROCESSO SELETIVO DE DOCENTES, NOS TERMOS DO COMUNICADO CEETEPS Nº 1/2009, E SUAS ALTERAÇÕES.
 AVISO Nº 108/01/2018 DE 16/03/2018 - PROCESSO Nº 0567/2018.
 AVISO DE CONVOCAÇÃO Nº 01.
 O Diretor da ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL CORONEL RAPHAEL BRANDÃO, considerando a ocorrência de aulas, CONVOCA o candidato abaixo relacionado, para escolha de aulas, nos dias e horário indicado.
 O candidato convocado comparecerá com documento de identidade ou far-se-á representar por procurador constituído, munido de documento de identidade do procurador.
 A escolha e atribuição de aulas obedecerá rigorosamente a preferência de titulação e a ordem de classificação final, respeitando o disposto no item 6, do inciso VII do Comunicado CEETEPS nº 1/2009. O candidato só poderá escolher e ter aulas atribuídas no componente e/ou componente constante de um grupo de componentes curriculares que se inscreveu e obteve êxito, exceto na situação prevista no subitem 7.1, do mesmo inciso, com alterações introduzidas pelo Comunicado CEETEPS - 5, de 29, publicado no DOE de 30.10.2009. Escolhidas e atribuídas as aulas o candidato não aproveitado aguardará nova oportunidade de convocação.
 O candidato que não atender à convocação para formalizar a contratação, terá exaurido os direitos decorrentes de sua habilitação no processo seletivo.
 Observar-se-á para o início do exercício o disposto no item 9 do inciso VII do Comunicado CEETEPS nº 1/2009.
 Local: ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL CORONEL RAPHAEL BRANDÃO
 Endereço: AVENIDA 37,646
 Bairro: BARONE
 Cidade: BARRETOS
 Telefone: (17) 3322-2341 e-mail: E108ADM@CPS.SP.GOV.BR
 WWW.ETECBARRETOS.COM.BR
 COMPONENTE CURRICULAR: 6 - ARTES (BASE NACIONAL COMUM/ ETIM)(INFORMÁTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO (ETIM))
 Nº AULAS: 03 - AULAS LIVRES
 MOTIVO DO SURGIMENTO DAS AULAS: CRIAÇÃO DE CURSOS PERÍODO DAS AULAS: DIURNO
 LICENCIADO
 NOME/ RG/ CPF/ CLASSIFICAÇÃO FINAL
 RITA DE CASSIA VASCONCELOS CALIL / 7.690.750-8 / 259.304.218-46 / 1º
 PERÍODO PARA COMPARECIMENTO: 20-21-22-23/03/2018.
 HORÁRIO: 09H00 ÀS 11H00.
 ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL CORONEL RAPHAEL BRANDÃO – BARRETOS
 PROCESSO SELETIVO DE DOCENTES, NOS TERMOS DO COMUNICADO CEETEPS Nº 1/2009, E SUAS ALTERAÇÕES.
 AVISO Nº 108/02/2018 DE 14/03/2018 - PROCESSO Nº 0566/2018
 AVISO DE CONVOCAÇÃO Nº 01.
 O Diretor da ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL CORONEL RAPHAEL BRANDÃO, considerando a ocorrência de aulas, CONVOCA o candidato abaixo relacionado, para escolha de aulas, nos dias e horário indicado.
 O candidato convocado comparecerá com documento de identidade ou far-se-á representar por procurador constituído, munido de documento de identidade do procurador.
 A escolha e atribuição de aulas obedecerá rigorosamente a preferência de titulação e a ordem de classificação final, respeitando o disposto no item 6, do inciso VII do Comunicado CEETEPS nº 1/2009. O candidato só poderá escolher e ter aulas atribuídas no componente e/ou componente constante de um grupo de componentes curriculares que se inscreveu e obteve êxito, exceto na situação prevista no subitem 7.1, do mesmo inciso, com alterações introduzidas pelo Comunicado CEETEPS - 5, de 29, publicado no DOE de 30.10.2009. Escolhidas e atribuídas as aulas o candidato não aproveitado aguardará nova oportunidade de convocação.
 O candidato que não atender à convocação para formalizar a contratação, terá exaurido os direitos decorrentes de sua habilitação no processo seletivo.
 Observar-se-á para o início do exercício o disposto no item 9 do inciso VII do Comunicado CEETEPS nº 1/2009.
 Local: ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL CORONEL RAPHAEL BRANDÃO
 Endereço: AVENIDA 37,646
 Bairro: BARONE
 Cidade: BARRETOS
 Telefone: (17) 3322-2341 e-mail: E108ADM@CPS.SP.GOV.BR
 WWW.ETECBARRETOS.COM.BR
 COMPONENTE CURRICULAR: 4 - TÉCNICAS DE PROGRAMAÇÃO PARA INTERNET (INFORMÁTICA)
 Nº AULAS: 2,5 - AULAS EM SUBSTITUIÇÃO
 MOTIVO DO SURGIMENTO DAS AULAS: LICENÇA PARA TRATAR DE INTERESSES PARTICULARES / DESIGNAÇÃO PARA COORDENAÇÃO
 PERÍODO DAS AULAS: NOTURNO
 LICENCIADO
 NOME/ RG/ CPF/ CLASSIFICAÇÃO FINAL
 SERGIO LUIS DA SILVA JUNIOR / 45.016.200-X / 396.501.568-01 / 1º
 THIAGO RAMOS CAMARGO / 44.611.109-0 / 366.499.938-08 / 2º
 PERÍODO PARA COMPARECIMENTO: 20-21-22-23/03/2018.
 HORÁRIO: 09H00 ÀS 11H00.
 ETEC TENENTE AVIADOR GUSTAVO KLUG – PIRASSUNUNGA
 CONCURSO PÚBLICO DE PROFESSOR DE ENSINO MÉDIO E TÉCNICO – EDITAL Nº 139/03/2018 – PROCESSO Nº 541/2018
 AUTORIZAÇÃO GOVERNAMENTAL: Processo CEETEPS nº 7.184-15 (SG 178.338-16), publicada no DOE de 18/01/2017, seção I, página 41.
 EDITAL DE RESULTADO DA PROVA ESCRITA E CONVOCAÇÃO PARA A PROVA DE MÉTODOS PEDAGÓGICOS.
 A Comissão Especial de Concurso Público da ETEC Tenente Aviador Gustavo Klug, comunica aos candidatos abaixo relacionados o resultado da Prova Escrita, e convoca os candidatos classificados, nos termos do item 3 do Capítulo X do Edital de Abertura de Inscrições, para a Prova de Métodos Pedagógicos, a ser realizada na ETEC Tenente Aviador Gustavo Klug, sita na avenida Padre Antônio Van Ess, 1925, Pirassununga.
 Os candidatos convocados atenderão, quando for o caso, o item 7, e obrigatoriamente o item 9, ambos do Capítulo X do Edital de Abertura de Inscrições.