



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA MINAS GERAIS

Avenida Professor Mário Werneck, nº 2.590, Bairro Burity - Belo Horizonte - MG
TEL: (31) 2513-5209 / FAX: (31) 2513-5214 / e-mail: concursos@ifmg.edu.br – www.ifmg.edu.br

EDITAL 001/2012
RETIFICAÇÃO nº 2

O EDITAL nº 1 de 4 de janeiro de 2012 – Concurso Público de Provas e Títulos, publicado no DOU nº 4, de 5 de janeiro de 2012, Seção 03, Página 42, fica retificado conforme se segue:

Onde se lê:

CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA - CODAGASTRO

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Passaporte para o sabor – Ronaldo Lopes Barreto, editora Senac, 7ed. 2008.
Manual do serviço do Garçom – Aristides de oliveira Pacheco, editora SENAC, 11ed. 1998.
Técnicas de Confeitaria Profissional - Mariana Sebess , editora SENAC, 2010, 3ed.
Técnicas de Padaria Profissional - Paulo Sebess , editora SENAC, 2010, 3ed.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – ABERC.
Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 5. ed. São Paulo: ABERC, 2003.
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que “Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação”. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>.

Leia-se:

CARGO: TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA - CODAGASTRO

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Passaporte para o sabor – Ronaldo Lopes Barreto, editora Senac, 7ed. 2008.
Manual do serviço do Garçom – Aristides de oliveira Pacheco, editora SENAC, 11ed. 1998.
Técnicas de Confeitaria Profissional - Mariana Sebess , editora SENAC, 2010, 3ed.
Técnicas de Padaria Profissional - Paulo Sebess , editora SENAC, 2010, 3ed.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – ABERC.
Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 5. ed. São Paulo: ABERC, 2003.
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 que “Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação”. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br>.
FONSECA, M. T. Tecnologias gerenciais de restaurante. SENAC, São Paulo, 2009.
LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. São Paulo: Atheneu, 1999.

Belo Horizonte, 16 de janeiro de 2012

CAIO MÁRIO BUENO SILVA
Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais