

## ANEXO I - REQUERIMENTO DE INSCRIÇÃO

### 1. Identificação do Candidato

|                                       |                    |                  |                                     |
|---------------------------------------|--------------------|------------------|-------------------------------------|
| Nome                                  |                    |                  |                                     |
| Sexo<br>( ) Masculino ( )<br>Feminino | Data de Nascimento | Estado Civil:    | Nº do SIAPE, em caso<br>de Servidor |
| CPF                                   | RG                 | Órgão Emissor    | UF                                  |
| Endereço                              |                    | Bairro           | CEP                                 |
| Cidade                                |                    | UF               | E-mail                              |
| Telefone Fixo                         |                    | Telefone Celular |                                     |

### 2. Vaga a que se candidata:

- Orientador/Apoio Pedagógico
- Professor Formador 1
- Professor Formador 2
- Auxiliar para Apoio Acadêmico
- Auxiliar para Apoio Administrativo/Financeiro

### 3. Módulos a que concorre (exclusivo para professores formadores)

Marque com um X as disciplinas pretendidas:

Núcleo Básico:

- Bioeconomia para a Amazônia Legal (100h)
- Ética e Cidadania (100h)
- Empreendedorismo, associativismo e cooperativismo (100h)
- Inclusão Digital (40h)
- Educação Ambiental (20h)

Núcleo Profissional:

( ) **Curso Açaicultor** (Preparo e conservação do solo. Seleção de espécies e produção de mudas. Boas práticas de manejo. Colheita e pós-colheita. 100h)

( ) **Produtor de Embutidos e Defumados** (Obtenção Higiênica da Carne e Boas Práticas Agropecuárias (BPA's). Desencadeadores de contaminação em carnes e produtos cárneos. Controle de qualidade na obtenção de embutidos e defumados. Métodos de conservação de carnes e produtos cárneos. Tecnologia e processamento de produtos cárneos. 100h)

( ) **Produtor de Mandioca** (Introdução à Pedologia. Preparo e Produção de Mandioca. Processos e Produtos Derivados da Mandioca. Pragas, Doenças e Boas Práticas de Fabricação. 100h)

( ) **Produtor de Licores** (Técnicas de Produção de Licor. Higiene e Segurança Alimentar. Controle de Qualidade em Alimentos. Técnicas de Vendas e Excelência no Atendimento. 100h)

( ) **Operador de Beneficiamento de Pescado** ( Noções de Microbiologia de Alimentos. Higiene e Segurança Alimentar. Princípios de Processamento do Pescado. Tecnologia de Processamento do Pescado.

**4. Local, Data e Assinatura:**

|       |      |                         |
|-------|------|-------------------------|
| Local | Data | Assinatura do Candidato |
|-------|------|-------------------------|