

TERMO DE REFERÊNCIA DE PESSOA FÍSICA

PROGRAMA DE QUALIFICAÇÃO ESPECIAL EM BOAS PRÁTICAS DE MANEJO E BIOSSEGURANÇA PARA MICRO E PEQUENOS PRODUTORES DE CAMARÃO DO MÉDIO E BAIXO JAGUARIBE, ESTADO DO CEARÁ.

Unidade: Associação Brasileira dos Criadores de Camarão – ABCC

Enquadramento: Profissionais de nível superior para apoiar o instrutor na execução do curso – Assistentes técnicos para auxiliar o Curso ANÁLISES A FRESCO: O QUE SÃO? QUAL A METODOLOGIA? O QUÊ OBSERVAR E COMO INTERPRETAR? QUAL SUA IMPORTÂNCIA PARA A PREVENÇÃO E CONTROLE DE ENFERMIDADES NO CULTIVO DO *L. VANNAMEI*.

1. Objetivo Imediato

Capacitar os micros e pequenos produtores de camarão da Região do Médio e Baixo Jaguaribe/CE, acerca das Análises a Fresco de Camarão, demonstrando o que são, qual a metodologia e qual sua importância para a prevenção e controle de enfermidades no cultivo do *L. vannamei*.

2. Resultado esperado

Viabilizar melhor entendimento acerca da importância da realização das análises a fresco dos camarões, quais as ferramentas necessárias e quais os procedimentos a serem adotados para se chegar à indicação da aparência fenotípica da presença ou não de enfermidades e quais procedimentos se devem adotar no sentido de conter eventuais surtos de enfermidades bacterianas e/ou virais de difícil erradicação.

Atividade – Os profissionais irão apoiar e ajudar o instrutor durante a execução do curso (aulas teóricas e práticas) sobre a importância das Principais Técnicas de análise para detecção de enfermidade em camarões. Técnica de análise em fresco como ferramenta de diagnóstico presuntivo de enfermidade, no local selecionado para a execução do curso **ANÁLISES A FRESCO: O QUE SÃO? QUAL A METODOLOGIA? O QUÊ OBSERVAR E COMO INTERPRETAR? QUAL SUA IMPORTÂNCIA PARA A PREVENÇÃO E CONTROLE DE ENFERMIDADES NO CULTIVO DO *L. VANNAMEI*.**

3. Público Alvo

Micro e Pequenos Produtores camarão, técnicos, trabalhadores rurais e alunos do Médio e Baixo Jaguaribe, Ceará.

4. Finalidade da Contratação

Contratação de profissionais para prestar serviço de apoio durante a capacitação do curso **ANÁLISES A FRESCO: O QUE SÃO? QUAL A METODOLOGIA? O QUÊ OBSERVAR E COMO INTERPRETAR? QUAL SUA IMPORTÂNCIA PARA A PREVENÇÃO E CONTROLE DE ENFERMIDADES NO CULTIVO DO L. VANNAMEI**, no âmbito do Projeto – PROGRAMA DE QUALIFICAÇÃO ESPECIAL EM BOAS PRÁTICAS DE MANEJO E BIOSSEGURANÇA PARA MICRO E PEQUENOS PRODUTORES DE CAMARÃO DO MÉDIO E BAIXO JAGUARIBE, ESTADO DO CEARÁ, **sob convenio entre MAPA/ABCC, de Nº 827739/2016.**

5. Requisitos mínimos de qualificação

Profissionais de nível superior em Formação em Engenharia de Pesca, Engenharia de Aquicultura e Cursos Afins;
Experiência no desenvolvimento da Carcinicultura brasileira;
Experiência em Capacitação de cursos voltados para produtores de camarão;
Conhecimento do assunto abordado no Curso;
Capacidade de interagir com os participantes do Curso.

6. Atividades a serem executadas

Apoiar o instrutor durante as aulas teóricas (8 horas) e práticas (8 horas) do curso no local previamente selecionado;

7. Forma de contratação

Os profissionais serão remunerados por meio de contrato.

8. Vigência do contrato: 15 (quinze) dias contando a partir do dia contratado até o ultimo dia do curso.

9. Nº de vagas: 02(duas).

10. Valor do contrato:

Valor unitário (técnico): R\$ 1.600,00

Valor total: R\$ 3.200,00

Natal, 22 de Agosto de 2017



Itamar de Paiva Rocha
Diretor-Presidente