

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: Profissional de Nível Superior – Instrutor para ministrar 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 micro 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 – Ministrar aulas teóricas e práticas sobre as técnicas de manejo e qualidade de água 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.



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CRIADORES DE CAMARÃO

4. Finalidade da Contratação

Contratação de profissional especializado para prestar serviço de capacitação com experiência em Análise Fresco/Análise Presuntiva, enfermidades de Camarão, 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**, 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

Profissional de nível superior em Formação em Engenharia de Pesca, Engenharia de Aqüicultura, Zootecnia e Cursos Afins;
Experiência de, no mínimo, 10 (dez) anos no desenvolvimento da Carcinicultura brasileira;
Desejável experiência em elaboração de material didático para Carcinicultura;
Experiência em Capacitação de cursos voltados para produtores de camarão;
Experiência e domínio no assunto abordado no Curso.

6. Atividades a serem executadas

Elaboração do material didático para o curso;
Programar e executar as aulas teóricas (8 horas) e praticas (8 horas) do curso no local previamente selecionado.

7. Forma de contratação

O profissional será remunerado 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: 01(uma).

10. Valor do contrato: R\$ 4.000,00(quatro mil reais).

Natal, 22 de Agosto de 2017

Itamar de Paiva Rocha
Diretor-Presidente

ABCC

Rua Valdir Targino, 3625 – Candelária - Natal-RN, CEP 59.064-670 Brasil
Fone: (84) 3231-6291 / e-mail: abccam@abccam.com.br web: www.abccam.com.br