



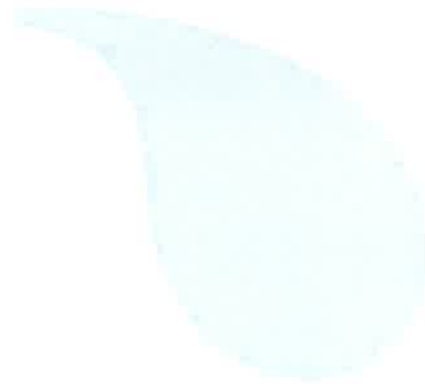
## ANEXO I - I ENCONTRO DE MULHERES RIBEIRINHAS DO BAIXO MADEIRA







## ANEXO II – VISITA A COMPANHIA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO









## ANEXO III – REGISTRO FOTOGRÁFICO







## ANEXO IV – REUNIÃO FAPERON







## ANEXO V – REUNIÃO NA SUPEL







## ANEXO VI – REUNIÃO NA SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL









## ANEXO VII – REUNIÕES COM SEAS 22\_02\_16







## ANEXO VIII – REUNIÃO COM SEAS 22\_03\_16







## ANEXO IX – REUNIÃO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA







## ANEXO X – REUNIÃO COM O SENAI









## ANEXO XI – REUNIÃO COM O AGEVISA







## ANEXO XII – REUNIÃO COM O SEMA







## ANEXO XIII – RELATÓRIO DE COMISSIONAMENTO DE MAQUINÁRIO







## ANEXO XIV – BOAS PRÁTICAS E TESTE DE PROCESSAMENTO









## ANEXO XV - REUNIÃO ADMINISTRATIVA AGROINDÚSTRIA DE FARINHA







## ANEXO XVI - AVALIAÇÃO SOBRE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO







## ANEXO XVII - AQUISIÇÃO DO PRIMEIRO LOTE DE FARINHA







## ANEXO XVIII - CURSO DE OPERADOR DE TRATOR – SENAR









## ANEXO XIX - LICENCIAMENTO AMBIENTAL PARA ORIENTAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA







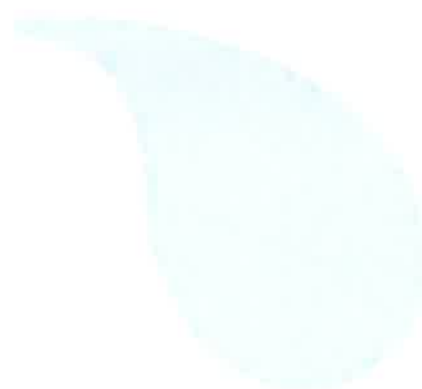
## ANEXO XX - REUNIÃO COM JUVENTUDE







## ANEXO XXI - ENCONTRO COM ECO-JOVEM DO DISTRITO DE DEMARCAÇÃO







## ANEXO XXII - PALESTRA SOBRE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO









## ANEXO XXIII - VISITA DA SEAGRI EMATER DISTRITO DE DEMARCAÇÃO







## ANEXO XXVI - ESTR. UNIDADES DEMONSTRATIVAS - DIA DE CAMPO PLANTIO DE FRUTIFERAS







## ANEXO XXV - IMPLANTAÇÃO DAS UNIDADES DEMONSTRATIVAS







## ANEXO XXIV - MOBILIZAÇÃO DA CADEIA DA PRODUÇÃO DE FRUTÍFERAS DE NAZARÉ









## ANEXO XXVII - VALIDAÇÃO DAS ALTERAÇÕES DA PLANTA BAIXA DA AGROINDÚSTRIA DE POLPA DE FRUTAS







## ANEXO XXVIII – CONSTRUÇÃO DO VIVEIRO SUSTENTAVEL







## ANEXO XXIX - PROTAGONISMO DA JUVENTUDE - PROJETO ECO JOVEM DO DISTRITO DE NAZARÉ







## ANEXO XXX - REUNIÃO COM MULHERES DA COMUNIDADE DE BOA VITÓRIA









## ANEXO XXXI - CAPACITAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO RURAL E GESTÃO DA AGROINDÚSTRIA DE POLPA DE FRUTAS







## ANEXO XXXII - GEORREFERENCIAMENTO AGROINDÚSTRIA DE SÃO CARLOS







## ANEXO XXXIII - CAPACITAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO RURAL E GESTÃO DA AGROINDÚSTRIA DE CASTANHA







## ANEXO XXXIV - CAPACITAÇÃO EM GESTÃO DE PATRIMÔNIO AGROINDÚSTRIA DE CASTANHA







## **ATA DE REUNIÃO DO I ENCONTRO DE MULHERES DO MEDIO E BAIXO MADEIRA.**

**Local:** Distrito de Demarcação.

**Data:** 10-11/03/2016

**Participantes:** Instituições Públicas e Privadas conforme segue a lista.

**Horário de início:** 08 hs

**Elaborado por:** Sheila Dolores Tristão

### **Pauta: I ENCONTRO DE MULHERES DO MEDIO E BAIXO MADEIRA**

Nos dias 10 e 11 de março de 2016 125 mulheres que residem ao longo do rio Madeira reuniram para realizar o I Encontro de Mulheres ribeirinhas do Baixo Madeira no distrito de Demarcação às margens do rio Machado. Com uma programação voltada para ser executada durante as 16 horas de viagem, até o distrito de Demarcação, o barco partiu no dia 10/03/2016 as 13hs quando iniciou o almoço de confraternização. Logo após, iniciaram as atividades que envolveram palestras, oficinas, apresentação de filmes, dicas sobre maquiagem e comercialização da produção artesanal. Ainda no dia 10, no período da noite, o PAJ, coordenador do evento, fez a apresentação de todas as instituições presentes., a saber: e a Secretaria de Estado Assistência Social e Desenvolvimento – SEAS representada pela Sra. Valdenice D. Ferreira Universidade Federal de Rondônia – UNIR, Assembleia Legislativa do Estado de Rondônia, Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA, Secretaria do Estado de Saúde – SESAU, Federação dos Trabalhadores na Agricultura de Rondônia – FETAGRO, Concelho Municipal de Defesa dos Direitos da Mulheres CMDDM, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR; Instituto Escolar somos Brasileiros – IESB. Na oportunidade apresentaram o trabalho de suas instituições e a relação com as mulheres ribeirinhas. No dia 11 de março, já no distrito de Demarcação, atividades iniciaram às 08: 00 horas com um café regional feito pelas mulheres do distrito de Demarcação e às 09 horas iniciou oficialmente o I Encontro de Mulheres Ribeirinhas do Baixo Madeira, com a formação de Mesa composta pela representante do Movimento Articulado de Mulheres do Médio e Baixo Madeira Sra. Chirlene Adelino do Nascimento representante do distrito de São Carlos, Priscilla Paulino Representando os administradores de distrito; Vania Ferreira representando a ESBR e Valdenice



Ferreira. Iniciando sua apresentação Chirlene Adelino destacou alguns avanços na área das políticas públicas a nível Estadual, porém, deu o mesmo destaque para a ausência destas políticas na região ribeirinha. Relatou as perdas desde a enchente de 2014, e cobrou as políticas públicas em todas as esferas na Saúde, na Educação, na Segurança Pública, na Comunicação, na Infraestrutura e finalizou destacando a necessidade de se rever o contrato dos barcos para o transporte da produção, que segundo ela, não atende as demandas da comunidade ribeirinha, uma vez que não transporta um dos principais produtos da região que é o peixe. Em resposta a secretária da SEAS afirmou a importância do serviço do barco e dos serviços prestados para toda população ribeirinha, e que ele deve ser ampliado para garantir a vida da população ribeirinha como atendimento de registro de documentos e entre outros. Fizeram uso da palavra as representantes dos distritos de: do distrito de Tira Fogo Marivane Reis ressaltou que o poder público precisa de uma política para garantir o transporte todo e qualquer tipo de produção do agricultor ribeirinho e cobrou, tanto na esfera Estadual quanto na Municipal, um plano de reconstrução das habitações moradores atingidos pela cheia de 2014. Demarcação Sra. Rozangela Correa Maia e Sra. Janismeire Costa M. Rego, cobraram profissionais para o posto de saúde e para a escola. Também fizeram uso da palavra as representantes do Distrito de Cujubim Sra. Andreia Eugenio de Souza; distrito de São Carlos Rosilene de Vieira da Silva; distrito de Nazaré Sra. Maria Cris Alves de Souza; comunidade de Boa Vitoria Maria de Nazaré; distrito de Calama Maria de Nazaré R. Pinto; De um modo geral foi consenso, na fala de todas as mulheres a ausência das políticas públicas no Baixo Madeira e destacaram a falta de segurança na região do baixo madeira, que tem contribuído para o aumento de casos de violência contra a mulher e o consumo drogas que invadem a família ribeirinha. Em síntese as demandas apresentadas foram citadas em todos os distritos do baixo Madeira, a saber: Ausência de uma política de saúde foi com relação a falta de atendimento médico no Baixo Madeira, e a impossibilidade de um atendimento de emergência para Porto Velho e nas Unidades de Pronto Atendimento – UPA quando há estrutura física não há presença de profissionais Medico, Enfermeiras, Agentes Comunitários, Dentistas. Com relação a comunicação destacaram o isolamento em que vivem, uma vez que a rede de telefonia funciona precariamente dificultando assim a comunicação, desta forma,



solicitaram a instalação e manutenção de aparelhos públicos telefônicos e da linha residências para viabilizar a comunicação. Ainda com relação a comunicação solicitaram pontos de internet a fim de oportunizar a realização dos cursos a distância. Entre as solicitações consta também a presença de um agencia da Caixa Econômica. Iluminação pública, pavimentação calçada, em todos os distritos pois aqueles distritos que tinha calçadas perderam depois da cheia de 2014. Reforma nas escolas e contratações para professores segundo relatou uma aluna a "escola está a cada dia se teorizando por falta de manutenção, equipamentos com defeito ventilador, quadro, refeitório, bebedor quebrado, salas de aula sem lâmpada, não possui quadra esportiva, biblioteca, salas de aula não há forro; a, merenda escolar é inconstante e os professores trabalham por amor a profissão pois não tem estrutura para eles ficarem" A urgência na reforma das escolas foi recorrente entre todas as falas. A moradora Janismeire Costa M. Rego falou da importância de ter uma escola fortalecida. Disse ainda que seus filhos tiveram que ir para Porto Velho para estudar e ela continua no distrito de Demarcação trabalhadora produção. A Sra. Cleomar Braga Gonçalves registrou o fato de que o acesso para as crianças irem para a escola foi interrompido pois a construção da ponte não foi concluída. Solicitou também a fiscalização nas voadeiras escolar pois não há o profissional para o monitoramento das crianças, e os coletes estão precários, colocando as crianças em risco de morte. Segundo Sra. Maria Salvina (Zezé) é necessário a autonomia para os distritos na escolha dos seus representantes, através de eleição direta para os administradores (as), bem como a presença de creches para as mães do Médio e Baixo Madeira. Representando Cujubim Sra. Andreia Eugenio de Souza, registrou sua indignação pela falta de políticas e na invisibilidade da população ribeirinha e que só é lembrado hora do voto. Segundo s.r. João Batista da Silva Carvalho registra a necessidade dos filhos de ribeirinhos e ribeirinhas de uma escola técnica agrícola, para que não precisem ir para cidade fazer um curso técnico e se distanciar da família e conseqüentemente no seu retorno poder atuar no campo. Na verdade, não há incentivo para nossos filhos e filhas a ficar morando nos distritos. Em respostas a solicitação a secretária da SEAS lamentou a ausência das demais instituições do poder público para ouvir o clamor daquelas mulheres. Em suas considerações garantiu que todas as solicitações feitas serão



avaliadas e encaminhadas para cada instituição pública, seja ela na esfera Estadual ou Municipal e entregue aos seus titulares. Finalizando o evento, a representante do PAJ Sandra Regina Nunes dos Santos, encaminhou a solicitação das mulheres para a criação de um fórum de Mulheres Ribeirinhas do Baixo Madeira, dentro da estrutura da SEAS, com representantes das instituições públicas e da sociedade civil. Feita a solicitação a secretaria acatou e se comprometeu publicamente em apoiar a criação do Fórum na forma que foi apresentado.

FIM DE TEXTO



Horário	PROGRAMAÇÃO	Instituição
<b>Dia 10</b>	<b>Programação do Barco</b>	
11:00	Saída de Porto Velho – Porto Cai N'agua	
12:30	Almoço	Barco
15:00	▪ Oficina sobre Saúde da Mulher	SESAU
16:00	▪ Palestra "Cidadania Integral para as Mulheres"	UNIR
16:30	▪ Palestra sobre violência Contra as Mulheres	Delegacia da Mulher
17:30	▪ Oficina sobre Cuidados com a Pele	C&C Cabelereiros
	▪ Mini-Curso de auto-maquagem	C&C Cabelereiros
19:00	Jantar	Barco
20:00	<i>Cinema a Bordo</i> Filme: <b>De pernas pro Ar</b> . O filme aborda as dificuldades para a mulher se manter no mercado de trabalho tendo que administrar a vida doméstica. <b>Depois da exibição, haverá debate sobre o conteúdo do filme.</b>	Arcadis
21:00	Show Musical: Patricia Voz e Violão	
<b>Dia 11</b>	<b>Programação do Evento</b>	
07:30	Café Regional em Demarcação	Distrito Demarcação
	Exposição e comercialização dos trabalhos Artesanais	Artesãs do Baixo Madeira
09:00	➤ <b>Abertura do Encontro: Distrito de Demarcação</b>	
	▪ Secretária de Estado da Assistência Social – SEAS	Valdenice D. Ferreira.
	▪ Coordenadora de Sócioeconomia da Energia Sustentável do Brasil – ESBR	Juliana de Oliveira.
	▪ Representante do Movimento de Mulheres do Médio e Baixo Madeira	Chirlene Adelino
	▪ Representante dos administradores de distritos do baixo madeira	Priscila Pantója.
	▪ Representante do distrito de Demarcação (sede do evento)	Rosângela Maia Correia
	▪ Representante da Universidade Federal de Rondônia – UNIR	Maria das Graças do Nascimento.
	▪ Federação dos Trabalhadores na Agricultura de Rondônia - FETAGRO	Isabel Soares
11:00	➤ <b>Apresentação dos Temas dos Pré-Encontros</b>	ARCADIS
11:30	➤ <b>Debate com convidados:</b>	Plenária do Encontro
	▪ Representante da Secretaria de Segurança Defesa e Cidadania	SESDEC

*sep*

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Representante da Secretaria de Estado de Educação</li> </ul>	SEDUC
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Representante do Barco do Transporte da Produção;</li> </ul>	SEAS
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Representante da Secretaria de Infraestrutura</li> </ul>	DEOSP
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Representante da Delegacia da Mulher</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formação do Fórum de Mulheres Ribeirinhas do Baixo Madeira- FMRBM</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Encaminhamentos</li> </ul>	Arcadis
13:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Encerramento do Encontro</b></li> </ul>	SEAS, ESBR e FMRBM
13:30	Almoço	Barco
14:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Entrega dos Computadores à Associação de Mulheres do Distrito de Demarcação - AMDD</li> </ul>	ESBR/AMDD
	<b>Programação do Barco - Retorno à Porto Velho</b>	
14:30	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Oficina sobre Segurança Alimentar</li> </ul>	SEAS
15:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Oficina para elaboração de Plano de Pequeno Negócios</li> </ul>	SENAR
16:00	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Palestra: Combate a Dengue, Chicungunha e Zika Virus e distribuição de materiais</li> </ul>	SESAU
19:00	Jantar	
20:30	Cine a Bordo Exibição do filme <b>"O AMOR E A FÚRIA"</b> . O filme mostra o drama de uma família cercada por problemas sociais, especialmente o machismo e a violência. <b>Depois da exibição, haverá debate sobre o conteúdo do filme.</b>	Barco
	Livre	



11 DE MARÇO 2016

**LISTA DE PRESENÇA 11 DE MARÇO 2016**

Nº	NOME	DISTRITO/COMUNIDADE	ASSINATURA
01	Paula Fátima da Silva	São Carlos V	[Assinatura]
02	Leandro Marais	Perto Velho	[Assinatura]
03	Rubens Bony	Perto Velho	[Assinatura]
04	Julio Teodoro dos Santos	Perto Velho	[Assinatura]
05	Cláudia Gomes da Silva	Perto Velho	Cláudia
06	Márcia Marques	Curubim	Márcia Marques
07	Antônia Maria de Souza	Curubim	Antônia Maria
08	Antônia Maria de Souza	Curubim	Antônia Maria
09	Thamilly Souza Alves	Nagaré	Thamilly
10	Mrs. Luis Alves de Souza	Nagaré	[Assinatura]
11	Angela Braga	Nagaré	Angela Braga
12	Christina Santos	Nagaré	Christina Santos
13	Evamilda Andrade	Nagaré	Evamilda Andrade
14	MEIRELLES RIBEIS	Nagaré	[Assinatura]

[Assinatura]

11 DE MARÇO 2016

Nº	NOME	DISTRITO/COMUNIDADE	ASSINATURA
15	Maria Vânia Souza	de nozaré	Mª Vânia
16	Maria Eduarda	de nozaré	Mª Eduarda
17	Repro Borstos	de nozaré	<i>[Signature]</i>
18	Arubier Cruzônio de Souza	de nozaré	<i>[Signature]</i>
19	Adrieli Taryane Eugênia dos Santos	Eugêlinim	Adrieli
20	Lucyze Helene Eugênia Santos	Eugêlinim	Lucyze
21	Márcia Helena Proença F	São Miguel	Márcia Helena
22	Maria Valda Ramos Leira	Eugubim grande	MRL
23	Rosemary Ramos Oliveira	Demarcação	RANDINEIRO
24	Elina Silva Soares Sagundes	Demarcação	
25	Marinalva Castro dos Santos	Demarcação	Marivalva Castro
26	Mariniane Castro dos Santos	Demarcação	
27	Dani Edson de Novelli Pires	Colônia	<i>[Signature]</i>
28	Ygor de Aguiar dos Santos	Peladão	<i>[Signature]</i>
29	Alma Marques Lourenço	Demarcação	<i>[Signature]</i>

*[Handwritten signature]*



11 DE MARÇO 2016

Nº	NOME	DISTRITO/COMUNIDADE	ASSINATURA
30	José Benedito dos Santos	Demarcação	
31	Maria Madalena dos Santos	Belorá	
32	Waldemar Silva	Estomas	WRS
33	Raimundo J.M. Pinto	Demarcação	
34	Antônia Rosineide Ribeiro dos Santos	Demarcação	
35	Jailda Alves Yunqueira	Jacimópolis II	
36	Françoisa Maria King	Porto Velho - Rio	King
37	Mª Valdeci Luiz P. Lima	Porto Velho Bemv's 4	
38	Mª Helena Prestes	São Miguel	Mª Helena
39	Maria de Jesus Batista dos Santos	Terra Firme	
40	Ana deus da Silva Ferreira	Montana	
41	Maria Luíza Gonçalves dos Santos	Cupubim	
42	Filomena Castro dos Santos	Demarcação	
43	Maria do Carmo Soares dos Santos	Cupubim	
44	Wislana Santos Monteiro	Demarcação	

de

11 DE MARÇO 2016

Nº	NOME	DISTRITO/COMUNIDADE	ASSINATURA
45	Alessandra de Oliveira Gonçalves	Boa vitória	
46	Alexsandra Soares Pontes	Boa vitória	Alexsandra
47	Monique Estilvam dos Santos Zurbino	Cupubim grande	
48	Márcia Emily dos Santos	Cupubim grande	
49	Eliane Maria da Silva dos Santos	Boa Vitória	Eliane
50	Aleane Soares Pontes	Boa vitória	Aleane
51	Raymondinha dos Guimarães	Demarcação	
52	Tainá T. Pinheiro	Universidade Federal de RO	
53	Margarida Gomes S. M. Silva	Universidade Federal de Rondônia - (M&S)	
54	Adriana Fabiana Pontes de Sousa	Universidade Federal de	
55	Denyza Góes dos Santos	Cupubim grande	
56	Quênia Aires dos Santos	Colônia	
57	Quênia Aires dos Santos	Colônia	
58	Marcia Mariana Botelho	Colônia	
59	Rosely Rosane da Costa	Colônia	

AC



11 DE MARÇO 2016

Nº	NOME	DISTRITO/COMUNIDADE	ASSINATURA
60	Maria de Fátima R. Pato	Coloma	
61	Francisca Teresinha Praga	Nazari	
62	Luíza Gomes dos Santos	Nazari	
63	Elinda Albino de Castro	Demarcção /	Elinda de
64	Carina do Carmo A. Freixo	Carallante / PUH	
65	Mª Eduarda A. de Freitas	Carallante / PUH	Mª Eduarda
66	Julene Spachado Spig	Porto Velho / PUH	
67	Mª do Rosário G. da Rocha	Demarcção	
68	Verônica Valente de Castro	Demarcção	Verônica
69	Edinaldo Neto Valente	Demarcção	Edinaldo
70	Maria Madalena dos Santos	Patoa	
71	Deja M. B. dos Santos	CUJUBI - GRANA	DEJA
72	Elaine dos Santos	Demarcção	Elaine
73	Maria Ilza Siqueira dos Santos	demarcção	Ilza
74	Tamaru Gabriela Silveira	Demarcção	Tamaru

*Handwritten signature/initials*

11 DE MARÇO 2016

Nº	NOME	DISTRITO/COMUNIDADE	ASSINATURA
75	Elisvane Agostinho dos Santos	DISTRITO DO DEMARCAÇÃO	Elisvane
76	MAEIVANI DOS REIS DA SILVA	LIRA FOGO / NAZARÉ	Maeviani Reis
77	Maria de Jesus Soares dos Santos	DISTRITO DE DEMARCAÇÃO	
78	Bebel Cristina da Silva	Porto Velho	Bebe
79	Marlene Santos da Silva	Demarcação	Marlene
80	Elisvane dos Santos	Demarcação	
81	Ducimar Gomes da Silva	Boa Vitória	
82	Elisvane Soares	Boa Vitória	
83	Elisvane Soares	Porto Velho	Elisvane Soares
84	Leilene de Jesus da Silva	D. São Carlos	
85	Família Sarciano C. de Lima	Demarcação	
86	Francine Luiz Moraes	FVH / EMATER	
87	Francine Moraes	FVH / SEAS / CEDM	
88	Francine de Souza Martins	FVH	
89	Viviane Porto de Lima	EMATER / RO	Viviane P. de Lima

See



**MULHERES RIBEIRINHAS**  
Movimento Articulado de Mulheres Ribeirinhas do Médio e Baixo Madeira

**1 ENCONTRO DE MULHERES DO MÉDIO E BAIXO MADEIRA**  
Mulheres e o Desenvolvimento Socioambiental

USINA **JIRAU**

Energia Sustentável do Brasil

**ARCADIS**  
Soluções em Energia e Meio Ambiente

**CONACOBAM**  
Associação de Mulheres do Distrito de Demarcação

ASSOCIAÇÃO DE MULHERES DO DISTRITO DE DEMARCAÇÃO  
**AMDD**

Assistência e do Desenvolvimento Social  
Secretaria de Estado de  
**RONDÔNIA**  
Governo do Estado

11 DE MARÇO 2016

Nº	NOME	DISTRITO/COMUNIDADE	ASSINATURA
90	Amélia Teves Garcia	Colama	<i>[Signature]</i>
91	Rosilda Pontaja	Colama	<i>[Signature]</i>
92	Maria Dalvina G. Silva	Demarcação	<i>[Signature]</i>
93	MAKIA ALCINIA ALVES DE SOUZA	DEMARCAÇÃO	
94	Lydia Soares Lopes Oliveira	Estação X Saravá	<i>[Signature]</i>
95	MARLENE COSTA DA RÊGO	Bom Jardim	<i>[Signature]</i>
96	Marcelina N. Lima	Gras Dep. Lázaro - ALE	<i>[Signature]</i>
97	Rozângela Araújo	Demarcação	<i>[Signature]</i>
98	Pedro Camargo	Demarcação	<i>[Signature]</i>
99	Normando Freitas de Lira	Porto Velho	<i>[Signature]</i>
100	Elaine de Souza Ferreira	Porto Velho	<i>[Signature]</i>
101	Luizana Aparecida de S Costa	Porto Velho	<i>[Signature]</i>
102	Christine B Lima	PORTO VELHO	<i>[Signature]</i>
103	Pauline Nascimento	São Carlos/Caracolante	<i>[Signature]</i>
104	Jana Ortiz	Porto Velho	<i>[Signature]</i>

*[Handwritten mark]*

**MULHERES RIBEIRINHAS**  
Movimento Articulado de Mulheres Ribeirinhas do Médio e Baixo Madeira

**1 ENCONTRO DE MULHERES DO MÉDIO E BAIXO MADEIRA**  
Mulheres e o Desenvolvimento Socioambiental

USINA **JIRAU**  
Energia Sustentável do Brasil

**ARCADIS**  
Soluções em Energia e Meio Ambiente

**COMACOBAM**  
Associação de Mulheres do Distrito de DEMAÇÃO

ASSOCIAÇÃO DE MULHERES DO DISTRITO DE DEMAÇÃO  
**AMDD**

**RONDÔNIA**  
Governador do Estado

Secretaria de Estado de Assistência e do Desenvolvimento Social

11 DE MARÇO 2016

Nº	NOME	DISTRITO/COMUNIDADE	ASSINATURA
105	Thaís Soares Cruz	Porto Zelho	Thaís
106	Valdenice Demônico Ferreira	Campos Novos de RAO	Valdenice
107	Sandra Pessas de S. S.	PUH	Sandra
108	Sandra Regina Nave dos Santos	PAJ	Sandra
109	Sandra Regina Nave dos Santos	PUH	Sandra
110	Helena P. Felix	Demarções	Helena
111	Franciele Ferreira da Silva	Mutunz	Franciele
112	Felipe Melo de G. G.	Demarções	Felipe
113	Priscila Leopoldo de Castro Felix	Demarções	Priscila
114	Amélia Ketyro	Demarções	Amélia
115	Alicia Soares Fagundes	Demarções	Alicia
116	Camilla Luiza Guimarães	Demarções	Camilla
117	Brenda Santos Coelho	Demarções	Brenda
118	Joel Volante de Castro	D.M.C.	Joel
119	Alicia Navecer de S. S.	Demarções	Alicia

*Handwritten signature*



**MULHERES RIBEIRINHAS**  
Movimento Articulado de Mulheres  
Ribeirinhas do Médio e Baixo Madeira

**1º ENCONTRO DE MULHERES DO MÉDIO E BAIXO MADEIRA**  
Mulheres e o Desenvolvimento Socioambiental

USINA  
**JIRAU**

Energia Sustentável  
do Brasil

**ARCADIS**  
Soluções em Energia e Meio Ambiente



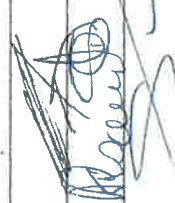

**CONACOBAM**  
Associação de Mulheres do Distrito de Demarcação

ASSOCIAÇÃO DE MULHERES DO DISTRITO DE DEMARCAÇÃO  
**AMDD**

**RONDÔNIA**  
Estado  
Governador  
Mário Sérgio

Secretaria de Estado de Assistência e do Desenvolvimento Social

11 DE MARÇO 2016

Nº	NOME	DISTRITO/COMUNIDADE	ASSINATURA
120	Andri Alves da Souza	Demarcação	
121	Rubio Amendo S. Lagundes	Demarcação	
122	Marcia Leni		
123	Melina Maria da Silva	PH - DEMARCAÇÃO	
124	Sandra Regina Nunes dos Santos	PH. Arcadis	
125	SIMONE PEREIRA DA SILVA	ARCADIS	
126			
127			
128			
129			
130			



**LISTA DE PRESENÇA**

**PAUTA DE REUNIÃO: Estratégias Comerciais da CEDRA DE \* PAA x FEDERAÇÃO AGRICOLA/RD.**

**LOCAL: FAPERON - FEDERAÇÃO DA ABRICOLAÇÃO DE RONDÔNIA** MORARIO: 09:00 DATA: 05/10/15

Nº	NOMES	PROGRAMA	CONTATO	ASSINATURA
01	Quares Alberto	ARCADIS / PAA / PAF	9288 7922	<i>Alberto</i>
02	Rozil Miranda Soares	FAPERON - RD.	9905 8985	<i>Rozil Miranda Soares</i>
03	Fabrizia Pacheco	Sindical	3229 0515	<i>Fabrizia</i>
04	Gerson Alves	Sindicato Rural	3229 0515	<i>Gerson Alves</i>
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				

*ky*



### ANEXO III - REGISTRO FOTOGRÁFICO



**Foto 1** - Reunião com a CONAB para inclusão da COOMADE no PAA em Porto Velho, no dia 03 de novembro de 2015.



**Foto 2** - Reunião com a CONAB para inclusão da COOMADE no PAA em Porto Velho, no dia 03 de novembro de 2015.



**Foto 3** - Reunião na SUPEL/RO para tratar da participação da COOMADE nos pregões eletrônicos do governo, dia 04 de dezembro de 2015.



**Foto 4** - Reunião na SUPEL/RO para tratar da participação da COOMADE nos pregões eletrônicos do governo, dia 04 de dezembro de 2015.



**Foto 5** - Reunião com a Secretária da Secretaria de Estado Assistência Social e Desenvolvimento - SEAS, em 22 de março de 2016.



**Foto 6** - Reunião com a Secretária da Secretaria de Estado Assistência Social e Desenvolvimento - SEAS, em 22 de março de 2016.

*sup*



**Foto 7** – Reunião da nutricionista do PAJ na Coordenadoria de Vigilância Sanitária, dia 18 de janeiro de 2016.



**Foto 8** – Reunião da nutricionista do PAJ na Coordenadoria de Vigilância Sanitária, dia 18 de janeiro de 2016.



**Foto 9**– Reunião com o SENAI para solicitar curso de calderista, em 15 de fevereiro de 2016.



**Foto 10** – Reunião com o SENAI para solicitar curso de calderista, em 15 de fevereiro de 2016.



**Foto 11** – Reunião com a AGEVISA - SEAS, em 02 de março de 2016.



**Foto 12** – Reunião com a AGEVISA - SEAS, em 02 de março de 2016.

*Handwritten signature or initials in blue ink.*



**Foto 13** – Reunião com secretário da Secretária Municipal de Meio Ambiente - SEMA, em 09 de março de 2016.



**Foto 14** – Reunião com secretário da Secretária Municipal de Meio Ambiente - SEMA, em 09 de março de 2016.

*Handwritten signature in blue ink.*



**LISTA DE PRESEÇA**

**PAUTA DE REUNIÃO:**

ESTRATÉGIAS DE IMPLEMENTAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO PAA - COPAB / RO

LOCAL COPAB - COMP. NACIONAL DE ABASTECIMENTO

HORARIO: 09:40

DATA: 03/11/2015

Nº	NOMES	LOCALIZAÇÃO	CONTATO	ASSINATURA
01	<i>[Handwritten signature]</i>		9288 7922	<i>[Handwritten signature]</i>
02	<i>[Handwritten signature]</i>	COPAB - RO	9207 2034	<i>[Handwritten signature]</i>
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				

*[Handwritten signature]*

**ATA DE REUNIÃO SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMPRAS E LICITAÇÕES DO ESTADO DE RONDÔNIA. SUPEL.**

**Local:** Superintendência Estadual de Compras e Licitações do Estado de Rondônia – SUPEL

**Data:** 04 de dezembro de 2015

**Participantes:** Sra. Vanessa Duarte Ermenegildo - Pregoeira Oficial do Estado/SUPEL; Sra. Patrícia Martins - Departamento Cadastros SUPEL. e Moises Moreira da Silva

**Hora de Início:** 09:hs

**Elaborado por:** Sheila Dolores Tristão

**PAUTA:** Processos para Habilitação e Cadastramento empresas para participação em pregões eletrônicos, licitações e outros.

O consultor Sr Moises Moreira da Silva reuniu-se na sede da Superintendência Estadual de Compras e Licitações do Estado de Rondônia. SUPEL Porto Velho/RO, com a Sra. Vanessa Duarte Ermenegildo - Pregoeira Oficial do Estado/SUPEL; Sra. Patrícia Martins - Departamento Cadastros SUPEL, para tratar Processos Exigíveis para Habilitação e Cadastramento Empresas para Participação em Pregões Eletrônicos, Licitações e outros. No primeiro momento o consultor pediu para as representantes da SUPEL maiores esclarecimentos dos procedimentos para que empresa jurídicas, como a Cooperativa – COOMADE que precisa realizar a comercialização eletrônica, pregões e licitações dos produtos finais de todas as Agroindústrias do Médio e Baixo Madeira, Sra. Vanessa certifica que para toda e qualquer empresa jurídica ou pessoa física poderão participar de pregoes eletrônicos e licitações, desde que atenda exigências em primeiro lugar do EDITAL em que estiver participando do processo eletrônico; enfatiza e reafirmou que para empresas jurídicas, entre elas as Cooperativas, no caso a COOMADE, para estar habilitada e cadastrada para participações em comercialização eletrônica como pregões e licitações, a empresa deverá estar toda regularizada em termos de documentações, como exemplo: Alvarás; Licenças; Registros Jucer, Receita Federal, Estadual e Prefeitura. Estar com Livros de Registros Atualizados ref. exercícios fiscais e financeiros. Certidões Negativas Federal, Estadual e Municipal. Possuir também quando exigido, o Atestado de Capacidade Técnica. Sra: Vanessa enfatizou também que os Diretores da Cooperativa não podem estar respondendo a algum processo criminal que desabone o mesmo como ocupante de cargo diretivo.

**FIM DE TEXTO**

*Sheila*

LISTA DE PRESENÇA 04-12-2015

LOCAL: Supel - Suplementares Estadual Compras e licitações Estado de Rondônia

PAUTA: HABILITAÇÃO E CADASTRO PARA PARTICIPAÇÃO EM NEGÓCIOS ELETRÔNICOS.

Nº	NOME	INSTITUIÇÃO	CONTATO	EMAIL	ASSINATURA
01	Luciana Alves	ARCADIS	92887922	marissilva@marina.com.br	<i>[Signature]</i>
02	Anderson Duarte Ermengildo	Supel	3216-5366	3216-2220 - SUPEL@SUPEL.RO.GOV.BR	<i>[Signature]</i>
03	Patricia Pereira Martins	Supel	3216-5144	SUPEL@SUPEL.RO.GOV.BR	RO.GOV.BR
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

OBS: E-mail SUPEL = SUPEL@SUPEL.RO.GOV.BR

*[Signature]*

Ofício 001- 2015- ARCADIS

Porto velho 14 de dezembro de 2015

Ao Ilmo.

Antônio Lucio Lima

Presidente: Cooperativa de Agroextrativismo do Médio e Baixo Madeira - COOMADE

**Assunto:** Relação de Documentos para Participações de Pregoes Eletrônicos e Licitações.

De acordo com as informações recebidas durante reunião na Superintendência Estadual de Compras e Licitações do Estado de Rondônia SUPEL, realizada pelo consultor Sr. Moisés Moreira da Silva, contratado pelo Programa de Ações à Jusante, para a comercialização dos produtos da Cooperativa de Agroextrativismo do Médio e Baixo Madeira – COOMADE estará apta para participar nos processos de comercialização pela internet bem como nos pregões eletrônicos e licitações, desde que esteja com os documentos exigidos.

Para tanto, segue os documentos exigidos para as providências necessárias a fim de participar do processo licitatório, a saber:

ÍTEM	DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA PARTICIPAR DO PREGÃO ELETRÔNICO:
01	Registro na Junta Comercial <b>ATUALIZADO</b> ;
02	Alvará e ou Licença da prefeitura Municipal <b>ATUALIZADO</b>
03	Licença e ou Alvará da Vigilância Sanitária (se for o caso)
04	Registro na Secretaria Estadual da Fazenda e Finanças
05	Registro na Secretaria Municipal da Fazenda
06	Registro e ou Licença ou Certificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (quando exigido em edital)
07	Atestado de Capacidade Técnica (quando exigido em edital)
08	Outros registros (conforme Edital solicitar)
09	Estar de posse de todas as Certidões Negativas
10	Certidão Negativa Órgão Federal (INSS; CAIXA; PGFN)
11	Certidão Negativa Órgão Estadual (FAZENDA)
12	Certidão Negativa Municipal( ISSQN)

Desde já agradecemos, sem nada mais pelo momento, nos colocamos a inteira disposição

Atenciosamente



Sandra Regina Nunes dos Santos

Coordenadora Técnica do Programa de Ações à Jusante – P.A.J



Be 14-12 2015



**ATA DE REUNIÃO SECRETARIA DE ESTADO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL (SEAS)**

**Local:** Secretaria de Estado de Assistência Social (SEAS)

**Data:** 15 de dezembro de 2015

**Participantes:** Sra. Oneti Maciel Alves (Gerente Políticas das Mulheres – SEAS Sr. Massino Mesquita (Coordenador da Assistência Social) Sra. Daiane Gomes da Silva (SEAS-RO) Sra. Valdenice Domingos Ferreira (SEAS – RO) Sra. Marionete Jana Assunção (SEAS – RO) Sra. Sandra Regina Nunes dos Santos Coordenadora do PAJ e Rogerio Danin (Técnico Analista Ambiental)

**Hora de Início:** 10:hs

**Elaborado por:** Sandra Regina Nunes dos Santos

**PAUTA:** Parceria para atividade relativa ao 08 de março de 2016 mulheres do Médio e Baixo Madeira:

Com o objetivo de potencializar as ações que tratam da organização e fortalecimento das mulheres do baixo Madeira, o PAJ articulou uma reunião com a secretaria da Secretaria de Estado de Assistência Social – SEAS, Sra. Valdenice Domingos Ferreira e sua equipe técnica formada por Sra. Oneti Maciel Alves (Gerente Políticas das Mulheres), Sr. Massino Mesquita (Coordenador da Assistência Social) Sra. Daiane Gomes da Silva Sra. Valdenice Domingos Ferreira Sra. Marionete Jana Assunção.

Na oportunidade discutiram-se aspectos econômicos, políticos e sociais, o desenvolvimento rural sustentável, a violência contra a mulher e acesso à educação, onde o PAJ, através da Coordenadora Técnica Sandra Regina, cobrou a presença das políticas públicas que promovam o desenvolvimento e empoderamento da mulher ribeirinha. Ainda solicitou a parceria da SEAS nas ações do PAJ para o ano de 2016.

Após ouvir detalhadamente a apresentação das ações do PAJ para as mulheres ribeirinhas a Secretária se colocou a disposição para a parceria e designou uma profissional de serviço social para acompanhar os trabalhos, levantar as demandas a fim de executarem as ações. Finalmente, parabenizou a iniciativa do Programa e colocou a secretaria como parcerias nas ações.

**ENCAMINHAMENTOS:** Buscar parceria com Secretaria Especial de Políticas Públicas para Mulheres –SPM

**FIM DE TEXTO**





**LISTA DE PRESENÇA**

N	NOMES	LOCALIZAÇÃO	HORÁRIO:	CONTATO	DATA	ASSINATURA
	<b>PAUTA:</b> Planejamento Produtivos das Mulheres do Médio Baixo Madeira <b>LOCAL:</b> Secretaria do Estado de Assistência Social - SEAS					
01	Grêti Moacil Leves	Ger. Mulher Seas	9315-9922		15-12-2015	
02	Márcia A. Mesquita	Coord. Assist. Social	8473-2722			
03	Caroline Gomes da Silva	SEAS - RO	8119-0982			
04	Valdineia Dominges Ferreira	SEAS - RO	8482-9937			
05	Fátima Patrícia Lima	SEAS - RO	3216-5245			
06	Marionete Jansen Atanção	Seas - RO	8482 0133			
07	Adelino da - Celso	ARCADIS	9329 2267			
08	Sandra Regina Nunes Sousa	Precedis	9961-1851			
09						
10						

*Handwritten signature*

**LISTA DE PRESENÇA**

**PAUTA DE REUNIÃO:**

LOCAL: SEAS		HORARIO: 9.00h 1		DATA: 22/02/16	
Nº	NOMES	PROGRAMA	CONTATO	ASSINATURA	
01	Leandro Moais Dos Neves	Associação de Comunidade	69-9316-3303		
02	Cláudio Firmiano Medeiros	COSAN	69-99233803		
03	Rogério Vieira de Jesus	SEAS	69-99747356		
04	Valdemir Domingos Serrano	SEAS	69-3482-9937		
05	Paulo Moisés Sales	SEAS	69-9315-9922		
06	Sandra Regina Nogueira	ARCADIS	69-9289-7067		
07	Adilson de Jesus	ARCADIS	69-9229-9211		
08					
09					
10					
11					
12					
13					

**ATA DE REUNIÃO SECRETARIA DE ESTADO ASSISTÊNCIA SOCIAL E  
DESENVOLVIMENTO – SEAS**

**Local:** Secretaria de Estado Assistência Social e Desenvolvimento – SEAS

**Data:** 22/03/2016

**Participantes:** SEAS Valdenice D. Ferreira, Eliane Gomes da Silva ARCADIS  
Sandra Regina Nunes dos Santos e Rogerio Danin Rodrigues

**Horário de início:** 15:00 hs.

**Elaborado por:**

**Pauta:**

Reunião realizada no dia 22 de abril na Secretaria de Estado de Assistência Social e Desenvolvimento, com a presença da secretária da SEAS Valdenice D. Ferreira e a coordenadora de Políticas de Direitos Humanos Sra. Eliane Gomes da Silva e a equipe do PAJ Sandra Regina Nunes dos Santos e Rogerio Danin Rodrigues, a fim de tratar da criação e composição do Fórum de Mulheres Ribeirinhas do Baixo Madeira, conforme acordado no I Encontro de Mulheres Ribeirinhas do Baixo Madeira. Na oportunidade foi reafirmada, por parte da Secretária Valdelice, tanto a criação quanto a estrutura do Fórum dentro da estrutura da SEAS de forma paritária, ou seja, 50% de representantes do setor público e 50% de representantes de instituições de caráter civil, com trabalhos desenvolvidos e de interesse da mulher, incluindo representantes de mulheres do baixo Madeira. e foi agendado um novo encontro com representantes das mulheres ribeirinhas do Baixo Madeira no dia 18 de abril para a entrega forma da Carta Aberta das Mulheres Ribeirinhas à SEAS.

**ENCAMINHAMENTOS:** Dia 18 de abril será entregue a Carta Aberta à Secretária da SEAS.

FIM DE TEXTO:



**LISTA DE PRESENÇA**

PAUTA DE REUNIÃO: *Criação do Fórum de Mulheres Ribeirinhas do Brejo Moderno*

*SEAS*

HORARIO:

DATA: *22-03-2016*

Nº	NOMES	INSTITUIÇÃO	CONTATO	ASSINATURA
01	<i>Talderice D. Ferreira</i>	<i>SEAS</i>	<i>8482-9937</i>	<i>[Signature]</i>
02	<i>Quiana Gomes da Silva</i>	<i>SEAS</i>	<i>8119-0982</i>	<i>[Signature]</i>
03	<i>Sandra Regina Neres Costa</i>	<i>PAJ</i>	<i>9961-1891</i>	<i>[Signature]</i>
04	<i>Roberto Maria [Signature]</i>	<i>PAJ</i>	<i>9925-9161</i>	<i>[Signature]</i>
05				
06				
07				
08				
09				
10				

*[Signature]*



---

**ATA DE REUNIÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - VIGILANCIA SANITARIA –  
SEMUSA**

**Local: Vigilância Sanitária – SEMUSA**

**Data:** 18 de janeiro 2016

**Participantes:** Sra. Ana Paula S. do N. Sanchez (Nutricionista Departamento da Divisão de Controle de Alimentos (DICA), Sra. Lidiane Feitosa (Consultora Nutricionista

**Horário de início:** 11: hs.

**Elaborado por:** Rogerio Danin

**Pauta: Informações para o processo de Boas Práticas das Agroindústrias de Castanha, Polpa de Frutas e Farinha.**

No dia 18 de janeiro de 2016, a Nutricionista contratada pelo Programa, Sra. Lidiane Feitosa, reuniu-se com a Responsável Técnica pelo Departamento da Divisão de Controle de Alimentos (DICA) da Secretaria Municipal de Saúde (SEMUSA), Nutricionista Ana Paula S. do N. Sanchez, para alinhamento do processo de licenciamento das agroindústrias. Na ocasião a representante da SEMUSA informou a necessidade que os Diretores da Agroindústria realizem a capacitação de Boas Práticas antes da inauguração, uma exigência para que tenham as mesmas informações dos funcionários quanto a importância de EPIs (Equipamento de Proteção Individual) e segurança alimentar. Segundo a Técnica responsável pelo Departamento, esta exigência justifica-se pelo fato de que os donos do negócio devem ter as informações necessárias para cobrar a postura segura no empreendimento. A Vigilância Sanitária exige a apresentação dos certificados e do Manual de Boas Práticas. Como encaminhamento desta atividade, o PAJ programará uma capacitação para toda a direção da COOMADE.

**ENCAMINHAMENTOS: Não houve encaminhamentos.**

FIM DE TEXTO



LISTA DE PRESEÇA

PAUTA DE REUNIÃO:

Informações para as Boas práticas das agroindústrias.  
 Local: Associação Simulada - SEMUSA.

Nº	NOMES	LOCALIZAÇÃO	CONTATO	DATA: 12-01-2016	ASSINATURA
01	Jana Paulo S. do N. Sanchez	SEMUSA/VISA	3901-2886		
02	Luciane Brito Feitor	ARCADIS	9265-0424		
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					

*Handwritten signature*

## PORTARIA 1210/06 - SMS - Manual de boas práticas

A Secretária Municipal da Saúde, no uso de suas atribuições legais e,

Considerando a necessidade de compatibilizar as ações de vigilância sanitária à legislação federal, estadual e municipal, em especial aquela que organiza o Sistema Único de Saúde - SUS e atribui ao Município a execução das ações de vigilância sanitária;

Considerando a responsabilidade do fabricante, do distribuidor e do comerciante quanto à qualidade e segurança dos alimentos produzidos, garantida pelo Código de Defesa do Consumidor; e

Considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de vigilância sanitária no controle de alimentos e bebidas, visando a proteção da saúde da população e as prioridades locais,

**RESOLVE:**

Art.1º - Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas, que estabelece os critérios e parâmetros para a produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de alimentos e bebidas.

Art.2º - Os estabelecimentos em que são realizadas quaisquer das operações descritas no art. 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, bem como os procedimentos operacionais padronizados, de acordo com o presente regulamento e atendendo a legislação federal e estadual pertinentes.

Art.3º - As boas práticas a que se referem o presente Regulamento devem ser específicas para cada atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:

- a. controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- b. controle de situações de risco à saúde do empregado;
- c. controle de situações de risco ao meio ambiente;
- d. obrigatoriedade de informação ao consumidor.

Art.4º - A desobediência ao disposto nesta Port. configura infração de natureza sanitária, nos termos do Código Sanitário.

Art.5º - Esta Portaria entrará em vigor na data da publicação, revogando-se as disposições em contrário.

ANEXO I

### REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

#### I - OBJETIVO

O presente regulamento estabelece os requisitos essenciais de boas práticas na produção de alimentos, a fim de subsidiar as ações da Vigilância Sanitária, estabelecendo os critérios de higiene, as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, e os procedimentos operacionais



padronizados para alimentos, visando prevenir e proteger a saúde do consumidor, a saúde do trabalhador e, ainda, preservar o meio ambiente.

## 2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente regulamento aplica-se, quando for o caso, a toda pessoa física e jurídica que possua pelo menos um estabelecimento onde seja realizada alguma das seguintes operações: produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de produtos na área de alimentos.

## 3 - REFERÊNCIA

Dec. Lei 986, de 21/10/69 - Institui normas básicas sobre alimentos.

Lei 6437, de 20/08/77, e suas alterações - Configura as infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências. Brasília, DF.

Lei Estadual 6134, de 02/06/88 - Dispõe sobre a preservação dos depósitos naturais de águas subterrâneas do Estado de São Paulo. SP.

Lei Federal 8078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor. Brasília, DF, BR.

Lei Federal 8080, de 19/09/90 - Lei Orgânica de Saúde. Brasília, DF, BR.

Lei Federal nº 8069, de 13/7/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente. DF, BR.

Lei Mun. 11.345, de 14/04/93 - Dispõe sobre a adequação das edificações à pessoa portadora de deficiência e dá outras providências. São Paulo, SP, BR.

Lei Complementar Estadual 791, de 09/03/95 - Código de Saúde do Estado de São Paulo.

Lei Federal 9.294, de 15/07/96 - Restrições ao uso e à propaganda de produtos fumíferos, bebidas alcoólicas, medicamentos, terapias e defensivos agrícolas, nos termos do parágrafo 4º do art. 220, da Constituição Federal. Brasília, DF, BR.

Lei Municipal 12.363, de 13/6/97 - Dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de cardápio impresso em Braille em bares, restaurantes, lanchonetes, hotéis e similares, no Município de São Paulo.

Lei Estadual 10.083, de 23/09/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo. SP, BR.

Lei Federal 9782, de 26/01/99 - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília, DF.

Lei Mun. 13.264, de 02/01/02 - Dispõe sobre a instituição do Programa Municipal de Combate e Prevenção à Dengue e dá outras providências, SP, BR.

Lei Mun. 13.725, de 09/01/04 - Código Sanitário do Município de São Paulo, BR.

Lei Mun. 13.478, de 30/12/02 - Dispõe sobre a organização do Sistema de Limpeza Urbana do Município de São Paulo, cria e estrutura seu órgão regulador, autoriza o Poder Público a delegar a execução dos serviços públicos mediante concessão ou permissão: institui a Taxa de Resíduos Sólidos Domiciliares - TRSD, a Taxa de Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde - TRSS e a Taxa de



Fiscalização dos Serviços de Limpeza Urbana -FISLURB, cria o Fundo Municipal de Limpeza Urbana - FMLU e dá outras providências.

Lei Mun. 13.522 de 19/02/03 - Dá nova redação a dispositivos e aos anexos da Lei 13.478, de 30/12/02.

Dec. Mun. 40.497, de 27/04/01 - Permite, para fins de doação, a reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos. SP, BR.

Dec. Mun. 41 647, de 31/01/02 -. Dispõe sobre o Cadastro Municipal de Vigilância Sanitária e dá outras providências. SP, BR.

Resolução RDC 163, de 01/09/01 - MS/ANVISA - Regulamento técnico para produtos saneantes fortemente ácidos e fortemente alcalinos. Brasília, DF, BR.

Resolução 22, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de alimentos. DF, BR.

Resolução 23, de 15/03/00 - MS, ANVISA, alterada pela Resolução RDC 278, de 22/9/2005 - Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de alimentos. DF, BR.

Port. 518, de 25/03/04 - MS - Estabelece Procedimentos e Responsabilidades relativas ao Controle e Vigilância da Qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.

Resolução RDC 259, de 20/09/02 - MS, ANVISA - Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados. DF, BR.

Resolução RDC 275, de 21/10/02 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos de alimentos e à lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF, BR.

RDC 2, de 08/01/03 - MS/ANVISA - Regulamento técnico para fiscalização e controle sanitário em aeroportos e aeronaves. DF, BR.

Resolução RE 09, de 16/01/03 - MS/ANVISA - Orientação técnica sobre padrões referenciais de qualidade do ar interior em ambientes climatizados artificialmente, de uso público e coletivo. DF, BR.

Resolução 216, de 15/09/04 - MS/ANVISA - Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação. DF, BR.

Port. MS 15, de 23/08/88, e suas alterações - MS/SVS - Dispõe sobre o registro dos saneantes domissanitários com ação microbiana. DF.

Port. 1428, de 26/11/93 - MS/SVS - Regulamento técnico sobre inspeção sanitária, boas práticas de produção e/ou prestação de serviços e padrão de identidade e qualidade na área de alimentos. Brasília, DF.

Port. 3214 de 8/07/1978 - MTb. - Aprova as normas regulamentadoras - NR - do capítulo V, do Título II, da CLT relativas à Segurança e Medicina do Trabalho.



Port. 24, 29/12/94 da SSST Ministério do Trabalho e Emprego - NR-7- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, Brasília, DF, BR.

Port. 25, 29/12/94, da SSST - MTb - NR- 9 - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais. DF, BR.

Port. 6/83 - NR-10 - MTb - sobre equipamento de proteção individual - EPI.

Port. 12/83 - NR-10 - MTb - Dispõe sobre instalações e serviços em eletricidade.

Port. 12/83 - NR-12 - MTB - Dispõe sobre máquinas e equipamentos.

Dec. 1255, de 29/12/94 - MTB - Dispõe sobre a proteção de máquinas.

Port. 23 de 26/04/1995 - NR-13 - MTB - Dispõe sobre caldeiras e vasos de pressão.

Port. 12 de 12/11/1979 - NR-14 - MTb - Dispõe sobre fornos.

Port. 3214 de 8/07/1978 - NR-15 - MTb - Dispõe sobre atividades e operações insalubres.

Ministério do Trabalho e Emprego - Port. 3751, de 23/10/1990 - NR- 17 - Ergonomia - estabelece parâmetros que permitam adaptação das condições de trabalho às características psicofisiológicas dos trabalhadores.

Ministério do Trabalho e Emprego - Port. 3214 de 8/07/1978 - NR-23 - sobre proteção contra incêndios.

Ministério do Trabalho e Emprego - Secretaria de Inspeção do Trabalho - Nota Técnica 03/DSST/SIT de 18/03/2004, Brasília - refrigeração industrial por amônia.

Ministério do Trabalho. Port. NR-7/ SSMT 24, de 20/12/94, Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. 304, de 22/04/96. Estabelece a temperatura máxima para o fornecimento de carnes e miúdos de bovinos, suínos e bubalinos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. 89, de 15/07/96. Institui o programa de distribuição de carnes bovina e bubalina ao comércio varejista. Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. 90, de 15/07/96. Institui a Obrigatoriedade de afixação de etiquetas - lacre nos cortes primários de bovinos e bubalinos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Port. 326 de 30/07/97. Boas práticas de fabricação de alimentos. Brasília, DF, BR.

Ministério da Agricultura. Port. MAA 368, de 04/09/97. Boas práticas de fabricação. Brasília, DF, BR.

Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Port. 152, de 26/02/99. Regulamento técnico para produtos destinados à desinfecção de água para o consumo humano e de produtos algicidas e fungicidas para piscinas. Brasília, DF, BR.

Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Port. 06, de 10/03/99. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos. São Paulo, SP, BR.

Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Port. 09, de 06/11/00. Norma Técnica para Empresas Prestadoras de Serviços em Controle de Vetores e Pragas Urbanas. São Paulo, SP, BR.

Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC 216, de 15/09/2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

Convenção OIT 119.

Comunidade Européia Legislação Comunitária Vigente - Documento 390 LO 269 - Diretiva 90/269/CEE de 29/05/1990 e artigo 16 da Diretiva 89/391/CEE - disposições mínimas de Segurança e de Saúde relativas à manipulação manual de carga que contém riscos, em particular dores lombares para os trabalhadores.

Codex Alimentarius. CAC/RCP 1 -69, Ver 3 1997. Recommended International Code of Principles of Food Hygiene.

Codex Alimentarius. CAC/RCP 39-93. Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering. Codex Stan 1-1985 (Rev. 1-1991) General Standard for Labelling of Prepackaged Food.

Codex Alimentarius. CAC/RCP 8-976. Processing and Handling of Quick Frozen Foods.

Sociedade Brasileira Ciência e Tecnologia de Alimentos - SBCTA. Manual - Série Qualidade - PROFIQUA, primeira edição, 1995, Higiene e sanitização para empresas de alimentos. São Paulo, SP, BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, terceira edição, 1996. Boas práticas de transporte e armazenagem de alimentos. São Paulo, SP, BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, primeira edição, 1996. Controle integrado de pragas. São Paulo, SP, BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, primeira edição, 1996 - Rastreabilidade de insumos e produtos para indústria de alimentos. São Paulo, BR.

SBCTA. Manual Série Qualidade - PROFIQUA, terceira edição, 1996 - Programa de fornecimento com garantia de qualidade para empresa de alimentos. São Paulo, B.

Food and Drug Administration, Recommendations of the United States Public Health Service, 1995

Food Code Manual de elementos de apoio para o Sistema APPCC, 2º ed., Brasília, SENAI/DN, 2000.361p. Série Qualidade e Segurança Alimentar-Projeto APPCC Indústria. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE, ISBN 85-87090-52-6

Manual do Responsável Técnico. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001.118p. Qualidade e Segurança Alimentar. Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. Lima, Janice Ribeiro & Gonçalves, Linery Ap. Guaraldo.



Avaliação Analítica de Óleos Utilizados em Processos de Fritura

Bel SBCTA, 29 (2): 186-192, Jul / Dez, 1995

Dobarganes, M.C

Frying Fats: Quality Control

Instituto de La Grasa (CSIC), Av. Padre Garcia Tejero, 4 - 41012 - Sevilla - Spain

Workshop On Fats, Oils and Oilseed Analysis. 21 - 22 - November, 2000, Rio de Janeiro

Book of Conferences - RJ: Embrapa, 2000. 184 p.

Accepted Practices for Supplying Air Under Pressure in Contact with Milk, Milk and Product Contact Surfaces, number 604 - 03 - EUA

Accepted practices for a Method of Producing Steam of Culinary Quality, number 604 - 00 - EUA

#### 4 - DEFINIÇÕES

Para efeitos deste Regulamento são definidos:

**Alimento:** toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento

**Alimento "in natura":** todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato exija-se apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

**Alimento embalado:** todo alimento contido em uma embalagem pronta oferecida ao consumidor.

**Alimento preparado:** alimento pronto para consumo que foram manipulados em serviço de alimentação e expostos à venda ou distribuição, embalados ou não.

**Anti-sepsia:** operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele em níveis seguros, por meio de agente químico, após a lavagem, enxágüe e secagem das mãos.

**Ar condicionado:** processo de tratamento destinado a manter a qualidade do ar interior do espaço condicionado, controlando variáveis como temperatura, umidade, velocidade, material particulado, partículas biológicas e teor de dióxido de carbono - CO<sub>2</sub>.

**Autoridade Sanitária:** servidor com a função de aplicar as medidas sanitárias apropriadas, de acordo com as leis e regulamentos vigentes, na sua demarcação territorial, com livre acesso em todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observados os preceitos constitucionais.

**Boas práticas:** são procedimentos técnico-sanitários necessários para garantir a qualidade dos alimentos.

**Controle integrado de pragas:** conjunto de ações preventivas e corretivas, destinadas a impedir a

atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

Contaminantes: substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento e nocivas à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

Desinfecção: redução, por agentes físicos ou químicos, do número de microrganismos do prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não resulte a contaminação do alimento.

Embalagem: recipiente destinado a garantir a conservação e a facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

Higienização: operação que engloba a limpeza e a desinfecção do estabelecimento, das instalações, equipamentos e utensílios.

Ingrediente: toda substância empregada na fabricação ou na preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Inspeção Sanitária: procedimento técnico realizado pela autoridade sanitária com o objetivo de apurar e intervir sobre os riscos à saúde presentes nas etapas de produção.

Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas, como terra, poeira, gordura e outras sujidades indesejáveis à qualidade do alimento.

Lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Manipulador: indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimentos.

Manipulação de alimentos: transformação da matéria-prima para obtenção e entrega ao consumo, de alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Matéria-Prima Alimentar: toda substância que, em estado bruto, precisa sofrer tratamento ou transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento.

Material sanitário: material inerte que não favorece a migração de elementos para o alimento. Deve ser liso, não poroso, desenhado de forma a não permitir o refúgio de pragas, terras e microrganismos e outras contaminações devendo, ainda, facilitar a sua limpeza e desinfecção.

Monitoramento de qualidade do produto: coleta, avaliação e análise laboratorial, quando for o caso, de produtos, com o objetivo de verificar sua conformidade ao padrão sanitário requerido, ou ao Padrão de Identidade e Qualidade - PIQ ou Regulamento Técnico do Produto.

Perigo: agente microbiológico, químico ou físico que torne o alimento não seguro ao consumo.



Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento formal que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria prima alimentar ou de alimento "in natura", obtido por processo tecnológico adequado, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

Rastreabilidade: processo de acompanhamento do produto na cadeia alimentar, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.

Representante legal: pessoa física ou jurídica investida de poderes legais para a prática de atos em nome de um responsável direto, predisposta a gerir ou a administrar os negócios, constituindo seu agente ou consignatário.

Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da produção ou das demais áreas do estabelecimento.

Responsável técnico: é o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante o órgão de vigilância sanitária.

Restos alimentícios: alimentos já distribuídos ou ofertados ao consumidor.

Risco: estimativa da probabilidade da manifestação do perigo.

Rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica, sob a forma escrita, impressa, estampada, gravada (em relevo ou litografada) ou colada sobre a embalagem do alimento.

Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

Segurança do alimento: controle adequado e gerenciamento dos perigos.

## 5 - RESPONSABILIDADE TÉCNICA

5.1. A pessoa física ou jurídica que realize alguma das atividades de produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, transporte, distribuição e venda para o consumo final, deve possuir responsável técnico legalmente habilitado, de acordo com o Conselho Profissional. O contrato de prestação de serviços entre a empresa e o responsável técnico deve permanecer no estabelecimento à disposição da autoridade sanitária.

5.1.1. A Empresa de Pequeno Porte - EPP e a Micro Empresa - ME estão dispensadas da exigência do item anterior.

5.2. O responsável técnico deve garantir a qualidade assegurada da empresa, além de ser responsável pelo:

I. treinamento de funcionários;



II. elaboração, atualização e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação/Prestação de Serviços, individual e específico a cada empresa, atendida a legislação vigente e os parâmetros e critérios deste regulamento;

III. elaboração, atualização, implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs, específico para empresa;

IV. acompanhamento das inspeções realizadas pela autoridade sanitária e esclarecimentos sobre o processo de produção, fórmulas e/ou composição dos produtos, práticas e procedimentos adotados;

V. notificação ao serviço de vigilância em saúde dos casos ou surtos de doenças transmitidas por alimentos, e nos casos de desvio no processo de fabricação com risco ao consumidor, bem como no recebimento de matéria-prima ou produto contaminado, objetivando prevenir, minimizar ou reduzir o dano;

VI. implantação do serviço de atendimento ao consumidor, para reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto;

VII. implantação do programa de recolhimento de produtos em desacordo às normas vigentes;

VIII. inserção de rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto;

IX. verificação das condições de transporte e armazenamento;

5.3. Os profissionais que ocupam cargo ou função pública não podem exercer a atividade de responsabilidade técnica no setor privado.

## 6 - PESSOAL

6.1. Programa de Treinamento - proprietários, gerentes, supervisores e funcionários que trabalhem na produção, no recebimento da matéria-prima, no armazenamento, na embalagem, produto final e distribuição, bem como nos procedimentos de higienização, devem ser continuamente treinados, segundo as boas práticas de fabricação/manipulação e procedimentos operacionais padronizados.

6.1.1. O treinamento deve ser compatível com a complexidade de tarefas identificadas no processo de fabricação e manipulação.

6.1.2. Nas empresas dispensadas da obrigatoriedade de possuir responsável técnico, o proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado do curso de boas práticas promovido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária de Alimentos do Município, ou apresentar certificado de curso ou de capacitação em boas práticas emitido por entidade de ensino reconhecida pelo MEC ou Conselho de Educação, da Secretaria Estadual de Educação.

6.2. Programa de Saúde - Considerando que ambiente de trabalho saudável e a sua segurança são inerentes às boas práticas de fabricação, devem ser implementadas as seguintes ações, que permitam a promoção da saúde e a prevenção dos agravos à saúde dos trabalhadores:

I. Antecipação, identificação, reconhecimento, eliminação e controle de riscos no ambiente de trabalho, com base no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, nos termos da legislação



vigente:

II. O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deverá seguir as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e da norma regulamentadora vigente que, por integrar um conjunto mais amplo de iniciativas no campo da saúde dos trabalhadores, prevê:

a) o acompanhamento periódico das condições de saúde do conjunto dos trabalhadores, com realização de exames clínicos semestrais, incluindo necessariamente aqueles indicados para detecção de moléstias infecto-contagiosas, notadamente daquelas transmissíveis aos alimentos através do seu manipulador;

b) a periodicidade dos exames poderá ser reduzida, a critério do médico coordenador ou do médico responsável, por meio de notificação do órgão de inspeção ou mediante a negociação coletiva de trabalho.

III. Os atestados de saúde ocupacional (ASO), ou cópia destes, devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que requisitados.

6.3. Não é permitida a manipulação de alimentos pelo manipulador que se apresente ao trabalho com sinais e sintomas sugestivos de processos infecciosos, tais como vômitos, febre, diarreia, ou afecções buco-odontológicas, infecções gastrintestinais, do trato respiratório e cutâneas.

V. O manipulador que apresentar as condições citadas no item anterior deverá ser afastado para outras funções e encaminhado para exame médico e tratamento.

VI. O manipulador que apresentar cortes ou lesões abertas não deve manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por uma cobertura à prova d'água, como a luva de borracha.

6.4. Higiene Pessoal: O manipulador deve cumprir os seguintes hábitos diários de higiene:

6.4.1. banho, escovação dos dentes, barba feita, bigode aparado e cabelos totalmente protegidos;

6.4.2. unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, sem maquiagem.

6.4.3. É vedada a utilização de adornos como, colar, amuleto, pulseira, fita, brinco, relógio, anel, aliança, inclusive piercing, que possa representar risco de contaminação.

6.5. Uniforme fechado, de cor clara, sem bolsos acima da cintura, conservado, limpo, com troca diária e utilização somente nas dependências internas do estabelecimento.

6.5.1. Sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação, ou botas de borracha, quando necessário e para a limpeza e higienização do ambiente.

6.5.2. Quando necessário, o avental plástico deve ser utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, sendo vedada a utilização próxima a fonte de calor.

6.5.3. É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

6.5.4. É proibido carregar no uniforme: batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios e outros objetos.





6.5.5. Objetos para escrever, crachá, termômetro devem ser carregados nos bolsos inferiores do uniforme.

6.5.6. No caso de contaminação acidental do uniforme, este deve ser substituído prontamente e, se necessária, deve ser realizada a descontaminação e higienização corporal.

6.5.6. O uso de luvas descartáveis é obrigatório nos seguintes casos:

I. na manipulação de alimentos prontos para o consumo e que já tenham sofrido tratamento térmico;

II. na manipulação de alimentos prontos para o consumo e que não serão submetidos a tratamento térmico;

III. na manipulação de frutas legumes e verduras que já tenham sido selecionadas e higienizadas.

6.5.7. As luvas devem ser trocadas sempre que houver interrupção do procedimento.

6.5.8. O uso da luva descartável não é permitido em procedimento que diretamente envolva calor, como cozimento, fritura e quando do uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem, mistura e similares.

6.5.9. As luvas de malha de aço devem ser utilizadas quando do corte de carnes. Após a sua utilização, as luvas devem ser higienizadas e guardadas, em local limpo e fechado.

6.5.10. As luvas térmicas devem estar conservadas e limpas, cuidando para que não contaminem os alimentos.

6.5.11. A luva nitrílica, de cano longo é obrigatória na limpeza do ambiente.

6.6. Higiene das mãos. A empresa deve afixar, em locais estratégicos e de forma visível, cartazes contendo o procedimento correto de higienização das mãos.

6.6.1. O funcionário deve lavar as mãos sempre que:

I. iniciar ou trocar de atividade;

II. chegar ao trabalho;

III. utilizar os sanitários

IV. tossir, espirrar ou assoar o nariz;

V. usar esfregões, panos ou materiais de limpeza;

VI. recolher lixo e outros resíduos;

VII. tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;

VIII. tocar em alimentos não higienizados ou crus;

IX. pegar em dinheiro;



X. houver interrupção do serviço;

XI. antes de vestir as luvas descartáveis.

6.6.2. Os anti-sépticos utilizados devem ter registro no Ministério da Saúde.

6.7. Práticas sanitárias operacionais - Durante a manipulação é vedado aos funcionários:

I - cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos;

II - mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;

III - experimentar alimentos com as mãos;

IV - tocar o corpo, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;

V - enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

VI - tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade;

VII - fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;

VIII - manipular dinheiro;

IX - cuspir ou fumar sobre alimentos.

6.8 . Pessoas estranhas à equipe de funcionários das áreas de produção e elaboração de alimentos, ou aquelas que, no exercício de suas funções, necessitem supervisionar, fiscalizar os procedimentos de boas práticas adotadas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente paramentadas com avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e, se necessário, botas ou protetores para os pés, além de estarem informadas das noções mínimas de boas práticas de manipulação de alimentos.

6.9. O uso de vestimenta adequada é obrigatório para os empregados que trabalham no interior de câmaras frias e para os que movimentam mercadorias do ambiente quente ou normal para o frio, e vice-versa.

6.10. Após uma hora e quarenta minutos de trabalho contínuo nestas condições, deverá ser assegurado um período de vinte minutos de repouso em área termicamente amena.

## 7 - ÁGUA E DEMAIS UTILIDADES

7.1. A água utilizada para o preparo dos alimentos, proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa deve ser potável, adequada ao padrão de potabilidade estabelecido pela legislação vigente.

7.2. O reservatório de água deve possuir as seguintes condições:

I - capacidade e pressão suficientes;

II - superfície lisa, resistente e impermeável.

III - fácil acesso, para inspeção e higienização;

IV - isento de rachaduras e sempre tampado;

V - provido de extravasor na sua parte superior;

VI - protegido contra inundações, infiltrações;

VII - feito de material atóxico, inodoro e resistente aos produtos e processos de higienização;

VIII - limpo e desinfetado a cada 6 meses e nas seguintes situações:

a) quando for instalado;

b) na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

7.3. A higienização dos reservatórios deve seguir os métodos recomendados pelos órgãos oficiais competentes.

7.4. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água, isolada ou integrada com o sistema de abastecimento público. A utilização de água de poço será permitida somente após a licença de outorga de uso concedida pelo Departamento de Águas e Energia Elétrica, da Secretaria de Energia e Saneamento do Estado de São Paulo, conforme legislação vigente.

7.4.1. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem permanecer à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

7.4.1.1. A água oriunda de solução alternativa ou mista deve ser tratada e a sua qualidade deve ser controlada através de análises laboratoriais, com a periodicidade determinada pela legislação específica vigente.

7.4.1.2. Para veículos transportadores de água para consumo humano, deve ser realizada 1 análise de Cloro Residual Livre a cada carga.

7.5. A empresa fornecedora, distribuidora ou transportadora de água potável, deve apresentar à autoridade sanitária municipal e ao estabelecimento de alimento que está comprando a água, os laudos de análise determinados pela legislação vigente.

7.5.1. O estabelecimento que utilizar água potável transportada por caminhão pipa deverá apresentar à autoridade sanitária municipal cópia da análise de cloro residual livre de cada carga, bem como a nota fiscal de compra, fornecidos pela empresa fornecedora ou transportadora da água.

7.6. O gelo utilizado em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade vigente e armazenado em local limpo e bem conservado.

7.6.1. O gelo fabricado e vendido a terceiros deve ser embalado e rotulado, conforme legislação vigente.



7.7. O vapor chamado culinário deve ser procedente de água potável e quando utilizado em produtos ou superfícies que entrem em contato com alimentos não pode representar riscos de contaminação.

7.7.1. A água potável utilizada na forma de vapor deve ser tratada para evitar a formação de incrustações.

7.7.1.2. As tubulações devem ser desmontáveis, resistentes à corrosão, dotadas de filtros, feitas de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção.

7.7.1.3. No caso de vapor culinário, os produtos devem ter grau alimentício e a tubulação deve prever ponto de coleta para degustação do vapor.

7.8. O ar comprimido que entra em contato com os alimentos deve ser captado em local não contaminado e ser ausente de óleo. As tubulações devem ser feitas em aço inoxidável.

7.8.1. O suprimento de ar deve ser protegido por filtros externos e internos, feitos de material denso, descartável, atóxico, que não libere partículas, odor e sabor aos alimentos. A frequência de troca dos filtros deve ser conforme especificação do fabricante.

7.9. Os procedimentos de manutenção, limpeza e desinfecção de água e sistema de utilidades devem ser estabelecidos, descritos, monitorados e registrados para consulta.

7.10. Não é permitida a instalação de processo ou atividade que possa representar risco de contaminação da água potável.

## 8 - PRODUÇÃO

8.1. As instalações devem ser projetadas de forma a facilitar procedimentos operacionais de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o consumo. A separação adequada das atividades deve estar garantida por meios físicos ou outras medidas efetivas que permitam evitar a contaminação cruzada e facilitar as operações higiênicas, obedecidas as exigências desta norma.

8.1.1. O projeto da instalação deve ser concebido de maneira a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção.

8.2. Todos os documentos, procedimentos e práticas desenvolvidas no processo, documentos de registro do produto no órgão competente devem estar organizados e disponíveis para a autoridade sanitária.

8.3. As empresas deverão manter a organização, a limpeza e a desinfecção dos equipamentos, dos utensílios e do ambiente em todas as dependências, internas e externas.

8.4. Práticas de reformas civis devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.

8.5. Não é permitido o trânsito de pessoas e/ou materiais estranhos nas áreas de produção, durante o processo.

8.6. Tambores, barricas, sacos de matéria prima, produtos intermediários e finais devem ser

mantidos fechados, limpos, identificados e fora de contato direto com o piso do local de uso.

8.7. Não é permitida a permanência de materiais e equipamentos em desuso e/ou estranhos à atividade.

## 9 - EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

9.1. O dimensionamento dos equipamentos e mobiliários deve assegurar a perfeita adaptação às dimensões corporais do manipulador e ter relação direta com o volume de produção, tipos de produto ou padrão do cardápio, sistema de distribuição e venda.

9.2. Os equipamentos devem ser construídos com material sanitário atóxico, canto arredondado, soldado com acabamento sanitário, com pintura clara, atóxica, livre de gotejamento de graxa, parafusos, porcas e arrebites ajustados.

9.2.1. As empresas devem manter registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço por empresa qualificada no órgão competente, bem como registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.

9.2.2. A espessura do gelo formado nas paredes do "freezer" ou congelador não deve ultrapassar 1,0 cm.

9.3. Nas áreas onde existam fontes de calor, os equipamentos de refrigeração ou congeladores devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência.

9.3.1. Os fornos, para qualquer utilização, devem ser construídos solidamente, revestidos com material sanitário e refratário, de forma que o calor radiante não ultrapasse os limites de tolerância estabelecidos, oferecendo o máximo de segurança e conforto aos trabalhadores.

9.3.2. Os fornos devem ser dotados de chaminé, suficientemente dimensionada para a livre saída dos gases queimados, de acordo com normas técnicas oficiais sobre poluição do ar.

9.4. Os lubrificantes utilizados nos equipamentos que possam eventualmente cair sobre os alimentos ou ter contato com alimentos, devem ser de grau alimentício.

9.5. Os equipamentos devem ser localizados no espaço de trabalho, obedecendo o fluxo operacional e propiciando fácil acesso aos mesmos, com entorno livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, a circulação de ar e dos operadores, a manutenção, a higienização e o controle de pragas.

9.6. Os equipamentos que processem alimentos em pó devem ser herméticos ou dotados de captadores de pó.

9.7. As máquinas e os equipamentos devem possuir dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes.

9.7.1. As zonas de perigo das máquinas e equipamentos, partes móveis, zonas entrantes, de cisalhamento, de corte, áreas de cilindro, serras e transmissões de força, devem possuir dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental não removíveis ou que possibilitem o acesso voluntário dos trabalhadores.

9.7.2. As máquinas e equipamentos devem ter dispositivos de acionamento e parada, de modo que:

I. sejam acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;

II. não se localizem na zona perigosa da máquina ou equipamento;

III. possam ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outra pessoa que não seja o operador;

IV. não possam ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador, ou de qualquer outra forma acidental.

V - não acarretem riscos adicionais.

9.8. Não é permitida a utilização de equipamentos e utensílios de amianto, bem como a utilização de termômetros de vidro.

9.8.1. Os equipamentos e utensílios de material poroso, madeira, vidro, material esmaltado, susceptível à oxidação, não serão permitidos nas etapas de fracionamento, pré-preparo e preparo, e/ou manipulação, exceto nas preparações reconhecidamente típicas, nacionais e internacionais, e desde que obedecidos os quesitos de boas práticas.

9.9. É permitida a utilização de caixa isotérmica, com tampa perfeitamente ajustada, revestida, interna e externamente, de material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável.

9.10. As mesas, bancadas, prateleiras, pias, cubas, tanques, devem ser suficientes e feitas de material sanitário, liso, resistente e impermeável, de fácil limpeza, bem conservado.

9.11. Os utensílios devem ser em quantidade suficiente, construídos com material sanitário, devem ser mantidos bem conservados, livres de ponto escuro, furo, amassamento, limpos, protegidos de sujidades, de insetos e de pragas.

9.12. A empresa deve utilizar e manter em condições seguras de uso os equipamentos que auxiliem no transporte e movimentação de cargas, e cujo peso seja suscetível de comprometer a saúde ou segurança do trabalhador.

9.13. A empresa deve disponibilizar assentos adequados para a realização de tarefas que possam ser executados na posição sentada.

9.14. A empresa deve implantar pausas ou promover alternância de posturas durante a jornada de trabalho, em tarefas executadas predominantemente na posição sentada ou em pé.

## 10 - RECEBIMENTO

10.1. O fornecedor deve ser selecionado através de auditoria e avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento, além de seguir os critérios estabelecidos no item 10.3.

10.1.1. A ME, EPP, devem avaliar o fornecedor através de cadastro próprio baseado nos critérios do item 10.3.

10.2. O recebimento de matéria prima ou do produto acabado deve ocorrer em área protegida de chuva, sol, poeira, livre de materiais ou equipamentos inservíveis, de forma a garantir a segurança do produto.

10.3. O material, matéria-prima ou embalagem entregues pelo fornecedor devem ser inspecionados qualitativa e quantitativamente, segundo critérios pré-definidos para cada produto Deve-se, ainda, observar:

I - data de validade;

II - denominação de venda, lista de ingredientes e conteúdo líquido;

III - n.º lote e/ou data de fabricação e/ou prazo de validade, número de registro no órgão oficial, quando for o caso;

IV - nome e endereço do fabricante, do fracionador, do distribuidor e do importador;

V - temperatura do alimento que, quando do recebimento, deve ser anotada em planilha própria:

a) congelados:  $-12^{\circ}\text{C}$ ; ou conforme as especificações do fabricante.

b) refrigerados: até  $10^{\circ}\text{C}$  ou conforme especificação do fabricante;

c) carnes: até  $7^{\circ}\text{C}$  ou conforme a especificação do fabricante;

d) pescados: até  $3^{\circ}\text{C}$  ou conforme especificação do fabricante;

VI - as características sensoriais, cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor;

VII - as embalagens devem estar íntegras, limpas e seguir as características de cada alimento;

VIII - a higiene do entregador;

IX - as condições de conservação e higiene do transporte.

10.4. Realizar controle microbiológico e físico-químico quando necessário, seguindo as rotinas e procedimentos de classificação de risco e de histórico de recebimento registrado, através de laboratório próprio ou terceirizado.

10.5. Registrar os dados que permitam a rastreabilidade, nome do produto, marca, número do lote, data de fabricação ou validade e identificação da origem.

## 11 - ARMAZENAMENTO

11.1. Os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e atender os seguintes critérios:

I - separados por categorias;

II - dispostos longe do piso, sobre estrados fixos ou móveis;



III - nos ambientes caracterizados como depósito, onde são utilizados estrados, paletes, gaiolas e similares, os produtos devem estar distantes 40cm da parede e entre as pilhas e, do forro, 60 cm;

IV - nos ambientes caracterizados como despensa, distante da parede 10 cm e do forro 60 cm, prateleiras de material liso, resistente e impermeável, com altura de 25 cm do piso.

VI - ambiente livre de entulho e material tóxico;

VII - temperatura e ventilação adequadas;

VIII- todo material de limpeza, higiene, perfumaria e material químico deve ser armazenado separadamente dos alimentos;

IX - alimentos com risco de contaminação por odores ou microrganismos devem ser armazenados separadamente;

X - embalagens íntegras, de identificação visível e com dados necessários para garantir a rastreabilidade e a validade, de acordo com a legislação vigente;

XI - os produtos devem ser utilizados, segundo o sistema PEPS - Primeiro que Entra, Primeiro que Sai ou o sistema PVPS - Primeiro que Vence, Primeiro que Sai;

XII - produtos destinados à devolução ou descarte devem ser identificados e colocados em local apropriado.

11.2. Em caso de transferência de matéria prima e produtos industrializados, de embalagens originais para outras embalagens, transcrever o rótulo original ou desenvolver um sistema de etiquetas que permita a sua identificação e rastreabilidade.

### 11.3. ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS PERECÍVEIS

11.3.1. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem estar de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem produzidos/armazenados. As câmaras, quando instaladas, devem apresentar as seguintes características:

I. antecâmara ou outro sistema que permita a proteção térmica e impeça a entrada de vetores;

II. revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente;

III. livre de ralo ou grelha;

IV. termômetro permitindo a leitura de temperatura interna, pelo lado externo;

V. interruptor localizado na parte externa com lâmpada piloto indicadora de: "ligado" - "desligado";

VI. prateleiras em aço inoxidável ou outro material sanitário;

VII. porta que permita a manutenção da temperatura interna;

VIII. dispositivo de segurança que permita abrir a porta por dentro, quando for utilizada porta hermética;



IX. estrado de material de fácil limpeza, liso, resistente e impermeável.

X. sensor de temperatura do ar interno deve ser instalado no local mais quente da câmara;

11.4. As caixas de papelão só devem permanecer nos locais de armazenamento, sob refrigeração ou congelamento em local segregado, delimitado ou em equipamento exclusivo para os produtos acondicionados nessas embalagens. Não devem apresentar sinais de umidade ou emboloramento.

11.5. Os alimentos devem ser estocados distantes da parede e entre grupos, para garantir a circulação do ar. Alimentos não devem ser estocados sob condensadores e evaporadores da câmara.

11.6. Produtos que exalem odor ou que exsudem, produtos minimamente processados, frutas, verduras, legumes e produtos crus, devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos termicamente processados. Quando existente apenas um equipamento, o armazenamento deve ser realizado de forma a evitar contaminação.

11.6.1. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio; e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

11.6.2. Os alimentos preparados e os pratos prontos para o consumo elaborados em cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes e similares, devem ser acondicionados em recipientes de material liso, impermeável, com aproximadamente 10 cm de altura, devidamente protegidos e identificados com nome do produto e validade.

11.6.3. Nos equipamentos para congelamento, tipos diferentes de alimentos podem ser armazenados, desde que devidamente embalados e separados, sob arrumação modular, respeitando as características de preservação dos alimentos, e estocados sempre abaixo das linhas de carga.

11.6.4. No caso de existir ou haver apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar temperatura mais baixa.

11.7. É proibido desligar os equipamentos de refrigeração com o objetivo de economizar energia.

11.8. As temperaturas devem ser mantidas de acordo com os procedimentos ou de acordo com as recomendações do fabricante, no caso de produto industrializado:

I - Armazenamento sob congelamento -18° C;

II - armazenamento sob refrigeração:

a) hortifruti e outros produtos: até 10° C ;

b) carne, até 4° C;

c) pescado, até 2° C.

III - armazenamento sob temperatura ambiente ou de acordo com as recomendações do fabricante e as propriedades intrínsecas do alimento.

12 - PRÉ-PREPARO

12.1. A configuração da área de pré-preparo deve garantir um fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo de alimentos.

12.2. A área destinada à seleção, limpeza, lavagem ou área suja deve ser isolada da área de preparo de produtos selecionados, e também da área limpa por barreira física ou técnica.

12.3. As embalagens impermeáveis devem ser lavadas com água potável antes de serem abertas.

12.4 Para a higienização dos alimentos devem ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde para esta finalidade.

12.4.1. Os procedimentos de higienização devem ser validados, devendo permanecer à disposição da autoridade sanitária, ou seguir os seguintes critérios:

I. Seleção dos alimentos;

II. Lavagem - ação mecânica - com água potável;

III. Desinfecção: imersão em solução clorada, entre 100 e 250 ppm, ou conforme a receita:

10 ml, equivalente a 1 colher de sopa de água sanitária \* a 2,0 - 2,5% de cloro livre, em 01 litro de água, por 15 a 20 minutos.

IV. Enxágüe com água potável.

\*Água Sanitária, desinfetante de uso geral com indicação no rótulo para a finalidade de desinfecção de alimentos.

12.5. A etapa de dessalgue de carnes de bovinos, suínos ou pescados deve ocorrer sob condições seguras:

I - em água potável sob refrigeração até 10° C ou;

II - através de fervura.

12.6. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração em temperatura inferior a 5°C ou em forno microondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

12.7. O porcionamento ou fracionamento deve ocorrer em área própria. Na impossibilidade, em horário determinado para esse fim, de acordo com as especificações deste regulamento e com as características próprias do alimento.

12.7.1. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios próprios, que devem ser removidos e lavados após sua utilização. As embalagens originais devem ser preferencialmente mantidas e fechadas adequadamente, quando se tratar de produto industrializado.

## 13 - PREPARO

13.1. A configuração da área de preparo deve garantir um fluxo linear, sem cruzamento de atividades entre as várias categorias e níveis de preparo de alimentos.

13.1.1. Na área de preparo devem existir lavatórios exclusivos para higiene das mãos, em posição estratégica em relação ao fluxo do processo e de fácil acesso. As torneiras dos lavatórios devem ser preferencialmente acionadas sem contato manual.

13.1.2. Não deve existir sabão anti-séptico para higiene das mãos nas pias utilizadas para manipulação e preparo dos alimentos, para evitar contaminação química do alimento.

13.1.3. Todo equipamento ou utensílio que entrar em contato com material potencialmente contaminado deve ser higienizado antes de entrar em contato com as matérias-primas limpas, ou com o produto acabado.

13.1.4. Durante a manipulação de matérias-primas que apresentem risco de contaminação, devem ser utilizados aventais ou capas.

13.1.5. A área climatizada, se necessária, deve manter a temperatura entre 12° C e 18° C.

13.1.6. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder a 30 minutos por lote, e a 2 horas em área climatizada entre 12° C e 18° C.

13.1.7. É proibida a colocação de caixas de madeira e de papelão dentro da área de preparo.

13.1.8. Quando a matéria prima e o alimento pré-preparado ou pronto não forem utilizados imediatamente, devem ser acondicionados adequadamente e identificados com nome do produto, data de manipulação e validade.

13.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes dos alimentos atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

13.2.1. Os alimentos submetidos à cocção, e destinados ao processo de congelamento, devem ser encaminhados imediatamente para o resfriamento forçado, seguindo-se para o congelamento, até atingir a temperatura de -18°C. Quando impossível o resfriamento rápido o alimento deverá ser conservado à temperatura acima de 60°C.

13.3. O resfriamento de alimento preparado deverá ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deverá ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida deverá ser submetido a temperaturas inferiores a 5°C ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

13.4. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras devem ser aquecidos na faixa de 160° a 180°C, com tolerância até 190°C.

13.4.1. A reutilização do óleo só será permitida quando este não apresentar alterações das características sensoriais, cor, aroma e sabor, presença de fumaça em temperatura de fritura, presença de espuma, entre outras.

13.4.2. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios. Em caso de utilização de fritadeira com filtro, serão obrigatórias as recomendações do fabricante e as características físico-químicas e sensoriais.

13.5. Os alimentos reconstituídos devem receber a adição de água potável. Após a reconstituição,



devem ser consumidos imediatamente, aquecidos ou refrigerados, conforme indicação do fabricante e/ou critérios de uso descritos nesta Legislação.

13.6. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de 5 dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C o prazo máximo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

13.7. Produtos industrializados em embalagens já abertas devem ser conservados de acordo com as recomendações do fabricante.

13.7.1. Os alimentos que tenham sido descongelados não devem ser congelados novamente.

13.7.2. Alimentos crus semi-prontos, preparados com carnes descongeladas, podem ser congelados desde que sejam utilizados, sem descongelamento prévio, diretamente na cocção, atingindo no mínimo 70° C em todas as partes do alimento.

13.8. Na etapa de reaquecimento, os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança de 70°C.

13.9. Os ovos devem ser utilizados seguindo rigorosamente os critérios:

I - não é permitida a venda nem a utilização de ovos com a casca rachada;

II - o prazo de validade deve ser observado, bem como as recomendações quanto ao modo de conservação indicado pelo produtor ou fornecedor;

III - o conteúdo interno do ovo não deve entrar em contato com a casca;

IV - não oferecer para consumo ovos crus e alimentos preparados onde os ovos permaneçam crus;

V - para preparações que utilizem, como ingrediente, ovo cru, sem cocção, como cremes, mousses, maioneses, utilizar ovos pasteurizados, ovos desidratados ou ovos cozidos;

VI - o ovo cozido deve ser submetido à cocção por 7 minutos após fervura: os ovos fritos devem apresentar a gema dura;

VII - omeletes, empanados, milanesas, bolos, doces, devem atingir 70° C no centro geométrico;

VIII - Os ovos devem ser lavado com água potável, imediatamente antes do processamento;

IX - as embalagens de ovos não devem ser reutilizadas.

#### 14 - EMBALAGEM/DISTRIBUIÇÃO/CONSUMO

14.1. A área de embalagem deve manter as mesmas características de organização e higienização das demais áreas de preparo, e separada por barreira física ou técnica.

14.1.1. A embalagem utilizada deve ser adequada às características intrínsecas do produto, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de identidade e qualidade do produto.

14.1.2. A rotulagem dos produtos embalados na ausência do consumidor deve conter as informações exigidas pela legislação geral, específica e por este regulamento:

I- denominação de venda do alimento;

II- lista de ingredientes;

III- conteúdo líquido;

IV- identificação da origem, isto é, razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, para alimentos importados;

V- identificação do lote ou data de fabricação ou data de validade;

VI - prazo de validade;

VII- instruções para o preparo e uso do alimento;

VIII- informação nutricional, conforme legislação vigente;

IX- registro, quando necessário;

14.1.3. Os alimentos vendidos a granel devem possuir na embalagem as informações:

I- denominação de venda do alimento;

II- lista de ingredientes, quando for o caso;

III- identificação da razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, para alimentos importados;

IV- identificação do lote ou data de fabricação, ou data de validade;

V - prazo de validade;

VI- instruções para o preparo e uso do alimento, quando for o caso;

VII- informação nutricional, conforme legislação vigente;

VIII- registro, quando necessário;

14.1.4. Os alimentos industrializados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na presença do consumidor devem apresentar as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, ingredientes, preço, validade.

14.1.5. Os alimentos industrializados, manipulados ou fracionados no local de venda, e embalados na ausência do consumidor devem apresentar no rótulo as informações do item 14.1.2.

14.2. É vedada a utilização e comercialização de produto com prazo de validade vencido e sem o registro no órgão competente, conforme legislação vigente.

14.3. Durante as etapas de distribuição e exposição ao consumo, os alimentos devem estar

devidamente protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, distantes de saneantes, cosméticos, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

14.3.1. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens rasgadas, furadas, latas amassadas, com ferrugem, estufadas, bem como aquelas que apresentem sujidades que possam alterar a qualidade e integridade do produto.

14.3.2. As embalagens de produtos prontos para o consumo, entregues em domicílio, devem possuir sistema de lacre ou selo que garanta a sua inviolabilidade.

14.3.2. Os alimentos perecíveis expostos à venda devem ser conservados:

I - Armazenados sob congelamento:

- 18° C ou conforme recomendação do fabricante;

II - Armazenados sob refrigeração:

a) hortifruti e outros produtos: até 10° C ou conforme recomendação do fabricante;

b) carne, até 4°C ou conforme recomendação do fabricante;

c) pescado, até 2°C, ou conforme recomendação do fabricante.

III - Armazenados em temperatura ambiente ou de acordo com as recomendações do fabricante e as propriedades intrínsecas do alimento;

14.4. Na área de consumação deve-se observar os mesmos critérios de higienização das demais áreas de preparo.

14.4.1. O balcão térmico deve estar limpo, com água tratada e limpa, trocada diariamente, mantida à temperatura de 80°C a 90°C.

14.4.2. Os pratos prontos e alimentos perecíveis expostos para o consumo, em distribuição ou espera, devem permanecer sob controle de tempo e temperatura, protegidos de contaminações, segundo os critérios:

I. Alimentos quentes:

a. mínimo 60°C, no máximo por 6 horas;

b. abaixo de 60°C. por 1 hora, no máximo.

c. Os alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

II. Alimentos frios, que dependam somente da temperatura para a sua conservação:

a. no máximo a 10°C por 4 horas no máximo.

b. entre 10° C e 21°C, por 2 horas no máximo.

c. Alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

14.4.3. Os ornamentos e plantas não devem propiciar contaminação dos alimentos. As plantas não devem ser adubadas com adubo orgânico e não devem permanecer entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição:

14.4.4. No refeitório e/ou sala de consumação é permitido o funcionamento de ventiladores de teto ou chão, mantidos limpos e desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos, as plantas e os alimentos.

## 15 - TRANSPORTE

15.1. O veículo de transporte de alimentos e água potável, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade do produto, quando destinado ao consumo humano.

15.2. É proibido manter ou transportar, no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos ou substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los.

15.3. É expressamente proibido o transporte de produtos perigosos em veículos que transportem alimentos e água, mesmo que submetidos à lavagem e desinfecção.

15.4. Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.

15.5. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável.

15.6. No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível: Transporte de Alimentos e/ou Água Potável, nome, endereço e telefone da empresa, e, ainda, os dizeres: "Produto Perecível".

15.7. Os métodos de higienização devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes.

15.8. Quando a natureza do alimento assim o exigir, este deve ser colocado em prateleiras ou sobre estrados, de forma a evitar danos e contaminação, seguindo os POPs -Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos pela empresa de acordo com a legislação vigente.

15.9. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) devem estar íntegros, em bom estado de conservação, não devendo constituir fonte de contaminação ou dano para o produto.

15.10. As operações de carga e descarga não devem oferecer risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

15.11. Os equipamentos de refrigeração não devem oferecer risco de contaminação para o produto, garantindo temperatura adequada para o mesmo, durante o transporte.

15.12. Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza, sob:

15.12.1. Refrigeração - com tolerância até 10°C ou conforme recomendação do fabricante.

a) Carnes: até 7°C ou conforme recomendação do fabricante.

b) Pescados: até 3°C ou conforme recomendação do fabricante.

15.12.2. Congelamento - com tolerância até -12°C ou conforme recomendação do fabricante.

15.12.3. Produtos quentes com tolerância mínima de 60°C;

15.13. Os critérios de temperaturas fixados são para os produtos, não para os veículos.

15.14. Os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura.

15.15. A exigência de veículos frigorificados fica na dependência do tipo de transporte e das características do produto. Quando necessário, o veículo já deve estar pré-condicionado na temperatura de conservação do alimento para transporte.

15.16. A água potável deve ser transportada segundo os seguintes requisitos:

I- tanque revestido de material anticorrosivo, atóxico, provido de tampa de inspeção e passagem dimensionada para permitir a entrada de uma pessoa para higienização;

II- indicador do nível de água, bocal de alimentação provido de tampa hermética e sistema de drenagem que permita total escoamento da água contida no seu interior;

III- equipamento para determinação da dosagem de cloro, conforme item 7 deste regulamento;

IV- mangueira, utilizada para transferir água do tanque, dotada de proteção nas extremidades próprias ao contato com a água, em bom estado de conservação, devendo ter procedimento de limpeza diário;

V- tanque higienizado, sempre que houver mudança na origem da água e, obrigatoriamente, a cada 6 meses;

VI- para desinfecção, deve ser utilizado produto registrado pelo Ministério da Saúde, com a concentração e tempo de contato recomendado pelo fabricante;

VII- a empresa de transporte e distribuição deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos escritos sobre higienização do tanque, constatando os dados: identificação do veículo, data do procedimento, nome do produto, concentração e tempo de contato. Estes dados, bem como cópia dos laudos de análise da água devem acompanhar o veículo para ser apresentado à autoridade sanitária, quando solicitado.

## 16 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

16.1. O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfestantes domissanitários.

16.2. O serviço de aplicação de desinfestante domissanitário deve ser executado por empresa



controladora de vetores e pragas urbanas devidamente licenciada e/ou cadastrada pela vigilância sanitária.

16.3. A escolha de técnicas de controle de pragas de caráter preventivo, bem como a disposição das armadilhas e iscas, é responsabilidade da empresa controladora de pragas urbanas. A empresa contratante deverá cumprir: as recomendações contidas no relatório técnico elaborado pela empresa controladora de pragas urbanas.

16.4. As empresas deverão apresentar à autoridade sanitária municipal, os seguintes documentos:

a. Proposta ou contrato de serviço, elaborada pela empresa controladora de pragas contratada, contendo, entre outras, as medidas preventivas a serem adotadas pelo contratante e relatório técnico de visita.

b. Certificado ou Comprovante de Execução do Serviço, contendo as informações:

1. identificação completa da contratada;

2. número da licença de funcionamento;

3. identificação da empresa usuária do serviço;

4. execução do serviço;

5. produtos utilizados, informando:

a) número do registro no Ministério da Saúde;

b) composição e concentração;

c) quantidade aplicada;

6. indicações para uso do médico, informando o grupo químico, a ação tóxica, o antídoto e o tratamento adequado;

7. pragas alvo;

8. assinatura do Responsável Técnico e inscrição no Conselho Regional de Classe.

16.5. A manipulação e aplicação de produtos desinfetantes deverá ser efetuada de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente.

## 17 - HIGIENE (LIMPEZA E DESINFECÇÃO)

17.1. A higienização de instalações, equipamentos e utensílios deve estar descrita na forma do Procedimento Operacional Padronizado, e disponível para a autoridade sanitária.

17.1.1. No procedimento devem ser mencionados a área ou equipamento a ser higienizado, o método e sua frequência, produto utilizado, concentração, temperatura e tempo de ação, ação mecânica, responsável pela tarefa.

17.2. A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria, isolada,

*plp*

LISTA DE PRESENÇA

LOCAL: *Servico Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI*

PAUTA:

DATA: *15 de Setembro* HORA: *10:00h*

Nº	NOME	INSTITUIÇÃO	CONTATO	EMAIL	ASSINATURA
01	<i>Sergio B. da Silva</i>	<i>Sernai - Getem</i>	<i>Sergio</i>	<i>sergio.bm@sernai.gov.br</i>	<i>[Signature]</i>
02	<i>Leandro de Azevedo</i>	<i>SENAI - Getem</i>			
03	<i>Shuler Sotomaior Fustal</i>	<i>ARCADIS</i>			
04	<i>José Carlos Moraes Pinto</i>	<i>ARCADIS</i>			
05	<i>MOISES DA SILVA</i>	<i>CONVUTOR</i>			
06					
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

*[Signature]*

---

**ATA DE DEUNIÃO: AGEVISA / RO - AGENCIA DE VIGILANCIA SANITARIA / RO  
GTVISA – GERENCIA TECNICA DE VIGILANCIA SANITARIA /RO**

**Local:** AGEVISA.

**Data:** 02/03/2016

**Participantes:** AGEVISA/RO Sra. Andrea Godinho Ferreira, Vanessa Alves de Souza, Sra. Lucia Maria Freitas, ARCADISLOGOS/RO Sra. Sheila Dolores Tristão e S.r. Moises Moreira, Consultor.

**Horário de início:** 09hs.

**Elaborado por:** Sheila Tristão

**Pauta:** Visita técnica para apresentação o modelo de embalagem da farinha de mandioca.

No dia 02 de março a equipe do PAJ compareceu a na AGEVISA / RO - AGENCIA DE VIGILANCIA SANITARIA / RO - GTVISA – GERENCIA TECNICA DE VIGILANCIA SANITARIA /RO para apresentar o modelo da embalagem prevista para a Farinha de Mandioca da Agroindústria do distrito de Demarcação. Na ocasião a Gerente da AGEVISA/RO Sra. Andrea Godinho, e Sra. Lucia Maria a técnica responsável pelo, Núcleo de Produtos da GTVISA/RO Sra. Sra. Lucia Maria destacaram a importância para a inscrição Data de Fabricação por se tratar de alvo de fiscalização nos comerciais Com relação aos demais itens obrigatórios, encontram-se em conformidade com as Normas Regulamentadoras da Vigilância Sanitária.

**ENCAMINHAMENTOS:** Não houve encaminhamentos.

FIM DE TEXTO

*jeff*

LISTA DE PRESEÇA

PAUTA DE REUNIÃO:

Visita Técnica para Apresentação da embalagem de lamina  
LOCAL AGEVISA-

DATA: 02-03-2016

HORARIO:

CONTATO

ASSINATURA

Nº	NOMES	LOCALIZAÇÃO	CONTATO	ASSINATURA
01	Vanessa Julius de Souza	AGEVISA	(69) 9371-3945	V. Vanubri 150@hotmail.com
02	Andrea Guelinho Ferreira	AGEVISA	69-8444-6531	andreaoguelinhoferr@bol.com.br
03	Ilacira Maria Corrêas Freitas	AGEVISA/GTOUSA/PO	(69) 3216-5354	NUCLEO PRODUTOS@bol.com.br
04	Shula Sobrinho Custódio	ARCAVISA	99299261	Shula.Trust@arcadise.com.br
05	Luciana Freire da Silva	PAJ	69-92887922	Luciana.Freire@arcadise.com.br
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

*Handwritten signature*

---

**ATA DE REUNIÃO SECRETARIA MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE – SEMA**

**Local:** SECRETARIA MUNICIPAL DO MEIO AMBIENTE – SEMA

**Data:** 09/03/2016

**Participantes:** Edijales B. de Brito e Michelle Foltino- SEMA.

Sandra Regina Nunes dos Santos e Rogerio Danin Rodrigues - ARCADIS

**Horário de início:** 15:00 hs.

**Elaborado por:** Rogério Danin Rodrigues

**Pauta:** Liberação da Licença Ambiental da agroindústria de Demarcação.

Reunião realizada no dia 09 de março na Secretaria Municipal de Meio Ambiente (SEMA) com a equipe técnica do Programa de Ações a Jusante, para solicitar agilidade no processo de finalização para a emissão o laudo da Licença Ambiental. Esteve presente o secretário Municipal da SEMA Sr. Edjales Benício que se comprometeu em liberar o técnico para a visita no local da obra civil, no dia 04 a 08 de abril de 2016.

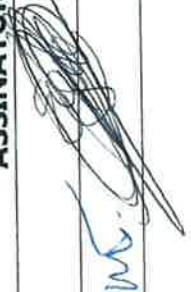


**ENCAMINHAMENTOS:** Previsão de 04 a 08 de abril, para a visita do técnico para vistoria na obra civil da agroindústria de farinha no distrito de Demarcação.

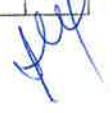
FIM DE TEXTO





**LISTA DE PRESENÇA**

PAUTA DE REUNIÃO: SEMA		HORARIO: 10:00h		DATA: 09-03-16	
local: Secretaria Municipal do Meio Ambiente					
Nº	NOMES	LOCALIZAÇÃO	CONTATO	ASSINATURA	
01	Edyelle F. de Brito	SEMA	8443-8836		
02	Michelle Telentino	SEMA	9373 6991	M.C.	
03	Sandra Regina Nunes Saad	Arcadis	9961-1851		
04	Roberto Diniz Tóthquez	ARCADIS	9979-2961		
05					
06					
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					



# USINA HIDRELÉTRICA JIRAU

Relatório do Comissionamento dos  
Maquinários da Agroindústria de Farinha do  
Distrito de Demarcação

Programa de Ações à Jusante

EMPRESA: **ARCADIS Logos S.A. (Centro de Custo 1.03.03.09721)**

PERÍODO DAS ATIVIDADES: **NOVEMBRO/2015**

RESPONSÁVEL DA CONTRATADA: **KARIN FORMIGONI, MIRIAM RIBEIRO**

RESPONSÁVEL DA ESR: **VERÍSSIMO NETO**



## **RELATÓRIO COMISSIONAMENTO DOS MAQUINÁRIOS DA AGROINDÚSTRIA DE FARINHA**

Para que se possa garantir um produto final que atenda às normas de qualidade e higiene estabelecidas pela legislação sanitária para fabricação de alimentos, o PAJ organizou cada etapa individualmente até o processamento, a fim de avaliar e corrigir possíveis inconformidades no momento do teste.

### **Primeira Etapa: Colheita da matéria prima.**

A colheita a matéria prima se deu a partir da organização dos produtores desenvolvida pelo técnico agrícola do PAJ, Jaques Jonnes. Para o teste, foram adquiridos 500 quilos de mandioca no valor de R\$ 200,00 (duzentos reais).

Cabe observar que nesta fase de teste, foi necessário providenciar a pubagem da mandioca três dias antes da chegada do técnico para montagem do maquinário, a fim de otimizar o tempo da avaliação de todo o processo. Desta forma, nesta etapa foi preciso realizar o descascamento manual e posteriormente, foi realizada uma lavagem prévia a fim de eliminar as impurezas, não só por evitar a incorporação de massa inerte às operações, como para reduzir o perigo de contaminações com microrganismos, diminuir o desgaste dos equipamentos e o aparecimento de sujidades e impurezas nos produtos acabados. A partir daí foram seguida cada etapa do fluxo para o processamento envolvendo homens e máquinas.

### **Segunda Etapa: Alinhamento com futuros funcionários.**

Reunião da Nutricionista do PAJ com os sete colaboradores que trabalharão na agroindústria e que participaram da seleção de adequação do perfil às técnicas de manejo e produção, bem como dos treinamentos oferecidos pelo próprio Programa, em parceria com o SENAR. Neste encontro foram novamente observados os hábitos de higiene e boas práticas de manipulação de alimentos e os colaboradores receberam os uniformes.

### **Terceira Etapa: Descascamento automático.**



Na agroindústria, as raízes foram colocadas no lavador-descascador (contínuo), que além de lavar, eliminou a película parda e pequenos pedaços de casca. Com formato cilíndrico foi construídos em aço inox e realizou o processo com êxito, sem vibração e baixo ruído (som) dentro da aceitabilidade contida na NBR 10151 que normatiza a acústica ocupacional. Está previsto para o mês de dezembro os procedimentos para a avaliação da exposição ocupacional ao ruído.

#### **Quarta Etapa: Retirada da Mandioca do Tanque.**

As mandiocas retiradas do tanque de pubagem foram acondicionada nas caixas de transporte. Nesta etapa observou-se a necessidade da utilização de bota plástica cano longo e luvas cano longo para o funcionário que adentrará no tanque de pubagem.

#### **Quinta Etapa: Triturador.**

O triturador é provido de um cilindro em aço inox, com ressaltos cortantes em forma de meia-lua. Estas saliências, dispostas em toda a superfície do cilindro, trituram as raízes sem muito desgaste das peças cortantes. Este processo foi concluído com êxito, sem vibração e baixo ruído (som) dentro da aceitabilidade contida na NBR 10151 que normatiza a acústica ocupacional.

#### **Sexta Etapa: Prensagem.**

Após a trituração, a massa produzida neste processo foi conduzida à prensa, onde foi submetida a pressão de 400 kg, com a finalidade de eliminar parte da água que contêm. Cabe observar que, no mês de dezembro, serão realizados os testes para avaliar a porcentagem de líquido (manipueira) eliminada neste processo.

Conforme Plano de Gerenciamento de Resíduo, a manipueira e o resíduo da prensagem receberão tratamento adequado, como já descrito anteriormente. Tanto o triturador quanto a prensa encontram-se no mesmo ambiente.

#### **Sétima Etapa: Esfarelamento.**

Ao sair da prensa, a massa apresenta-se na forma de blocos compactos, em razão da pressão exercida. Antes de seguir para a torração ou secagem, efetuou-se o esfarelamento ou desmembramento, por meio de um ralador confeccionado em aço inox. A massa esfarelada foi alimentada através de um cilindro e recolhida na saída com caixas plásticas na cor branca.

#### **Oitava Etapa: Peneira Vibratória.**

Constituída de um quadro em aço inox, contém duas saídas nas extremidades para a farinha, sendo uma farinha fina e outra grossa, contém também uma tela fixa e três telas metálicas móveis de malhas finas, em torno de 2 mm e 1 mm (caracterizada pelo fabricante). Em função da malha fina da peneira o teste se deu com a farinha seca, no entanto, o processo foi avaliado satisfatoriamente quanto ao ruído, vibração e tempo de execução.

#### **Nona Etapa: Torração.**

O forno provido de uma chapa plana de aço inox, sobre uma fornalha cilíndrica, de baixa altura, movimentada por um eixo vertical acionado por um sistema motor próprio. Em função da falta de energia para realizar a torração da farinha, o teste foi realizado com uma farinha seca, adquirida de um produtor da localidade. Ainda assim, foi possível testar o motor giratório, em três velocidades, acionadas com o desligamento do motor para troca de correia. O equipamento teve seu funcionamento com êxito sem vibração e baixo ruído (som) dentro da aceitabilidade contida na NBR 10151 que normatiza a acústica ocupacional.

#### **Décima Etapa: Esfriamento da Farinha.**

O resfriamento é necessário para evitar aglomeração e emboloramento. A farinha de mandioca saiu do forno torrador diretamente para um recipiente, com o auxílio das pás vibratórias. Este recipiente, construído de madeira, apresentou rachadura em três laterais, o que, inevitavelmente, causaria o vazamento da farinha. Para evitar a saída da farinha por essas aberturas o PAJ providenciou a vedação utilizando ripas de madeira em toda a extensão da abertura.

#### **Recomendações Gerais:**

Com o desenvolver do processamento da farinha, a equipe do PAJ percebeu a necessidade de algumas adequações e fez algumas recomendações buscando a excelência do serviço que será prestado pelo empreendimento, detalhado em cada etapa realizada, a saber:

**Quarta etapa:** Por tratar-se de uma atividade que exigirá força física, para retirar a mandioca em caixas de dentro do tanque, recomenda-se, para esta função, um funcionário do sexo masculino.

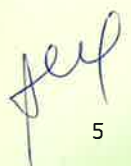
**Quinta etapa:** Recomenda-se a utilização de caixas maiores em comprimento, a fim de evitar perda e desperdício do produto processado.

**Sétima etapa:** Recomenda-se a utilização de caixas maiores em comprimento, a fim de evitar perda e desperdício do produto processado.

**Oitava etapa:** A adequação das peneiras para 4mm e 6 mm a fim de viabilizar a granulagem da farinha D'Água, uma vez que molhada as peneiras de até 2mm são inadequadas.

**Nona etapa:** A substituição de seis pás de madeira que acompanham o motor giratório, por conter partes porosas de difícil de higienização, onde pode acontecer o cúmulo de fungos, por madeiras beneficiadas, lisas e sem pintura.

Em que pese as recomendações para o aperfeiçoamento, a equipe do PAJ, a diretoria da COOMADE, o Técnico da empresa que forneceu os equipamentos, os agricultores locais presentes no processamento teste e o técnico fiscal do MAPA avaliaram satisfatoriamente o desempenho do comissionamento dos equipamentos e o teste da farinha, demonstrando verbalmente em um momento sugerido pelo PAJ para a avaliação do processo. A avaliação positiva foi consensual entre os presentes, a prova disso foi a entrega do Laudo de Vistoria Técnica do Ministério da Agricultura certificando a agroindústria de farinha como apta para seu funcionamento.



**RELATÓRIO FOTOGRÁFICO**



**Foto 01 – Primeira Etapa**  
COLHEITA DA MATÉRIA PRIMA  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 02 – Segunda Etapa**  
ALINHAMENTO COM FUTUROS FUNCIONÁRIO  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 03 – Terceira Etapa**  
DESCASCAMENTO AUTOMÁTICO  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 04 – Terceira Etapa**  
DESCASCAMENTO AUTOMÁTICO  
**EM CONFORMIDADE**





**Foto 05- Quarta Etapa**  
RETIRADA DA MANDIOCA DO TANQUE  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 05 – Quarta Etapa**  
RETIRADA DA MANDIOCA DO TANQUE  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 06 – Quinta Etapa**  
TRITURADOR AUTOMÁTICO  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 07 - Quinta Etapa**  
TRITURADOR AUTOMÁTICO  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 09 – Sexta Etapa**  
PRENSAGEM  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 10 – Sexta Etapa**  
PRENSAGEM  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 10 – Sétima Etapa**  
ESFARELAMENTO  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 11 – Sétima Etapa**  
ESFARELAMENTO  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 12 – Oitava Etapa**  
PENEIRA VIBRATÓRIA  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 13 – Oitava Etapa**  
PENEIRA VIBRATÓRIA  
**EM CONFORMIDADE**



**Foto 14 – Nona Etapa  
EM CONFORMIDADE**

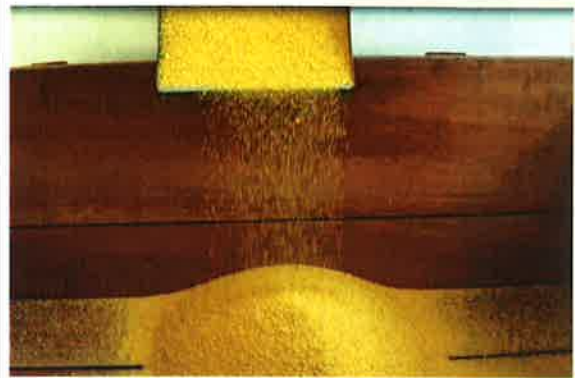
TORRAÇÃO



**Foto 15 – Nona Etapa  
TORRAÇÃO  
EM CONFORMIDADE**



**Foto 16 – Decima Etapa  
ESFRIAMENTO DA FARINHA  
EM CONFORMIDADE**



**Foto 17 – Decima Etapa  
ESFRIAMENTO DA FARINHA  
EM CONFORMIDADE**

**SÃO PAULO, 30 de NOVEMBRO de 2015.**



**PRISCILLA PAULINO**  
Coordenadora de Projetos  
ARCADIS Brasil



**LISTA DE PRESEÇA**

**PAUTA DE REUNIÃO:** Boas Práticas e Tare de processamento da farinha de mandioca distrito Sincaraçã

**DATA:** 11-16-12-2015

**ASSINATURA**

**HORARIO:**

**LOCALIZAÇÃO**

**CONTATO**

**NOMES**

Nº	NOMES	LOCALIZAÇÃO	CONTATO	ASSINATURA
01	Elviane Santos dos Santos			
02	Edisonne Evangelina dos Santos			
03	Aline Marques Lucinda			
04	MARIA ALCIVIA ALVES DE SOUZA			
05	Arcondia Sousa dos Santos			
06	Jose Claudio Alves de Sousa			
07	Franis Jates Mendes Fita			
08	WIANE BELO FORTES			
09	Verônica Valente de Castro			
10				
11				
12				
13				
14				

*Handwritten signature*



# MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

## GABINETE DO MINISTRO

### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 52, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2011

O MINISTRO DE ESTADO, INTERINO, DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, na Portaria MAPA nº 381, de 28 de maio de 2009, e o que consta do Processo nº 21000.005521/2009-70, resolve:

Art. 1º Estabelecer o Regulamento Técnico da Farinha de Mandioca na forma da presente Instrução Normativa e dos seus Anexos I, II e III.

## CAPÍTULO I

### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º O presente Regulamento Técnico tem por objetivo definir o padrão oficial de classificação da farinha de mandioca, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto.

Art. 3º Para efeito deste Regulamento Técnico, considera-se:

I - farinha de mandioca: o produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento;

II - acidez: a característica química que confere característica sensorial que se manifesta em valores menores ou maiores, conforme o processo de fabricação, para atender determinados padrões e hábitos de consumo, típicos de cada região consumidora;

III - acidez aquossolúvel: o teor dos ácidos orgânicos, solúveis em água, encontrados no produto, sendo expresso em miliequivalentes de solução de NaOH (0,1N) por cem gramas de produto (meq NaOH (0,1N)/100g);

IV - características sensoriais: as características relativas ao odor, sabor e coloração da farinha de mandioca, bem como a avaliação do produto quanto à sua homogeneidade;

V - casca: a película que envolve a entrecasca da raiz de mandioca;

VI - coloração: a cor predominante do produto, decorrente da variedade da mandioca utilizada ou da tecnologia de fabricação (torração) ou do uso de corantes naturais, quando autorizados para a farinha de mandioca, conforme legislação específica;

VII - data de acondicionamento: o dia, o mês e o ano em que um determinado lote de farinha de mandioca é embalado;

VIII - entrecasca: a camada protetora da raiz de mandioca, situada entre a casca e a polpa;

IX - fabricação: o conjunto de operações por que passa a matéria-prima até a sua transformação na condição de produto elaborado ou pronto para consumo, envolvendo todas as fases de seu preparo, processamento, armazenamento, transporte e exposição à venda;

X - fermentação: as mudanças químicas no produto, provocadas por microrganismos, no qual são formados compostos mais simples, com a formação de ácidos orgânicos e consequente elevação na acidez;



- XI - fiapo: o fio tênue oriundo da nervura central da raiz de mandioca (câmbio vascular), podendo ter ramificações;
- XII - fibra bruta: o resíduo composto principalmente de celulose e lignina obtido por meio de metodologia adequada, sendo a sua medida expressa em gramas de fibra bruta por 100 (cem) gramas de produto (%);
- XIII - fibra insolúvel e seus fragmentos (cepas e fiapos): o feixe lenhoso da raiz de mandioca, proveniente da inserção (ligação) entre a raiz e o caule da planta;
- XIV - glicosídeo cianogênico: substância nociva e relacionada ao risco à saúde humana presente em todas as partes da planta da mandioca, cuja hidrólise libera ácido hidrocianico (HCN dissolvido em água) em proporção variável;
- XV - granulometria: a distribuição das partículas e grânulos que constituem o produto, segundo os seus tamanhos;
- XVI - maceração: a operação utilizada para obtenção da farinha d'água, na qual as raízes, com ou sem casca, são submersas em água, com ocorrência de fermentação e geração de ácidos orgânicos;
- XVII - matéria estranha: qualquer material não constituinte do produto, proveniente de contaminação biológica (roedores, pássaros, morcegos ou conglomerados mofados) ou outro material indesejável associado a condições ou práticas inadequadas durante as fases de cultivo, colheita, manipulação, fabricação, armazenamento, transporte ou distribuição;
- XVIII - matéria macroscópica: aquela estranha ao produto, que pode ser detectada por observação direta, a olho nu, sem auxílio de instrumentos ópticos, e que está relacionada ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;
- XIX - matéria microscópica: aquela estranha ao produto, que só pode ser detectada com auxílio de instrumentos ópticos, e que está relacionada ao risco à saúde humana, segundo legislação específica;
- XX - mofados: os grânulos, partículas e aglomerados que apresentam micélios de fungos (bolores) visíveis ao olho nu;
- XXI - polpa: a parte central da raiz da mandioca desprovida da casca, entrecasca, fibras insolúveis e seus fragmentos;
- XXII - reprocessamento: o processo tecnológico adequado ao qual o produto classificado como "fora de tipo" é submetido, visando a um enquadramento em tipo de acordo com o padrão oficial estabelecido;
- XXIII - substâncias nocivas à saúde: as substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam nocivas à saúde, a exemplo das micotoxinas, dos resíduos de produtos fitossanitários ou outros contaminantes, previstos em legislação específica, não sendo assim considerados aquelas cujo valor se verifica dentro dos limites máximos previstos;
- XXIV - teor de amido: a soma dos carboidratos amilose e amilopectina presentes no produto, sendo a sua medida expressa em gramas de amido por 100 (cem) gramas do produto (%);
- XXV - teor de cinzas ou resíduo mineral fixo: o total de material mineral presente no produto, sendo a sua medida expressa em gramas de cinzas por 100 (cem) gramas do produto (%); e
- XXVI - umidade: o teor de água livre encontrada no produto, sendo a sua medida expressa em gramas por 100 (cem) gramas do produto.

## DA CLASSIFICAÇÃO E TOLERÂNCIAS

Art. 4º A classificação da farinha de mandioca é estabelecida em função dos seus requisitos de identidade e qualidade.

Art. 5º Os requisitos de identidade da farinha de mandioca são definidos pelo gênero, na forma disposta no inciso I do art. 3º desta Instrução Normativa, e pelo seu processo tecnológico de fabricação.

Art. 6º Os requisitos de qualidade da farinha de mandioca são definidos em função da granulometria e dos parâmetros estabelecidos nos anexos I, II e III desta Instrução Normativa.

Art. 7º A farinha de mandioca será classificada em Grupos, Classes e Tipos, conforme o disposto a seguir:

I - a farinha de mandioca, de acordo com o processo tecnológico empregado na sua fabricação, será classificada em 3 (três) Grupos:

a) seca: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada;

b) d'água: produto predominantemente fermentado, obtido das raízes de mandiocas sadias, maceradas, descascadas, trituradas ou moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas e secas à temperatura adequada, podendo ser novamente peneirada; e

c) bijusada: produto de baixa densidade, obtido das raízes de mandioca sadias, limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas e laminadas à temperatura adequada, na forma predominante de flocos irregulares;

II - a farinha de mandioca do Grupo Seca, de acordo com a sua granulometria, será classificada em 3 (três) classes:

a) fina: quando 100% (cem por cento) do produto passar através da peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros) e ficar retida em até 10% (dez por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 1 mm (um milímetro);

b) grossa: quando o produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm; e

c) média: quando a farinha de mandioca não se enquadrar em nenhuma das classes anteriores;

III - a farinha de mandioca do Grupo d'Água, de acordo com a sua granulometria, será classificada em 3 (três) classes:

a) fina: quando o produto fica retido em até 10% (dez por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros);

b) média: quando o produto fica retido em mais de 10% (dez por cento) até 15% (quinze por cento), inclusive, na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros); e

c) grossa: quando o produto fica retido em mais de 15% (quinze por cento) na peneira com abertura de malha de 2 mm (dois milímetros);

IV - a farinha de mandioca será classificada em 3 (três) tipos ou "tipo único" de acordo com os parâmetros estabelecidos nos anexos I, II e III desta Instrução Normativa, podendo ainda ser enquadrada como Fora de Tipo ou Desclassificada.

Art. 8º Será considerada como Fora de Tipo a farinha de mandioca que exceder os limites estabelecidos

para o Tipo 3 ou para o Tipo Único, considerando os parâmetros constantes dos anexos I, II e III desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A farinha de mandioca enquadrada como Fora de Tipo poderá ser:

I - comercializada como se apresenta, desde que identificada como Fora de Tipo, cumprindo as exigências relativas à marcação ou rotulagem; ou II - rebeneficiada, desdobrada ou recomposta para efeito de enquadramento em tipo.

Art. 9º Será considerada Desclassificada e considerada imprópria para o consumo humano, com a comercialização proibida, a farinha de mandioca que apresentar uma ou mais das situações indicadas a seguir:

I - aspecto generalizado de mofo ou fermentação;

II - mau estado de conservação;

III - odor estranho impróprio ao produto que inviabiliza a sua utilização para o uso proposto; e

IV - presença de insetos vivos ou mortos.

Parágrafo único. No caso da Farinha de Mandioca importada, também será observado o disposto neste artigo.

Art. 10. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA poderá efetuar análises de substâncias nocivas, matérias macroscópicas, microscópicas e microbiológicas relacionadas ao risco à saúde humana, de acordo com a legislação específica, independentemente do resultado da classificação do produto.

Parágrafo único. O produto será desclassificado quando se constatar a presença das substâncias de que trata o caput deste artigo em limites superiores ao máximo estabelecido na legislação específica, ou a presença de substâncias não autorizadas para o produto.

Art. 11. No caso de desclassificação do produto por entidade credenciada para execução da classificação, esta deverá emitir o correspondente Documento de Classificação, bem como comunicar essa constatação ao Setor Técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SFA) da Unidade da Federação onde o produto se encontra.

Art. 12. No caso de uma classificação de fiscalização que resultar na desclassificação da farinha de mandioca por presença de insetos vivos, estes deverão ser guardados como prova em caso de pedido de perícia, e, em face das peculiaridades que envolvem essa aferição de qualidade, prevalece a constatação do órgão fiscalizador.

Parágrafo único. Mesmo que os insetos não permaneçam vivos até a data da realização da perícia, isso não invalida a desclassificação do produto fiscalizado.

Art. 13. Caberá ao Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação adotar as providências cabíveis quanto ao produto desclassificado, podendo para isso articular-se, nas situações em que couber, com outros órgãos oficiais.

Art. 14. No caso específico de o produto desclassificado poder ser utilizado para outros fins que não seja o consumo humano, o Setor Técnico competente da SFA da Unidade da Federação deverá estabelecer todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa descaracterização como alimento, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes à operação, ser o seu depositário.

## DOS REQUISITOS E DOS PROCEDIMENTOS GERAIS

Art. 15. A farinha de mandioca deve se apresentar limpa e seca, observadas as tolerâncias previstas nos anexos I, II e III desta Instrução Normativa.

§ 1º Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

§ 2º A farinha de mandioca deverá se apresentar e ser comercializada com umidade inferior a 13%, devendo ser rebeneficiada para valores acima deste limite.

Art. 16. Em função do processo de fabricação, a farinha de mandioca poderá apresentar acidez baixa ou alta, sendo que:

I - para os grupos seca e bijusada será considerada de acidez baixa a farinha de mandioca que apresentar valores até 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g, ou alta para valores acima de 3,0 meq NaOH (0,1N)/100g; e

II - para o Grupo D'água será considerada de acidez baixa a farinha de mandioca que apresentar valores até 5,0 meq NaOH (0,1N)/100g, ou alta para valores acima de 5,0 meq NaOH (0,1N)/100g.

Art. 17. Os valores de umidade (valor %) e acidez ("baixa acidez" ou "alta acidez") devem constar do documento de classificação.

## CAPÍTULO IV

### DA AMOSTRAGEM

Art. 18. As amostras coletadas, que servirão de base para a realização da classificação, deverão conter os dados necessários à identificação do interessado na classificação do produto, bem como a informação relativa à identificação do lote ou volume do produto do qual se originaram.

Art. 19. Caberá ao proprietário, possuidor, detentor ou transportador propiciar a identificação e a movimentação do produto, independentemente da forma em que se encontra, possibilitando a sua adequada amostragem.

Art. 20. Responderá pela representatividade da amostra, em relação ao lote ou volume do qual se originou, a pessoa física ou jurídica que a coletou, mediante a apresentação do documento comprobatório correspondente.

Art. 21. Na classificação da farinha de mandioca importada e na classificação de fiscalização, o detentor da mercadoria fiscalizada, seu representante legal, seu transportador ou seu armazenador devem propiciar as condições necessárias aos trabalhos de amostragem exigidas pela autoridade fiscalizadora.

Art. 22. A amostragem em meios de transporte rodoviário, ferroviário e hidroviário deve ser feita em pontos do veículo, uniformemente distribuídos, em profundidades que atinjam o terço superior, o meio e o terço inferior da carga a ser amostrada, em uma quantidade mínima de 2 kg (dois quilogramas) por coleta, observando o disposto na Tabela a seguir:

Quantidade do produto que cons- titui o lote (toneladas)	Número mínimo de pontos a serem amostrados
até 15 toneladas	5
de 15 até 30 toneladas	8
de 30 até 500 toneladas	11
	Adotar a metodologia para amostragem em

Acima de 500 toneladas | equipamentos de movimentação

Art. 23. A amostragem em equipamentos de movimentação nos casos de carga, descarga ou transilagem deverá obedecer à seguinte metodologia:

I - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 500 g (quinhentos gramas) nas correias transportadoras e extraído-se, no mínimo, 10 kg (dez quilogramas) de produto para cada fração de, no máximo, 500 t (quinhentas toneladas) da carga a ser amostrada, em intervalos regulares de tempos iguais, calculados em função da vazão de cada terminal;

II - os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 500 t (quinhentas toneladas) deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 5.000 t (cinco mil toneladas) do lote no máximo; e

III - juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 5.000 t (cinco mil toneladas), conforme o inciso II deste artigo.

Art. 24. A amostragem em armazéns graneleiros e silos deverá ser feita no sistema de recepção ou expedição da unidade armazenadora, procedendo-se segundo a metodologia para amostragem em equipamentos de movimentação.

Art. 25. A amostragem em armazéns convencionais no produto ensacado ou em fardos deve ser feita ao acaso, observando o disposto na Tabela a seguir:

Quantidade do produto que constitui o lote (sacos ou fardos)	Número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados
Até 10	Todos
de 10 até 100	10
de 100 até 150	13
de 150 até 200	15
de 200 até 300	18
de 300 até 400	20
de 400 até 500	23
de 500 até 600	25
de 600 até 1.000	33
de 1.000 até 1.500	40
de 1.500 até 2.000	46
de 2.000 até 3.000	56
de 3.000 até 5.000	72
de 5.000 até 8.000	89
de 8.000 até 10.000	100

I - antes da coleta de amostras, cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil sacos ou fardos) deve ser devidamente subdividida no mesmo número de sublotes que o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

II - o número de sacos ou fardos a constituírem cada sublote deve ser obtido pela divisão entre o número de sacos ou fardos que constitui o lote e o número mínimo de sacos ou fardos a serem amostrados;

III - a coleta das amostras deve ser feita com equipamento apropriado, realizando-se coletas de 30 g (trinta gramas) por saco ou fardo, até completar no mínimo 10 kg (dez quilogramas) do produto para cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos;

IV - os 10 kg (dez quilogramas) extraídos de cada fração de, no máximo, 10.000 (dez mil) sacos ou fardos deverão ser homogeneizados, quarteados e reservados para comporem a amostra que será analisada a cada 500 t (quinhentas toneladas) do lote, no máximo; e

V - juntar as amostras parciais que foram reservadas de cada lote de até 500 t (quinhentas toneladas), conforme o inciso IV deste artigo.

Art. 26. A amostragem em produto empacotado, considerando-se que este apresenta-se homogêneo quanto à qualidade, quantidade, apresentação e identificação, será realizada retirando-se um número de pacotes suficiente para se obter uma amostra de, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) que serão destinadas à classificação.

Art. 27. As amostras extraídas conforme os procedimentos descritos neste Capítulo serão homogeneizadas, quarteadas e reduzidas a, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) destinados à classificação.

§ 1º As amostras para a classificação de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

II - uma amostra que será colocada à disposição do interessado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de arbitragem; e

IV - uma amostra destinada ao controle interno por parte da entidade credenciada.

§ 2º Na classificação de fiscalização, as amostras de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) cada deverão ser devidamente acondicionadas, lacradas, identificadas, autenticadas e terão a seguinte destinação:

I - uma amostra para a realização da classificação de fiscalização, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

II - uma amostra que será colocada à disposição do fiscalizado;

III - uma amostra para atender um eventual pedido de perícia; e

IV - uma amostra de segurança, caso uma das vias seja inutilizada ou haja necessidade de análises complementares, com exceção de análises que requerem uma metodologia de amostragem específica.

Art. 28. Quando a amostra for coletada e enviada pelo interessado, deverão ser observados os mesmos critérios e procedimentos de amostragem previstos neste Regulamento Técnico.

Art. 29. A quantidade remanescente do processo de amostragem, homogeneização e quarteamento será recolocada no lote ou devolvida ao interessado no produto.

Art. 30. O classificador, a empresa ou a entidade credenciada ou o órgão de fiscalização não serão obrigados a recompor ou ressarcir o produto amostrado, que porventura foi danificado ou que teve sua quantidade diminuída, em função da realização da amostragem e da classificação.

Art. 31. A amostragem da farinha de mandioca oriunda de importação, para fins de classificação com vistas a sua entrada no País, poderá ser realizada de acordo com a Tabela 4 - Tabela de Inspeção/Amostragem, do Manual de Procedimentos Operacionais do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional - VIGIAGRO, aprovado pela Instrução Normativa MAPA nº 36, de 10 de novembro de 2006.

CAPÍTULO V



## DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS OU ROTEIRO PARA CLASSIFICAÇÃO

Art. 32. Nos procedimentos operacionais ou roteiro para classificação da farinha de mandioca, deve ser observado o que segue:

I - coletar a amostra, nos termos do Capítulo IV deste Regulamento Técnico, ou seja, no mínimo, 4 kg (quatro quilogramas) destinados à classificação, que inclui as análises físicas e físico-químicas;

II - antes da homogeneização e quarteamento da amostra, verificar cuidadosamente se a mesma apresenta insetos vivos, qualquer situação desclassificante ou outros fatores que dificultem ou impeçam a classificação do produto;

III - caso ocorra na amostra qualquer das situações mencionadas no inciso II, a entidade credenciada deverá emitir o correspondente Documento de Classificação desclassificando o produto e recomendar o expurgo ou outra forma de controle, ou rebeneficiamento do produto, conforme o caso, observando, ainda, o disposto no art. 9º desta Instrução Normativa;

IV - estando o produto em condições de ser classificado, enviar a amostra de, no mínimo, 1 kg (um quilograma) para a classificação, que inclui as análises físicas e físico-químicas, observandose o seguinte:

a) todos os materiais e utensílios de precisão, tais como peneiras, balanças, termômetros, balões volumétricos, entre outros, devem ser mantidos calibrados por laboratório da Rede Brasileira de Calibração;

b) homogeneização e obtenção de subamostras, na quantidade necessária para efetuar a classificação física e físico-química da farinha de mandioca;

c) determinação do Grupo por meio de análise das características sensoriais, em adição à informação do interessado; e

d) determinação da Classe utilizando peneiras com abertura de malha nominal igual a 1 mm (um milímetro) ou 2 mm (dois milímetros), diâmetro do aro externo de 20,5 cm (vinte vírgula cinco centímetros) e malha com diâmetro de 18,5 cm (dezoito vírgula cinco centímetros), compreendendo as seguintes etapas:

1. farinha de mandioca seca, peneiramento de 100 g (cem gramas) de amostra de trabalho, através do conjunto de peneiras com aberturas de malha nominal igual a 1mm (um milímetro) e 2mm (dois milímetros), com agitação manual ou mecânica, em movimentos intermitentes ("vai e vem"), durante um minuto, pesar e anotar as quantidades de farinha retida na peneira com abertura de malha nominal igual a 1mm (um milímetro) e o que ficar retido na peneira com abertura de malha nominal igual a 2mm (dois milímetros), identificando a Classe correspondente; e

2. farinha de mandioca d'água, peneiramento de 100 g (cem gramas) da amostra de trabalho na peneira com abertura de malha nominal igual a 2 mm (dois milímetros), com agitação manual ou mecânica, em movimentos intermitentes ("vai e vem"), durante um minuto, pesar e anotar a quantidade da farinha retida, identificando-se em seguida a Classe correspondente;

e) determinação do Tipo e Requisitos Gerais por meio de métodos físicos e físico-químicos:

1. determinação física de cascas e entrecasas (farinha de mandioca do Grupo seca ou d'água), pesando-se 10 g (dez gramas) para todas as classes, identificando-se e separando-se, com auxílio de uma pinça, cada defeito, pesando-se conjuntamente todos os defeitos encontrados, expressando o resultado para 100 g (cem gramas) de produto;

2. determinação física de matérias estranhas em 1 kg (um quilograma) da amostra, durante a homogeneização e obtenção de subamostras, conforme alínea "a" deste inciso, devendo toda matéria



estranha ser separada, utilizando as expressões ausência ou presença, conforme o caso; e

3. determinações físico-químicas, que compreendem as análises de umidade, acidez aquossolúvel, teor de amido, teor de cinzas e fibra bruta;

V - de posse dos resultados constantes do laudo de classificação, proceder ao enquadramento da farinha de mandioca em Tipo conforme previstos nos Anexos I, II e III desta Instrução Normativa;

VI - fazer constar no laudo e no Documento de Classificação os motivos que levaram a farinha de mandioca a ser classificada como Fora de Tipo ou Desclassificada, quando for o caso; e

VII - revisar, datar, carimbar e assinar o laudo e o Documento de Classificação, devendo constar em ambos, obrigatoriamente, o carimbo, o nome do classificador e o seu número de registro no MAPA.

## CAPÍTULO VI

### DO MODO DE APRESENTAÇÃO

Art. 33. A farinha de mandioca poderá apresentar-se embalada ou a granel.

Art. 34. As embalagens utilizadas no acondicionamento da farinha de mandioca deverão ser de materiais apropriados.

Parágrafo único. No caso da farinha de mandioca bijusada, o acondicionamento deverá ser realizado de forma a proteger efetivamente o produto contra impactos e injúrias mecânicas, no sentido de se preservar as características de formato de flocos e densidade.

Art. 35. As especificações quanto ao material, à confecção e à capacidade das embalagens utilizadas no acondicionamento da farinha de mandioca devem estar de acordo com a legislação específica.

Parágrafo único. Dentro de um mesmo fardo, não será admitida a mistura de lotes.

## CAPÍTULO VII

### DA MARCAÇÃO OU ROTULAGEM

Art. 36. As especificações de qualidade da farinha de mandioca referentes à marcação ou rotulagem devem estar em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

Art. 37. No caso da farinha de mandioca embalada, destinada diretamente à alimentação humana, a marcação ou rotulagem, uma vez observada a legislação específica, deverá conter as seguintes informações:

I - relativas à classificação do produto:

- a) grupo, sendo essa informação de responsabilidade do fabricante do produto;
- b) classe, quando for o caso; e
- c) tipo;

II - relativas ao produto e ao seu responsável:

- a) denominação de venda do produto (a expressão "farinha de mandioca" seguida da marca comercial do produto, quando houver);
- b) identificação do lote e data de acondicionamento, que serão de responsabilidade do embalador;

*sep*

c) nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Física (CPF), o endereço da empresa embaladora ou do responsável pelo produto; e

d) acidez do produto.

Art. 38. No caso da farinha de mandioca a granel destinada diretamente à alimentação humana, o produto deverá ser identificado e as expressões colocadas em lugar de destaque e de fácil visualização, contendo, no mínimo, as informações relativas ao grupo e ao tipo do produto.

Art. 39. Da marcação ou rotulagem da farinha de mandioca importada, embalada e destinada diretamente à alimentação humana, além das exigências contidas nos incisos I e II do art. 37 desta Instrução Normativa, deverá constar ainda as seguintes informações:

I - país de origem; e

II - nome empresarial, endereço e CNPJ ou CPF do importador.

Art. 40. A marcação ou rotulagem do produto embalado deve ser de fácil visualização e de difícil remoção, assegurando informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, cumprindo as exigências previstas em legislação específica.

Art. 41. A informação relativa ao Grupo da farinha de mandioca deve ser grafada por extenso, usando as expressões: Grupo Seca, Grupo D'água ou Grupo Bijusada, conforme o caso.

Art. 42. A informação relativa à Classe da farinha de mandioca do Grupo Seca ou Grupo D'água deve ser grafada por extenso, conforme o caso, usando as expressões Classe fina, Classe média ou Classe grossa.

Art. 43. A informação relativa ao Tipo deve ser grafada usando as expressões: Tipo 1, Tipo 2, Tipo 3 ou Tipo Único, conforme o caso; sendo que o produto pode ainda ser rotulado como "Fora de Tipo", se for o caso.

Art. 44. As informações relativas ao grupo, classe e tipo devem ser grafadas em caracteres do mesmo tamanho, segundo as dimensões especificadas para o peso líquido, em legislação específica.

Art. 45. A informação da acidez na marcação ou rotulagem da Farinha de Mandioca deve ser grafada por extenso, utilizando as expressões acidez baixa ou acidez alta, conforme o caso.

## CAPÍTULO VIII

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 46. As dúvidas surgidas na aplicação deste Regulamento Técnico serão resolvidas pela área técnica competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 47. Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 120 (cento e vinte) dias de sua publicação oficial.

Art. 48. Fica revogada a Portaria nº 554, de 30 de agosto de 1995.

JOSÉ CARLOS VAZ

ANEXO I

CLASSIFICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DO GRUPO SECA

CLASSE TIPO	FINA			MÉDIA	
	1	2	3	1	2
Teor de Amido (%)	≥ 86,0	≥ 82,0 ^ 86,0	≥ 80,0 ^ 82,0	≥ 86,0	≥ 82,0 ^ 86,0
Teor de Cinzas (%)	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4
Fibra bruta (g/100 g)	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3
Cascas e Entrecascas (g/100 g)	Determinação não realizada			≤ 1,1	≤ 1,1 ^ 2,2
Características Sensoriais					Normal ou Car
Matéria Estranha					Ausência na amostra

Nota: Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.

## ANEXO II

### CLASSIFICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DO GRUPO D'ÁGUA

CLASSE TIPO	FINA			MÉDIA	
	1	2	3	1	2
Teor de Amido (%)	≥ 86,0	≥ 82,0 ^ 86,0	≥ 80,0 ^ 82,0	≥ 86,0	≥ 82,0 ^ 86,0
Teor de Cinzas (%)	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,4
Fibra bruta (g/100 g)	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3	≤ 2,3
Cascas e Entrecascas (g/100 g)	≤ 1,5	≤ 1,5 ^ 3,0	≤ 3,0 ^ 6,0	≤ 1,5	≤ 1,5 ^ 3,0
Características Sensoriais					Normal ou Car
Matéria Estranha					Ausência na amostra

Nota: Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.

## ANEXO III

### CLASSIFICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DO GRUPO BIJUSADA

TIPO	Unic
Teor de Amido (%)	≥ 80
Teor de Cinzas (%)	≤ 1,4
Fibra bruta (g/100 g)	≤ 2,3
Características Sensoriais	Normal ou Ca
Matéria Estranha	Ausência na amostra

Nota: Os teores de amido, cinzas e fibra bruta devem ser expressos em base seca.

D.O.U., 08/11/2011 - Seção 1

*Handwritten signature*

---

**ATA DE REUNIÃO: ADMINISTRATIVA TRABALHADORES DA AGROINDÚSTRIA DE FARINHA DE DEMARCAÇÃO.****Local: Distrito de Demarcação****Data:** 12 de janeiro 2016**Participantes:** Sra. Senhora Rosely Honorato (COOMADE)**Horário de início:** 14: hs.**Elaborado por:** Rogerio Danin.**Pauta: Administrativa Trabalhadora da Agroindústria de Farinha de Demarcação.**

No dia 12 de Janeiro de 2016, às 14hs reuniu-se no Distrito de Demarcação a Gerente da COOMADE Senhora Rosely Honorato com 06 dos 07 futuros colabores da Agroindústria de Farinha, a saber: Alexandre, Elisane, Eliana, José Cláudio, Verônica e Maria Alcineia. A Senhora Rosely explicou o que é uma Cooperativa e seu funcionamento depois deu oportunidade para os colaboradores tirarem suas dúvidas. O colaborador José Cláudio iniciou perguntando sobre o valor do salário pago pelos serviços na agroindústria. Sra. Rosely explicou que a Cooperativa não vai assinar a carteira e que todos deverão ser cooperados e inicialmente será de um salário mínimo comercial e conforme a produção da agroindústria poderá ser acrescido no salário por produtividade. Em seguida Cláudio perguntou como seria o salário em caso de falta de produção, no que a Sra. Rosely explicou que, neste caso, a COOMADE dará férias coletivas sem remuneração. Maria Alcinéia perguntou se, como colabores, eles poderão entregar sua produção para a Agroindústria e a Sra. Rosely informou que sim e não somente para a agroindústria de Farinha para as outras Agroindústrias da Cooperativa, que eles terão participação dos lucros.

**ENCAMINHAMENTOS: Não houve encaminhamentos.**

FIM DE TEXTO

pep

**LISTA DE PRESENÇA**

PAUTA DE REUNIÃO: <i>Orientação dos processos AEM-da-agropecuária família</i>		DATA: <i>12-01-2015</i>	
LOCAL: <i>Distribuição Demarcação</i>		HORARIO: <i>14:00</i>	ASSINATURA
Nº	NOMES	PROGRAMA	CONTATO
01	<i>Verônica Valent de Castro</i>	<i>Demarcação</i>	<i>3235-1029</i>
02	<i>Edizone Roberto dos Santos</i>	<i>Demarcação</i>	<i>9342-3379</i>
03	<i>Elvira Castro dos Santos</i>	<i>Demarcação</i>	<i>3235-1029</i>
04	<i>Josecláudia de Souza</i>	<i>Demarcação</i>	
05	<i>MARCIA ALMEIDA Alves de Souza</i>	<i>Demarcação</i>	<i>3235-1029</i>
06	<i>Alexandre Julio dos Santos</i>	<i>Demarcação</i>	<i>3235-1029</i>
07	<i>LIDIANE Berto</i>		<i>9265-0424</i>
08	<i>Paulo H. Rabely Honorato</i>	<i>Demarcação</i>	<i>9299-8945</i>
09			
10			
11			
12			
13			

*see*

# QUESTIONÁRIO

## IDENTIFICAÇÃO

- 1-NOME DO CANDIDATO(A) Alexandre Sales dos Santos
- 2-NOME DA COMUNIDADE: Penha do Gaião
- 3-IDADE: 201

## QUESTIONÁRIO

### ASSINALE A ALTERNATIVA CORRETA:

1- O QUE PODE CONTAMINAR A PRODUÇÃO?

- (A) esmalte, acetona, batom, inseticidas, desinfetante, tintas, e outros...
- (B) esmalte, luvas, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros..
- (C) esmalte, touca, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.
- (D) esmalte, uniforme, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.

2- COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO?

- (A) Limpo, desorganizado, sujo
- (B) Limpo, organizado, mais sem tela nas janelas
- (C) Limpo, mais pode ter algum animal dentro do local de produção
- (D) Limpo, organizado e com telas nas janelas

3-COMO DEVE SER O UNIFORME?

- (A) uniforme limpo, mais não precisa ser passado
- (B) uniforme amassado e limpo
- (C) uniforme limpo e passado
- (D) uniforme sujo e passado

4- O QUE NÃO DEVE SER USADO NA ÁREA DE PRODUÇÃO?

- (A) Touca
- (B) Uniforme
- (C) Brincos
- (D) Luva

*Handwritten signature*

5- QUAIS SÃO AS CONSEQUÊNCIAS SE HOVER UMA PRODUÇÃO CONTAMINADA?

- (A) Vida
- (B) Morte
- (C) Dor de cabeça
- (D) Nada

6- O QUE FAZER SE HOVER ALGUM TIPO DE CONTAMINAÇÃO NA PRODUÇÃO?

- (A) Separar a produção e Comunicar a direção
- (B) Não falar para ninguém o que aconteceu
- (C) Continuar a produção como se nada tivesse acontecido
- (D) Não falar a ninguém o que ocorreu e continuar a produção

7-DESENHE O FLUXO DA PRODUÇÃO DA FARINHA

Recebimento + Pesou + foi pra tubagem, depois foi pra ~~demarcação~~  
~~demarcação~~ dos trabalhadores, depois para peneiração, depois peneiração.  
depois da vai pro forno e depois para sésua. ~~de~~ é  
depois ela vai ser empacotada e cilada e armazenada  
e mondada para forte velha.

DATA: 12/01/16

LOCAL DEMARCAÇÃO

LIDIANE BRITO FEITOSA NUTRICIONISTA 6.669/RO

# QUESTIONÁRIO

## IDENTIFICAÇÃO

1-NOME DO CANDIDATO(A) Eliane Castro dos Santos  
2-NOME DA COMUNIDADE: Demarcação  
3-IDADE: 36 /

## QUESTIONÁRIO

### ASSINALE A ALTERNATIVA CORRETA:

1- O QUE PODE CONTAMINAR A PRODUÇÃO?

- (A) esmalte, acetona, batom, inseticidas, desinfetante, tintas, e outros...
- (B) esmalte, luvas, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros..
- (C) esmalte, touca, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.
- (D) esmalte, uniforme, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.

2- COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO?

- (A) Limpo, desorganizado, sujo
- (B) Limpo, organizado, mais sem tela nas janelas
- (C) Limpo, mais pode ter algum animal dentro do local de produção
- (D) Limpo, organizado e com telas nas janelas

3-COMO DEVE SER O UNIFORME?

- (A) uniforme limpo, mais não precisa ser passado
- (B) uniforme amassado e limpo
- (C) uniforme limpo e passado
- (D) uniforme sujo e passado

4- O QUE NÃO DEVE SER USADO NA ÁREA DE PRODUÇÃO?

- (A) Touca
- (B) Uniforme
- (C) Brincos
- (D) Luva

*Handwritten signature*



5- QUAIS SÃO AS CONSEQUÊNCIAS SE HOVER UMA PRODUÇÃO CONTAMINADA?

(A) Vida

(B) Morte

(C) Dor de cabeça

(D) Nada

6- O QUE FAZER SE HOVER ALGUM TIPO DE CONTAMINAÇÃO NA PRODUÇÃO?

(A) Separar a produção e Comunicar a direção

(B) Não falar para ninguém o que aconteceu

(C) Continuar a produção como se nada tivesse acontecido

(D) Não falar a ninguém o que ocorreu e continuar a produção

7- DESENHE O FLUXO DA PRODUÇÃO DA FARINHA

recebimento da mandioca

irai por pesagem

depois irai para

lavagem depois para Pulverização depois para Pressão

depois para a Trituração ~~depois~~ depois para a peneira

depois para a forma depois para o ~~depois~~ de para embalagem

DATA:   /  /  

LOCAL   IEMA/MA/CAJAL  

LIDIANE BRITO FEITOSA NUTRICIONISTA 6.669/RO

*flp*

# QUESTIONÁRIO

## IDENTIFICAÇÃO

- 1-NOME DO CANDIDATO(A) Elisiane Araújo dos Santos
- 2-NOME DA COMUNIDADE: DISTRITO DE DEMARCAÇÃO
- 3-IDADE: 24/09/1992

## QUESTIONÁRIO

### ASSINALE A ALTERNATIVA CORRETA:

1- O QUE PODE CONTAMINAR A PRODUÇÃO?

- (A) esmalte, acetona, batom, inseticidas, desinfetante, tintas, e outros...
- (B) esmalte, luvas, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros..
- (C) esmalte, touca, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.
- (D) esmalte, uniforme, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.

2- COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO?

- (A) Limpo, desorganizado, sujo
- (B) Limpo, organizado, mais sem tela nas janelas
- (C) Limpo, mais pode ter algum animal dentro do local de produção
- (D) Limpo, organizado e com telas nas janelas

3-COMO DEVE SER O UNIFORME?

- (A) uniforme limpo, mais não precisa ser passado
- (B) uniforme amassado e limpo
- (C) uniforme limpo e passado
- (D) uniforme sujo e passado

4- O QUE NÃO DEVE SER USADO NA ÁREA DE PRODUÇÃO?

- (A) Touca
- (B) Uniforme
- (C) Brincos
- (D) Luva

Key

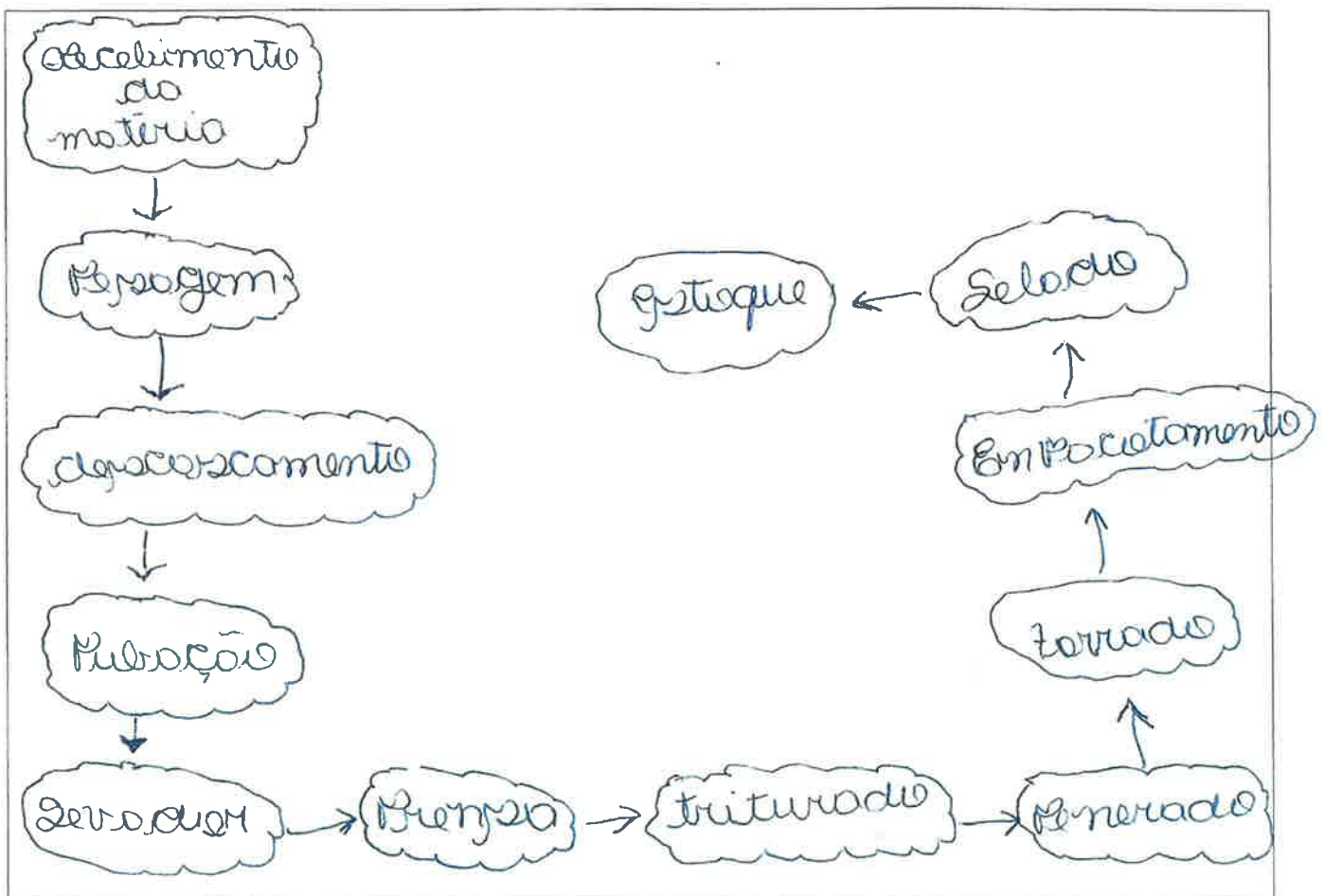
5- QUAIS SÃO AS CONSEQUÊNCIAS SE HOUVER UMA PRODUÇÃO CONTAMINADA?

- (A) Vida
- \* (B) Morte
- \* (C) Dor de cabeça
- (D) Nada

6- O QUE FAZER SE HOUVER ALGUM TIPO DE CONTAMINAÇÃO NA PRODUÇÃO?

- \* (A) Separar a produção e Comunicar a direção
- (B) Não falar para ninguém o que aconteceu
- (C) Continuar a produção como se nada tivesse acontecido
- (D) Não falar a ninguém o que ocorreu e continuar a produção

7- DESENHE O FLUXO DA PRODUÇÃO DA FARINHA



DATA: 12/01/2016

LOCAL: Instituto de Alimentação

LIDIANE BRITO FEITOSA NUTRICIONISTA 6.669/RO

flp

## QUESTIONÁRIO

### IDENTIFICAÇÃO

1-NOME DO CANDIDATO(A) Jose Claudio Niles de Sousa

2-NOME DA COMUNIDADE: DEMARCAÇÃO

3-IDADE: 12/11/2016

### QUESTIONÁRIO

#### ASSINALE A ALTERNATIVA CORRETA:

1- O QUE PODE CONTAMINAR A PRODUÇÃO?

- (A) esmalte, acetona, batom, inseticidas, desinfetante, tintas, e outros...
- (B) esmalte, luvas, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros..
- (C) esmalte, touca, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.
- (D) esmalte, uniforme, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.

2- COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO?

- (A) Limpo, desorganizado, sujo
- (B) Limpo, organizado, mais sem tela nas janelas
- (C) Limpo, mais pode ter algum animal dentro do local de produção
- (D) Limpo, organizado e com telas nas janelas

3-COMO DEVE SER O UNIFORME?

- (A) uniforme limpo, mais não precisa ser passado
- (B) uniforme amassado e limpo
- (C) uniforme limpo e passado
- (D) uniforme sujo e passado

4- O QUE NÃO DEVE SER USADO NA ÁREA DE PRODUÇÃO?

- (A) Touca
- (B) Uniforme
- (C) Brincos
- (D) Luva

*Handwritten signature*

5- QUAIS SÃO AS CONSEQUÊNCIAS SE HOVER UMA PRODUÇÃO CONTAMINADA?

- (A) Vida
- (B) Morte
- (C) Dor de cabeça
- (D) Nada

6- O QUE FAZER SE HOVER ALGUM TIPO DE CONTAMINAÇÃO NA PRODUÇÃO?

- (A) Separar a produção e Comunicar a direção
- (B) Não falar para ninguém o que aconteceu
- (C) Continuar a produção como se nada tivesse acontecido
- (D) Não falar a ninguém o que ocorreu e continuar a produção

7-DESENHE O FLUXO DA PRODUÇÃO DA FARINHA

Pessado. Descascado. Tubado ~~em Pessado~~ Squado  
Empresado - ~~torrado~~ Treburado Penedado  
Torrado Pessado empacotado

DATA: 12/1/2016

LOCAL: DEMOBILIZAÇÃO

LIDIANE BRITO FEITOSA NUTRICIONISTA 6.669/RO

*sep*

# QUESTIONÁRIO

## IDENTIFICAÇÃO

- 1-NOME DO CANDIDATO(A) MAKIA Alcineia Alves de Souza
- 2-NOME DA COMUNIDADE: DEMARCAÇÃO
- 3-IDADE: 37/12/79

## QUESTIONÁRIO

### ASSINALE A ALTERNATIVA CORRETA:

1- O QUE PODE CONTAMINAR A PRODUÇÃO?

- (A) esmalte, acetona, batom, inseticidas, desinfetante, tintas, e outros...
- (B) esmalte, luvas, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros..
- (C) esmalte, touca, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.
- (D) esmalte, uniforme, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.

2- COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO?

- (A) Limpo, desorganizado, sujo
- (B) Limpo, organizado, mais sem tela nas janelas
- (C) Limpo, mais pode ter algum animal dentro do local de produção
- (D) Limpo, organizado e com telas nas janelas

3-COMO DEVE SER O UNIFORME?

- (A) uniforme limpo, mais não precisa ser passado
- (B) uniforme amassado e limpo
- (C) uniforme limpo e passado
- (D) uniforme sujo e passado

4- O QUE NÃO DEVE SER USADO NA ÁREA DE PRODUÇÃO?

- (A) Touca
- (B) Uniforme
- (C) Brincos
- (D) Luva

*Handwritten signature*

5- QUAIS SÃO AS CONSEQUÊNCIAS SE HOUVER UMA PRODUÇÃO CONTAMINADA?

(A) Vida

(B) Morte

(C) Dor de cabeça

(D) Nada

6- O QUE FAZER SE HOUVER ALGUM TIPO DE CONTAMINAÇÃO NA PRODUÇÃO?

(A) Separar a produção e Comunicar a direção

(B) Não falar para ninguém o que aconteceu

(C) Continuar a produção como se nada tivesse acontecido

(D) Não falar a ninguém o que ocorreu e continuar a produção

7-DESENHE O FLUXO DA PRODUÇÃO DA FARINHA

DESCASADO DESCASCADO LAVADO PULVERIZADO SEUADO  
EMPRESADO TRITURADO PENNEBADO TORRADO  
POR NA CAIXA PRA ESFRIGIR  
PESADO EMBALADO

DATA: 12/10/2016

LOCAL: DEMARCAÇÃO

LIDIANE BRITO FEITOSA NUTRICIONISTA 6.669/RO

*Handwritten signature*

## QUESTIONÁRIO

### IDENTIFICAÇÃO

1-NOME DO CANDIDATO(A)

Verônica Valente de Castro

2-NOME DA COMUNIDADE:

Demarcação

3-IDADE: 14/01/95

### QUESTIONÁRIO

#### ASSINALE A ALTERNATIVA CORRETA:

1- O QUE PODE CONTAMINAR A PRODUÇÃO?

- (A) esmalte, acetona, batom, inseticidas, desinfetante, tintas, e outros...
- (B) esmalte, luvas, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros..
- (C) esmalte, touca, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.
- (D) esmalte, uniforme, acetona, batom, inseticidas, tintas e outros.

2- COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO?

- (A) Limpo, desorganizado, sujo
- (B) Limpo, organizado, mais sem tela nas janelas
- (C) Limpo, mais pode ter algum animal dentro do local de produção
- (D) Limpo, organizado e com telas nas janelas

3-COMO DEVE SER O UNIFORME?

- (A) uniforme limpo, mais não precisa ser passado
- (B) uniforme amassado e limpo
- (C) uniforme limpo e passado
- (D) uniforme sujo e passado

4- O QUE NÃO DEVE SER USADO NA ÁREA DE PRODUÇÃO?

- (A) Touca
- (B) Uniforme
- (C) Brincos
- (D) Luva

*Handwritten signature*



5- QUAIS SÃO AS CONSEQUÊNCIAS SE HOUVER UMA PRODUÇÃO CONTAMINADA?

- (A) Vida
- (B) Morte
- (C) Dor de cabeça
- (D) Nada

6- O QUE FAZER SE HOUVER ALGUM TIPO DE CONTAMINAÇÃO NA PRODUÇÃO?

- (A) Separar a produção e Comunicar a direção
- (B) Não falar para ninguém o que aconteceu
- (C) Continuar a produção como se nada tivesse acontecido
- (D) Não falar a ninguém o que ocorreu e continuar a produção

7-DESENHE O FLUXO DA PRODUÇÃO DA FARINHA

A produção começa:  
Aranja a mandioca.  
Passa pra lavagem  
vai pra fubragem  
Depois vai para o levedor  
vai pra prensa e depois pra peneira  
Depois de peneira ela vai pro forno deixa esfriar  
Depois vai pra empacotar e depois selar o  
pacote. Depois vai pro armazenamento e  
Depois vai pro botec para ela ser vendida

DATA: 12/05/16

LOCAL: Demarcacão

LIDIANE BRITO FEITOSA NUTRICIONISTA 6.669/RO

*Handwritten signature*

LISTA DE PRESENÇA

PAUTA DE REUNIÃO: *Aplicação de questionário de Boas práticas da agroindústria de farinha*  
 LOCAL: *Instituto de Demarcação* HORARIO: *15:00hs* DATA: *12-01-2016*

Nº	NOMES	PROGRAMA	CONTATO	ASSINATURA
01	<i>Verônica Valente de Castro</i>	<i>Demarcação</i>	<i>3235-4029</i>	
02	<i>Edisonne Gontijo dos Santos</i>	<i>Demarcação</i>	<i>9342-3379</i>	
03	<i>Elaine Castro dos Santos</i>	<i>Demarcação</i>	<i>3235-6029</i>	
04	<i>Jose Carlos dos Santos</i>	<i>Demarcação</i>		
05	<i>MARCIA MARIANA Alves dos Santos</i>	<i>Demarcação</i>	<i>3235-1029</i>	
06	<i>Alexandre Alves dos Santos</i>	<i>Demarcação</i>	<i>3235-1029</i>	
07	<i>Lisiane Bento</i>		<i>9265-0424</i>	<i>[Signature]</i>
08	<i>Roberto Reel Honorato</i>	<i>Demarcação</i>	<i>9299-8945</i>	<i>[Signature]</i>
09				
10				
11				
12				
13				

*[Handwritten mark]*

## **ATA DE REUNIÃO DA AQUISIÇÃO DO PRIMEIRO LOTE DE FARINHA DA AGROINDÚSTRIA DO DISTRITO DE DEMARCAÇÃO.**

**Local:** Escritório da COOMADE Porto Velho – RO.

**Data:** 04/02/2016

**Participantes:** José Wilson de Melo (COOMADE), Ivan Danilo Nardi (COOMADE), Jaquis Jones (ARCADIS).

**Horário de início:** 15:00 hs.

**Elaborado por:** Samuel Pessoa.

**Pauta:** Aquisição do primeiro lote de Farinha da Agroindústria do distrito de Demarcação.

Estiveram reunidos no escritório da COOMADE em Porto Velho, os diretores da COOMADE. José Wilson (COOMADE), Ivan Danilo (COOMADE), Jaquis Jones (ARCADIS). Com objetivo de definir todo processo de aquisição do primeiro lote de farinha da agroindústria do distrito de Demarcação. Na ocasião a COOMADE definiu a aquisição da primeira matéria prima para inauguração da agroindústria, do produtor José Wilson de Melo, proprietário do sítio FM, localizado na comunidade lago do Cuniãzinho distrito de Demarcação, onde que fornecerá a quantidade *in natura* de 50 sacos comportando 50 Kg de matéria prima no peso bruto de 2.500 Kg. Definido também o fluxo de chegada da matéria prima até a agroindústria de farinha, a saber: A matéria prima será transportada do sítio FM, em sacos de ráfias e/ou caixa vasada da roça até a margem do rio para embarque em rabetá (canoa) e seguirá até a margem de acesso conhecido como Porto de Demarcação. Do Porto De Demarcação, a COOMADE transportará até a agroindústria (aproximadamente 500m da agroindústria) sem custo para o produtor. A partir de 600m a 1.500m custará R\$0,01/Kg; de 1600m a 2500m R\$0,02/Kg; de 2.600m a 4.500m R\$0,03/Kg; acima de 4.500m será cobrado hora/maquina. A COOMADE não fará transporte fluvial enquanto não tiver o barco. A COOMADE deverá comprar mandioca por volume, R\$0,35/Kg a matéria prima. Não havendo mais nada a tratar, encerrou a reunião.

**ENCAMINHAMENTOS:** A COOMADE a definição quanto a compra da matéria prima, para inauguração da agroindústria de farinha do distrito de Demarcação.

FIM DE TEXTO






LISTA DE PRESEÇA

LOCAL: Escritório da COOMADE em POETA VELHO - RO

PAUTA: Aquisição do primeiro lote do FAZENDA DA APOINDUSTEIA

DATA: 04/02/2016 HORA: 15:00hs

Nº	NOME	INSTITUIÇÃO	CONTATO	EMAIL	ASSINATURA
01	Don Wilke	COOMADE	92187954	memoradina@comade.com.br	
02	Thom David Nardi	ARCADIS	32351051	thom.nardi@arcadis.com.br	
03	José Carlos de Jesus Pinto	DESA	9311-3111	joscarlos.pinto@desa.com.br	
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

*Handwritten signature*



LISTA DE PRESEÇA

Nº	NOME	INSTITUIÇÃO	CONTATO	EMAIL	ASSINATURA
01	Aleir Naveira de Souza	DE WSCCSCB			
02	Wendley Porto de Silva	DE WSCCSCB			
03	Roberto da Paizem	DE WSCCSCB			
04	Roberto da Paizem	DE WSCCSCB			
05	RAIMUNDO SOMBOS	DE WSCCSCB			RAIMUNDO
06	Paula Perceira Rêgo	DE WSCCSCB			Paula R.
07	João Antônio de Castro	DE WSCCSCB			
08	Cláudio Valente de Castro	DE WSCCSCB			
09	Francisco de Assis	DE WSCCSCB			Francisco
10	Wendley Valente de Castro	DE WSCCSCB			
11	RAIMUNDO SOMBOS	DE WSCCSCB			
12	Roberto da Paizem	DE WSCCSCB			
13	Roberto da Paizem	DE WSCCSCB			
14	Roberto da Paizem	DE WSCCSCB	92434322		
15	Roberto da Paizem	DE WSCCSCB			
16	Roberto da Paizem	DE WSCCSCB	922-1219		
17	Roberto da Paizem	DE WSCCSCB	9230-7894		
18	Roberto da Paizem	DE WSCCSCB			
19	Roberto da Paizem	DE WSCCSCB			
20					
21					
22					
23					
24					
25					

*Handwritten signature*

# TERMO DE DECLARAÇÃO

Eu, **ANTONIO LUCIO LIMA**, inscrito no CPF sob o nº **021.642.992-72**, Residente e domiciliado na **MARGEM DIREITA RIO MADEIRA**, nº **S/N**, bairro **COMUNIDADE CUJUBIM GRANDE**, **PORTO VELHO** - RO, na qualidade de proprietário/responsável pelo uso. Declaro junto ao CBMRO que estou ciente de que assumo total responsabilidade pelas informações prestadas abaixo, referentes à edificação localizada no endereço **RUA ANCELMA A. DE LACERDA**, nº **S/N**, complemento **DIST. DE DEMARCAÇÃO**, bairro **ZONA RURAL**, CEP , município de **Porto Velho** - RO, Razão Social **COOPERATIVA DE AGRO-EXTRATIVISMO DO MEDIO E BAIXO MADEIRA**, CNPJ/CPF nº **10961538000540**, Nome de fantasia **COOMADE**,

## INFORMO QUE A EDIFICAÇÃO POSSUI AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS:

- a) Possui área construída total igual ou inferior a 750 m<sup>2</sup> (setecentos e cinquenta metros quadrados);
- b) Não faz parte de edificações acima de 03 (três) pavimentos ou acima de 750 m<sup>2</sup> (setecentos e cinquenta metros quadrados);
- c) Não possui comercialização ou armazenamento de líquido inflamável ou combustível acima de 250 Litros (duzentos e cinquenta litros);
- d) Não demanda a utilização ou armazenamento de gás liquefeito de petróleo (GLP) acima de 90 kg (noventa quilogramas);
- e) Possui lotação máxima de até 100 (cem) pessoas, quando se tratar de local de reunião de público;
- f) Não possui comercialização ou armazenamento de produtos explosivos ou substâncias com alto potencial lesivo a saúde humana, ao meio ambiente ou ao patrimônio;
- g) Se possui subsolo, este possui uso apenas de estacionamento;
- h) Não manipula ou armazena fogos de artifício ou de outros produtos explosivos ou perigosos.

Declaro que todos os sistemas preventivos encontram-se instalados conforme o previsto na Instrução Técnica nº 01 do CBMRO, e que estou ciente da necessidade de manutenção periódica conforme as normas técnicas vigentes.

Informo ainda ser sabedor de que a verificação de fatos omissos, controversos ou inverídicos aos ora apresentados na presente declaração sujeitará o proprietário ou o responsável pelo uso às penas previstas em Lei<sup>1</sup>.

Portanto, nestes termos, é dispensada a necessidade de vistoria prévia do Corpo de Bombeiros para o seu funcionamento, de acordo com a legislação em vigor.

Por ser a expressão da verdade, firmo a presente declaração para que surta seus efeitos legais.

CANTIERO CARVALHO 2º Ofício de Notas  
Rua Dom Pedro II, 637, Loja A - Caiati  
(69)3211-4002/3224-3353-PORTO VELHO RO

Reconheço e dou fe, por escritura pública, em Porto Velho, 21 de Março de 2016.

a(s) firma(s) de:  
[Se] [1C7a3]-ANTONIO LUCIO LIMA.....  
Em testemunho da verdade.  
PORTO VELHO, 21 de Março de 2016.  
Buzatto Leão  
667-RITA SUSA BUZATTO LEÃO  
ESCRIVENTE AUTORIZADA

1º Art. 209 da Lei 2.848 de 1940 (Codigo Penal)  
V. Unif. Emol. R\$ 2,31 SEL. R\$ 1,41  
FUZU R\$ 0,48. TOTAL: R\$ 3,72.  
SELO DIGITAL DE FISCALIZAÇÃO  
A1ACF240B6-2525F

Confira a validade em  
www.tj.roraima.gov.br  
Porto Velho 3/03/2016 15:44



Porto Velho, 21 de Março de 2016

Antonio Lucio Lima  
Proprietário ou responsável pelo uso



Handwritten signature.



**ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DA SEGURANÇA, DEFESA E CIDADANIA  
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR  
DIRETORIA DE PREVENÇÃO E SERVIÇOS TÉCNICOS**

**AUTO DE CONFORMIDADE DE PROCESSO SIMPLIFICADO:  
166772/2016 - Porto Velho**

INFORMAMOS QUE O ESTABELECIMENTO ABAIXO DISCRIMINADO CUMPRIU OS REQUISITOS EXIGIDOS DE ACORDO COM A LEI COMPLEMENTAR 123 E RESOLUÇÃO 29 DO CGSIM.

Razão social:	<b>COOPERATIVA DE AGRO-EXTRATIVISMO DO MEDIO E BAIXO MADEIRA</b>		
CNPJ CPF:	<b>10961538000540</b>	Ocupação:	
Endereço:	<b>RUA ANCELMA A. DE LACERDA</b>	Número:	<b>S/N</b>
	<b>Porto Velho-RO</b>	<b>DIST. DE DEMARCAÇÃO</b>	Bairro: <b>ZONA RURAL</b>
Área construída:	<b>250.00</b> (duzentos e cinquenta metros quadrados.)		
Horário de Funcionamento:	<b>COMERCIAL</b>		

CONSTATADAS IRREGULARIDADES DOS EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA E PREVENÇÃO CONTRA INCÊNDIO E PÂNICO, MUDANÇA DE ATIVIDADE OU ALTERAÇÃO NA EDIFICAÇÃO, ESTE AUTO DE CONFORMIDADE NÃO TERÁ VALIDADE.

**HOMOLOGADO POR:  
SD BM ALANA, EM 22/03/2016  
(206197)**

Porto Velho - RO, 02/03/2016

*Francisco P. Andrade Júnior*

FRANCISCO PINHO ANDRADE JUNIOR - 1º TENente  
Diretor da DPST



"VIDAS ALHEIAS, RIQUEZAS SALVAR!"  
Rua Cassiterita, 193, Flodoaldo Pontes Pinto, Fone:(69)3216-5588.  
www.cbm.ro.gov.br

*[Handwritten signature]*



# RECIBO DE INSCRIÇÃO DO IMÓVEL RURAL NO CAR

Registro no CAR: RO-1100205-98E5AF70783E46AC91D7F5F2CD90289A

Data de Cadastro: 16/01/2016 15:07:44

## RECIBO DE INSCRIÇÃO DO IMÓVEL RURAL NO CAR

Nome do Imóvel Rural: COOPERATIVA DE AGROEXTRATIVISMO DO MÉDIO E BAIXO MADEIRA		
Município: Porto Velho		UF: Rondônia
Coordenadas Geográficas do Centróide do Imóvel Rural:	Latitude: 08°00'46,99" S	Longitude: 62°51'39,23" O
Área Total (ha) do Imóvel Rural: 2,0093	Módulos Fiscais: 0,03	
Código do Protocolo: RO-1100205-F976.0F84.A2EA.76F1.F658.9A12.3DFF.E06C		

### INFORMAÇÕES GERAIS

1. Este documento garante o cumprimento do disposto nos § 2º do art. 14 e § 3º do art. 29 da Lei nº 12.651, de 2012, e se constitui em instrumento suficiente para atender ao disposto no art. 78-A da referida lei;
2. O presente documento representa a confirmação de que foi realizada a declaração do imóvel rural no Cadastro Ambiental Rural-CAR e que está sujeito à validação pelo órgão competente;
3. As informações prestadas no CAR são de caráter declaratório;
4. Os documentos, especialmente os de caráter pessoal ou domínial, são de responsabilidade do proprietário ou possuidor rural declarante, que ficarão sujeitos às penas previstas no art. 299, do Código Penal (Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de setembro de 1940) e no art. 69-A da Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998;
5. O demonstrativo da situação das informações declaradas no CAR, relativas às áreas de Preservação Permanente, de uso restrito e de Reserva Legal poderá ser acompanhado no sítio eletrônico [www.car.gov.br](http://www.car.gov.br);
6. Esta inscrição do imóvel rural no CAR poderá ser suspensa ou cancelada, a qualquer tempo, em função do não atendimento de notificações de pendência ou inconsistências detectadas pelo órgão competente nos prazos concedidos ou por motivo de irregularidades constatadas;
7. Este documento não substitui qualquer licença ou autorização ambiental para exploração florestal ou supressão de vegetação, como também não dispensa as autorizações necessárias ao exercício da atividade econômica no imóvel rural;
8. A inscrição do imóvel rural no CAR não será considerada título para fins de reconhecimento de direito de propriedade ou posse; e
9. O declarante assume plena responsabilidade ambiental sobre o imóvel rural declarado em seu nome, sem prejuízo de responsabilização por danos ambientais em área contígua, posteriormente comprovada como de sua propriedade ou posse.



*Handwritten signature*





# RECIBO DE INSCRIÇÃO DO IMÓVEL RURAL NO CAR

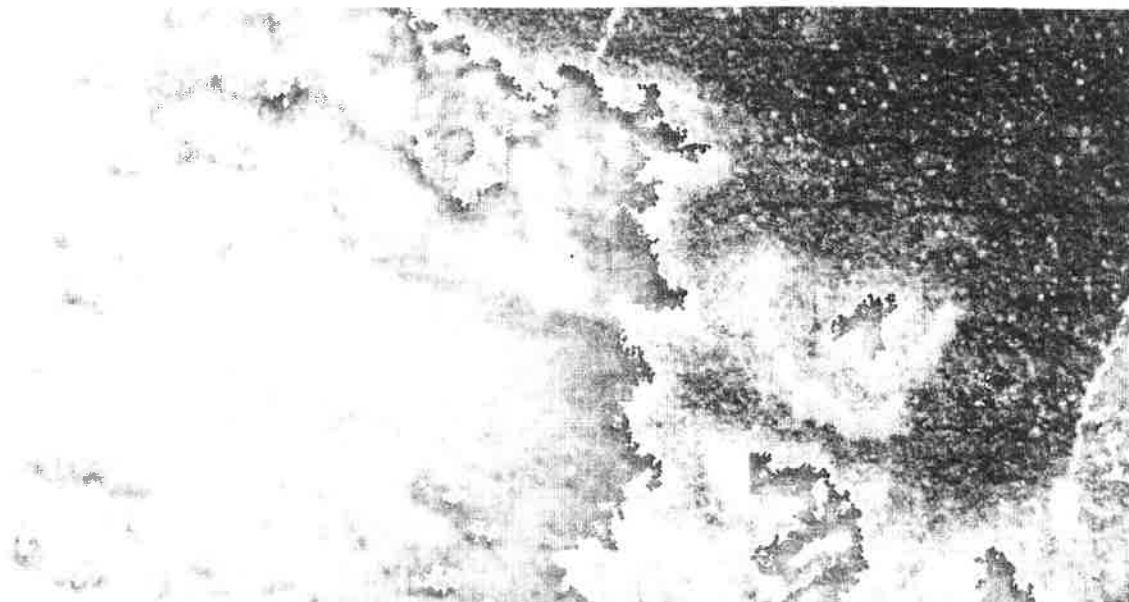
Registro no CAR: RO-1100205-98E5AF70783E46AC91D7F5F2CD90289A

Data de Cadastro: 16/01/2016 15:07:44

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Foi detectada uma diferença entre a área do imóvel rural declarada conforme documentação comprobatória de propriedade/posse/concessão [2,0093 hectares] e a área do imóvel rural identificada em representação gráfica [2,0093 hectares].

## REPRESENTAÇÃO GRÁFICA



## IDENTIFICAÇÃO DO PROPRIETÁRIO/POSSUIDOR

CNPJ: 10961538000116

Nome: COOPERATIVA DE AGRO-EXTRATIVISMO DO MÉDIO E BAIXO MADEIRA

## ÁREAS DECLARADAS (em hectares)

Imóvel		Imóvel	
Área Total do Imóvel	2,0093	Área Consolidada	0,0000
Área de Servidão Administrativa	0,0000	Remanescente de Vegetação Nativa	0,0000
Área Líquida do Imóvel	2,0093	<b>Reserva Legal</b>	
<b>APP / Uso Restrito</b>		Área de Reserva Legal	0,0000
Área de Preservação Permanente	0,0000		
Área de Uso Restrito	0,0000		



*Handwritten signature or initials.*



CERTIDÃO DE VIABILIDADE QUANTO AO USO.

CERTIDÃO Nº 038/2016  
PROCESSO: 18.01080/2016

## CERTIDÃO DE VIABILIDADE

Certificamos para os devidos fins que empresa **COOPERATIVA DE AGRO – EXTRATIVISMO DO MÉDIO E BAIXO MADEIRA - COOMADE**, CNPJ: 10.961.538/0001-16, localizado na Rua Benedito, s/nº, no Distrito de Calama, (Demarcação) no Município de Porto Velho, para atividade em **MOAGEM E FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE**, conforme processo.

O imóvel encontra-se no Distrito de Calama, na Zona Rural. **C – USO COMERCIAL. C2 – COMÉRCIO VAREJISTA DIVERSIFICADOS DE PEQUENO PORTE. S2.1**, que admite atividade **“COOPERATIVA DE PRODUTORES RURAIS. Seção X – Do Uso do Solo na Zona Rural, Art. 118 – Na Zona Rural predominarão as atividades de exploração agrícola, pecuária, extrativa vegetal e mineral ou agroindustrial.**

Portanto o empreendimento encontra-se dentro dos dispositivos da Lei Complementar nº 097, de 29 dezembro de 1999, LC 398 – 22/11/10, que *“Dispõe sobre o Parcelamento, Uso e Ocupação do Solo do Município de Porto Velho. RO”*.

Porto Velho, 17 de Março de 2016.

  
JOÃO ALVES DE LACERDA  
ARQUITETO E URBANISTA  
Diot/Semur

  
JOSELENO S. DOS SANTOS  
ARQUITETO E URBANISTA  
Chefe de Div. De Ordenamento Territorial

\*A Certidão de Viabilidade é válida por 180 dias, a contar da data de expedição.

\*A Viabilidade do empreendimento refere-se exclusivamente quanto ao uso do solo urbano, não implicando no direito de propriedade do imóvel.



LISTA DE PRESEÇA

PAUTA DE REUNIÃO:

Reunião com a Superintendente Distrito de Demarcação Distrito de Seranópolis

DATA: 25-11-2015

HORARIO:

ASSINATURA

CONTATO

LOCALIZAÇÃO

NOMES

Nº

01	Cléia Soares Sagundes	Demarcação	9363-6481	
02	Rafael Amador Soares F.	Demarcação	93685868	
03	André Alves de Souza	Demarcação	928800	
04	Elton Vieira Guimarães	Demarcação		
05	Carlos Matheus Ramos Mendonça	Demarcação	9242-6706	
06	Roberto Junior Guimarães	Demarcação	93642349	
07	Pedro Leonardo de Castro Jela	Demarcação	9351-8380	
08	Renata Volante de Castro	Demarcação		
09	Samuel Alves de Souza	Demarcação	937	
10	Yol Volante de Castro	Demarcação	9375-5543	
11	Simone Volante	Demarcação		
12	Roberto Junior de Castro	Demarcação	9929-9261	
13				
14				

*[Handwritten signature]*



LISTA DE PRESENÇA

LOCAL: Encontro Com finalidade do Substituto de Demarcação

PAUTA:

DATA: 16-02-2016 HORA: 16:00

Nº	NOME	LOCALIDADE	CONTATO	ASSINATURA
01	Rubie Amanda e Soares	Demarcação	32351029	Rubie
02	Brenda Castro Coelho	Demarcação	3235-1029	Brenda Am
03	Renata Valente de Castro	Demarcação	3235-1029	Renata
04	Wagner Nivaldo Guimarães	Demarcação	3235-1029	Wagner
05	Carlos Mathew R.M	Demarcação	3235-1029	<del>Carlos</del>
06	Raimunda Valente de C	Demarcação		Raimunda
07	Fel Valente de Castro	Demarcação	03955548	Fel
08	Elton Nivaldo Guimarães	Demarcação	3235-1029	Elton
09	Luiz dos Santos Junior	Demarcação	3235-1029	Luiz
10	Leonardo Castro de Araújo	Demarcação	3235-1029	Leonardo
11	Rafael de Oliveira Gomes	Demarcação	3226-2593	Rafael Gomes
12	Alcino Soares Fagundes	Demarcação	9363-6481	Alcino Soares Fagundes
13	Shirley Soares Fagundes	Demarcação	9321-6113	Shirley
	Samuel Pereira da Silva	PUH	9336-7884	Samuel

Handwritten signature/initials at the bottom right of the page.

LISTA DE PRESENÇA

PAUTA DE REUNIÃO:

PALESTRA DE NUTRIÇÃO  
Desbrito de Saponáceas

Nº	NOMES	LOCALIZAÇÃO	HORARIO: CONTATO	DATA: 13/02/15	ASSINATURA
01	Wanderley Valente Lacerda				
02	Maria Sueli Sales Valente				
03	Pedro Cassiano				
04	Elania Gomes Rodrigues				
05	Evangelina Maria Pereira				
06	Montez Castro dos Santos				
07	Maria Rani Sales dos S				
08	Maria Nedin Vieira de Castro				
09	Verônica Valente de Castro				
10	Margarete Castro dos Santos				
11	MARIN ALCINEIA ALVES DE SAUZA				
12	Elizama Castro dos Santos				
13	Elisiane Castro dos Santos				
14	Conceição Alves Mota				

*[Handwritten signature]*

LISTA DE PRESENÇA

PAUTA DE REUNIÃO: PALESTRA DE NUTRIÇÃO			
LOCAL	LOCALIZAÇÃO	HORARIO:	DATA: 13/12/15
Nº	NOMES	CONTATO	ASSINATURA
01	Adriana Costa dos Santos		
02	Adriana Cardoso de Almeida		
03	Antônia Rosalinda Ribeiro de Souza		
04	Raimunda V. dos S. Guimarães		
05	Isidiane Brito Fentosa		
06	Thais Torres Mendes Pinto		
07			
08			
09			
10			
11			
12			
13			
14			

*Handwritten signature*

## **ATA DE VISITA DA SEAGRI E EMATER NO DISTRITO DE DEMARCAÇÃO.**

**Local:** Distrito de Demarcação.

**Data:** 13/02/2016

**Participantes:** Raimundo Jaquise (COOMADE), Ivan Danilo Nardi (COOMADE), Jaquis Jones (ARCADIS), Mary Braganhol (SEAGRI), Francisco Mendes (EMATER), José de Arimateia (EMATER), Hilton Uchoa (EMATER), José Carlos (EMATER), Elizeu Bruch (EMATER), Tatiane Morais (EMATER).

**Horário de início:** 09hs.

**Elaborado por:** Jaquis Jones.

**Pauta:** Informar sobre a política do Estado para agricultura aos agricultores de Demarcação.

A equipe da SEAGRI e EMATER, COOMADE e ARCADIS estiveram reunidos com agricultores familiares do distrito de Demarcação envolvendo as comunidades de Independência, Cuniãzinho e Jamarizinho, para discutir políticas públicas de acesso ao Crédito Rural e compra direta de seus produtos pelo Governo. Na oportunidade o diretor da COOMADE Sr. Ivan Danilo agradeceu e destacou a importância da presença da SEAGRI e a EMATER naquele distrito que conta com uma agroindústria de farinha, administrada pela Cooperativa de Agroextrativismo do Médio e Baixo Madeira (COOMADE). Em seguida o Técnico Agropecuário da do PAJ, Jaquis Jones também agradeceu a presença da Secretária Adjunta da SEAGRI Sra. Mary Braganhol e do Gerente Regional da EMATER Sr. Hilton Uchoa e destacou a importância do calcário para os agricultores do distrito que participam do Programa de Inovação Tecnológica da Mandiocultura, em parceria com a EMBRAPA, e lembrou que essa agenda já estava na pauta do programa desde o ano passado e todos sentem-se felizes por se concretizar finalmente. Hilton Uchoa – Gerente regional da EMATER falou sobre o PRONAF – O Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) que tem como objetivo estimular a geração de renda e melhorar o uso da mão de obra familiar e comunicou aos agricultores que o Governo do Estado de Rondônia disponibilizará mais de três milhões de reais em linhas de créditos disponíveis para quem tem a DAP – Declaração de Aptidão ao Pronaf, além do PAA – Programa de Aquisição de Alimentos criado pelo Governo Federal para contribuir com o enfrentamento da fome e da pobreza no Brasil. Através da compra direta de produtos de agricultores familiares ou de suas organizações e finalizou se afirmando para os agricultores que PAA dispõe mensalmente de seis mil reais em compra para cada agricultor familiar. Ao finalizar a Secretária Adjunta da SEAGRI falou que será avaliada acessibilidade das vias terrestre ou fluvial para viabilizar o fornecimento de calcário para região do Rio Machado atendendo os agricultores da Agroindústria de Farinha de Demarcação e se comprometeram de retornar nos dias 10,11 12 e 13 de março, para fazer o cadastro e levantando perfil de agricultores que se encaixam no PRONAF e PAA.

**ENCAMINHAMENTOS:** Não houve encaminhamentos.

FIM DE TEXTO





Relação dos agroextrativistas do distrito de Nazaré que se comprometem em dispor de parte de suas produções, conforme relacionado abaixo, para a Cooperativa de Agroextrativismo do Médio e Baixo Madeira (COOMADE), abastecer a agroindústria de polpa de fruta do distrito de Nazaré.

<b>N</b>	<b>NOME DO PRODUTOR</b>	<b>LOCALIDADE</b>	<b>TIPO DE PRODUÇÃO</b>	<b>RG</b>	<b>CPF</b>
<b>01</b>	Romerito Borges Ferreira	Nazaré	acerola, manga, cupuaçu, graviola, caju, goiaba, maracujá.	1003732 SSP/RO	986.829.492.91
<b>02</b>	João de Nazaré da Silva	Nazaré	Açaí, cupuaçu, cajá, maracujá, goiaba.	364267 SSP/RO	629.821.232.011
<b>03</b>	Alisson dos Santos Mendes	Boa vitória	Açaí, cupuaçu, caju, graviola, goiaba	Não forneceu	Não forneceu
<b>04</b>	Elzania Gonsalves de Oliveira	Boa vitória	Açaí, acerola, cupuaçu, cajá	Não forneceu	Não forneceu
<b>05</b>	Adson Gonsalves Mendes	Boa vitória	Açaí, cupuaçu	660228 SSP/RO	517.971.432.04
<b>06</b>	Raimunado Nonato Braga	Boa vitória	Açaí, cupuaçu,	Não forneceu	Não forneceu
<b>07</b>	Alenice Soares Pontes	Boa vitória	Banana, açaí, cupuaçu, graviola	660.289 SSP/RO	829.165.572.00
<b>08</b>	Antonio Pereira Lima	Boa vitória	Banana, açaí, cupuaçu	269.430 SSP/RO	528.337.802.06
<b>09</b>	Alessandra de Oliveira Gonsalves	Boa Vitória	Açaí, cupuaçu, cajá, goiaba	1029693 SSP/RO	000.903.082.47
<b>10</b>	Dulcimar Gomes do Nascimento	Boa vitória	Açaí, cupuaçu, graviola, cajá	1056392 SSP/RO	999.784.962.25
<b>11</b>	Deuzione de Oliveira Gonsalves	Boa vitória	Açaí, cupuaçu, graviola, goiaba	986261 SSP/RO	947.014.822.34
<b>12</b>	Francisco Pereira dos Santos	Boa vitória	Açaí, cupuaçu, graviola, cajá, cacau, manga.	876040 SSP/RO	908.392.262.68
<b>13</b>	Gercina Moraes Rodrigues	Boa vitória	Banana, açaí, cupuaçu.	18052 SSP/RO	Não forneceu





14	João Pereira dos Santos	Boa vitória	Cupuaçu, açai, caju, graviola, cajá, goiaba	772655 SSP/RO	593.587.002.07
15	Lucicleibe Gonsalves dos Santos	Boa vitória	Açai, acerola, caju, cupuaçu, graviola, cajá, goiaba, cacau	Não forneceu	662.603.612.20
16	Leomar Vieira da Silva	Boa vitória	Açai, cupuaçu, acerola, banana, caju	26257556 SSP/RO	016.205.952.30
17	Marina Viana Costa	Boa vitória	Açai, cupuaçu, cajá	221408 SSP/RO	191.930.502.59
18	Oswaldo Monteiro de Oliveira	Boa vitória	Cupuaçu, açai, caju, cajá	Não forneceu	Não forneceu
19	João Bosco dos Santos Nogueira	Pombal	Açai, cupuaçu, graviola, maracujá	321149 SSP/PA	129.643.261.08
20	Raimundo Sergiomar Ribeiro Barros	Pombal	Açai, cupuaçu, banana, goiaba, cajá	767666 SSP/RO	646.389.467.67
21	Aguisia de Oliveira Ferreira	Santa catarina	Melancia, cupuaçu, açai, goiaba, caju	180641 SSP/RO	666.785.479.33
22	Eliane dos Santos da Silva	Santa catarina	Banana, abacate, pupunha, açai, cupuaçu, maracujá	129879 SSSP/RO	183.473.222.15
23	Francisco dos Socorro Alves	Santa Catarina	Açai, cupuaçu, banana, acerola	878122 SSP/RO	638.394.343.10
24	Rosineide Felicio dos Santos	Santa Catarina	Cupuaçu, lima, goiaba. Manga, açai	186345 SSP/RO	867.367.734.12
25	Silvano Nogueira Barros	Santa Catarina	Açai, cupuaçu	879263 SSP/RO	873.412.333.04
26	João Anselmo Cardoso de Souza	Tira fogo	Açai, acerola, cupuaçu, banana	729867 SSP/RO	674.863.436.01
27	Luiz Carlos da Rocha Vieira	Tira Fogo	Cupuaçu, cajá	282431 SSP/RO	629.436.816.04
28	Lorival Gomes Ferreira	Tira Fogo	Cupuaçu, açai, banana, caju, goiaba.	Não forneceu	Não forneceu
29	Odilio Ribeiro Nascimento	Tira fogo	Cacau, cupuaçu, açai, graviola.	329146 SSP/RO	721.344.678.07
30	Raimunado Ferreira de Almeida	Tira Fogo	Açai, cupuaçu, acerola, cajá	Não forneceu	Não forneceu

*Handwritten signature*



Cooperativa de Agroextrativismo do Médio e Baixo Madeira compromete-se em adquirir a produção indicada, conforme relacionado neste documento, para a agroindústria de polpa de frutas do distrito de Nazaré.

Porto Velho 10 de Janeiro de 2016

**José Wilson de Melo**  
**Diretor Financeiro da COOMADE**

---

**ATA DE REUNIÃO COM AS MULHERES DA COMUNIDADE DE BOA VITÓRIA DA  
AGROINDÚSTRIA DE POLPA DE FRUTAS DE NAZARÉ.**

**Local:** Sede da Associação de Moradores de Boa Vitória.

**Data:** 13 de Dezembro de 2015.

**Participantes:** Francisco Pereira (COOMADE), 16 mulheres da Comunidade de Boa Vitória. (lista de presença anexo) Samuel Pessoa (PAJ)

**Horário de início:** 10hs.

**Elaborado por:** Samuel Pessoa.

**Pauta:** Reunião com as mulheres para organizar pousada e restaurante familiar e árvore de natal.

Reunião com 16 mulheres da Comunidade de Boa Vitória com objetivo de organizar pousada familiar e a árvore de Natal para Comunidade. O Técnico do Programa de Ações a Jusante, Samuel Pessoa e conselheiro fiscal da Cooperativa de Agroextrativismo do Médio e Baixo Madeira (COOMADE), Sr. Francisco Pereira compartilharam a experiência de organização de uma pousada familiar no distrito de Demarcação, na casa da Sra. Rosa. Foi explicado que em Demarcação não tinha local para dormir e fazer as refeições, todos tinham que se deslocar para o distrito de Calama, mas com a organização de uma pousada familiar e restaurante em Demarcação tudo mudou, todo gasto com alimentação e hospedagem fica agora em Demarcação. Samuel explicou que a renda da família da senhora Rosa aumentou com a organização de sua casa como uma pousada, chegando a faturar quase R\$3.000,00 reais por mês. Logo após toda apresentação a Sra. Maria Neuza Pereira falou que já organizou a sua casa para ser uma pousada familiar, inclusive o técnico da ARCADIS Samuel Pessoa está hospedado nela. Sendo assim, a Comunidade Boa Vitória já tem a sua primeira pousada familiar. Em seguida foi apresentada a próxima pauta da reunião, a organização da árvore de Natal da Comunidade. As mulheres discutiram como seria essa árvore de Natal, desenharam um modelo de árvore e o tipo material necessário para construí-la, depois foi escrito uma lista de materiais necessários, que são: festão vermelho-verde-branco, pisca-pisca, fio de 20 metros, extensão de 40 metros, pistola de cola com 10 bastões, 02 sacos de balão, 02 tesouras, pisca-pisca em tubo com 150 metros. Nada mais havendo a tratar, encerrou-se a reunião.

**ENCAMINHAMENTOS:** A construção da árvore de Natal ficou para dia 20 de dezembro com participação de toda comunidade e no dia 22 a chegada do Papai Noel e a entregados presentes.

FIM DE TEXTO

*peel*

LISTA DE PRESEÇA

LOCAL: Sede da Associação dos Moradores de Boa Vitória

PAUTA: Organização de presentes familiares e presente de natal

DATA: 13/12/2015 HORA: 20:00hs.

Nº	NOME	INSTITUIÇÃO	CONTATO	EMAIL	ASSINATURA
01	Zaimunda G. dos Santos	B.V			Zaimunda
02	Ana Lúcia dos S. Leite	Boa Vitória			ana lucia
03	Maria Neuge Pereira Braga	Boa Vitória			Maria Neuge
04	Alexandra Gomes dos Santos	Boa Vitória			Alexandra
05	Mariane Soares Gonçalves	Boa Vitória			Mariane
06	Cleuzimar G. Lima	B.V			Cleuzimar
07	Andréia N. B. Mendes	B.V	02169 4420-7813		Andréia
08	Aquicicleia Gonçalves Sampaio	B.V			Aquicicleia
09	Maria Patrícia dos Santos	B.V			Maria Patrícia
10	Domiano Barros Freitas	B.V			Domiano
11	Ana Cláudia dos Santos Leite	B.V			Ana Cláudia
12	Aleane Soares Pontes	Boa Vitória			Aleane
13	Sandra Brito de Oliveira	Boa Vitória			Sandra
14	Alemee Soares Pontes	Boa Vitória			Alemee
15	Alexandra Braga Gonçalves	Boa Vitória			Alexandra
16	Alexsandra de O. Gomes	Boa Vitória	91855918		Alexsandra
17	Caroline Pereira dos Santos	Boa Vitória	9238-7884		Caroline
18	Samuel Pessoa da Silva	ARCADIS		ARCADIS@BOAVITORIA.COM	
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

*Handwritten signature*

Ofício 006/2016- COOMADE

Porto velho 11 fevereiro de 2016

Ao Ilmo:

Sr: Jose Miranda dos Santos

Presidente: Sindicato Rural de Porto Velho.

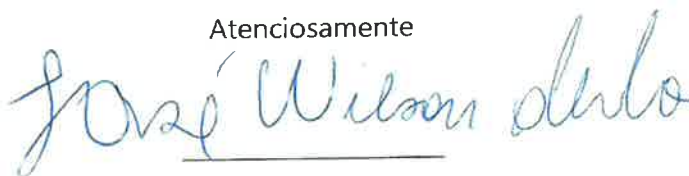
**Assunto:** Solicito da inclusão do curso de Assistente Administrativo/Administração de Empresa Rural, no sistema de informação do SENAR.

Ao cumprimenta-lo vimos por meio deste em primeiro lugar, agradecer pela parceria dos cursos ocorridos no ano de 2015

Neste sentido para dar continuidade deste processo de capacitação às Agroindústrias de Farinha, Castanha, e Polpa de Frutas para os Cooperados da Cooperativa de Agroextrativismo do Médio e Baixo Madeira – COOMADE e os produtores rurais, bem como aos colaboradores da Agroindústria, na oportunidade, vimos mais uma vez solicitar a inclusão do curso de Administração Rural e Gestão em Agroindústria de Polpa de Frutas do distrito de Nazaré no período de 22 a 26 de fevereiro de 2016

Desde já agradecemos, sem nada mais pelo momento, nos colocamos a inteira disposição.

Atenciosamente



Jose Wilson de Melo

Diretor Financeiro - **COOMADE**

Recebido por:  
Alicia Muniz  
12/02/2016  
às 09:57h







LISTA DE PRESENÇA

Local: Estruturação das Unidades - Unidade Vazare - Comunidade Brasileira - Sítio de Campo Flautim de Frutifera

PAUTA: Estruturação das Unidades - Demonstrativa

DATA: 28-03-2016 HORA:

Nº	NOME	INSTITUIÇÃO	CONTATO	EMAIL	ASSINATURA
01	Paulo César Gomes da Mota				
02	Alessandra de Oliveira Gomes				
03	Deborah de Oliveira Campos				
04	Alison dos Santos Mendes				
05	Francisco Romão de Paula	COOMADE	3237-5036		Alison
06	Marina dos Aires de Souza		3237-5039		
07	Renata Gomes Ferreira				
08	Helena Gonçalves Mendes				
09	Luciano de Souza dos Santos				
10	Francisco Romão dos Santos	COOMADE	92855968		
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

*Handwritten signature*





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
Superintendência Federal de Agricultura Pec. e Abastecimento em Rondônia –  
SFA/RO.  
Divisão Defesa Agropecuária – DDA/SFA/RO  
Serviço de Inspeção e Sanidade Vegetal - SISV/DDA/SFA/RO

Informação Técnica nº 001/2016/SISV/DDA/SFA-RO

Porto Velho, 18 de fevereiro de 2016

A Sua Senhoria a Senhora  
Sandra Regina Nunes dos Santos  
Coordenadora de Projetos - Arcadis Brasil  
Rua Liberato Badaró, 293 - 19º Andar - Centro – São Paulo

Assunto: Orientações (faz)

Senhora Coordenadora,

Em visita a agroindústria de polpa de frutas do distrito de Nazaré, localizado na comunidade de Boa Vitória, no dia 28 de janeiro de 2016, comprovamos que as alterações realizadas na planta baixa, estão de acordo com as orientações do MAPA, referente ao posicionamento de duas câmaras frias; a localização da caldeira em área externa; a substituição de duas portas localizadas dentro da área de processamento com acesso à sala destinada a realização de controle de qualidade, por duas janelas com vidro e o processo de retirada dos resíduos das frutíferas de forma não mecanizada, nesta circunstância, através do uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Atenciosamente,

ADRIANA NUNES  
TÉCNICO FISCAL - SFA/RO - Lote 10, 424/102  
RUA LIBERATO BADARÓ, 293 - CENTRO - SÃO PAULO

Recebido  
18/02/2016  
Coordenadora

Assy

LISTA DE PRESEÇA

LOCAL: Viveiro de mudos para indústrias de papel de Fresta de Nazaré (Boa Vitória)

PAUTA:

DATA: 28/02/2011 HORA:

Nº	NOME	LOCALIDADE	CONTATO	ASSINATURA
01	Sromirio Chaminim			Chaminim
02	Marciana Lapa Costa			Marciana
03	Oscarlo Monteiro da Oliveira			Oscarlo
04	Rozanna Rodrigues da Silva			Rozanna
05	Raimundo Guay Borges			Raimundo Guay Borges
06	Adina Gonçalves Mendes			Adina
07	Erando Abrick Ferreira			Erando
08	Edison de J. Leite			Edison
09	Romerto de Souza			Romerto
10	Francisco Romão de Pinheiro Magalhães		3237-5036	[Assinatura]
11	Maria Luis A. Souza		3237-5039	[Assinatura]
12	Marcos Leão da Azeiteira			Marcos
13	D. Luziane Oliveira, Gonçalves			D. Luziane

Teo

14	Alessandra de Oliveira Gonçalves			Alessandra
15	Ana Maria Pereira dos Santos			Ana Maria
16	Ana Cláudia dos S. Leite			Ana Cláudia
17	Lucieli Gonçalves dos Santos			
18	Alice Soares Lima			Alice
19	Françoise Pereira dos Santos			
20	Fabiano de Oliveira Gonçalves			Fabiano
21	Aleane Soares Pontes			Aleane
22	Jenifer Pereira dos Santos			
23	Camilla Correia Neto			
24	Raimunda Gonçalves d. Santos			
25	Raiane Soares Gonçalves			
26				
27				
28				

Key

## **ATA DE REUNIÃO COM A JUVENTUDE DA COMUNIDADE DE BOA VITÓRIA DA AGROINDÚSTRIA DE POLPA DE FRUTAS DE NAZARÉ.**

**Local:** Sede da Associação de Moradores de Boa Vitória.

**Data:** 12 de Dezembro de 2015.

**Participantes:** Francisco Pereira (COOMADE), 19 Jovens da Comunidade de Boa Vitória, (lista de presença anexo) Samuel Pessoa (PAJ),

**Horário de início:** 08hs.

**Elaborado por:** Samuel Pessoa.

**Pauta:** Reunião com a juventude para organizar Projeto Eco Jovem:

O Técnico do Programa de Ações a Jusante, Samuel Pessoa reuniu-se com o conselheiro fiscal da Cooperativa de Agroextrativismo do Médio e Baixo Madeira (COOMADE), Sr. Francisco Pereira e com 19 jovens da Comunidade de Boa Vitória sendo 07 meninas e 12 meninos. Com objetivo de organizar o Projeto ECO Jovem: projeto este que visa a melhoria sócio ambiental, construir ECO Pontos, para coletar garrafas PET, que resulta na proposta de construir barco PET e o viveiro de mudas frutíferas. Samuel Pessoa (PAJ) compartilhou a experiência do projeto ECO Jovem já realizado no distrito de Demarcação onde os jovens daquela comunidade montaram ECO Pontos, coletaram garrafas PET e construirão um barco feito de garrafas PET. Depois da apresentação foram discutidos os passos a serem tomados para início do projeto ECO Jovens: 1º construir 02 ECO Pontos na Comunidade de Boa Vitória, 2º mobilizar a comunidade sobre a necessidade de coletar as garrafas PET, 3º construir um barco PET, 4º ajudar na construção do viveiro de mudas com as garrafas PET. Como forma de organização do grupo de jovens do projeto, foi escolhido 04 jovens da comunidade: João Francisco, Alisson dos Santos, Alessandra Gonsalves e Pamela Gomes que ficarão responsáveis pela mobilização de outros jovens e todos os envolvidos no projeto, trabalhando assim, o protagonismo juvenil daquela comunidade. Nada mais havendo a tratar, encerrou a reunião.

**ENCAMINHAMENTOS:** As atividades do projeto começam em janeiro aproveitando as férias escolares de todos jovens e, providenciar o material de EPI para os jovens exemplos: camisas, luvas e bonés.

FIM DE TEXTO

*per*



**LISTA DE PRESENÇA**

**LOCAL:** Sede da Associação Membros de Boa Vitória

**PAUTA:** Encontro em A Juventude Para a Pátria e o Grupo B e C

**DATA:** 12/12/2015 **HORA:** 08:00 horas

Nº	NOME	INSTITUIÇÃO	CONTATO	EMAIL	ASSINATURA
01	Clayson Gabriel Lima	B.V	9325047	clayzimar61@gmail.com	Clayson "M"
02	Beatriz Frazzador de Almeida	B.V			Beatriz "M"
03	Benício Gomes dos S. Pereira	Boa Vitória	92652298		Beatriz "M"
04	Aluécia dos Santos Mendes	Boa Vitória	02169 4400-7813		Auricio "P"
05	Roberto dos Santos Mendes	Boa Vitória	02169 4400-7813		Roberto "P"
06	Ednison dos Santos Leite	Boa Vitória			Ednison "M"
07	Alfonso dos Santos Mendes	Boa Vitória	02169.4400-7813		Alfonso "M"
08	Alcindo Gonçalves dos Santos	Boa Vitória	92338226		Alcindo "P"
09	João Francisco Gomes do Nascimento	Boa Vitória			Alcindo "M"
10	Raimundo Sebastião dos Santos Mendes	Boa Vitória			Raimundo "M"
11	Carla Fátima Gomes dos Santos Mendes	Boa Vitória			Carla "M"
12	Francisco da Fonseca Soares	Boa Vitória			Francisco "P"
13	Padro Antonio Gonçalves Neto	Boa Vitória			Padro "G"
14	Edson dos Santos Leite	Boa Vitória	92571849		Edson "M"
15	Edson dos Santos Leite	Boa Vitória			Edson "M"
16	Pâmela Gomes do Nascimento	Boa Vitória	9337-4792		Pâmela "M"
17	Aracelis Gonçalves Lima	Boa Vitória			Aracelis M
18	Arnaldo Soares Lima	Boa Vitória			Arnaldo P
19	Raimunda G. dos Santos	B.V			Ray "M"
20	Francisco Pereira dos Santos	B.V	92855918		
21	Samuel Pestosa de Melo	ARCADIS	92367894	Somuel.Silva@arcadis.com	
22					
23					
24					
25					

*Handwritten signature*

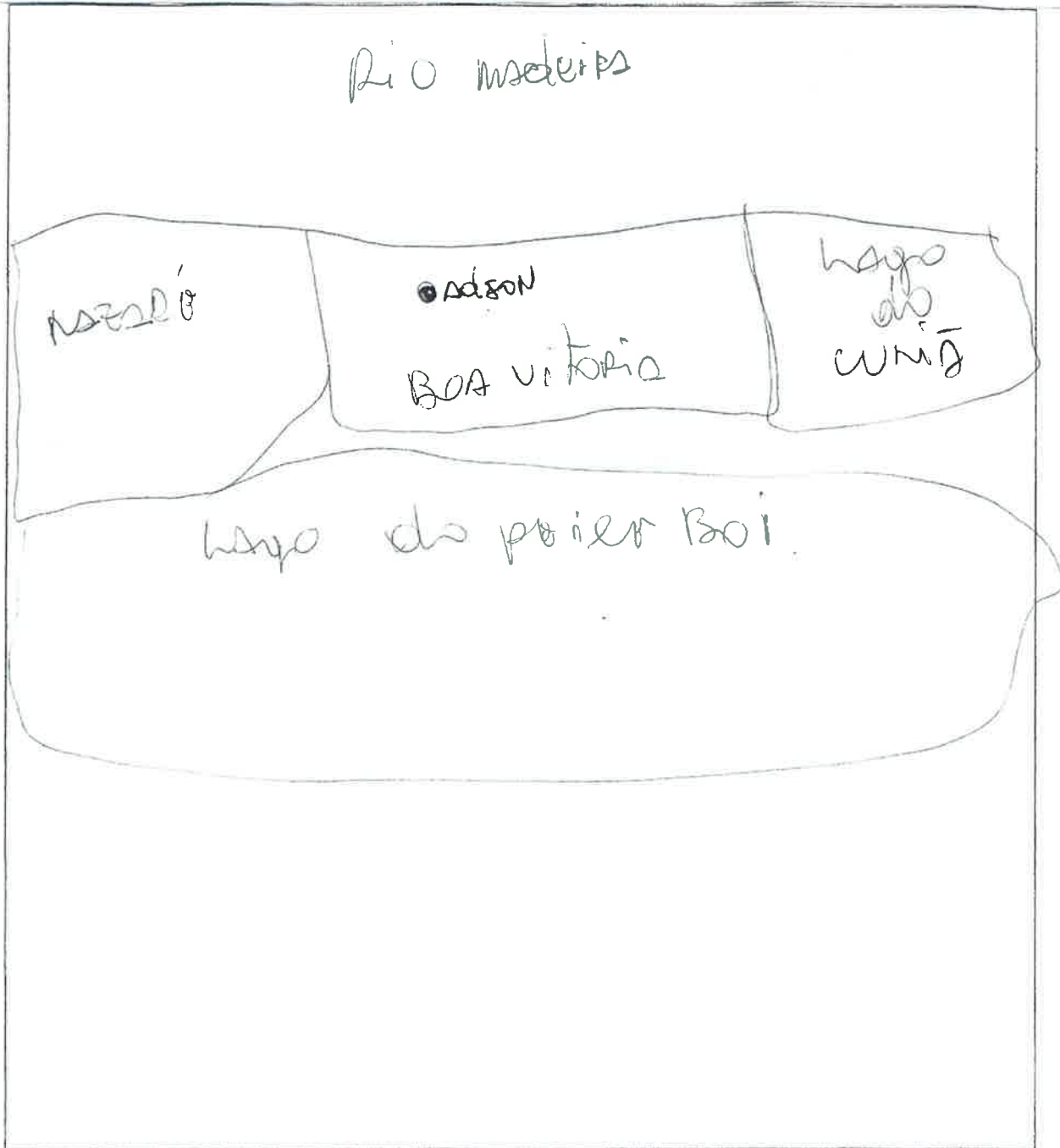
## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) Adson Gonçalves medes
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: sítio Boa vitória
- 3-COMUNIDADE: BOA VITÓRIA
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08°50'56" W 063°20'04"
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 1 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO: GOIABA
- 6-IDADE DA CULTURA: 05 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FAZ CULTURAS DE ROTAÇÃO
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? —
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA (X) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 25 minutos
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SOUBO RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF – DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA (X) SIM ( ) NÃO – QUAL: PILOTO de usabeiras da empresa FVKA.

18- OBSERVAÇÕES:

seu produtor de ~~área~~ produtiva. @ (A.D.)  
unidade APEA

sup



Porto Velho - RO, 13 / 02 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Sommer Pessoa da Silva

Analista Ambiental

sep

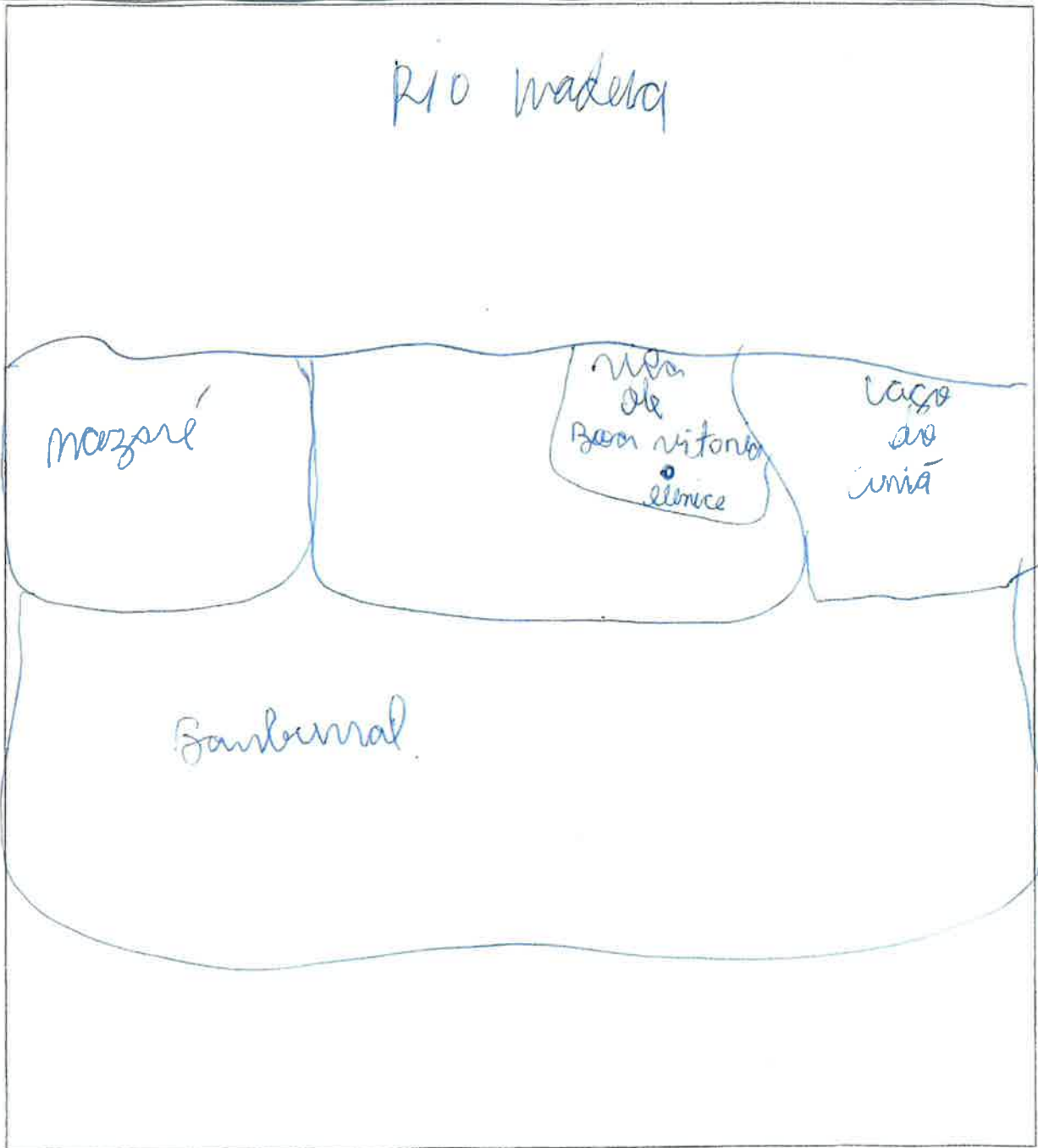


## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) ALONICE SOARES PONTES
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio Vio Nova
- 3-COMUNIDADE: Bom Vitoria
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 09 2032.5 W 063 2045. 2
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 400 Ha FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: após aq, Agai
- 6-IDADE DA CULTURA: 09 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FEZ ROTAÇÃO
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FAZ DESCANÇO
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 05 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SOUBE RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF - DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA (X) SIM ( ) NÃO - QUAL: aposentadoria
- 18- OBSERVAÇÕES:

soes produtora de uma área demonstrativa

ffp



Porto Velho - RO, 16 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Samuel Pessoa de Siles  
ANALISTA Ambiental

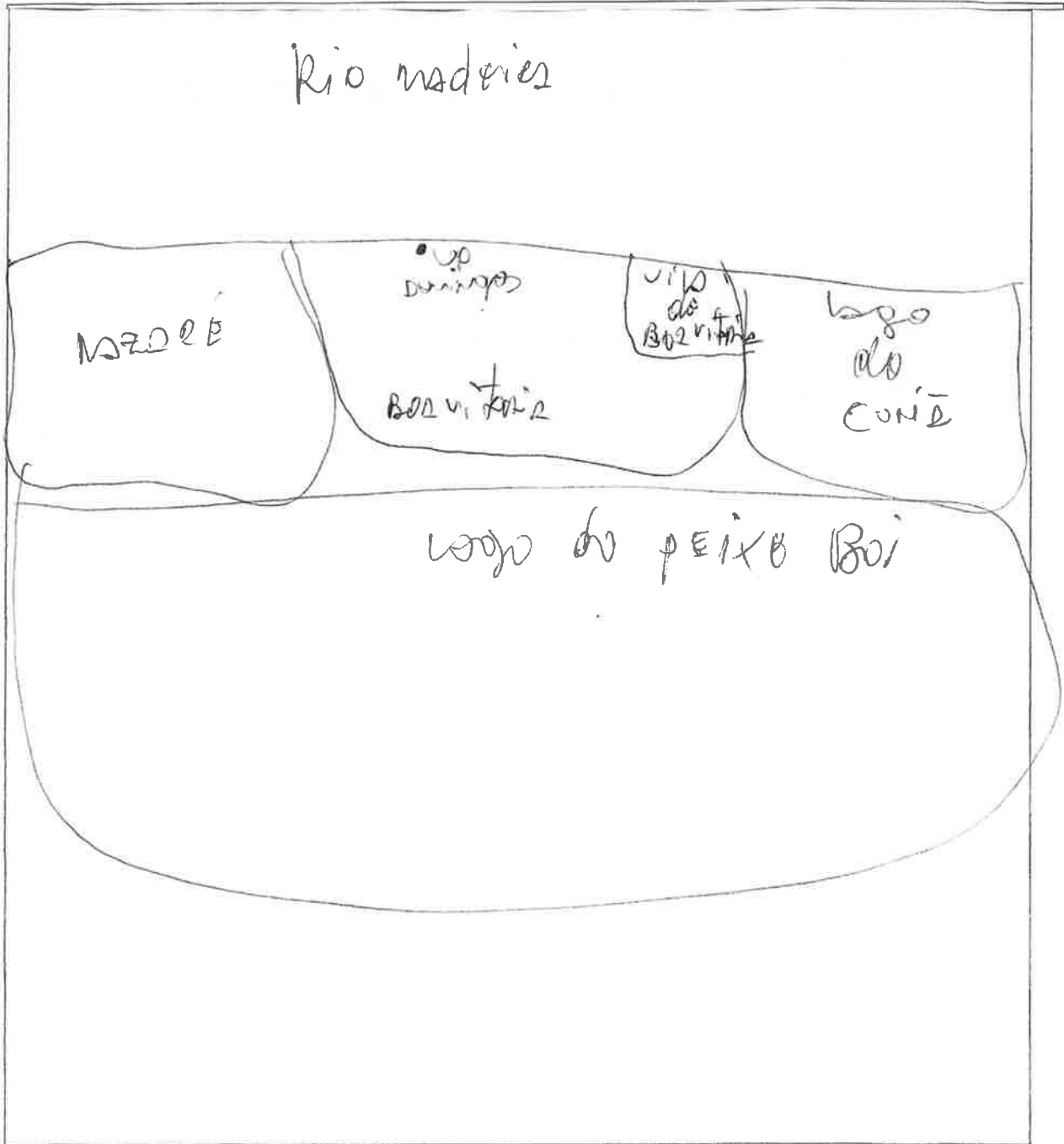
sep

## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) Domingos Augusto dos Santos
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio São Domingos
- 3-COMUNIDADE: Boa Vitória
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08°20'11.3 W 063°19'47.3
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 4274 FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: Açaí
- 6-IDADE DA CULTURA: 09 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? —
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? —
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 25 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SEU BO RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF – DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA (X) SIM ( ) NÃO – QUAL: apresentações
- 18- OBSERVAÇÕES:

Sou produtor de uma unidade produtiva  
ARCA

ffp



Porto Velho - RO, 24 / 02 / 2016

NOME DO PESQUISADOR  
Somara Pessoa da Silva  
ANALISTA AMBIENTAL

SEP

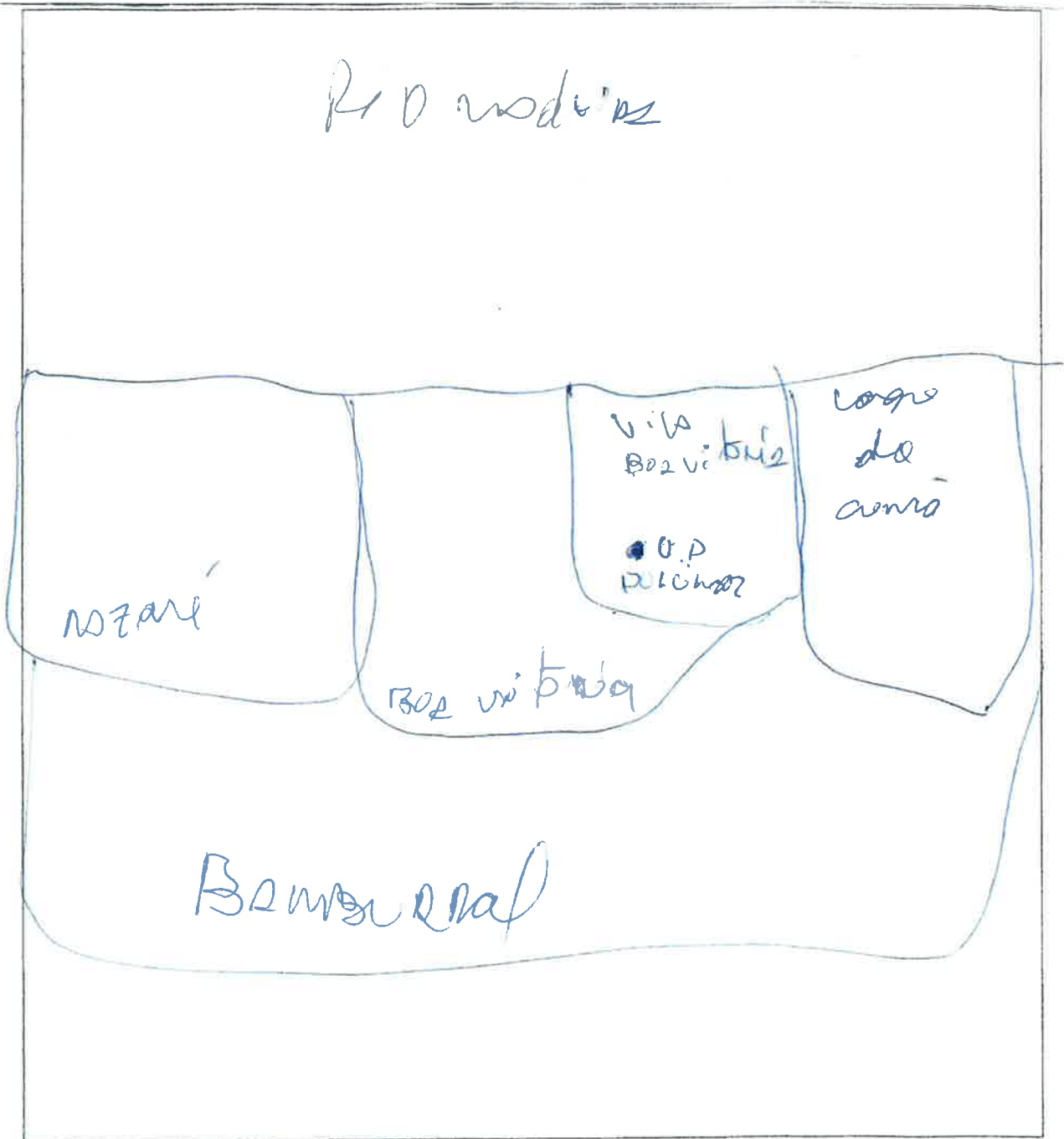
## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) DULCINEIA GOMES DO NASCIMENTO
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio de Dulci
- 3-COMUNIDADE: Boa Vitória
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08 5023.7 W 063 7033.8
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 0,09 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: Manga
- 6-IDADE DA CULTURA: 09 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FEZ ROTAÇÃO
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FEZ PESQUISA
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 02 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SABE RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF – DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA (X) SIM ( ) NÃO – QUAL: BOVA FAMILIA, SEGURO  
DE FESO
- 18- OBSERVAÇÕES:

Sóris produzida de uma unidade demonstrativa  
ARCA

*ful*





Porto Velho - RO, 17 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Somera Pessoa da Silva  
analista ambiental

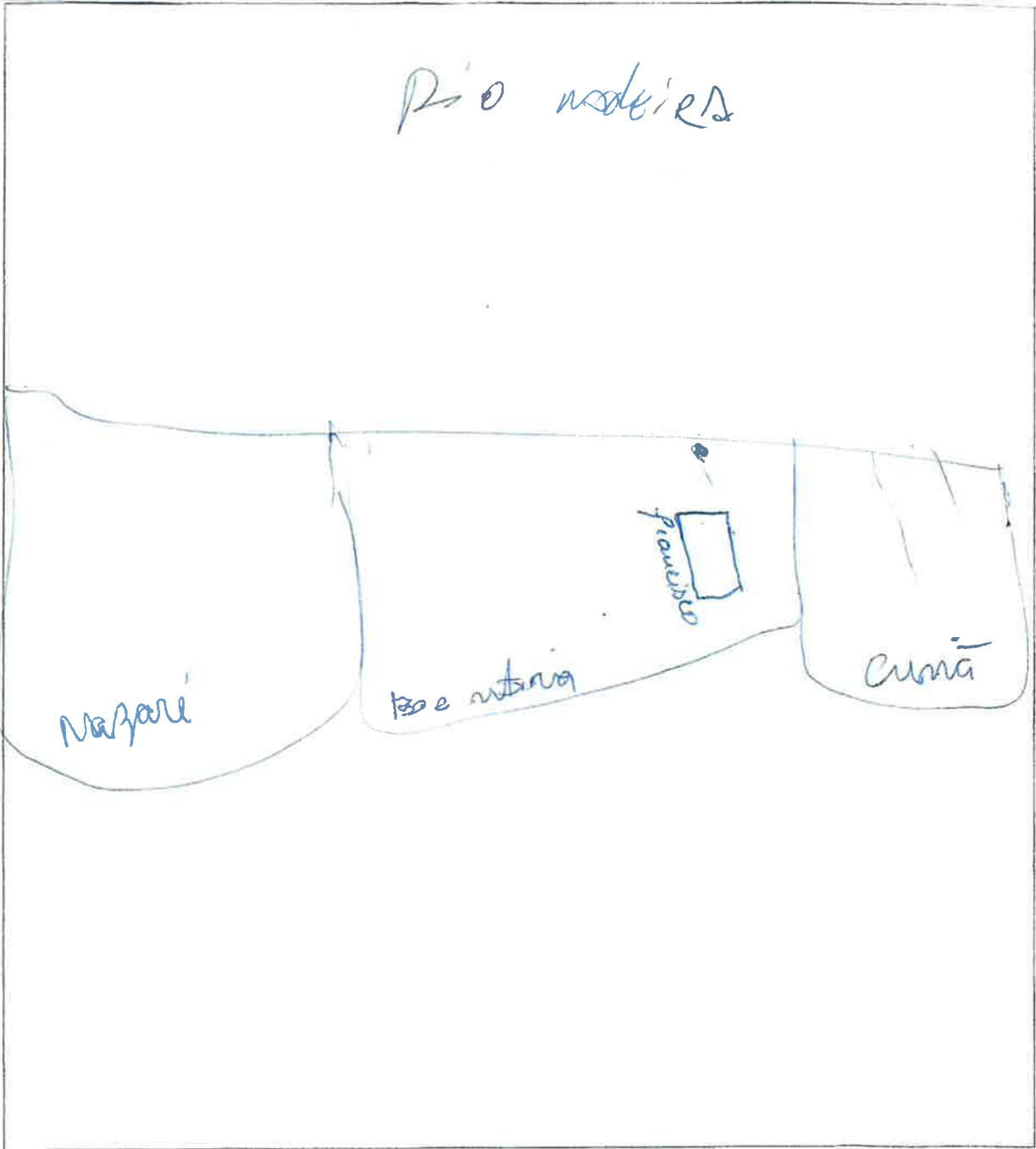
Key

## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) FRANCISCO PERSIES dos Santos
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: SOPEZAL
- 3-COMUNIDADE: BOA VITÓRIA
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08 2014.8 W 063 2037.6
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 07 ha FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO: Não tem
- 6-IDADE DA CULTURA: Não tem
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FEZ ROTAÇÃO
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FEZ DESCANÇO
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 05 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SOU BO RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF – DAP: Sim
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA (X) SIM ( ) NÃO – QUAL: Seguro DEFUJO
- 18- OBSERVAÇÕES:  
Sou produtor de uma unidade demonstrativa ÁREA

ful





Porto Velho - RO, 24 / 04 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

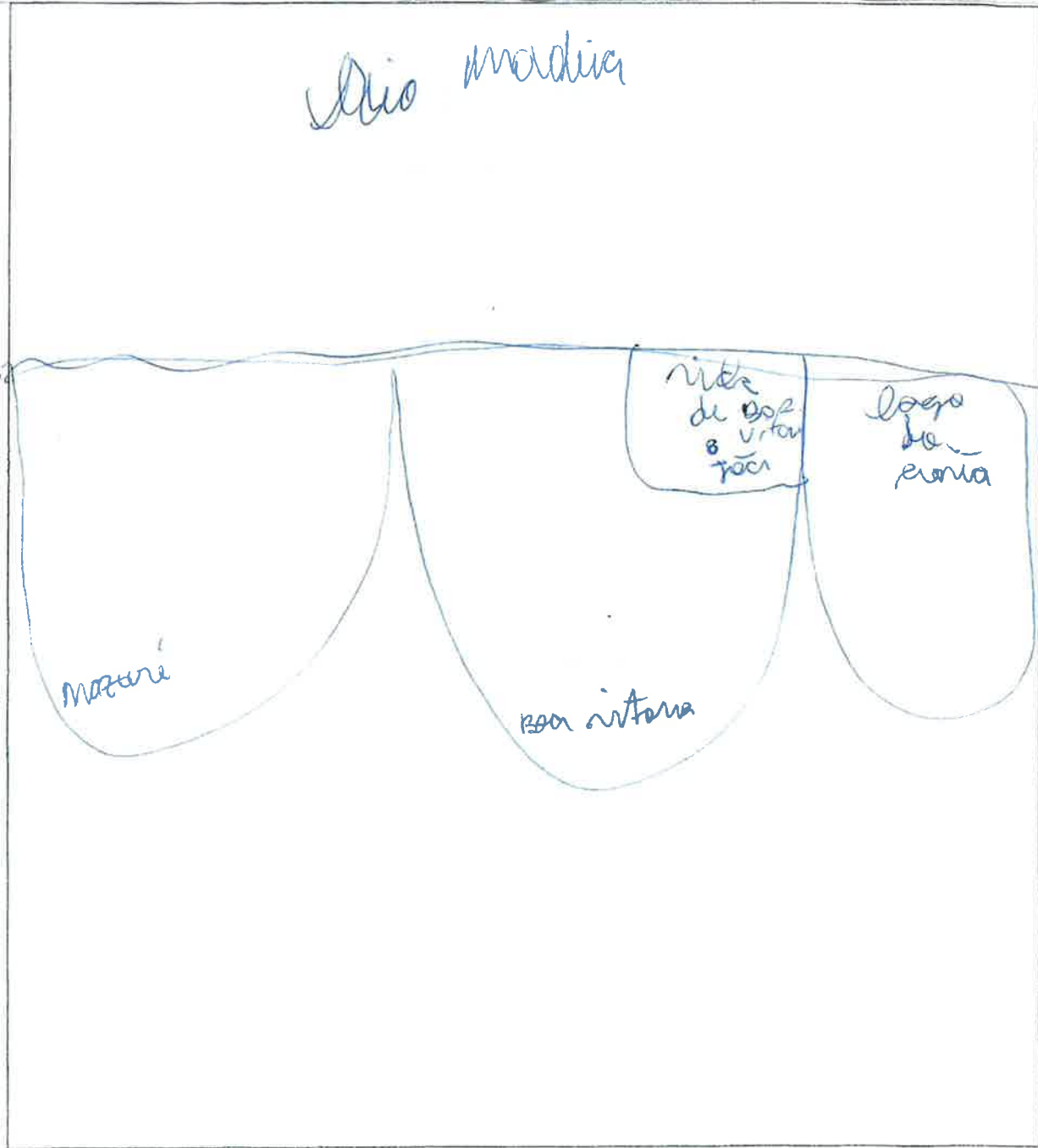
Somente Pessoa da sica  
Provisão Ambiental

*sep*

## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) João Pereira dos Santos
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: SOPETAL
- 3-COMUNIDADE: Roa Vitória
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08 20' 24" S W 063 20' 37" W
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 07 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: NÃO TEM
- 6-IDADE DA CULTURA: NÃO TEM
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FEZ ROTAÇÃO
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FEZ DESCANÇO
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 05 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SABE RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AQ PRONAF - DAP:  
SIM
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA (X) SIM ( ) NÃO - QUAL: PILOTO DE FLEX 2  
TRANSPORTE
- 18- OBSERVAÇÕES:  
Somos produtores de um unidade demonstrativa  
ÁREA

pep



Porto Velho - RO, 17 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Somier Pessoa da Silva  
Analista Ambiental

Handwritten signature

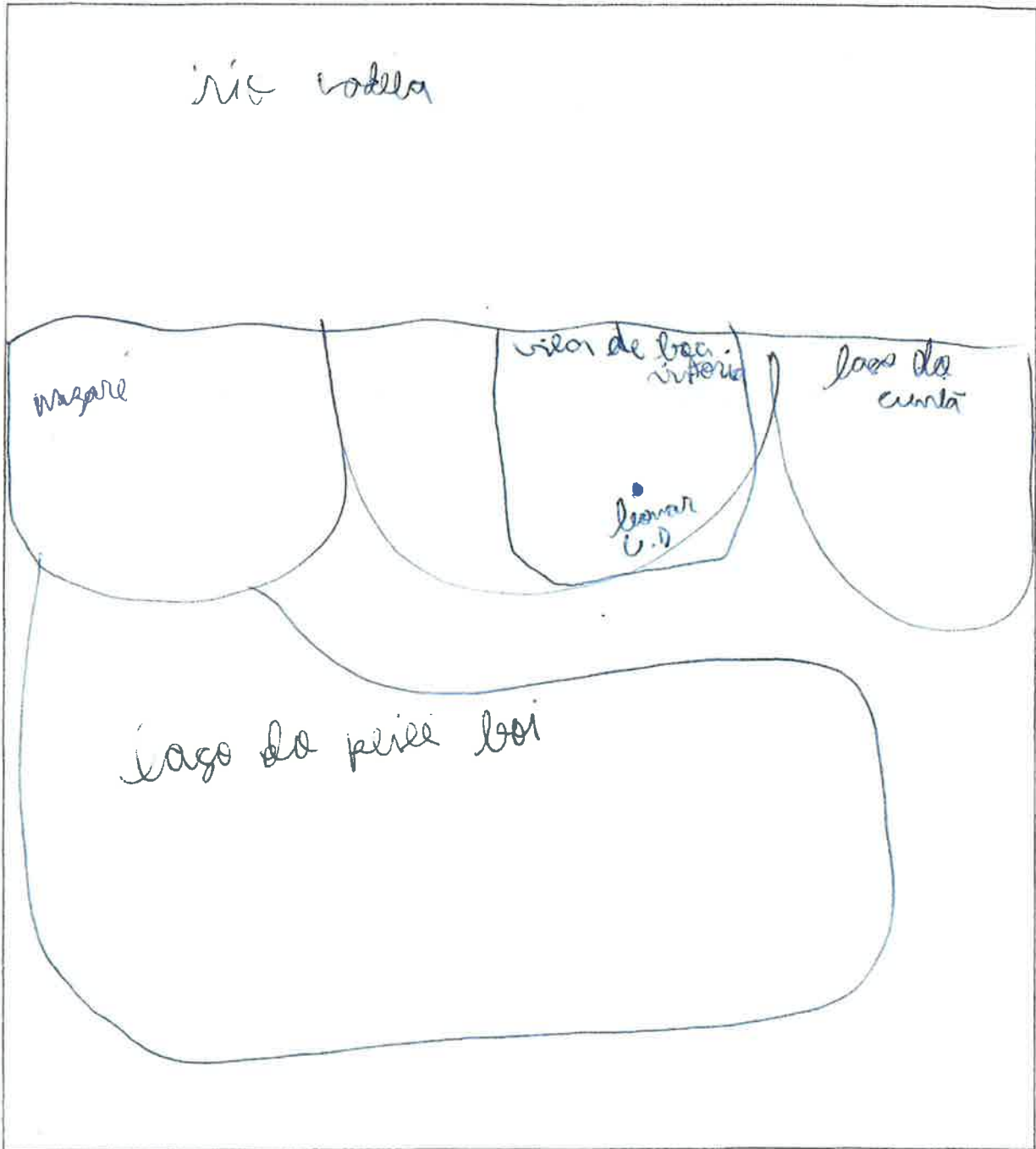
## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) LEONARDO VIEIRA DA SILVA
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: BOA VITÓRIA
- 3-COMUNIDADE: BOA VITÓRIA
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08 2026.6 W 003 2032.4
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 0.2 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: ABACAXI
- 6-IDADE DA CULTURA: 02 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FEZ ROTAÇÃO
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FEZ DESCANÇO
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 05 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SABE RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF - DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA ( ) SIM (X) NÃO - QUAL:

18- OBSERVAÇÕES:

será produtor de uma área demonstrativa

pep



Porto Velho - RO, 16, 01, 2026

NOME DO PESQUISADOR

Jaruviz Pessoa da Silva  
Arquitecto Ambiental

Key

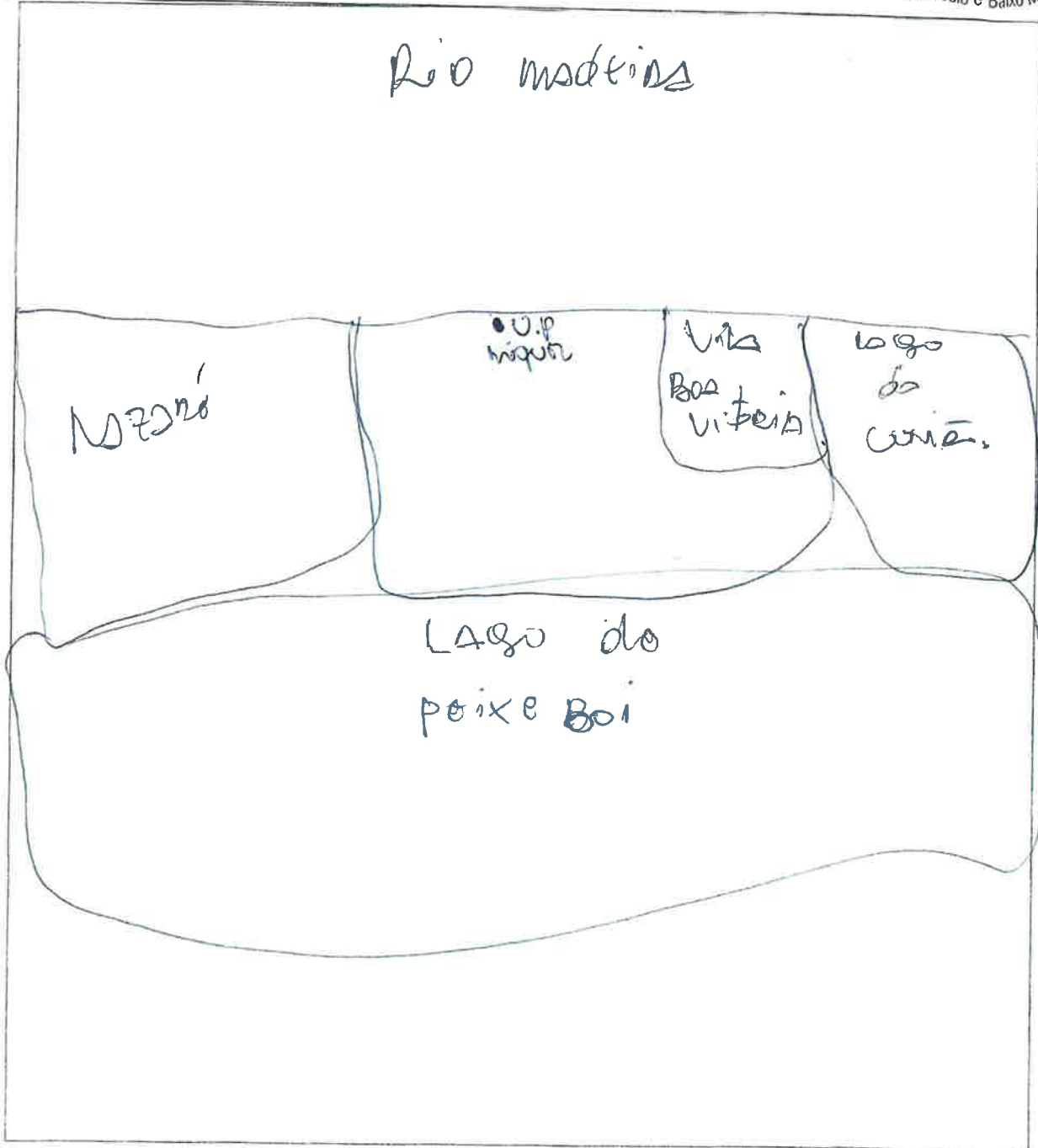


## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) MARCELA COELHO DO ANARA
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio do Coelho
- 3-COMUNIDADE: BOA VITÓRIA
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 09 30 13.9 W 063 39 54.2
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 400 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: CAJUAZAL, AÇAÍ
- 6-IDADE DA CULTURA: 12 meses
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? —
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? —
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 15 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): não soube responder
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF – DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA ( ) SIM (X) NÃO – QUAL:
- 18- OBSERVAÇÕES:

para produção de ~~unidade~~ produtos  
áreas

plp



Porto Velho - RO, 24 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Simone Pessoa de Silva  
Analista Ambiental

sep

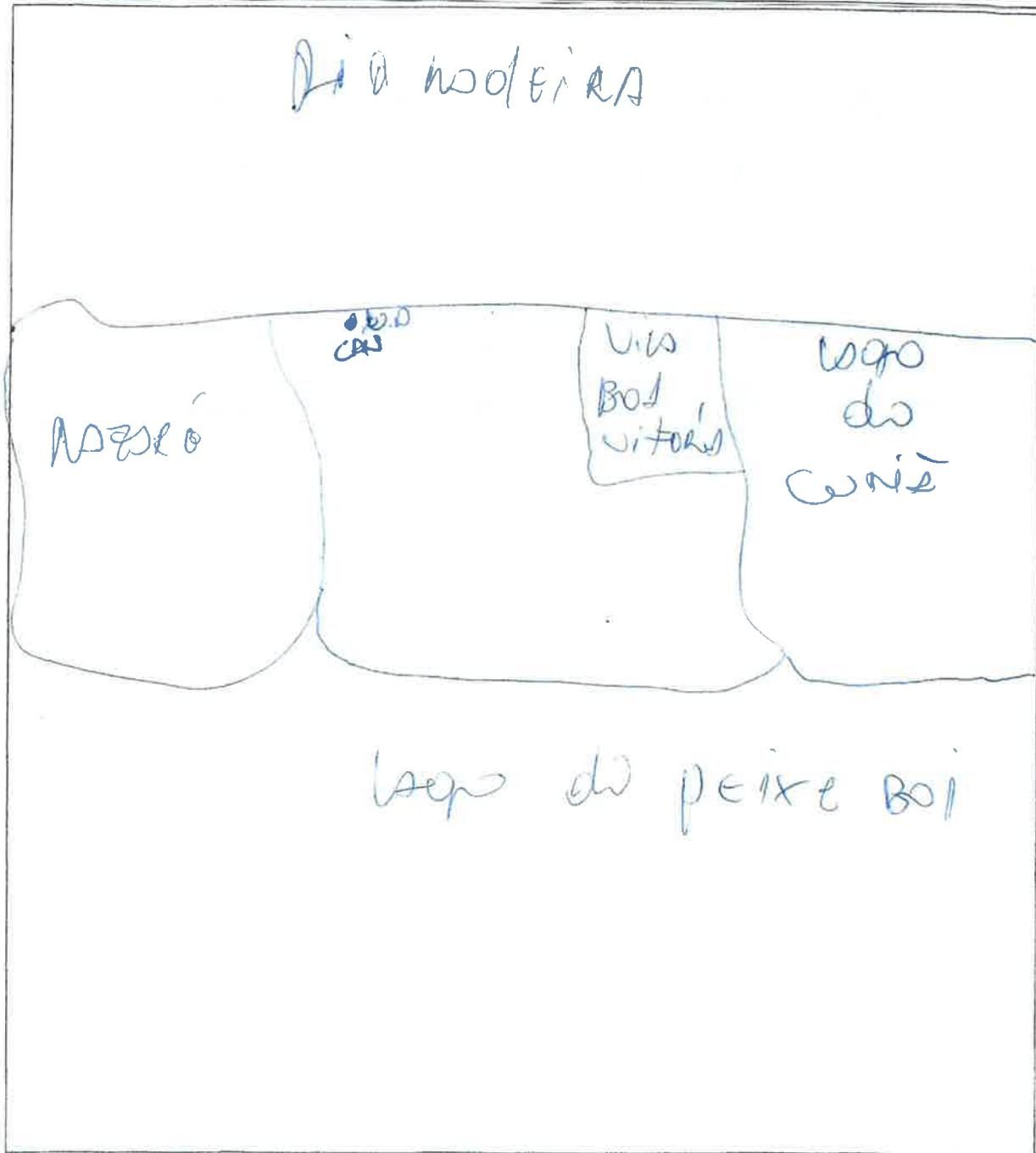


## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) MARIA CRIS ALVES DE SOUZA
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio Beira Rio
- 3-COMUNIDADE: Bom Vitória
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 03 2009.5 W 063 1934.6
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 25 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: cupuaçu, açai e castanha
- 6-IDADE DA CULTURA: 20 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FAZ
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FAZ
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 70 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SABE RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF - DAP:  
SIM
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA (X) SIM ( ) NÃO - QUAL: aproveitamento
- 18- OBSERVAÇÕES:

seja produtor de uma área produtiva (demonstrativa)

fff



Porto Velho - RO, 16 / 02 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Samuel Pessoa da Silva

Analista Ambiental

sep

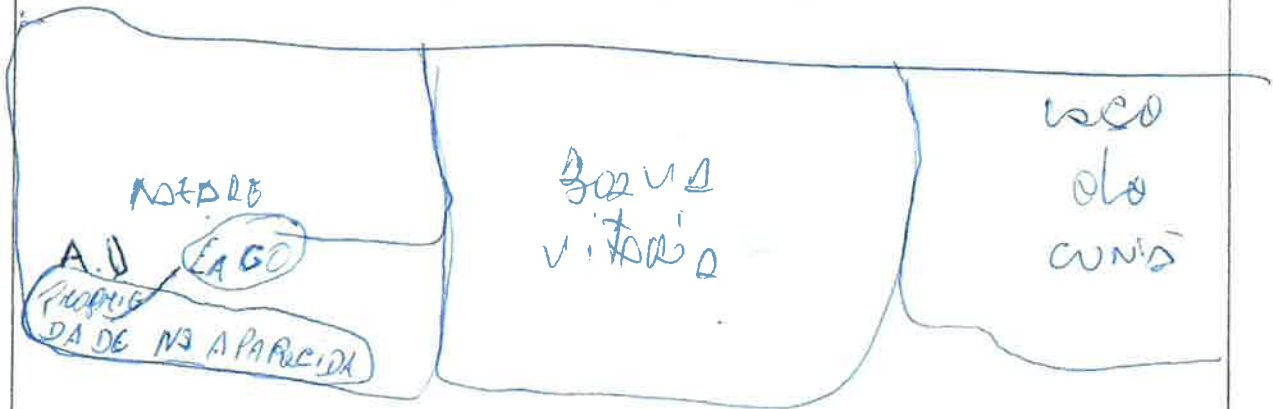
## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) MARIA ANTONIA MACIEL DOS SANTOS
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio Nossa Senhora Aparecida
- 3-COMUNIDADE: NESE
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08 09 22.0w 063 1914.2
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) Área 25 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: Amêijoas
- 6-IDADE DA CULTURA: 18 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FEZ ROTACÃO
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FEZ
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 30 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SABO RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF - DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA ( ) SIM (X) NÃO - QUAL:
- 18- OBSERVAÇÕES:

Soci produtor de us áreas demonstrativas.

pep

Rio Madeira



Maria Antonia Marciel dos Santos AD-10

Porto Velho - RO, 16 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Somua P. S. da Silva  
assistente ambiental

pep

## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

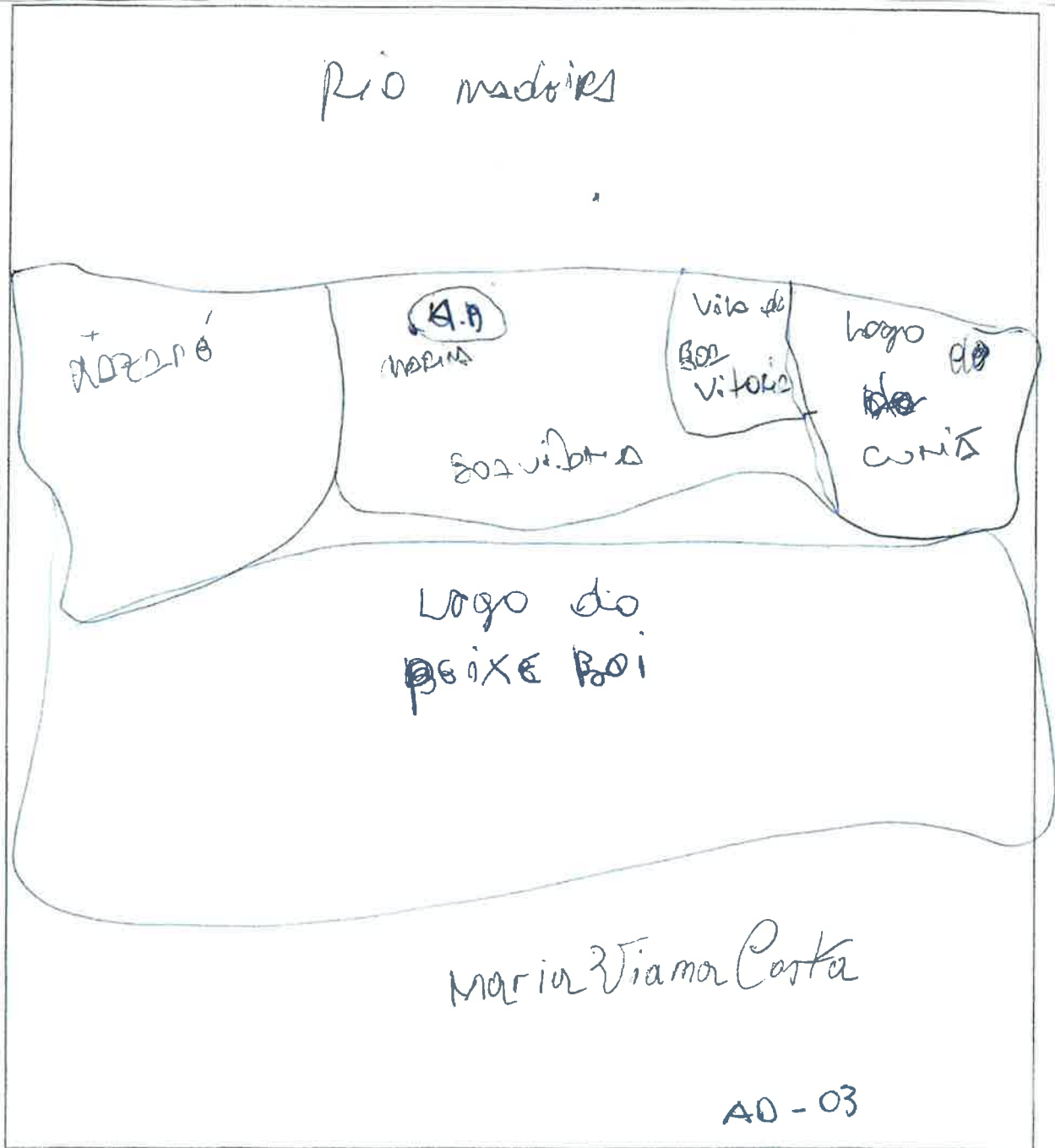
- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) MARIAS VIANA COSTA
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio MARINA
- 3-COMUNIDADE: Bom VITÓRIA
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08°20'22.7 W 063°29'57.8
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 40 Ha FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO: MANGA
- 6-IDADE DA CULTURA: 04 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? (X) SIM ( ) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? cupuaçu
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? \_\_\_\_\_
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 30 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): não soube responder
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF - DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA ( ) SIM ( ) NÃO - QUAL: aposentadoria

18- OBSERVAÇÕES:

será produtor de ~~área~~ produtiva (A.P.)  
unidade (A.U.)  
ÁREA

sep





Porto Velho - RO, 24 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Samuel Pessoa da Silva  
ANALISTA AMBIENTAL

fyf

## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

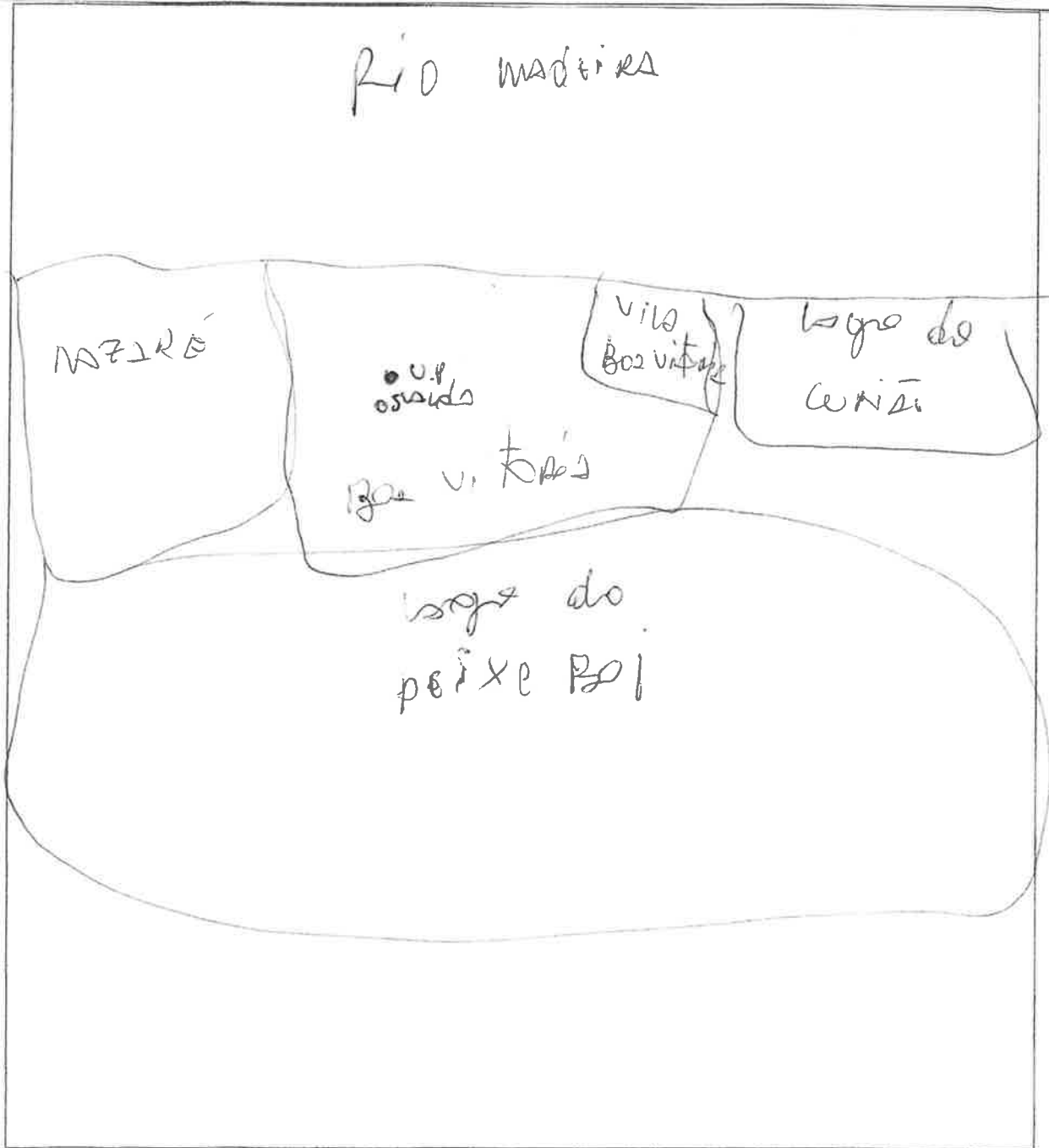
- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) OSVALDO MONTAÍPO DE OLIVEIRA
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio Monteiro
- 3-COMUNIDADE: Bom Vítória
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08°00'09.0" W 063°19'47.0"
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 42 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO: Açaí
- 6-IDADE DA CULTURA: 20 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? —
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? —
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 70 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SOUBE RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF - DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA ( ) SIM (X) NÃO - QUAL:

18- OBSERVAÇÕES:

Sócio produtor de uma unidade produtiva  
ÁREA DEMONSTRATIVA

*pef*





Porto Velho - RO, 14 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Samuel Pessoa de Silva

sep

## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

1-NOME DO AGRICULTOR (A) OTACIO GEMELINO dos Santos2-NOME DA PROPRIEDADE: Fazenda Cristo Rei3-COMUNIDADE: BOA VITÓRIA4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08 10 S 7 W 063 20 06.35-ÁREA DE PLANTIO (HA) 42 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: CAJU6-IDADE DA CULTURA: 05 ANOS7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE

8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO

9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE

10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO

11- QUAIS CULTURAS? —12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? —

13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?

( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA (X) CARRINHO DE MÃO

( ) PANEIRO ( ) OUTROS.

14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 15 min15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SABE

16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF - DAP:

NÃO

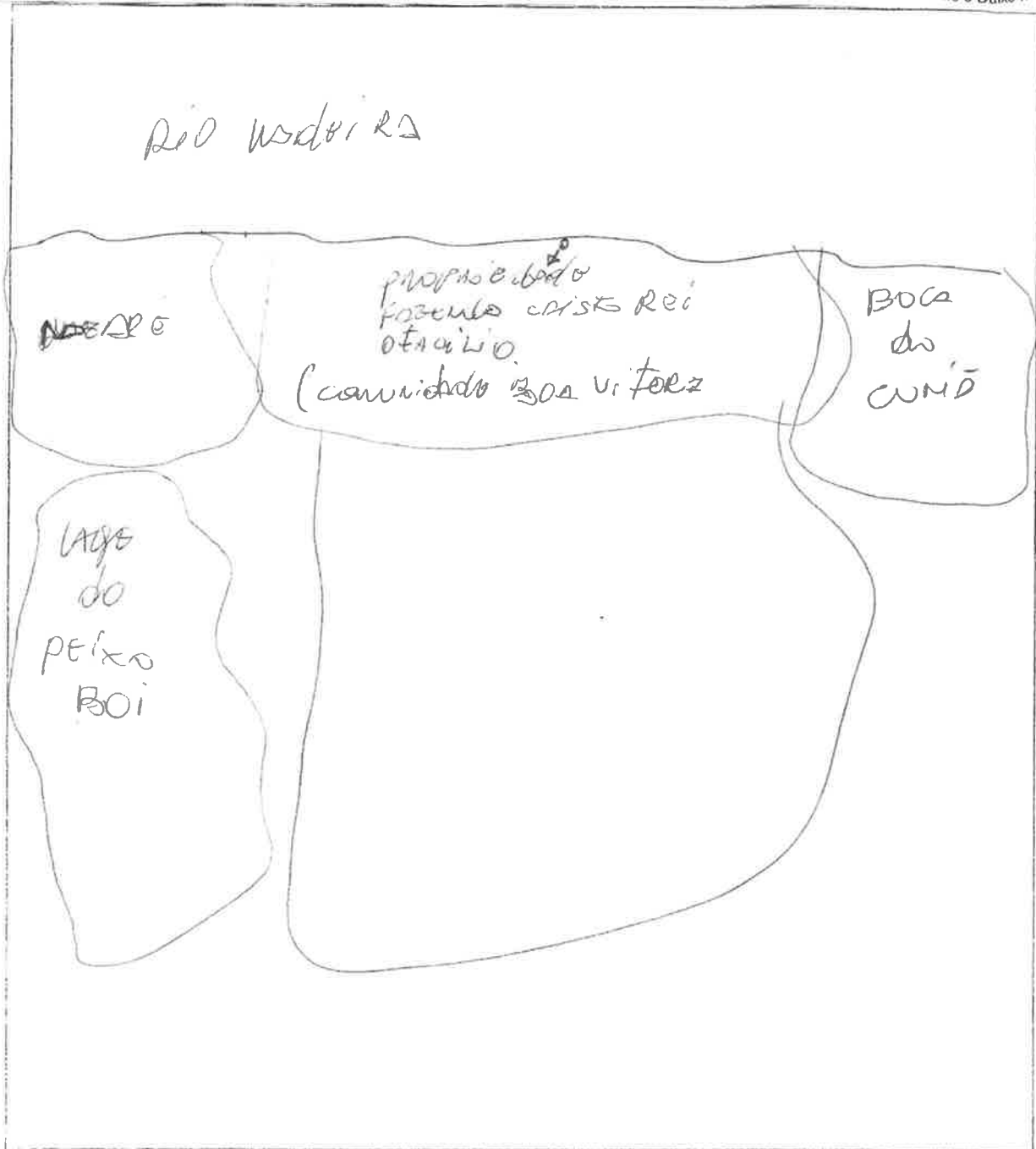
17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA (X) SIM ( ) NÃO - QUAL:

Aposentado

18- OBSERVAÇÕES:

será produtor de ~~área~~ produtiva (U.P)  
de área demonstrativa

fep



Porto Velho - RO, 13 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Samuel Pessoa da Silva

ANALISTA AMBIENTAL

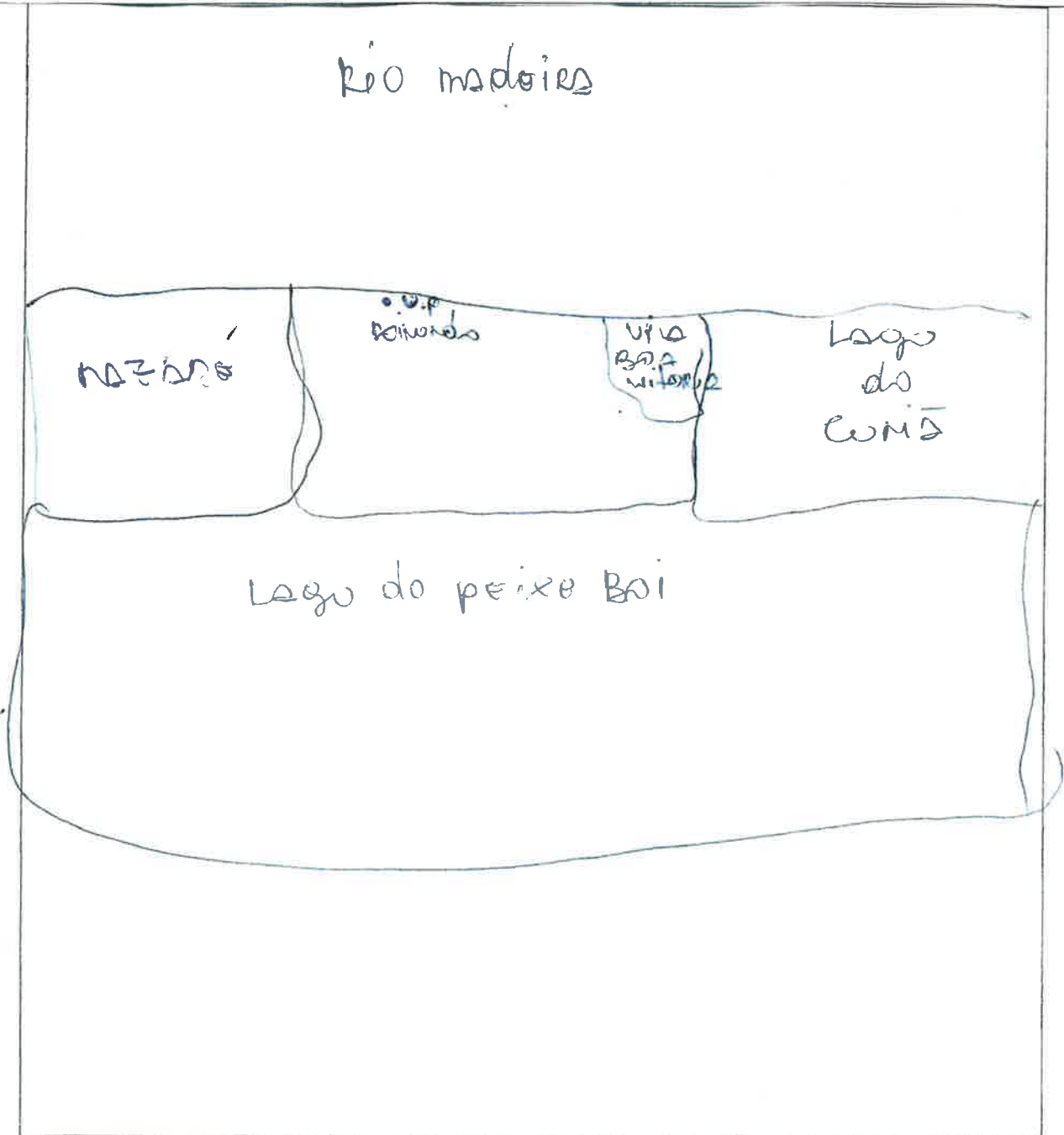
SP

## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) DAIMUNDO BRANCO BORGES
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio Beaga
- 3-COMUNIDADE: BOA VITÓRIA
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08 30 08.6 W 063 39 40.4
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 20 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: Laranja
- 6-IDADE DA CULTURA: 02 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO?  SIM  NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA?  SIM  NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? —
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA?  SIM  NÃO QUANTO TEMPO? —
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
 MOTO  CANOA  TRATOR  CARROÇA  CARRINHO DE MÃO  
 PANEIRO  OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 25 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SOUBE INFORMAR
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF – DAP:  
NÃO TEM
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA  SIM ( ) NÃO – QUAL: Aposentadoria
- 18- OBSERVAÇÕES:

será produtor de ~~unidade produtiva~~  
ÁREA DEMONSTRATIVA

ful



Porto Velho - RO, 14 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

SAMUEL PESSOA da SILVA  
ANALISTA Ambiental

*Handwritten signature*

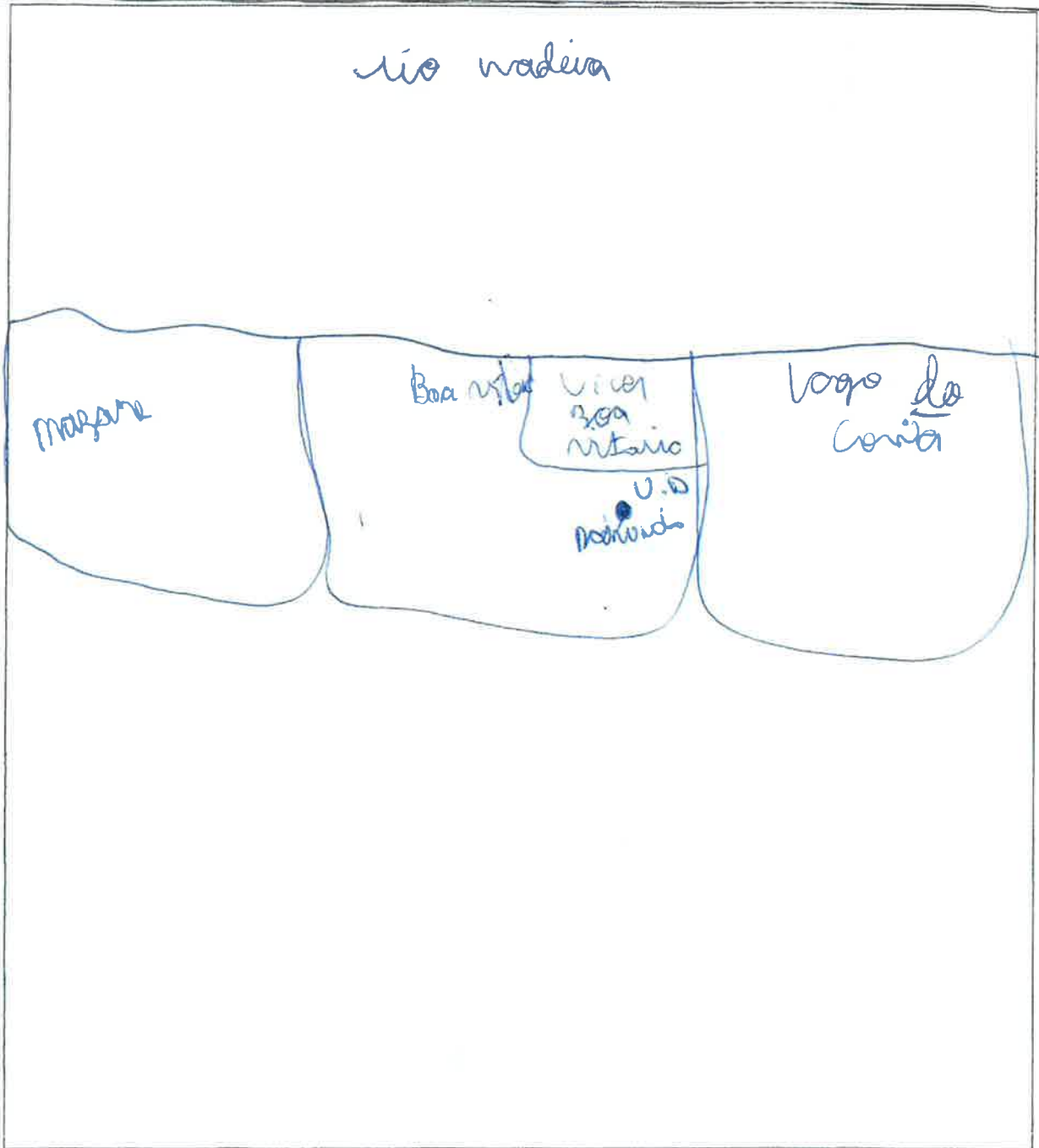
## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) Leimundo Renato G. Besop
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio Besop
- 3-COMUNIDADE: Bom Vibria
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S05 2005.8W 063 2040.9
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 03 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
NÃO TEM
- 6-IDADE DA CULTURA: NÃO TEM
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FAZ ROTAÇÃO
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FEZ DESCANÇO
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA (X) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 20 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SOUBE RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF – DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA ( ) SIM (X) NÃO – QUAL:
- 18- OBSERVAÇÕES:

São produtores de um ~~exibido de nome teste~~  
ÁREA DEMONSTRATIVA

pep





Porto Velho - RO, 27 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Samuel Pessoa de Siqueira  
Analista Ambiental

xyf

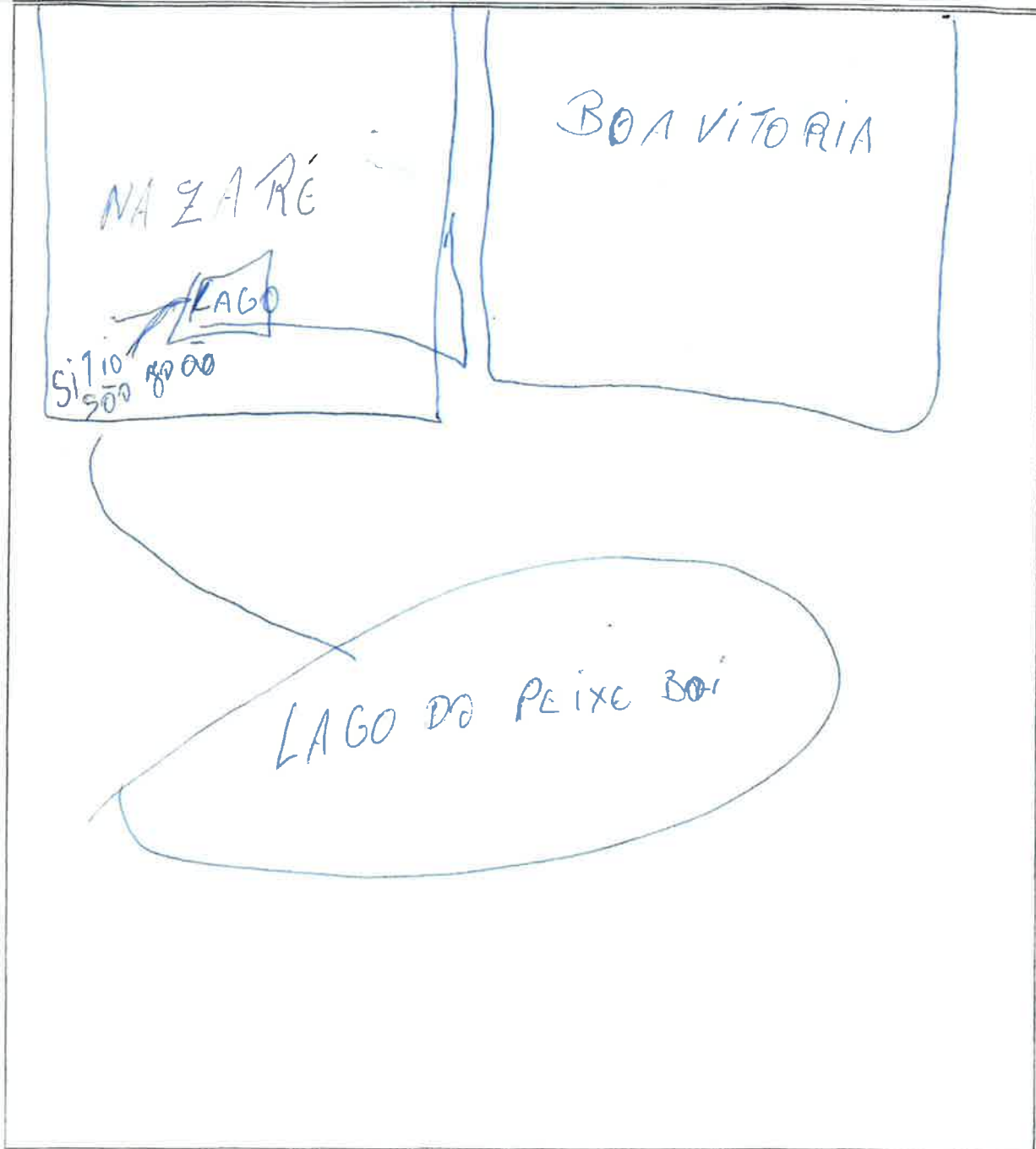


## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) Romeio Maciel dos Santos
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio São João
- 3-COMUNIDADE: NABARE
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08 0849.2 W 063 5913.9
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 06 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: cupuaça
- 6-IDADE DA CULTURA: 12 Anos
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FEZ ROTAÇÃO
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FEZ DESCANÇO
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 35 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SOUBO RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF - DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA ( ) SIM (X) NÃO - QUAL:
- 18- OBSERVAÇÕES:

Serei um produtor de uma ~~unidade demonstrativa~~  
área demonstrativa

Am



Porto Velho - RO, 16 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Somua Peseza de Sica  
analista ambiental

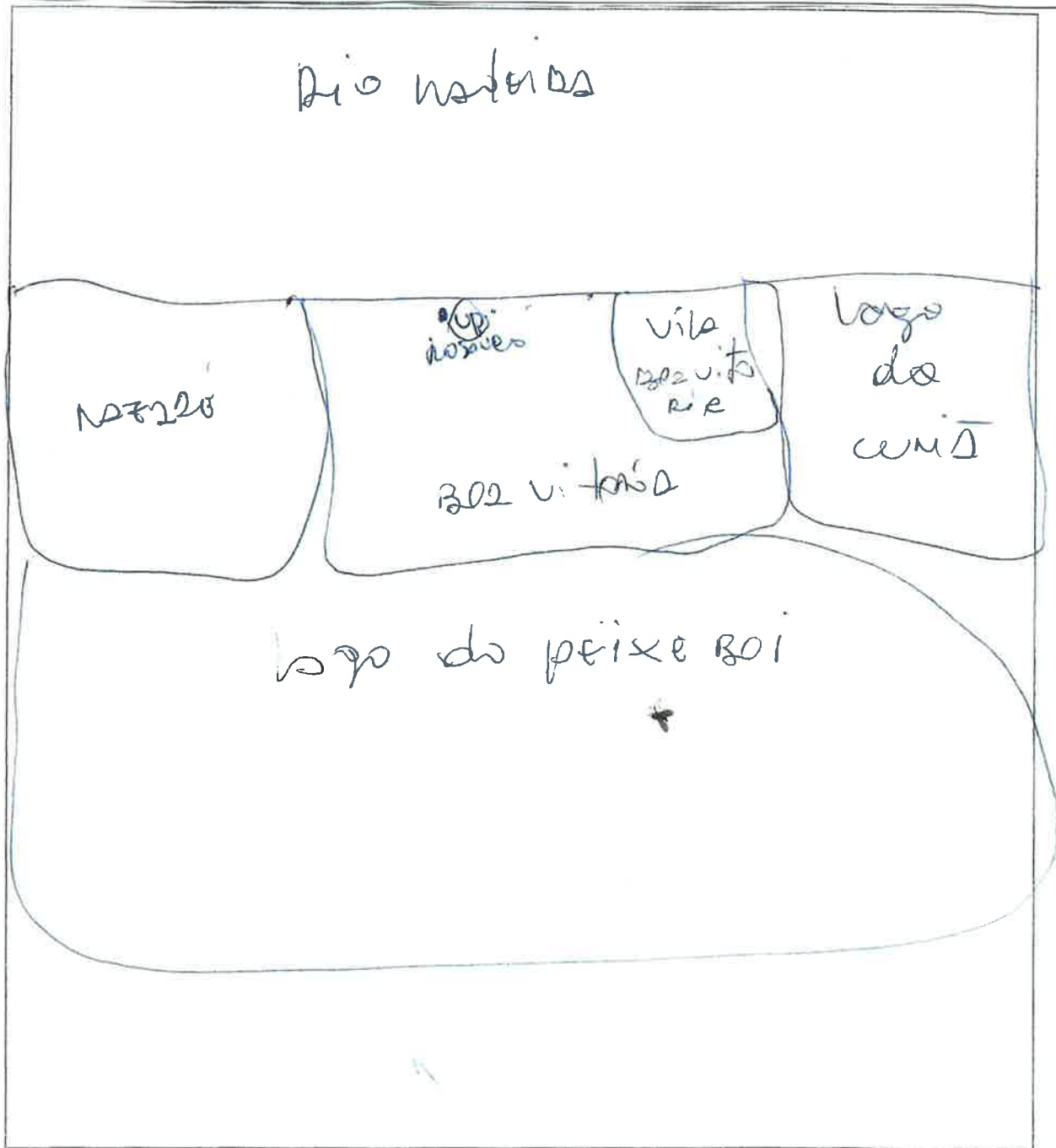
pey

## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) ROSÁRIO RODRIGUES DA SILVA
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio ROSÁRIO
- 3-COMUNIDADE: Bom Vitória
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08°30'12.5 W 063°19'51.4
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 15 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO:  
Uva, Abacaxi
- 6-IDADE DA CULTURA: 06 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? —
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? —
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 20 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SOU BOM RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF – DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA (X) SIM ( ) NÃO – QUAL: AUXÍLIO REVENHA
- 18- OBSERVAÇÕES:

José presidente de um unidade produtiva  
ÁREA DEMONSTRATIVA

pep



Porto Velho - RO, 24 / 02 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Somier Pessoa da Silva  
Desista Ambiental

sep

## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) WILSON GARCIA DE SOUZA
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: \_\_\_\_\_
- 3-COMUNIDADE: BOA VIZINHA
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08 10 00.0 W 063 19 20.9
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 100 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO  
: ACAI, BANANA
- 6-IDADE DA CULTURA: 12 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FEZ ROTAÇÃO
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FEZ DESCANÇO
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 28 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SOUBE RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF – DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA ( ) SIM (X) NÃO – QUAL:
- 18- OBSERVAÇÕES:

foi produtor de um área demonstrativa.

W



Fio Indeiros

NS7900

Reserva  
da  
vitória

VIO  
B.V

Reserva  
do  
Cris

Reserva do peixe BOI

Porto Velho - RO, 26 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Somira Pereira de Silva

SEP

## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

1-NOME DO AGRICULTOR (A) Alessandra de Oliveira Gonçalves

2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio campo verde

3-COMUNIDADE: Boa vitória

4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 08 2025.7 W 063 2023.0

5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 0,1 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO: Cupuaçu

6-IDADE DA CULTURA: 12 ANOS

7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE

8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO

9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE

10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO

11- QUAIS CULTURAS? NÃO FEZ ROTAÇÃO

12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FEZ DESCANÇO

13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?

( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO

( ) PANEIRO ( ) OUTROS.

14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 10 min

15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO FOUBO RESPONDER

16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF - DAP:

NÃO

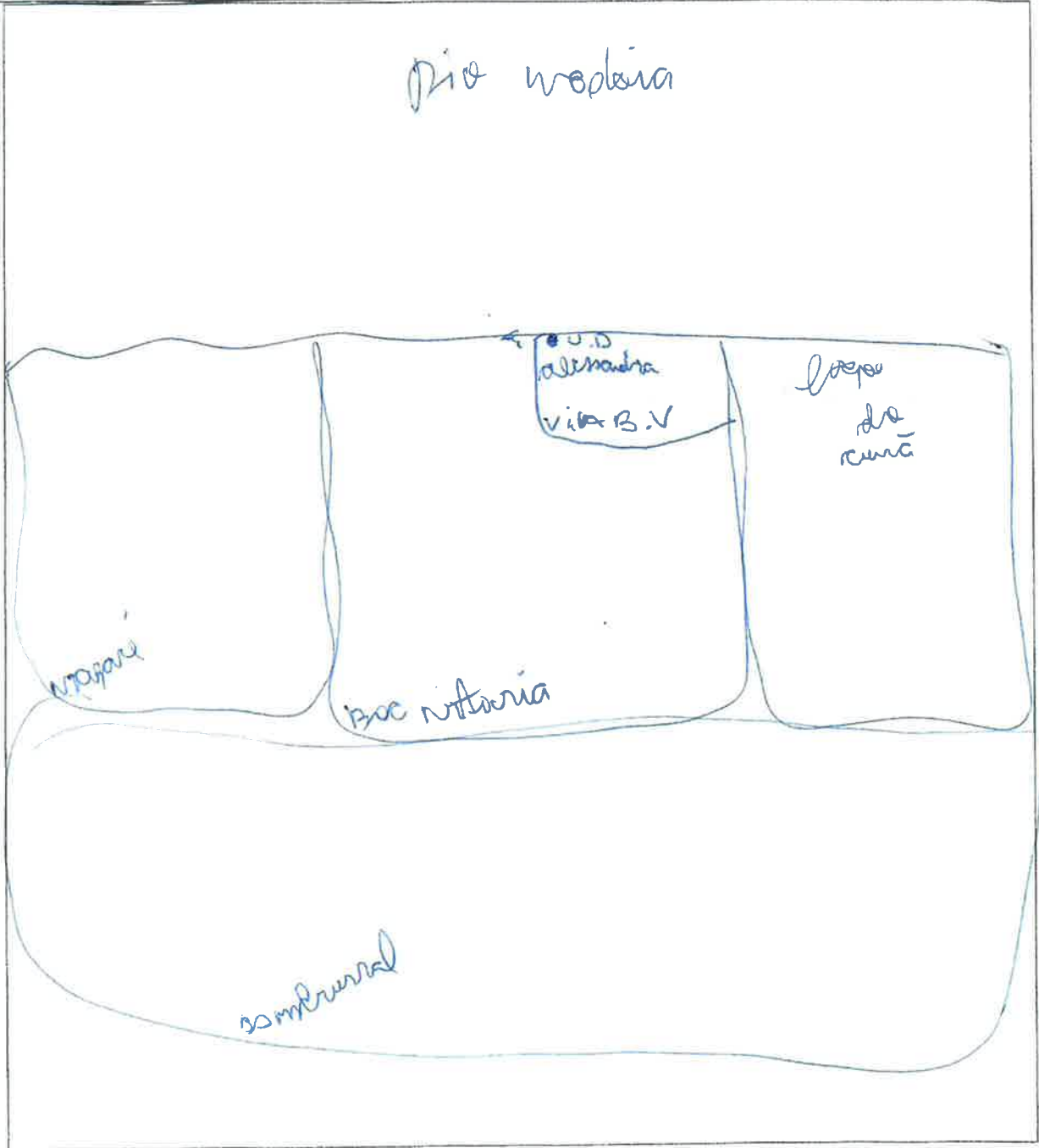
17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA (X) SIM ( ) NÃO - QUAL: Bolsa família, Seguro desemprego

18- OBSERVAÇÕES:

Serei produtor de um unidade demonstrativa.  
ÁREA

*ful*





Porto Velho - RO, 17 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Somente pessoas da sica  
ANALISTA AMBIENTAL

Handwritten signature

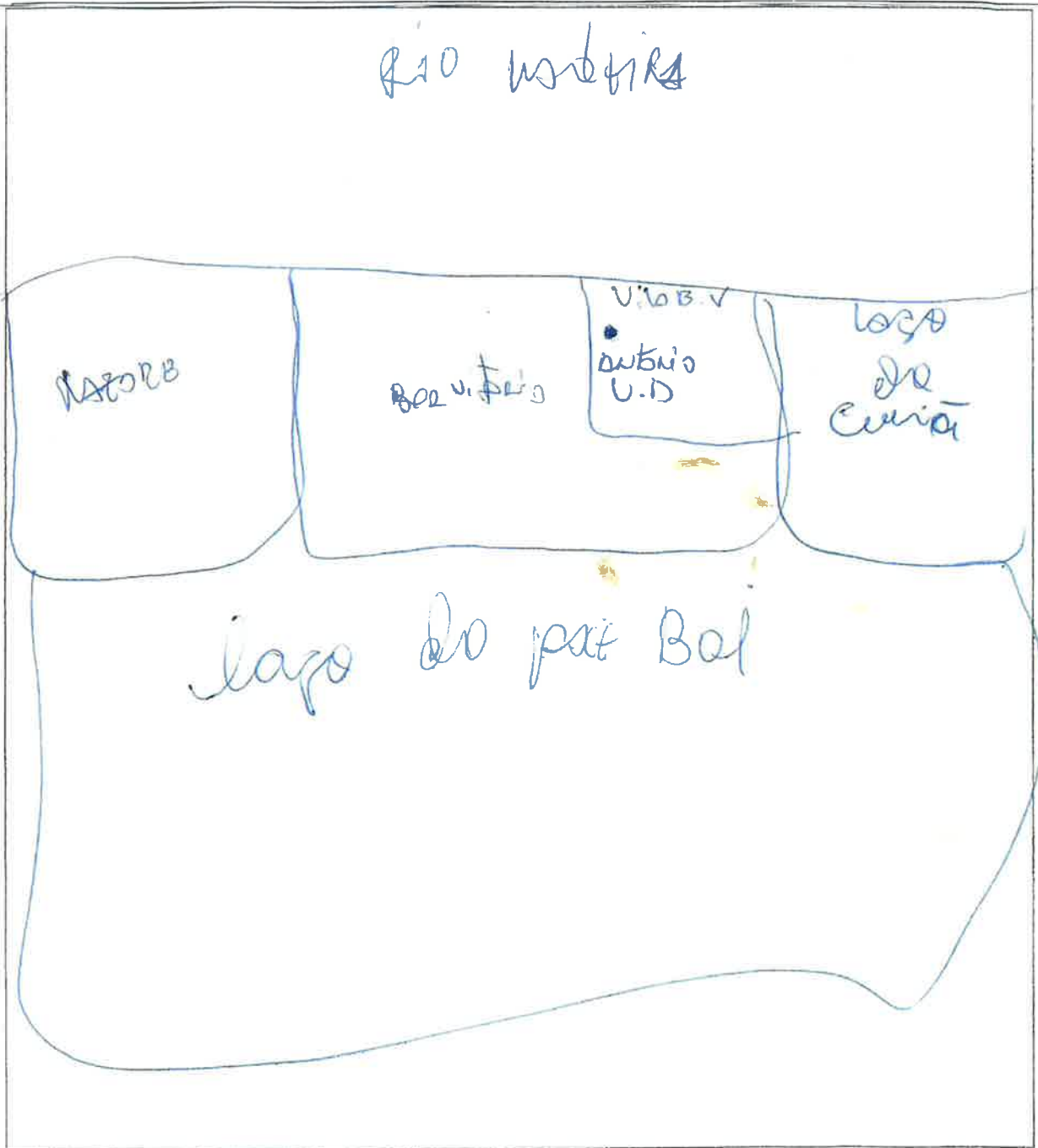
## CADASTRO ÁREAS DEMONSTRATIVAS

- 1-NOME DO AGRICULTOR (A) ANTONIO PEREIRA SILVA
- 2-NOME DA PROPRIEDADE: Sítio PEREIRA SILVA
- 3-COMUNIDADE: Bom Nitida
- 4-COORDENADAS GEOGRÁFICAS: S 09 1032.9 W 063 2044.6
- 5-ÁREA DE PLANTIO (HA) 100 HA FRUTA DE MAIOR PRODUÇÃO: CUPUAÇA, ACAI
- 6-IDADE DA CULTURA: 09 ANOS
- 7-TIPO DE SOLO: NÃO FEZ ANÁLISE
- 8-JÁ FEZ ANÁLISE DE SOLO? ( ) SIM (X) NÃO
- 9-QUAL O RESULTADO? NÃO FEZ ANÁLISE
- 10-FAZ ROTAÇÃO DE CULTURA? ( ) SIM (X) NÃO
- 11- QUAIS CULTURAS? NÃO FAZ ROTAÇÃO
- 12-FAZ DESCANÇO DA ÁREA? ( ) SIM (X) NÃO QUANTO TEMPO? NÃO FAZ ROTAÇÃO
- 13- QUAL O MEIO DE TRANSPORTE UTILIZADO PARA LEVAR AS FRUTAS ATÉ A AGROINDÚSTRIA?  
( ) MOTO (X) CANOA ( ) TRATOR ( ) CARROÇA ( ) CARRINHO DE MÃO  
( ) PANEIRO ( ) OUTROS.
- 14-TEMPO DE TRANSPORTE ATÉ A AGROINDÚSTRIA: 05 min
- 15-QUANTIDADE DE FRUTA ENTREGUE (KG): NÃO SOUBE RESPONDER
- 16-VOCE TEM DECLARAÇÃO AO PRONAF - DAP:  
NÃO
- 17- VOCE POSSUI OUTRA RENDA ( ) SIM (X) NÃO - QUAL:

18- OBSERVAÇÕES:

Sou produtor de cupuaça alocado a demonstração  
ÁREA

SEP



Porto Velho - RO, 20 / 01 / 2016

NOME DO PESQUISADOR

Comunidade de Sius  
Analista Ambiental

rep

Coleção SENAR

139

# ADMINISTRAÇÃO DA EMPRESA RURAL

Ambiente externo



sep

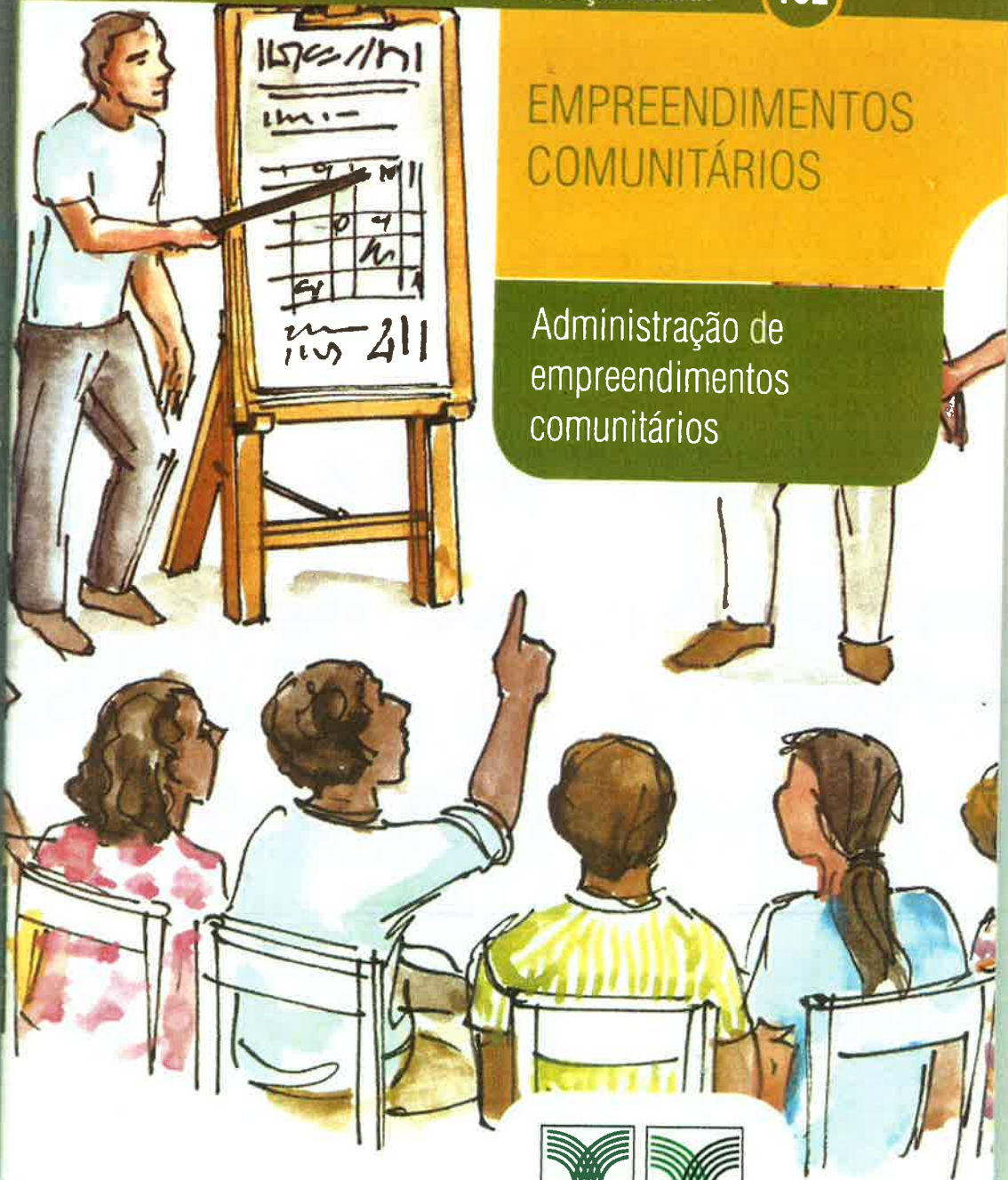


Coleção SENAR

102

# EMPREENDIMENTOS COMUNITÁRIOS

## Administração de empreendimentos comunitários



*Handwritten signature or mark in the bottom right corner.*



Coleção SENAR

140

# ADMINISTRAÇÃO DA EMPRESA RURAL: AMBIENTE INTERNO

Caderno de exercícios





# SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL

Administração Regional de Rondônia

## FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

### DADOS DO CURSO PRETENDIDO

Nome do Curso: ADM Rural e Gestão em agroindústria Polpa frutas  
 Local de Realização: \_\_\_\_\_  
 Período(s) de realização: 22/02/2016 a 26/02/2016 Horário de aula: Das 08h às 11h  
 Entidade Parceira: \_\_\_\_\_

### IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE

Nome Completo: ALEXANDRA GONÇALVES DOS SANTOS  
 N° CPF: 020.396.022-40 N° RG ou CNH: 239611  
 Nome da mãe: CLAYNETE BRAGA GONÇALVES  
 Data de nascimento do participante: 01/01/1995 Sexo do participante:  Masculino  Feminino  
 Endereço do participante: Rua/Linha: Comunidade Bon Vitoria  
 Bairro/Setor: Distrito de UZARÉ Município: Porto Velho  
 Telefones para contato: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Estado civil:  Solteiro  Casado  Viúvo  Divorciado  Marital

Faixa etária:  Até 17 anos  18 a 24  25 a 45  46 a 64  Acima de 65 anos

Cor/Etnia: \*  Branca  Negra  Parda  Amarela  Indígena  Não declarada

Deficiência: \*  Sim  Não  
 Tipo:  Mental  Auditiva Parcial  Paraplégica  Auditiva Total  Não  
 Visual Parcial  Ortopédica  Visual Total  Múltipla

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

### ESCOLARIDADE

Sem escolaridade  Ensino Médio Incompleto  Superior Completo  
 Ensino Fundamental Incompleto  Ensino Médio Completo  Pós-Graduação  
 Ensino Fundamental Completo  Superior Incompleto

### SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO

Empregador  Cooperado/Associado  
 Nome da propriedade rural: \_\_\_\_\_  
 Endereço do imóvel rural: \_\_\_\_\_  
 Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

### TRABALHADOR RURAL

Desempregado  Empregado  Autônomo Assalariado  Aposentado  
 Nome da propriedade rural em que presta serviço: \_\_\_\_\_  
 Endereço do imóvel rural: \_\_\_\_\_  
 Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

### RENDA FAMILIAR

Até 1/3 salário mínimo  De 1 a 3 salários mínimos  De 5 a 10 salários mínimos  
 De 1/3 a 1 salário mínimo  De 3 a 5 salários mínimos  Acima de 10 salários mínimos

### ENQUETE

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais? \_\_\_\_\_

Alexandra Gonçalves dos Santos

ASSINATURA DO PARTICIPANTE

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA COPIA DO CPE (DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH)) NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE SE ANEJAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPE E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL.

*Handwritten mark*




**MINISTÉRIO DA FAZENDA**  
**Receita Federal**  
**CPF**  
 CADASTRO DE PESSOAS FÍSICAS  
 Número de Inscrição  
**016.396.022-40**  
 Nome  
**ALESANDRA GONCALVES DOS SANTOS**  
 Nascimento  
**02/01/1995**

FISCAL ELETRÔNICO  
 Cartão de uso pessoal e intransferível.  
 Deve ser apresentado junto com um documento de identidade.  

**CORREIOS**  
 Emissão  
**AGO/2009**

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
 ESTADO DE RONDÔNIA  
 SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA, CIDADANIA E ORGANIZAÇÃO  
 INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO RONDONIENSE DA CIDADANIA E ORGANIZAÇÃO



ALESANDRA GONCALVES DOS SANTOS  
 CARTeira DE IDENTIDADE



VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL  
 1239611  
 27/01/2011  
**ALESANDRA GONCALVES DOS SANTOS**  
 João Pereira dos Santos  
 Cleunete Braga Gonçalves  
 Porto Velho-RO  
 Cert. Nascimento nº 159, Liv. A - I Fls. 159  
 Emiss: Porto Velho-RO  
 01639602240  
 Marcos Antônio Bittencourt de Almeida  
 Diretor de IDENTIFICAÇÃO  
 LEI Nº 7.116 DE 28/08/83  
 Data Exp: 27/11/1997

*sep*



**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL**  
**Administração Regional de Rondônia**  
**FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO**

**F1**

**DADOS DO CURSO PRETENDIDO**

Nome do Curso: ADM Rural e Gestão em Agroindústria Polpa frutas  
 Local de Realização:  
 Período(s) de realização: 22/02/2016 A 26/02/2016 Horário de aula: Das \_\_\_:\_\_\_ A \_\_\_:\_\_\_  
 Entidade Parceira:

**IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE**

Nome Completo: ALESSANDEZ DE OLIVEIRA GONCALVES  
 N° CPF: 000.903.092.47 N° RG ou CNH: 3029693  
 Nome da mãe: Marcia Fátima de Oliveira  
 Data de nascimento do participante: 02/08/1990 Sexo do participante: ( ) Masculino (X) Feminino  
 Endereço do participante: Rua/Linha: Comunidade de Boa Viteia  
 Bairro/Setor: DISTrito DE Mearé Município: POITA NEUO  
 Telefones para contato: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Estado civil: ( ) Solteiro ( ) Casado ( ) Viúvo ( ) Divorciado (X) Marital

Faixa etária: ( ) Até 17 anos ( ) 18 a 24 (X) 25 a 45 ( ) 46 a 64 ( ) Acima de 65 anos

Cor/Etnia: \* (X) Branca ( ) Negra ( ) Parda ( ) Amarela ( ) Indígena ( ) Não declarada

Deficiência: \* ( ) Sim Tipo: ( ) Mental ( ) Auditiva Parcial ( ) Paraplégica ( ) Auditiva Total (X) Não  
 ( ) Visual Parcial ( ) Ortopédica ( ) Visual Total ( ) Múltipla

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

**ESCOLARIDADE**

( ) Sem escolaridade ( ) Ensino Médio Incompleto ( ) Superior Completo  
 (X) Ensino Fundamental Incompleto ( ) Ensino Médio Completo ( ) Pós-Graduação  
 ( ) Ensino Fundamental Completo ( ) Superior Incompleto

**SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO**

( ) Empregador ( ) Cooperado/Associado  
 Nome da propriedade rural:  
 Endereço do imóvel rural:  
 Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

**TRABALHADOR RURAL**

(X) Desempregado ( ) Empregado ( ) Autônomo Assalariado ( ) Aposentado  
 Nome da propriedade rural em que presta serviço:  
 Endereço do imóvel rural:  
 Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

**RENDA FAMILIAR**

( ) Até ½ salário mínimo ( ) De 1 a 3 salários mínimos ( ) De 5 a 10 salários mínimos  
 (X) De ½ a 1 salário mínimo ( ) De 3 a 5 salários mínimos ( ) Acima de 10 salários mínimos

**ENQUETE**

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais? \_\_\_\_\_

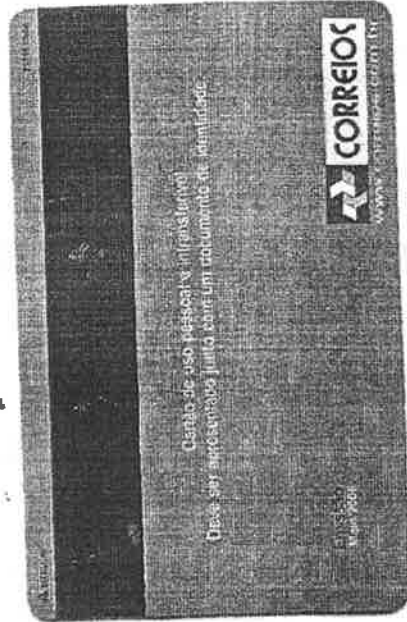
Alessanndez de Oliveira Goncalves

ASSINATURA DO PARTICIPANTE

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA COPIA DO CPF DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPF E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL

pep



*Handwritten signature*



# SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL

Administração Regional de Rondônia

## FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

### DADOS DO CURSO PRETENDIDO

Nome do Curso:	Apm Rural e Gestão em Agroindústria de Paixão de Frutas		
Local de Realização:			
Período(s) de realização:	22/02/2016	A	26/02/2016
Entidade Parceira:	Horário de aula: Das _____ : _____ A _____ : _____		

### IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE

Nome Completo:	ALISSON DOS SANTOS MENDES		
Nº CPF:	024.803.732-60	Nº RG ou CNH:	2239652
Nome da mãe:	LUCILEIA GONCALVES DOS SANTOS		
Data de nascimento do participante:	22/11/1993	Sexo do participante:	<input checked="" type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Feminino
Endereço do participante: Rua/Linha:	Comunidade Boa Vitória		
Bairro/Setor:	Distrito de NEIARÉ	Município:	POLOTO VELHO
Telefones para contato:	4400 7323	E-mail:	

Estado civil:  Solteiro  Casado  Viúvo  Divorciado  Marital

Faixa etária:  Até 17 anos  18 a 24  25 a 45  46 a 64  Acima de 65 anos

Cor/Etnia: \*  Branca  Negra  Parda  Amarela  Indígena  Não declarada

Deficiência: \*  Sim  Não  
 Tipo:  Mental  Auditiva Parcial  Paraplégica  Auditiva Total  Visual Parcial  Ortopédica  Visual Total  Múltipla

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

### ESCOLARIDADE

<input type="checkbox"/> Sem escolaridade	<input type="checkbox"/> Ensino Médio Incompleto	<input type="checkbox"/> Superior Completo
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Incompleto	<input checked="" type="checkbox"/> Ensino Médio Completo	<input type="checkbox"/> Pós-Graduação
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Completo	<input type="checkbox"/> Superior Incompleto	

### SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO

Impregador  Cooperado Associado

Nome da propriedade rural: \_\_\_\_\_

Endereço do imóvel rural: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

### TRABALHADOR RURAL

Desempregado  Empregado  Autônomo Assalariado  Aposentado

Nome da propriedade rural em que presta serviço: \_\_\_\_\_

Endereço do imóvel rural: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

### RENDA FAMILIAR

Até 1/2 salário mínimo  De 1 a 3 salários mínimos  De 5 a 10 salários mínimos

De 1/2 a 1 salário mínimo  De 3 a 5 salários mínimos  Acima de 10 salários mínimos

### ENQUETE

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais? \_\_\_\_\_

*Alisson dos Santos Mendes*

ASSINATURA DO PARTICIPANTE



ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA COPIA DO CPF, DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH). NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE-SE ANEXAR TAMBÉM A COPIA DO CPF E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL

*Ass*

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

ESTADO DE RONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA, DEFESA E CIDADANIA  
INSTITUTO DE REGISTRAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DO ESTADO DE RONDÔNIA

*Alisson dos Santos Mendes*

CARTEIRA DE IDENTIDADE

12.39612

27/01/2011

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

**ALISSON DOS SANTOS MENDES**

Antonio Braga Mendes  
Lucileia Gonçalves dos Santos

Porto Velho-RO

Cert. Nascimento nº 11526, Liv. 33 FIS. 26  
Emiss. Porto Velho-RO

22/11/1993

Data Exp. 15/06/1994

Marcos Juscelino Bispo de Almeida  
LEI Nº 7.116 DE 20/08/03

99011

MINISTÉRIO DA FAZENDA  
Receita Federal  
Cadastro de Pessoas Físicas

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO

Nº de Inscrição  
024.603.732-60

Nome  
ALISSON DOS SANTOS MENDES

Nascimento  
22/11/1993

VALIDO SOMENTE COM COMPROVANTE DE IDENTIFICAÇÃO

CÓDIGO DE CONTROLE  
8206.A632.DA77.2784

A autenticidade deste comprovante deverá ser conferida no Internet, no endereço  
[www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br)

Comprovante emitido pela  
Secretaria da Receita Federal do Brasil  
em 14/07/2011 às 08:15:00 (Porto Velho - RO)

*Alisson*





SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL  
Administração Regional de Rondônia  
FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

**DADOS DO CURSO PRETENDIDO**

Nome do Curso: ADM Rural e Gestão em Agroindústria de Paquiotas  
Local de Realização:  
Período(s) de realização: 22/02/2016 a 26/02/2016 Horário de aula: Das \_\_\_\_ : \_\_\_\_ A \_\_\_\_ : \_\_\_\_  
Entidade Parceira:

**IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE**

Nome Completo: ANA CLÁUDIA DOS SANTOS LEITE  
Nº CPF: 003.099.892.91 Nº RG ou CNH: 3056398  
Nome da mãe: ANA MARIA PEREIRA DOS SANTOS  
Data de nascimento do participante: 15/07/1989 Sexo do participante:  Masculino  Feminino  
Endereço do participante: Rua/Linha: Comunidade de Boa Vitória  
Bairro/Setor: DISTRITO DE NABOCE Município: PORTO VELHO  
Telefones para contato: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Estado civil:  Solteiro  Casado  Viúvo  Divorciado  Marital

Faixa etária:  Até 17 anos  18 a 24  25 a 45  46 a 64  Acima de 65 anos

Cor/Etnia: \*  Branca  Negra  Parda  Amarela  Indígena  Não declarada

Deficiência: \*  Sim Tipo:  Mental  Auditiva Parcial  Paraplégica  Auditiva Total  Não  
 Visual Parcial  Ortopédica  Visual Total  Múltipla

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

**ESCOLARIDADE**

Sem escolaridade  Ensino Médio Incompleto  Superior Completo  
 Ensino Fundamental Incompleto  Ensino Médio Completo  Pós-Graduação  
 Ensino Fundamental Completo  Superior Incompleto

**SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO**

Empregador  Cooperado/Associado  
Nome da propriedade rural:  
Endereço do imóvel rural:  
Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

**TRABALHADOR RURAL**

Desempregado  Empregado  Autônomo Assalariado  Aposentado  
Nome da propriedade rural em que presta serviço:  
Endereço do imóvel rural:  
Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

**RENDA FAMILIAR**

Até 1/3 salário mínimo  De 1 a 3 salários mínimos  De 5 a 10 salários mínimos  
 De 1/2 a 1 salário mínimo  De 3 a 5 salários mínimos  Acima de 10 salários mínimos

**ENQUETE**

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais? Higiene e Limpeza

Ana Cláudia dos S. Leite

ASSINATURA DO PARTICIPANTE

[Assinatura]

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA CÓPIA DO CPF, DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH). NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPF E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL

[Assinatura]





*pal*



# SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL

Administração Regional de Rondônia

FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

### DADOS DO CURSO PRETENDIDO

Nome do Curso:	ADM Rural e Gestão em Agroindústria de Alimentos		
Local de Realização:			
Período(s) de realização:	22/02/2016	A 26/02/2016	Horário de aula: Das : A :
Entidade Parceira:			

### IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE

Nome Completo:	ANA LÚCIA SANTOS LEITE		
Nº CPF:	968.977.839-34	Nº RG ou CNH:	987654
Nome da mãe:	ANA MARIA PEREIRA DOS SANTOS		
Data de nascimento do participante:	26/09/1987	Sexo do participante:	( ) Masculino (X) Feminino
Endereço do participante:	Rua/Linha: COMUNIDADE DE BOA VIZINHA		
Bairro/Setor:	DISTrito de NEDOS	Município:	PORTO VELHO
Telefones para contato:	f-mail:		

Estado civil:  Solteiro ( ) Casado ( ) Viúvo ( ) Divorciado ( ) Marital

Faixa etária: ( ) Até 17 anos ( ) 18 a 24 (X) 25 a 45 ( ) 46 a 64 ( ) Acima de 65 anos

Cor/Etnia: \* ( ) Branca (X) Negra ( ) Parda ( ) Amarela ( ) Indígena ( ) Não declarada

Deficiência: \* ( ) Sim Tipo: ( ) Mental ( ) Auditiva Parcial ( ) Paraplégica ( ) Auditiva Total (X) Não  
( ) Visual Parcial ( ) Ortopédica ( ) Visual Total ( ) Múltipla

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

### ESCOLARIDADE

( ) Sem escolaridade	( ) Ensino Médio Incompleto	( ) Superior Completo
( ) Ensino Fundamental Incompleto	(X) Ensino Médio Completo	( ) Pós-Graduação
( ) Ensino Fundamental Completo	( ) Superior Incompleto	

### SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO

( ) Empregador	( ) Cooperado/Associado	
Nome da propriedade rural:		
Endereço do imóvel rural:		
Cidade:	Estado:	Telefone:

### TRABALHADOR RURAL

(X) Desempregado	( ) Empregado	( ) Autônomo Assalariado	( ) Aposentado
Nome da propriedade rural em que presta serviço:			
Endereço do imóvel rural:			
Cidade:	Estado:	Telefone:	

### RENDA FAMILIAR

( ) Até 1/3 salário mínimo	( ) De 1 a 3 salários mínimos	( ) De 5 a 10 salários mínimos
(X) De 1/3 a 1 salário mínimo	( ) De 3 a 5 salários mínimos	( ) Acima de 10 salários mínimos

### ENQUETE

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais?

Ana Lúcia dos Santos Leite

ASSINATURA DO PARTICIPANTE

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA CÓPIA DO CPF, DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH). NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPF E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL.

pep


**MINISTÉRIO DA FAZENDA**  
 Secretaria da Receita Federal

**CPF**  
 Cadastro de Pessoas Físicas  
 Número de Inscrição


**968.977.832-34**  
 Nome: ANA LUCIA DOS SANTOS LEITE  
 Nascimento: 26/05/1987

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
 ESTADO DE RONDÔNIA  
 SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL  
 INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO E REGISTRO CIVIL




ANA Lúcia dos Santos Leite  
 ARTEIRA DE IDENTIDADE

Cópia de passaporte e identificação  
 Deve ser apresentado com o documento de identidade


**CORREIOS**

Emissão:  
 26/05/2003

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL  
 24/10/2005

000987651  
 ANA LÚCIA DOS SANTOS LEITE  
 EDIMILSON FERREIRA LEITE  
 ANA MARIA PEREIRA DOS SANTOS  
 PORTO VELHO-RO  
 Cert. Nascimento nº 7879  
 Emitido em PORTO VELHO-RO

26/05/1987  
 Livro A-003  
 Folha 079  
 Dt Exp 19/09/1991

Pedro Freire de Camargo Malmbo  
 Diretor de Registro Civil

*Leif*



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL  
Administração Regional de Rondônia  
FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

DADOS DO CURSO PRETENDIDO	
Nome do Curso:	Agm Rural e Gestão em Agroindústria de Laticínios
Local de Realização:	
Período(s) de realização:	22/02/2016 A 26/02/2016
Horário de aula:	Das ___:___ A ___:___
Entidade Parceira:	

IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE	
Nome Completo:	Edison dos Santos Leite
Nº CPF:	026.457.902.93
Nº RG ou CNH:	3239620
Nome da mãe:	ANA MARIA PEREIRA DOS SANTOS
Data de nascimento do participante:	24/02/1995
Sexo do participante:	<input checked="" type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Feminino
Endereço do participante:	Rua/Linha: Comunidade de Boa Vila
Bairro/Setor:	Distrito de NEECÉ
Município:	BOITO VELHO
Telefones para contato:	
E-mail:	

Estado civil:	<input checked="" type="checkbox"/> Solteiro	<input type="checkbox"/> Casado	<input type="checkbox"/> Viúvo	<input type="checkbox"/> Divorciado	<input type="checkbox"/> Marital
---------------	--	---------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

Faixa etária:	<input type="checkbox"/> Até 17 anos	<input checked="" type="checkbox"/> 18 a 24	<input type="checkbox"/> 25 a 45	<input type="checkbox"/> 46 a 64	<input type="checkbox"/> Acima de 65 anos
---------------	--------------------------------------	---	----------------------------------	----------------------------------	---

Cor/Etnia: *	<input type="checkbox"/> Branca	<input checked="" type="checkbox"/> Negra	<input type="checkbox"/> Parda	<input type="checkbox"/> Amarela	<input type="checkbox"/> Indígena	<input type="checkbox"/> Não declarada
--------------	---------------------------------	---	--------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	--

Deficiência: *	<input type="checkbox"/> Sim	Tipo:	<input type="checkbox"/> Mental	<input type="checkbox"/> Auditiva Parcial	<input type="checkbox"/> Paraplégica	<input type="checkbox"/> Auditiva Total	<input type="checkbox"/> Visual Parcial	<input type="checkbox"/> Ortopédica	<input type="checkbox"/> Visual Total	<input type="checkbox"/> Múltipla	<input checked="" type="checkbox"/> Não
----------------	------------------------------	-------	---------------------------------	---	--------------------------------------	---	---	-------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	---

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

ESCOLARIDADE		
<input type="checkbox"/> Sem escolaridade	<input checked="" type="checkbox"/> Ensino Médio Incompleto	<input type="checkbox"/> Superior Completo
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Incompleto	<input type="checkbox"/> Ensino Médio Completo	<input type="checkbox"/> Pós-Graduação
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Completo	<input type="checkbox"/> Superior Incompleto	

SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO	
<input type="checkbox"/> Empregador	<input type="checkbox"/> Cooperado/Associado
Nome da propriedade rural:	
Endereço do imóvel rural:	
Cidade:	Estado: Telefone:

TRABALHADOR RURAL			
<input checked="" type="checkbox"/> Desempregado	<input type="checkbox"/> Empregado	<input type="checkbox"/> Autônomo Assalariado	<input type="checkbox"/> Aposentado
Nome da propriedade rural em que presta serviço:			
Endereço do imóvel rural:			
Cidade:	Estado:	Telefone:	

RENDA FAMILIAR		
<input type="checkbox"/> Até 1/2 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 1 a 3 salários mínimos	<input type="checkbox"/> De 5 a 10 salários mínimos
<input checked="" type="checkbox"/> De 1/2 a 1 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 3 a 5 salários mínimos	<input type="checkbox"/> Acima de 10 salários mínimos

ENQUETE	
Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais?	

Edison dos Santos Leite


ASSINATURA DO PARTICIPANTE

[Assinatura]

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA COPIA DO CPE (DOCUMENTO COM FOTO [RG OU CNH]) NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUI IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE-SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPE E DOCUMENTO COM FOTO [RG OU CNH] DO RESPONSÁVEL LEGAL

*Alcy*


**MINISTERIO DA FAZENDA**  
 Receita Federal  
**CPF**  
**CADASTRO DE PESSOAS FISICAS**  
 Número de Inscrição  
**016.417.502-43**  
 Nome  
**EDISON DOS SANTOS LEITE**  
 Nascimento  
**24/02/1995**

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
 ESTADO DE RIZANDIA  
 SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANCA CIVIL E CIDADANIA  
 INSTITUTO DE IDENTIFICACAO E REGISTRO CIVIL DE RIZANDIA  
  
  
 CARTEIRA DE IDENTIDADE  
*Edison dos Santos Leite*

FISCAL APLICADO  
 Canto de uso pessoal e intransferível.  
 Deve ser apresentado junto com um documento de identidade.  

**CORREIOS**  
 Emissão  
**AGO/2009**

VALIDA EM TODO O TERRITORIO NACIONAL  
**1239620**  
**EDISON DOS SANTOS LEITE**  
 Edmilson Ferreira Leite  
 Ana Maria Pereira dos Santos  
 Porto Velho-RO  
 Cert. Nascimento nº 15554, Livr A-43 Fls.54  
 Emiss. Porto Velho-RO  
 Data Exp. 23/06/1996  
 24/02/1995  
 Marcos Antonio Ribeiro da Almeida  
 Diretor de IDENTIFICACAO  
 LEI Nº 7.116 DE 20/09/03

*Acip*





SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL  
Administração Regional de Rondônia  
FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

**DADOS DO CURSO PRETENDIDO**

Nome do Curso: Administração Rural e Gestão em Agro em tempo de fruta  
Local de Realização:  
Período(s) de realização: 22/02/2016 a 26/02/2016 Horário de aula: Das \_\_\_:\_\_\_ A \_\_\_:\_\_\_  
Entidade Parceira:

**IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE**

Nome Completo: EDENILSON DOS SANTOS LEITE  
Nº CPF: 026437492.37 Nº RG ou CNH: 1239627  
Nome da mãe: ANA MARIA PEREIRA DOS SANTOS  
Data de nascimento do participante: 25/01/1996 Sexo do participante:  Masculino  Feminino  
Endereço do participante: Rua/Linha: Comunidade de Boa Vitória  
Bairro/Setor: Distrito de MEDE Município: POCÃO VELOZO  
Telefones para contato: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Estado civil:	<input type="checkbox"/> Solteiro	<input checked="" type="checkbox"/> Casado	<input type="checkbox"/> Viúvo	<input type="checkbox"/> Divorciado	<input type="checkbox"/> Marital
Faixa etária:	<input type="checkbox"/> Até 17 anos	<input checked="" type="checkbox"/> 18 a 24	<input type="checkbox"/> 25 a 45	<input type="checkbox"/> 46 a 64	<input type="checkbox"/> Acima de 65 anos
Cor/Etnia: *	<input type="checkbox"/> Branca	<input checked="" type="checkbox"/> Negra	<input type="checkbox"/> Parda	<input type="checkbox"/> Amarela	<input type="checkbox"/> Indígena <input type="checkbox"/> Não declarada
Deficiência: *	<input type="checkbox"/> Sim	Tipo: <input type="checkbox"/> Mental <input type="checkbox"/> Auditiva Parcial <input type="checkbox"/> Paraplégica <input type="checkbox"/> Auditiva Total <input checked="" type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Visual Parcial <input type="checkbox"/> Ortopédica <input type="checkbox"/> Visual Total <input type="checkbox"/> Múltipla		

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

**ESCOLARIDADE**

<input type="checkbox"/> Sem escolaridade	<input type="checkbox"/> Ensino Médio Incompleto	<input type="checkbox"/> Superior Completo
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Incompleto	<input checked="" type="checkbox"/> Ensino Médio Completo	<input type="checkbox"/> Pós-Graduação
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Completo	<input type="checkbox"/> Superior Incompleto	

**SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO**

<input type="checkbox"/> Empregador	<input type="checkbox"/> Cooperado/Associado	
Nome da propriedade rural:		
Endereço do imóvel rural:		
Cidade:	Estado:	Telefone:

**TRABALHADOR RURAL**

<input checked="" type="checkbox"/> Desempregado	<input type="checkbox"/> Empregado	<input type="checkbox"/> Autônomo Assalariado	<input type="checkbox"/> Aposentado
Nome da propriedade rural em que presta serviço:			
Endereço do imóvel rural:			
Cidade:	Estado:	Telefone:	

**RENDA FAMILIAR**

<input checked="" type="checkbox"/> Até 1/2 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 1 a 3 salários mínimos	<input type="checkbox"/> De 5 a 10 salários mínimos
<input type="checkbox"/> De 1/2 a 1 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 3 a 5 salários mínimos	<input type="checkbox"/> Acima de 10 salários mínimos

**ENQUETE**

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais? \_\_\_\_\_

EDENILSON DOS SANTOS LEITE

ASSINATURA DO PARTICIPANTE

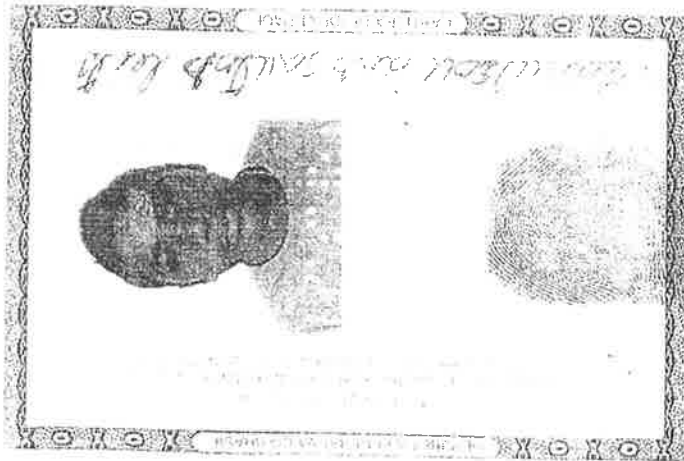
[Assinatura]

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA COPIA DO CPE, DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH); NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE-SE ANEXAR TAMBÉM A COPIA DO CPE E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL

[Assinatura]





VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

1239627 27/01/2011

**EDENILSON DOS SANTOS LEITE**

Edimilson Ferreira Leite  
Ana Maria Pereira dos Santos

Porto Velho-RO 25/10/1996

Cert. Nascimento nº 156.156 V.1 P.156 V.1 Data Exp 27/11/1997  
End. Porto Velho-RO 016-41749257

*Marcos Augusto*  
Marcos Augusto, Agência de Identificação  
Diretor de Identificação - RO

*Leite*



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL  
Administração Regional de Rondônia  
FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

**DADOS DO CURSO PRETENDIDO**

Nome do Curso: *ADM Rural e Gestão agroindústria de polpa frutas*  
Local de Realização:  
Período(s) de realização: *22/02/2016 a 26/02/2016* Horário de aula: Das : A :  
Entidade Parceira:

**IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE**

Nome Completo: *EVANDRO DA ALMEIDA FERREIRA*  
Nº CPF: *886.939.232.20* Nº RG ou CNH: *699551*  
Nome da mãe: *QUELINA ALMEIDA FILHO*  
Data de nascimento do participante: *26/02/1974* Sexo do participante:  Masculino  Feminino  
Endereço do participante: Rua/Linha: *COMUNIDADE DE BOA VITÓRIA*  
Bairro/Setor: *DISTRITO DE NEDES* Município: *POETO VELHO*  
Telefones para contato: E-mail:

Estado civil:  Solteiro  Casado  Viúvo  Divorciado  Marital

Faixa etária:  Até 17 anos  18 a 24  25 a 45  46 a 64  Acima de 65 anos

Cor/Etnia: \*  Branca  Negra  Parda  Amarela  Indígena  Não declarada

Deficiência: \*  Sim Tipo:  Mental  Auditiva Parcial  Paraplégica  Auditiva Total  Não  
 Visual Parcial  Ortopédica  Visual Total  Múltipla

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

**ESCOLARIDADE**

Sem escolaridade  Ensino Médio Incompleto  Superior Completo  
 Ensino Fundamental Incompleto  Ensino Médio Completo  Pós-Graduação  
 Ensino Fundamental Completo  Superior Incompleto

**SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO**

Empregador  Cooperado/Associado  
Nome da propriedade rural:  
Endereço do imóvel rural:  
Cidade: Estado: Telefone:

**TRABALHADOR RURAL**

Desempregado  Empregado  Autônomo Assalariado  Aposentado  
Nome da propriedade rural em que presta serviço:  
Endereço do imóvel rural:  
Cidade: Estado: Telefone:

**RENDA FAMILIAR**

Até 1/2 salário mínimo  De 1 a 3 salários mínimos  De 5 a 10 salários mínimos  
 De 1/2 a 1 salário mínimo  De 3 a 5 salários mínimos  Acima de 10 salários mínimos

**ENQUETE**

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais?

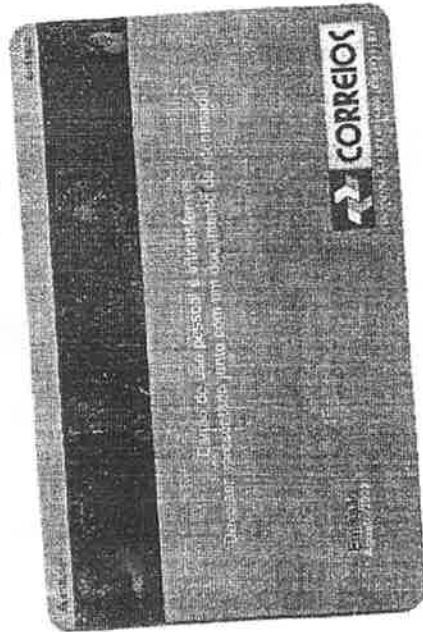
*Exemplo de Almeida Ferreira*

ASSINATURA DO PARTICIPANTE

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA CÓPIA DO CPE, DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH). NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE-SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPF E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL

*sey*



scp



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL  
Administração Regional de Rondônia  
FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

**DADOS DO CURSO PRETENDIDO**

Nome do Curso: ASM Rural e Gestão agroindústria de polpa de fruta  
Local de Realização:  
Período(s) de realização: 22/02/2016 a 26/02/2016 Horário de aula: Das \_\_\_\_\_ A \_\_\_\_\_  
Entidade Parceira:

**IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE**

Nome Completo: FRANCISCO DOMINGOS DO NASCIMENTO  
Nº CPF: 02645270704 Nº RG ou CNH: 034976  
Nome da mãe: CELINA GERONIMO DO NASCIMENTO  
Data de nascimento do participante: 09/03/1953 Sexo do participante:  Masculino  Feminino  
Endereço do participante: Rua/Linha: DISTRITO DE NASCIMENTO  
Bairro/Setor: BAIRRO MADEIRA Município: PORTO VELHO  
Telefones para contato: 3237 5036 E-mail: \_\_\_\_\_

Estado civil:  Solteiro  Casado  Viúvo  Divorciado  Marital  
Faixa etária:  Até 17 anos  18 a 24  25 a 45  46 a 64  Acima de 65 anos  
Cor/Etnia: \*  Branca  Negra  Parda  Amarela  Indígena  Não declarada  
Deficiência: \*  Sim Tipo:  Mental  Auditiva Parcial  Paraplégica  Auditiva Total  Não  
 Visual Parcial  Ortopédica  Visual Total  Múltipla

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

**ESCOLARIDADE**

Sem escolaridade  Ensino Médio Incompleto  Superior Completo  
 Ensino Fundamental Incompleto  Ensino Médio Completo  Pós-Graduação  
 Ensino Fundamental Completo  Superior Incompleto

**SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO**

Empregador  Cooperado/Associado  
Nome da propriedade rural: SÍTIO BOA VISTA  
Endereço do imóvel rural: CAUETECO  
Cidade: PORTO VELHO Estado: RONDÔNIA Telefone: 3237 5036

**TRABALHADOR RURAL**

Desempregado  Empregado  Autônomo Assalariado  Aposentado  
Nome da propriedade rural em que presta serviço:  
Endereço do imóvel rural:  
Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

**RENDA FAMILIAR**

Até 1/2 salário mínimo  De 1 a 3 salários mínimos  De 5 a 10 salários mínimos  
 De 1/2 a 1 salário mínimo  De 3 a 5 salários mínimos  Acima de 10 salários mínimos

**ENQUETE**

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais? \_\_\_\_\_

Francisco Romão do Nascimento  
ASSINATURA DO PARTICIPANTE

[Assinatura]  
ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA CÓPIA DO CPF DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUI IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPF E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL.

[Assinatura]





VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL			
REGISTRO GERAL	000031876	DATA DE EXPEDIÇÃO	17/02/2003
NOME	FRANCISCO ROMÃO DO NASCIMENTO		
FILIAÇÃO	Nilo Felício da Costa Celina Geronimo do Nascimento		
NATURALIDADE	PORTO VELHO	DATA DE NASCIMENTO	RO 09/03/1953
DOC. ORIGIN:	Cert. Casamento Nº 4895	Livro B-28	Folha 238 e vº
CPF	02645270204	Ent. PORTO VELHO	RO Dt Exp 04/04/1975
<i>Francisco Romão do Nascimento</i> Cláudia de F. Soares Adão Danção de F. Soares Adão Rua Orla Sul nº 123 Cidade - Porto Velho - RO			

aly



# SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL

Administração Regional de Rondônia

## FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

### DADOS DO CURSO PRETENDIDO

Nome do Curso:	A.M. Rural e Gestão em Agroindústria de Polpa de Frutas		
Local de Realização:			
Período(s) de realização:	22/02/2016 A 26/02/2016	Horário de aula: Das	: A :
Entidade Parceira:			

### IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE

Nome Completo:	FRANCISCO PEREIRA DOS SANTOS		
Nº CPF:	909 392.262.08	Nº RG ou CNH:	876040
Nome da mãe:			
Data de nascimento do participante:	05/12/1975	Sexo do participante:	<input checked="" type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Feminino
Endereço do participante: Rua/Linha:	Comunidade de Boa Vitória		
Bairro/Setor:	Distrito de Nazaré	Município:	Porto Velho
Telefones para contato:	E-mail:		

Estado civil:	<input type="checkbox"/> Solteiro	<input checked="" type="checkbox"/> Casado	<input type="checkbox"/> Viúvo	<input type="checkbox"/> Divorciado	<input type="checkbox"/> Marital
---------------	-----------------------------------	--	--------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

Faixa etária:	<input type="checkbox"/> Até 17 anos	<input type="checkbox"/> 18 a 24	<input checked="" type="checkbox"/> 25 a 45	<input type="checkbox"/> 46 a 64	<input type="checkbox"/> Acima de 65 anos
---------------	--------------------------------------	----------------------------------	---	----------------------------------	---

Cor/Etnia: *	<input type="checkbox"/> Branca	<input type="checkbox"/> Negra	<input checked="" type="checkbox"/> Parda	<input type="checkbox"/> Amarela	<input type="checkbox"/> Indígena	<input type="checkbox"/> Não declarada
--------------	---------------------------------	--------------------------------	---	----------------------------------	-----------------------------------	--

Deficiência: *	<input type="checkbox"/> Sim	Tipo:	<input type="checkbox"/> Mental	<input type="checkbox"/> Auditiva Parcial	<input type="checkbox"/> Paraplégica	<input type="checkbox"/> Auditiva Total	<input checked="" type="checkbox"/> Não
			<input type="checkbox"/> Visual Parcial	<input type="checkbox"/> Ortopédica	<input type="checkbox"/> Visual Total	<input type="checkbox"/> Múltipla	

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

### ESCOLARIDADE

<input type="checkbox"/> Sem escolaridade	<input type="checkbox"/> Ensino Médio Incompleto	<input type="checkbox"/> Superior Completo
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Incompleto	<input type="checkbox"/> Ensino Médio Completo	<input type="checkbox"/> Pós-Graduação
<input checked="" type="checkbox"/> Ensino Fundamental Completo	<input type="checkbox"/> Superior Incompleto	

### SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO

<input type="checkbox"/> Empregador	<input type="checkbox"/> Cooperado/Associado	
Nome da propriedade rural:		
Endereço do imóvel rural:		
Cidade:	Estado:	Telefone:

### TRABALHADOR RURAL

<input type="checkbox"/> Desempregado	<input type="checkbox"/> Empregado	<input checked="" type="checkbox"/> Autônomo Assalariado	<input type="checkbox"/> Aposentado
Nome da propriedade rural em que presta serviço:	Comunidade de Boa Vitória		
Endereço do imóvel rural:	Vila de Boa Vitória		
Cidade:	Porto Velho	Estado:	Rondônia
		Telefone:	

### RENDA FAMILIAR

<input type="checkbox"/> Até 1/2 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 1 a 3 salários mínimos	<input type="checkbox"/> De 5 a 10 salários mínimos
<input checked="" type="checkbox"/> De 1/2 a 1 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 3 a 5 salários mínimos	<input type="checkbox"/> Acima de 10 salários mínimos

### ENQUETE

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais?	
--	--

Francisco Pereira dos Santos

ASSINATURA DO PARTICIPANTE

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA CÓPIA DO CPF, DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH). NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPF E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL.

Key



MINISTÉRIO DA FAZENDA  
 Secretaria da Receita Federal


**CPF**  
 Gestor de Pessoas Físicas  
 Número de inscrição

**908.392.262-68**  
 FRANCISCO PEREIRA DOS SANTOS  
 Nº de inscrição  
 05/21/1985

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
 ESTADO DE RONDÔNIA  
 SECRETARIA DE ENTENDIMENTO DA SEGURANÇA PÚBLICA - SEGURARIA  
 DELEGACIA DE IDENTIFICACAO ENGRAÇADA DA COSTA FRANCISCO

FRANCISCO PEREIRA DOS SANTOS  
 FRANCISCO PEREIRA DOS SANTOS

CARTeira DE IDENTIDADE


VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL  
 DATA DE EMISSÃO: 21/05/2003

Matrícula nº: 000876040  
 NOME: FRANCISCO PEREIRA DOS SANTOS

FILIAÇÃO: JOÃO GONÇALVES DOS SANTOS  
 MARIA HELENA PEREIRA BRAGA

NÚMERO (CPF): 90839226268  
 DATA DE NASCIMENTO: 05/21/1985  
 SEXO: M  
 DATA DE EMISSÃO: 21/05/2003

ENDEREÇO: RUA... Nº 163  
 CIDADE: PORTO VELHO - RO

Assinatura: Rosemary da Silva Santos  
 Diretor de Identificação

Cartão de identificação pessoal e intransferível.  
 Deve ser apresentado junto com um documento de identidade.


**CORREIOS**  
 SERVIÇO DE ENTREGA DE CORREIOS

Key



**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL**  
**Administração Regional de Rondônia**  
**FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO**

**F1**

<b>DADOS DO CURSO PRETENDIDO</b>	
Nome do Curso:	ADM Rural e Gestão em agroindústria Polpa frutas
Local de Realização:	
Período(s) de realização:	22/02/2016 A 26/02/2016
Horário de aula:	Das ____: ____ A ____: ____
Entidade Parceira:	

<b>IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE</b>	
Nome Completo:	JOÃO FRANCISCO GOMES DO NASCIMENTO
Nº CPF:	036.174.387.02
Nº RG ou CNH:	1239629
Nome da mãe:	DULCEIRSE GOMES DO NASCIMENTO
Data de nascimento do participante:	23/04/1995
Sexo do participante:	<input checked="" type="checkbox"/> Masculino <input type="checkbox"/> Feminino
Endereço do participante:	Rua/Linha: Comunidade de São Vitória
Bairro/Setor:	Distrito de Nazaré
Município:	Porto Velho
Telefones para contato:	
E-mail:	

<b>Estado civil:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Solteiro	<input type="checkbox"/> Casado	<input type="checkbox"/> Viúvo	<input type="checkbox"/> Divorciado	<input type="checkbox"/> Marital
----------------------	--	---------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

<b>Faixa etária:</b>	<input type="checkbox"/> Até 17 anos	<input checked="" type="checkbox"/> 18 a 24	<input type="checkbox"/> 25 a 45	<input type="checkbox"/> 46 a 64	<input type="checkbox"/> Acima de 65 anos
----------------------	--------------------------------------	---	----------------------------------	----------------------------------	---

<b>Cor/Etnia: *</b>	<input type="checkbox"/> Branca	<input checked="" type="checkbox"/> Negra	<input type="checkbox"/> Parda	<input type="checkbox"/> Amarela	<input type="checkbox"/> Indígena	<input type="checkbox"/> Não declarada
---------------------	---------------------------------	---	--------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	--

<b>Deficiência: *</b>	<input type="checkbox"/> Sim	<b>Tipo:</b>	<input type="checkbox"/> Mental	<input type="checkbox"/> Auditiva Parcial	<input type="checkbox"/> Paraplégica	<input type="checkbox"/> Auditiva Total	<input checked="" type="checkbox"/> Não
			<input type="checkbox"/> Visual Parcial	<input type="checkbox"/> Ortopédica	<input type="checkbox"/> Visual Total	<input type="checkbox"/> Múltipla	

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

<b>ESCOLARIDADE</b>		
<input type="checkbox"/> Sem escolaridade	<input type="checkbox"/> Ensino Médio Incompleto	<input type="checkbox"/> Superior Completo
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Incompleto	<input checked="" type="checkbox"/> Ensino Médio Completo	<input type="checkbox"/> Pós-Graduação
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Completo	<input type="checkbox"/> Superior Incompleto	

<b>SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO</b>		
<input type="checkbox"/> Empregador	<input type="checkbox"/> Cooperado/Associado	
Nome da propriedade rural:		
Endereço do imóvel rural:		
Cidade:	Estado:	Telefone:

<b>TRABALHADOR RURAL</b>			
<input checked="" type="checkbox"/> Desempregado	<input type="checkbox"/> Empregado	<input type="checkbox"/> Autônomo Assalariado	<input type="checkbox"/> Aposentado
Nome da propriedade rural em que presta serviço:			
Endereço do imóvel rural:			
Cidade:	Estado:	Telefone:	

<b>RENDA FAMILIAR</b>		
<input type="checkbox"/> Até 1/2 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 1 a 3 salários mínimos	<input type="checkbox"/> De 5 a 10 salários mínimos
<input checked="" type="checkbox"/> De 1/2 a 1 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 3 a 5 salários mínimos	<input type="checkbox"/> Acima de 10 salários mínimos

<b>ENQUETE</b>	
Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais?	Não

*João Francisco Gomes do Nascimento*  
 ASSINATURA DO PARTICIPANTE

*[Assinatura]*  
 ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA CÓPIA DO CPF - DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPF - DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL

*Acq*


**MINISTÉRIO DA FAZENDA**  
 Receita Federal  
**CPF**  
 CADASTRO DE PESSOAS FÍSICAS  
 Número de Inscrição  
**016.274.182-02**  
 Nome  
**JOAO FRANCISCO GOMES DO NASCIMENTO**  
 Nascimento  
**23/04/1995**

REAL SERVIDOR  
 Cartão de uso pessoal e intransferível  
 Deve ser apresentado junto com um documento de identidade  

**CORREIOS**  
 Emissão  
**AGO/2009**

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
 ESTADO DE RONDÔNIA  
 SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA E DEFESA SOCIAL  
 INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO POLÍCIA DA COSTA FRANCISCO


João Francisco Gomes do Nascimento  
 CARTEIRA DE IDENTIDADE

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL  
 28/04/2011  
 1239619  
**JOÃO FRANCISCO GOMES DO NASCIMENTO**  
 Dulcimar Gomes do Nascimento  
 Humaitá-AM  
 Cert. Nascimento nº 157, Liv. A - 1, Fls. 157  
 Emiss. Porto Velho-RO  
 01627418202  
 Marcos Antônio Bentes de Almeida  
 Diretor de Identificação  
 LEI Nº 7.118 DE 29/08/83

23/04/1995  
 Data Exp. 27/11/1997

*Real*





# SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL

Administração Regional de Rondônia

## FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

### DADOS DO CURSO PRETENDIDO

Nome do Curso:	ADM Rural e Gestão em Agroindústria Polipatrimonial		
Local de Realização:			
Período(s) de realização:	22/02/2016	A 26/02/2016	Horário de aula: Das : A :
Entidade Parceira:			

### IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE

Nome Completo:	Lucieli Gonçalves dos Santos		
Nº CPF:	002.477.282.84	Nº RG ou CNH:	3312772
Nome da mãe:	MARCIA LUCIA GONCALVES DOS SANTOS		
Data de nascimento do participante:	09/22/1990	Sexo do participante:	<input type="checkbox"/> Masculino <input checked="" type="checkbox"/> Feminino
Endereço do participante: Rua/Linha:	COMUNIDADE RUA VITÓRIA		
Bairro/Setor:	DISTRITO DE NAVEGAS	Município:	PORTO VELHO
Telefones para contato:	4400 7833	E-mail:	LUULI.SANTOS559@gmail.com

Estado civil:	<input checked="" type="checkbox"/> Solteiro	<input type="checkbox"/> Casado	<input type="checkbox"/> Viúvo	<input type="checkbox"/> Divorciado	<input type="checkbox"/> Marital
---------------	--	---------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

Faixa etária:	<input type="checkbox"/> Até 17 anos	<input type="checkbox"/> 18 a 24	<input checked="" type="checkbox"/> 25 a 45	<input type="checkbox"/> 46 a 64	<input type="checkbox"/> Acima de 65 anos
---------------	--------------------------------------	----------------------------------	---	----------------------------------	---

Cor/Etnia: *	<input checked="" type="checkbox"/> Branca	<input type="checkbox"/> Negra	<input type="checkbox"/> Parda	<input type="checkbox"/> Amarela	<input type="checkbox"/> Indígena	<input type="checkbox"/> Não declarada
--------------	--	--------------------------------	--------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	--

Deficiência: *	<input type="checkbox"/> Sim	Tipo:	<input type="checkbox"/> Mental	<input type="checkbox"/> Auditiva Parcial	<input type="checkbox"/> Paraplégica	<input type="checkbox"/> Auditiva Total	<input checked="" type="checkbox"/> Não
			<input type="checkbox"/> Visual Parcial	<input type="checkbox"/> Ortopédica	<input type="checkbox"/> Visual Total	<input type="checkbox"/> Múltipla	

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

### ESCOLARIDADE

<input type="checkbox"/> Sem escolaridade	<input type="checkbox"/> Ensino Médio Incompleto	<input type="checkbox"/> Superior Completo
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Incompleto	<input checked="" type="checkbox"/> Ensino Médio Completo	<input type="checkbox"/> Pós-Graduação
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Completo	<input type="checkbox"/> Superior Incompleto	

### SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO

<input type="checkbox"/> Empregador	<input type="checkbox"/> Cooperado/Associado
Nome da propriedade rural:	
Endereço do imóvel rural:	
Cidade:	Estado: Telefone:

### TRABALHADOR RURAL

<input checked="" type="checkbox"/> Desempregado	<input type="checkbox"/> Empregado	<input type="checkbox"/> Autônomo Assalariado	<input type="checkbox"/> Aposentado
Nome da propriedade rural em que presta serviço:			
Endereço do imóvel rural:			
Cidade:	Estado: Telefone:		

### RENDA FAMILIAR

<input checked="" type="checkbox"/> Até 1/2 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 1 a 3 salários mínimos	<input type="checkbox"/> De 5 a 10 salários mínimos
<input type="checkbox"/> De 1/2 a 1 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 3 a 5 salários mínimos	<input type="checkbox"/> Acima de 10 salários mínimos

### ENQUETE

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais?	
--	--

Lucieli Gonçalves dos Santos

ASSINATURA DO PARTICIPANTE

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA CÓPIA DO CPE DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE-SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPE E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL

Lucieli

MINISTÉRIO DA FAZENDA  
 Secretaria da Receita Federal

**CPF**  
 Cadastro de Pessoas Físicas  
 Número de Inscrição

**002.477.282-84**  
 Nome

**LUCIRLEI GONCALVES DOS SANTOS**  
 Nacionalidade

**95/12/1990**

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
 ESTADO DE PERNAMBUCO  
 SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA  
 DEPARTAMENTO DE IDENTIFICAÇÃO

CARTEIRA DE IDENTIDADE

Otacilio Gonçalves Dos Santos

15/07/2008

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

**00001112772**

**LUCIRLEI GONÇALVES DOS SANTOS**

OTACILIO CARMELINO DOS SANTOS  
 MARIA LUCIA GONÇALVES DOS SANTOS

PORTO VELHO/RO

Cert. Nascimento nº 11.535 Livro A-033

Emiss PORTO VELHO-RO

9/12/1990

Folha 035  
 Dt Exp 15/06/1994

Pedro Inácio de Almeida Maranhão  
 Assessor de Identificação

1ª Vlt

LEI Nº 7.116 DE 28/08/85

2403 104

Carta de Pessoa Física e Inscricao  
 Deve ser apresentada sempre que um documento for solicitado

Emissao  
 09/12/1990

**CORREIOS**

*Lucy*



# SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL

Administração Regional de Rondônia

## FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

### DADOS DO CURSO PRETENDIDO

Nome do Curso:	ADM Rural e Gestão em Agroindústria Totalitária		
Local de Realização:			
Período(s) de realização:	22/02/2016 a 26/02/2016	Horário de aula: Das	: A :
Entidade Parceira:			

### IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE

Nome Completo:	MARIA APOARECIDA FERREIRA DA SILVA		
Nº CPF:	4222424293	Nº RG ou CNH:	327004
Nome da mãe:	MARIA EMÍLIA DA SILVA		
Data de nascimento do participante:	14/07/1973	Sexo do participante:	( ) Masculino (X) Feminino
Endereço do participante: Rua/Linha:	Comunidade do Boa Vitória		
Bairro/Setor:	Distrito de Nazaré	Município:	Porto Velho
Telefones para contato:	4400-7833	E-mail:	

Estado civil: ( ) Solteiro ( ) Casado ( ) Viúvo ( ) Divorciado (X) Marital

Faixa etária: ( ) Até 17 anos ( ) 18 a 24 (X) 25 a 45 ( ) 46 a 64 ( ) Acima de 65 anos

Cor/Etnia: \* ( ) Branca ( ) Negra (X) Parda ( ) Amarela ( ) Indígena ( ) Não declarada

Deficiência: \* ( ) Sim Tipo: ( ) Mental ( ) Auditiva Parcial ( ) Paraplégica ( ) Auditiva Total (X) Não  
( ) Visual Parcial ( ) Ortopédica ( ) Visual Total ( ) Múltipla

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

### ESCOLARIDADE

( ) Sem escolaridade	( ) Ensino Médio Incompleto	( ) Superior Completo
( ) Ensino Fundamental Incompleto	(X) Ensino Médio Completo	( ) Pós-Graduação
( ) Ensino Fundamental Completo	( ) Superior Incompleto	

### SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO

( ) Empregador ( ) Cooperado/Associado

Nome da propriedade rural:

Endereço do imóvel rural:

Cidade: Estado: Telefone:

### TRABALHADOR RURAL

(X) Desempregado ( ) Empregado ( ) Autônomo Assalariado ( ) Aposentado

Nome da propriedade rural em que presta serviço:

Endereço do imóvel rural:

Cidade: Estado: Telefone:

### RENDA FAMILIAR

( ) Até 1/3 salário mínimo	(X) De 1 a 3 salários mínimos	( ) De 5 a 10 salários mínimos
( ) De 1/2 a 1 salário mínimo	( ) De 3 a 5 salários mínimos	( ) Acima de 10 salários mínimos

### ENQUETE

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais?

maria Aporecida F. da Silva

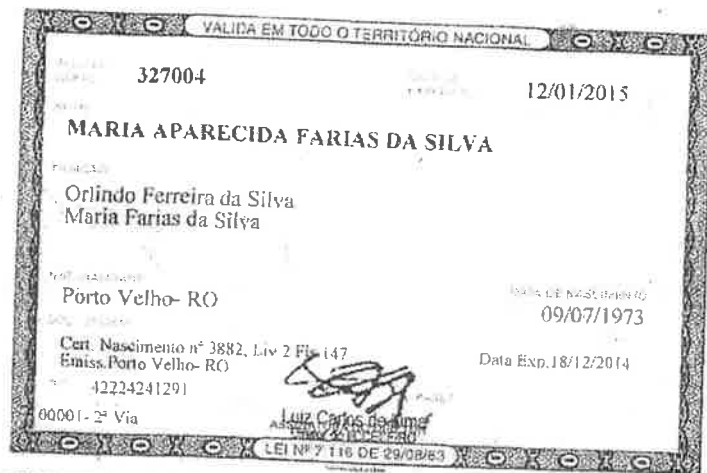
ASSINATURA DO PARTICIPANTE

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA CÓPIA DO CPE, DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR À 18 ANOS DEVE-SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPE E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL

Handwritten signature





*dup*



# SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL

## Administração Regional de Rondônia

**F1**

### FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

DADOS DO CURSO PRETENDIDO	
Nome do Curso:	ADM Rural e Gestão em Agroindústria Polpafrutas
Local de Realização:	
Período(s) de realização:	26/02/2016 a 26/02/2016
Entidade Parceira:	Horário de aula: Das : A :

IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE	
Nome Completo:	MARIA CRIS ALVES DE SOUZA
Nº CPF:	833.703.902.06
Nº RG ou CNH:	873909
Nome da mãe:	BAIMUNDA ALVES DE SOUZA
Data de nascimento do participante:	27/02/1985
Sexo do participante:	( ) Masculino (X) Feminino
Endereço do participante: Rua/Linha:	DISTRITO DE NOBACE
Bairro/Setor:	BAIXA MADEIRA
Município:	POZOS Velhos
Telefones para contato:	3237 5039
E-mail:	

Estado civil:	( ) Solteiro	(X) Casado	( ) Viúvo	( ) Divorciado	( ) Marital
---------------	--------------	------------	-----------	----------------	-------------

Faixa etária:	( ) Até 17 anos	( ) 18 a 24	(X) 25 a 45	( ) 46 a 64	( ) Acima de 65 anos
---------------	-----------------	-------------	-------------	-------------	----------------------

Cor/Etnia: *	(X) Branca	( ) Negra	( ) Parda	( ) Amarela	( ) Indígena	( ) Não declarada
--------------	------------	-----------	-----------	-------------	--------------	-------------------

Deficiência: *	( ) Sim	Tipo: ( ) Mental	( ) Auditiva Parcial	( ) Paraplégica	( ) Auditiva Total	(X) Não
		( ) Visual Parcial	( ) Ortopédica	( ) Visual Total	( ) Múltipla	

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

ESCOLARIDADE		
( ) Sem escolaridade	( ) Ensino Médio Incompleto	( ) Superior Completo
( ) Ensino Fundamental Incompleto	(X) Ensino Médio Completo	( ) Pós-Graduação
( ) Ensino Fundamental Completo	( ) Superior Incompleto	

SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO			
( ) Empregador	(X) Cooperado/Associado		
Nome da propriedade rural:	Sítio Beica 20		
Endereço do imóvel rural:	RUA VITÓRIA		
Cidade:	Estado:	Telefone:	
POZOS VELHOS	RONDÔNIA	3237 5039	

TRABALHADOR RURAL			
( ) Desempregado	( ) Empregado	( ) Autônomo Assalariado	( ) Aposentado
Nome da propriedade rural em que presta serviço:			
Endereço do imóvel rural:			
Cidade:	Estado:	Telefone:	

RENDA FAMILIAR		
( ) Até 1/2 salário mínimo	( ) De 1 a 3 salários mínimos	( ) De 5 a 10 salários mínimos
(X) De 1/2 a 1 salário mínimo	( ) De 3 a 5 salários mínimos	( ) Acima de 10 salários mínimos

ENQUETE	
Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais?	Administração Rural

\_\_\_\_\_  
 ASSINATURA DO PARTICIPANTE

\_\_\_\_\_  
 ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA CÓPIA DO CPF (DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPF (DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL

*Handwritten signature*

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

ESTADO DE HONDÔNIA  
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PESSOAL E CIDADANIA  
INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO E INSCRIÇÃO DA COSTA FRANCISCO



MARIA CRIS ALVES DE SOUZA

SECRETARIA DE IDENTIDADE



VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

REGISTRO GERAL 000873909

DATA DE EXPIRAÇÃO 12/05/2003

NOME MARIA CRIS ALVES DE SOUZA

RAIUNDA ALVES DE SOUZA

NATURALIDADE PORTO VELHO-RO

DOC. PRESENTE

CPF 012.708.902-06

DATA DE NASCIMENTO 19/02/1985

SEXO F

DATA DE EXPIRAÇÃO 19/02/1985

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

PROFESSORA

ROSEMEDE A SILVA SOUZA

MINISTÉRIO DA FAZENDA  
Secretaria de Receita Federal

**CPF**

Cadastro de Pessoas Físicas

813.708.902-06

Nome MARIA CRIS ALVES DE SOUZA

Ano de emissão 16/02/1985

Cartão de identificação pessoal

Este cartão é emitido em nome do titular e não pode ser utilizado por terceiros.

**CORREIOS**

Handwritten signature or mark.





SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL  
Administração Regional de Rondônia  
**FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO**

F1

**DADOS DO CURSO PRETENDIDO**

Nome do Curso: Administração Rural e Gestão em Agroindústria Polpa Frutas  
Local de Realização: \_\_\_\_\_  
Período(s) de realização: 02/02/2016 A 16/02/2016 Horário de aula: Das \_\_\_\_:\_\_\_\_ A \_\_\_\_:\_\_\_\_  
Entidade Parceira: \_\_\_\_\_

**IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE**

Nome Completo: PÂMELA GOMES DO NASCIMENTO  
Nº CPF: 024.604.342.35 Nº RG ou CNH: 3313467  
Nome da mãe: DULCEME GOMES DO NASCIMENTO  
Data de nascimento do participante: 18/06/1992 Sexo do participante: ( ) Masculino (X) Feminino  
Endereço do participante: Rua/Linha: Comunidade Boa Vitória  
Bairro/Setor: Distrito de Mesas Município: Poço Preto  
Telefones para contato: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Estado civil: (X) Solteiro ( ) Casado ( ) Viúvo ( ) Divorciado ( ) Marital

Faixa etária: ( ) Até 17 anos (X) 18 a 24 ( ) 25 a 45 ( ) 46 a 64 ( ) Acima de 65 anos

Cor/Etnia: \* (X) Branca ( ) Negra ( ) Parda ( ) Amarela ( ) Indígena ( ) Não declarada

Deficiência: \* ( ) Sim Tipo: ( ) Mental ( ) Auditiva Parcial ( ) Paraplégica ( ) Auditiva Total (X) Não  
( ) Visual Parcial ( ) Ortopédica ( ) Visual Total ( ) Múltipla

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

**ESCOLARIDADE**

( ) Sem escolaridade ( ) Ensino Médio Incompleto ( ) Superior Completo  
( ) Ensino Fundamental Incompleto ( ) Ensino Médio Completo ( ) Pós-Graduação  
(X) Ensino Fundamental Completo ( ) Superior Incompleto

**SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO**

( ) Empregador ( ) Cooperado/Associado  
Nome da propriedade rural: \_\_\_\_\_  
Endereço do imóvel rural: \_\_\_\_\_  
Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

**TRABALHADOR RURAL**

(X) Desempregado ( ) Empregado ( ) Autônomo Assalariado ( ) Aposentado  
Nome da propriedade rural em que presta serviço: \_\_\_\_\_  
Endereço do imóvel rural: \_\_\_\_\_  
Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

**RENDA FAMILIAR**

( ) Até 1/2 salário mínimo ( ) De 1 a 3 salários mínimos ( ) De 5 a 10 salários mínimos  
(X) De 1/2 a 1 salário mínimo ( ) De 3 a 5 salários mínimos ( ) Acima de 10 salários mínimos

**ENQUETE**

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais? NAO

Pâmela Gomes do Nascimento

ASSINATURA DO PARTICIPANTE

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA CÓPIA DO CPF, DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH); NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE-SE ANEXAR TAMBÉM A CÓPIA DO CPF E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL

*Acy*

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

INSTITUTO BRASILEIRO DE IDENTIFICAÇÃO

SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA

INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO




*Pâmela gomes do nascimento*

CARTEIRA DE IDENTIDADE

MINISTÉRIO DA FAZENDA

**Recife Federal**

Cadastro de Pessoas Físicas

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO

Número  
024.604.342-35

Nome  
PAMELA GOMES DO NASCIMENTO

Nascimento  
18/07/1997

VALIDO SOMENTE COM COMPROVANTE DE IDENTIFICAÇÃO

1313467

14/06/2012

PAMELA GOMES DO NASCIMENTO

Dulcimar Gomes do Nascimento

Porto Velho- RO

Cert. Nascimento nº 157.434-A-1 Ex.157-V

Emiss. Porto Velho- RO

02-460434235

18/07/1997

Data Exp. 27/11/1997

99011

LEI Nº 7.116 DE 25/08/83

CÓDIGO DE CONTROLE  
A0B6.7648.0D53.95FC

A autenticidade deste comprovante deverá ser confirmada na Internet, no endereço [www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br)

Comprovante emitido pela  
Secretaria da Receita Federal do Brasil

às 11:14:43 do dia 13/06/2011 (hora e data de Brasília)

dígito verificador: 00

*dup*



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL  
Administração Regional de Rondônia  
FICHA DE INSCRIÇÃO DO ALUNO

F1

**DADOS DO CURSO PRETENDIDO**

Nome do Curso:	Apm Rural e gestão agroindústria de polpa frutas		
Local de Realização:			
Período(s) de realização:	22/02/2016 a 26/02/2016	Horário de aula:	Das : : A :
Entidade Parceira:			

**IDENTIFICAÇÃO DO PARTICIPANTE**

Nome Completo:	RAIMUNDA GONÇALVES DOS SANTOS		
Nº CPF:	002.832.032-05	Nº RG ou CNH:	876035
Nome da mãe:	MARIA LUIZ GONÇALVES DOS SANTOS		
Data de nascimento do participante:	28/05/1985	Sexo do participante:	<input checked="" type="checkbox"/> Masculino <input checked="" type="checkbox"/> Feminino
Endereço do participante:	Rua/Linha: Comunidade de Boa Vitória		
Bairro/Setor:	DISTRITO DE NABRES	Município:	PORTO VELHO
Telefones para contato:	E-mail:		

Estado civil:	<input type="checkbox"/> Solteiro	<input checked="" type="checkbox"/> Casado	<input type="checkbox"/> Viúvo	<input type="checkbox"/> Divorciado	<input type="checkbox"/> Marital
---------------	-----------------------------------	--	--------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------

Faixa etária:	<input type="checkbox"/> Até 17 anos	<input type="checkbox"/> 18 a 24	<input checked="" type="checkbox"/> 25 a 45	<input type="checkbox"/> 46 a 64	<input type="checkbox"/> Acima de 65 anos
---------------	--------------------------------------	----------------------------------	---	----------------------------------	---

Cor/Etnia: *	<input checked="" type="checkbox"/> Branca	<input type="checkbox"/> Negra	<input type="checkbox"/> Parda	<input type="checkbox"/> Amarela	<input type="checkbox"/> Indígena	<input type="checkbox"/> Não declarada
--------------	--	--------------------------------	--------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	--

Deficiência: *	<input type="checkbox"/> Sim	Tipo:	<input type="checkbox"/> Mental	<input type="checkbox"/> Auditiva Parcial	<input type="checkbox"/> Paraplégica	<input type="checkbox"/> Auditiva Total	<input checked="" type="checkbox"/> Não
			<input type="checkbox"/> Visual Parcial	<input type="checkbox"/> Ortopédica	<input type="checkbox"/> Visual Total	<input type="checkbox"/> Múltipla	

\* Deve ser auto declaratório pelo próprio participante

**ESCOLARIDADE**

<input type="checkbox"/> Sem escolaridade	<input type="checkbox"/> Ensino Médio Incompleto	<input type="checkbox"/> Superior Completo
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Incompleto	<input checked="" type="checkbox"/> Ensino Médio Completo	<input type="checkbox"/> Pós-Graduação
<input type="checkbox"/> Ensino Fundamental Completo	<input type="checkbox"/> Superior Incompleto	

**SE PRODUTOR RURAL RESPONDER ABAIXO**

<input type="checkbox"/> Empregador	<input type="checkbox"/> Cooperado/Associado	
Nome da propriedade rural:		
Endereço do imóvel rural:		
Cidade:	Estado:	Telefone:

**TRABALHADOR RURAL**

<input checked="" type="checkbox"/> Desempregado	<input type="checkbox"/> Empregado	<input type="checkbox"/> Autônomo Assalariado	<input type="checkbox"/> Aposentado
Nome da propriedade rural em que presta serviço:			
Endereço do imóvel rural:			
Cidade:	Estado:	Telefone:	

**RENDA FAMILIAR**

<input checked="" type="checkbox"/> Até 1/2 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 1 a 3 salários mínimos	<input type="checkbox"/> De 5 a 10 salários mínimos
<input type="checkbox"/> De 1/2 a 1 salário mínimo	<input type="checkbox"/> De 3 a 5 salários mínimos	<input type="checkbox"/> Acima de 10 salários mínimos

**ENQUETE**

Participou de outros eventos promovidos pelo SENAR? Quais?	
--	--

Raimunda Gonçalves dos Santos

ASSINATURA DO PARTICIPANTE

ASSINATURA DO MOBILIZADOR

ESTA FICHA DE INSCRIÇÃO DEVE ESTAR ACOMPANHADA DA COPIA DO CPE DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) NOS CASOS EM QUE O PARTICIPANTE POSSUIR IDADE INFERIOR A 18 ANOS DEVE SE ANEXAR TAMBÉM A COPIA DO CPE E DOCUMENTO COM FOTO (RG OU CNH) DO RESPONSÁVEL LEGAL

pey





**LISTA DE PRESEÇA**

**PAUTA DE REUNIÃO:**

Nome: *Robson Gomes Calentino*  
 Local: *Industria de São Carlos*  
 Horário: *15:00* DATA: *20-01-2016*  
 Assinatura: *Robson*

Nº	NOMES	LOCALIZAÇÃO	CONTATO	ASSINATURA
01	<i>Robson Gomes Calentino</i>	<i>Seagri</i>	<i>3218 2930</i>	<i>Robson</i>
02	<i>Dionis Soares</i>	<i>SEAGRI</i>	<i>3218 2930</i>	<i>[Signature]</i>
03	<i>[Signature]</i>	<i>COOMADE</i>	<i>92434322</i>	<i>[Signature]</i>
04	<i>[Signature]</i>	<i>ARCADIS</i>	<i>9925-9261</i>	<i>[Signature]</i>
05				
06				
07				
08				
09				
10				
11				
12				
13				
14				

*Key*

LISTA DE PRESENÇA DOS PARTICIPANTES PARA A CAPACITAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO RURAL E GESTÃO DE AGROINDÚSTRIA DE CASTANHA

Nº	NOMES	DOCUMENTOS	24-11-15	25-11-15	26-11-15	27-11-15	ASSINATURA
01	Andrísia Coelho da Silva	CPF 022357962-90 RG 1237149 SSP-RO	<i>Andrísia</i>	<i>Andrísia</i>	<i>Andrísia</i>	<i>Andrísia</i>	<i>Andrísia C. da Silva</i>
02	Cavila Caetano Pereira	CPF 024596062-70 RG 1227670 SSPRO	<i>Cavila</i>	<i>Cavila</i>	<i>Cavila</i>	<i>Cavila</i>	<i>Cavila Caetano Pereira</i>
03	Cleiciane Oliveira da Costa	CPF 018468552-41 RG 1184888 SSPRO	<i>Cleiciane</i>	<i>Cleiciane</i>	<i>Cleiciane</i>	<i>Cleiciane</i>	<i>Cleiciane Oliveira da Costa</i>
04	Cleison Almeida de Souza	CPF 101711252-40 RG 1237224 SSPRO	<i>Cleison</i>	<i>Cleison</i>	<i>Cleison</i>	<i>Cleison</i>	<i>Cleison Almeida de Souza</i>
05	Cleiton Pereira de Oliveira	CPF 283549152-04 RG SSPRO	<i>Cleiton</i>	<i>Cleiton</i>	<i>Cleiton</i>	<i>Cleiton</i>	<i>Cleiton Pereira de Oliveira</i>
06	Clenir Souza Oliveira	CPF 692791872-87 RG 600173 SSPRO	<i>Clenir</i>	<i>Clenir</i>	<i>Clenir</i>	<i>Clenir</i>	<i>Clenir Souza de Oliveira</i>
07	Creuza Pestana Barros	CPF 013788372-23 RG 250418 - 0 SSPRO	<i>Creuza</i>	<i>Creuza</i>	<i>Creuza</i>	<i>Creuza</i>	<i>Creuza Pestana Barros</i>
08	Francisco Pedro da Silva	CPF 001137522-10 RG 1031911 SSPRO	<i>Francisco</i>	<i>Francisco</i>	<i>Francisco</i>	<i>Francisco</i>	<i>Francisco Pedro da Silva</i>
09	Helio Gonsalves da Costa	CPF 778106702-34 RG 9937811 SSPRO	<i>Helio</i>	<i>Helio</i>	<i>Helio</i>	<i>Helio</i>	<i>Helio Gonsalves da Costa</i>
10	João Batista Carvalho da Silva	CPF 685924932-34 RG 660388 SSPRO	<i>João Batista</i>	<i>João Batista</i>	<i>João Batista</i>	<i>João Batista</i>	<i>João Batista Carvalho da Silva</i>
11	Jose Cláudio Valente da Silva	CPF 965318512-87 RG 1029256 SSP/RO	<i>Jose Cláudio</i>	<i>Jose Cláudio</i>	<i>Jose Cláudio</i>	<i>Jose Cláudio</i>	<i>Jose Cláudio Valente da Silva</i>
12	Maria da Conceição Leite Lagos	CPF 011.693.502-24 RG 2083615-5 SSPRO	<i>Maria da Conceição</i>	<i>Maria da Conceição</i>	<i>Maria da Conceição</i>	<i>Maria da Conceição</i>	<i>Maria da Conceição Leite Lagos</i>
13	Marina Gomes Pereira	CPF 023 400 722-0 RG 1337215 SSPRO	<i>Marina</i>	<i>Marina</i>	<i>Marina</i>	<i>Marina</i>	<i>Marina Gomes Pereira</i>
15	Raimunda Fatima Caetano Oliveira	CPF 620289952-20- RG 614767 - SSPRO	<i>Raimunda</i>	<i>Raimunda</i>	<i>Raimunda</i>	<i>Raimunda</i>	<i>Raimunda de Fátima Caetano</i>
16	Raimundo da Silva Parente	CPF 905923192-30 RG 931634 SSPRO	<i>Raimundo</i>	<i>Raimundo</i>	<i>Raimundo</i>	<i>Raimundo</i>	<i>Raimundo</i>
17	Sheila Vieira Lima Silva	CPF 022373732-13 RG 1211216 SSPRO	<i>Sheila</i>	<i>Sheila</i>	<i>Sheila</i>	<i>Sheila</i>	<i>Sheila Vieira Lima</i>
18	Sergio Gaspar Leite Lagos	CPF 022 339 262-69 RG1222459 SSP-RO	<i>Sergio</i>	<i>Sergio</i>	<i>Sergio</i>	<i>Sergio</i>	<i>Sergio Gaspar L.</i>
19	Moiseis Moreira da Silva (SENAR )	CPF451.666.926-91 RG 783.104 SSPRO	<i>Moiseis</i>	<i>Moiseis</i>	<i>Moiseis</i>	<i>Moiseis</i>	<i>Moiseis Moreira da Silva</i>
20	Sheila Dolores Tristão (ARCADIS )	CPF 476292826072 RG 542628 SSPRO	<i>Sheila</i>	<i>Sheila</i>	<i>Sheila</i>	<i>Sheila</i>	<i>Sheila Dolores Tristão</i>

*[Handwritten signature]*



LISTA DE PRESENÇA DOS PARTICIPANTES PARA A CAPACITAÇÃO DE RURAL E GESTÃO PATRIMONIAL DE AGROINDÚSTRIA DE CASTANHA

Nº	NOMES	DOCUMENTOS	07-12-15	08-12-15	09-12-15	10-12-15	11-12-15	ASSINATURA
01	Andrilsia Coelho da Silva	CPF 022357962-90 RG 1237149 SSP-RO	Andrilsia	Andrilsia	Andrilsia	Andrilsia	Andrilsia	Andrilsia C. de Silva
02	Cavila Caetano Pereira	CPF 024596062-70 RG 1227670 SSPRO	Cavila	Cavila	Cavila	Cavila	Cavila	Cavila Caetano Pereira
03	Cleiciane Oliveira da Costa	CPF 018468552-41 RG 1184888 SSPRO	Cleiciane	Cleiciane	Cleiciane	Cleiciane	Cleiciane	Cleiciane Oliveira da Costa
04	Cleison Almeida de Souza	CPF 101711252-40 RG 1237224 SSPRO						
05	Cleiton Pereira de Oliveira	CPF 283549152-04 RG SSPRO	Cleiton	Cleiton	Cleiton	Cleiton	Cleiton	Cleiton Pereira de Oliveira
06	Clenir Souza Oliveira	CPF 692791872-87 RG 600173 SSPRO	Clenir	Clenir	Clenir	Clenir	Clenir	Clenir Souza Oliveira
07	Creuza Pestana Barros	CPF 013788372-23 RG 250418—SSPRO	Creuza	Creuza	Creuza	Creuza	Creuza	Creuza Pestana Barros
08	Francisco Pedro da Silva	CPF 001137522-10 RG 1031911 SSPRO	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco	Francisco Pedro da Silva
09	Helio Gonsalves da Costa	CPF 778106702-34 RG 9937811 SSPRO	Helio	Helio	Helio	Helio	Helio	Helio Gonsalves da Costa
10	João Batista Carvalho da Silva	CPF 685924932-34 RG 660388 SSPRO	João	João	João	João	João	João Batista Carvalho da Silva
11	Jose Cláudio Valente da Silva	CPF 965318512-87 RG 1029256 SSP/RO	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose	Jose Cláudio Valente da Silva
12	Maria da Conceição Leite Lagos	CPF 011.693.502-24 RG 2083615-5 SSSPRO	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria	Maria da Conceição Leite Lagos
13	Marina Nunes Pereira	CPF 013.400.722-03 RG 1137215 SSPRO	Marina	Marina	Marina	Marina	Marina	Marina Nunes Pereira
15	Raimunda Fatima Caetano Oliveira	CPF 620289952-20- RG 614767 – SSPRO	Raimunda	Raimunda	Raimunda	Raimunda	Raimunda	Raimunda Fatima Caetano Oliveira
16	Raimundo da Silva Parente	CPF 905923192-30 RG 931634 SSPRO	Raimundo	Raimundo	Raimundo	Raimundo	Raimundo	Raimundo da Silva Parente
17	Sheila Vieira Lima Silva	CPF 022373732-13 RG 1211216 SSPRO	Sheila	Sheila	Sheila	Sheila	Sheila	Sheila Vieira Lima Silva
18	Sergio Gaspar Leite Lagos	CPF 022 339 262-69 RG1222459 SSP-RO	Sergio	Sergio	Sergio	Sergio	Sergio	Sergio Gaspar Leite Lagos
19	Moises Moreira da Silva (SENAR)	CPF451.666.926-91 RG 783.104 SSPRO	Moises	Moises	Moises	Moises	Moises	Moises Moreira da Silva (SENAR)
12	Sheila Dolores Tristão (ARCADIS)	CPF 476292826072 RG 542628 SSPRO	Sheila	Sheila	Sheila	Sheila	Sheila	Sheila Dolores Tristão (ARCADIS)

*[Handwritten signature]*