**REQUERIMENTO DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS**

**Ilmo. Sr. Edvaldo Mesquita Beltão Filho,**

**Diretor do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros**

Eu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, o(a) aluno(a) regularmente matriculado(a) no Curso Técnico em Agroindústria \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, nesta instituição, sob a matrícula \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ na turma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, vem respeitosamente solicitar de Vossa Senhoria providências para aproveitamento de estudos realizados na Unidade de Ensino \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ na(s) disciplina(s) abaixo relacionada(s).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Componente Curricular do Técnico a ser aproveitado** **(dispensado)**  | **CH** | **Componente Curricular** **(cursado e aprovado)** | **CH** | **NOTA**  |
| 1 | Fatores da Produção Animal | 15 |  |  |  |
| 2 | Fatores da Produção Vegetal | 15 |  |  |  |
| 3 | Higiene e Sanitização na Agroindústria | 45 |  |  |  |
| 4 | Organização Agroindustrial | 45 |  |  |  |
| 5 | Introdução à Ciência e Tecnologia de Alimentos | 75 |  |  |  |
| 6 | Colheita e Pós-colheita | 30 |  |  |  |
| 7 | Tec. de Frutas e Hortaliças | 75 |  |  |  |
| 8 | Tec. de Cereais e Panificação | 75 |  |  |  |
| 9 | Tecnologia do Açúcar | 30 |  |  |  |
| 10 | Tecnologia de Bebidas | 45 |  |  |  |
| 11 | Fundamentos da Nutrição | 30 |  |  |  |
| 12 | Tec. de Óleos e Gorduras | 30 |  |  |  |
| 13 | Tec. de Processamento de ração | 30 |  |  |  |
| 14 | Tec. de Produtos de limpeza e higiene | 30 |  |  |  |
| 15 | Análise Microbiológica | 90 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Componente Curricular do Técnico a ser aproveitado** **(dispensado)**  | **CH** | **Componente Curricular** **(cursado e aprovado)** | **CH** | **NOTA** |
| 16 | Embalagem e Aditivos | 30 |  |  |  |
| 17 | Análise Físico-Química | 75 |  |  |  |
| 18 | Análise Sensorial | 30 |  |  |  |
| 19 | Tec. da Carne e derivados | 75 |  |  |  |
| 20 | Tec. de Leite e derivados | 75 |  |  |  |
| 21 | Tec. de Pescado e derivados | 75 |  |  |  |
| 22 | Gestão Agroindustrial | 45 |  |  |  |
| 23 | Estudos de Vocação Regional | 45 |  |  |  |
| 24 | Projetos Agroindustriais | 60 |  |  |  |
| 25 | Controle de Qualidade na Agroindústria | 60 |  |  |  |
| 26 | Tratamento de Resíduos Agroindustriais | 45 |  |  |  |
| 27 | Cooperativismo | 40 |  |  |  |

Para tanto, anexa o histórico escolar e o(s) respectivo(s) plano(s) de curso do(s) componente(s) curricular(es) desenvolvido(s) na escola de origem ou no CAVN.

Nestes termos,

Pede deferimento.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do(a) Aluno(a)

E-mail ou telefone do(a) aluno(a): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Bananeiras, \_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_\_\_.