**REQUERIMENTO DE APROVEITAMENTO DE ESTUDOS**

**Ilmo. Sr. Rodrigo Ronelli Duarte de Andrade,**

**Diretor do Colégio Agrícola Vidal de Negreiros**

Eu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, o(a) aluno(a) regularmente matriculado(a) no Curso Técnico em Aquicultura \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 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**  |
| **Bases da Produção Aquícola EAD** |
| 1 | Introdução a Aquicultura | **30** |  |  |  |
| 2 | Ecologia Aquática e Sustentabilidade | **30** |  |  |  |
| 3 | Fundamentos de Limnologia e Oceanografia | **45** |  |  |  |
| 4 | Biologia de Organismos Aquáticos | **45** |  |  |  |
| 5 | Patologia de Organismos Aquáticos | **30** |  |  |  |
| 6 | Construções de Viveiros Escavados e Pequenas Edificações | **45** |  |  |  |
| 7 | Nutrição e Alimentação de Organismos Aquáticos EAD | **60** |  |  |  |
| **Piscicultura EAD** |
| 8 | Reprodução e Larvicultura de peixes EAD | **45** |  |  |  |
| 9 | Alevinagem e Engorda de Peixes EAD | **60** |  |  |  |
| **Carcinicultura EAD** |
| 10 | Reprodução e Larvicultura de Camarões | **60** |  |  |  |
| 11 | Biologia e Cultivo de Plâncton | **30** |  |  |  |
| 12 | Manejo e engorda de camarões | **60** |  |  |  |
| **Ranicultura EAD** |
| 13 | Reprodução de Rãs | **30** |  |  |  |
| 14 | Criação de Girinos (Girinagem) EAD | **45** |  |  |  |
| 15 | Recria de Rãs (Engorda) | **45** |  |  |  |
| **Ciência e Tecnologia do Pescado EAD** |
| 16 | Tecnologia e Controle de Qualidade do Pescado | **60** |  |  |  |

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\_\_\_\_\_\_\_.