

INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA

 E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

CAMPUS PETROLINA

**IV ENCONTRO DE TECNÓLOGOS DE ALIMENTOS DO VALE DO SÃO FRANCISCO 25 a 26 de Agosto de 2016.**

FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dados Pessoais** | | | | | | | | |
| Nome: | | | | | | | | |
| Data de Nascimento: | | | Sexo: Masculino ( ) Feminino ( ) | | | | | |
| Tel. Residencial: ( ) | | | Tel. Celular: ( ) | | | | | |
| CPF: | | E-mail: | | | | | | |
| Instituição: | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **Endereço para Contato** | | | | | | | | |
| Cidade: | Estado: | | | CEP: | | | Bairro: | |
| Endereço: | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **Valores para Inscrição e Refeição** | | | | | | | | |
| Palestras (Público Geral) | | | | | | Gratuita | | |
| Minicurso | | | | | | R$ 15,00 | | |
| **Minicursos ofertados** | | | | | | | | |
| MC 1: Elaboração de Reestruturados Cárneos – Prof. Dr. Paulo S. Dalmás | | | | | | | | **( )** |
| MC 2: Princípios da Cromatografia Líquida – Prof. Dr. Marcos Lima | | | | | | | | **( )** |
| MC 3: Secagem de frutas – Profª Msc. Emanuela Monteiro | | | | | | | | **( )** |
| MC 4: Ciclo PDCA e as Ferramentas da qualidade -Tamna Joanan | | | | | | | | **( )** |
| MC 5: Confeitaria - Rita Kodelina (SENAI/SENAC) | | | | | | | | **( )** |
| MC 6: Boas práticas em Serviços de Alimentação – Msc. Rafaela Miskines | | | | | | | | **( )** |
| MC 7: Harmonização de Vinhos – Chef Guimarães | | | | | | | | **( )** |
|  | | | | | | | | |
| **Comprovante de Pagamento da Inscrição** | | | | | | | | |
| Nome: | | | | | | | | |
| Minicurso inscrito: | | | | | Valor pago (R$): | | | |