Anexo I - Planilha de disponibilidade de bolsas:

Modalidades previstas em nosso Projeto: REQUISITOS OBRIGATÓRIOS

G - Profissional de nível superior, com experiência profissional em atividades de pesquisa, desenvolvimento ou inovação.

Vaga	Vigência Estimada	Quantidade	Local de trabalho	Carga horária	Requisitos / Atividades a serem desenvolvidas	Valor da Bolsa	Responsável
Bolsa – Modalidade G	05 meses	1	Embrapa Alimentos e Territórios, Maceió/AL	40h semanais	Requisitos obrigatórios I - Profissional de nível superior em Nutrição, com experiência profissional em atividades de pesquisa, implantação de melhoria de processos de beneficiamento de alimentos e produtos artesanais, oriundos da agrobiodiversidade. Requisitos Desejáveis (analisados no formulário e na entrevista) A. Ter realizado atividades de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) com Agricultura Familiar, Assentados de Reforma Agrária, Povos e Comunidades Tradicionais e Convivência com o Semiárido; B. Disponibilidade para realizar viagens de campo durante a vigência da bolsa; C. Experiência comprovada com Arranjos Produtivos Locais, em especial considerando a multifuncionalidade da Agricultura (turismo e alimentos tradicionais) D. Familiaridade com programas do Pacote Office (especialmente Word, Excel, Powerpoint); Requisitos desejáveis (analisados na entrevista): a) Compreensão e conhecimentos básicos sobre o espaço natural e modos de vida tradicionais do Semiárido brasileiro;	R\$2.500,00 mensal	3.1.1 – Patricia Goulart Bustamante (12.500,00)

b) Possuir alguma experiência com dinâmicas de grupo ou
metodologias participativas de Assistência Técnica e Extensão
Rural (ATER);
c) Experiência com grupos produtivos para análise de
capacidade produtiva (campo), nível de maturação dos
produtos da agrobiodiversidade para beneficiamento e
qualidade final (existentes/ protótipos desenvolvidos);
Atividades a serem desenvolvidas:
a) Mobilização e articulação de comunidades pré-selecionadas
no Prêmio Dom Helder Câmara para Sistemas Agrícolas
Tradicionais
b) Oficinas de sistematização de informações que possam
contribuir para alinhar informações sobre receitas culinárias
e sistemas agrícolas tradicionais
c) Oficinas para melhoria de processos produtivos e
padronização de produtos alimentícios artesanais em
sistemas agrícolas tradicionais, incluindo ficha técnica de
preparo, elaboração de informação nutricional e dados de
rotulagem;
d) Coleta e registro das atividades executadas com os resultados
alcançados (escritas e audiovisuais);