

## **ANEXO II – CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E PONTUAÇÃO DA ETAPA 02**

<b>Formação Acadêmica</b>			
Discriminação	Pontuação	Limite de Pontos	Documentos comprobatórios
Ensino Médio Completo	10	10	Certificado de Conclusão do Ensino Médio
Curso de Qualificação Profissional em Produção de Laticínios (mínimo de 20h). Pontuação: 5 pontos por curso, até o limite de 20 pontos	5	20	Certificado emitido por instituição reconhecida pelo MEC ou por órgão competente
Curso Técnico em Agroindústria, Alimentos, Laticínios ou áreas correlatas	20	20	Certificado/Diploma de conclusão de curso emitido por instituição reconhecida pelo MEC

<b>Experiência e atualização profissional</b>			
Discriminação	Pontuação	Limite de Pontos	Documentos comprobatórios
Experiência profissional comprovada em atividades de processamento de leite e fabricação de laticínios (10 pontos por ano completo ou fração, considerados como um ano para pontuação; limite de 50 pontos).	10	50	Declaração de capacidade técnica emitida pela empresa ou entidade, contendo obrigatoriamente: função exercida, descrição das atividades desempenhadas e período efetivo de atuação

<b>TOTAL</b>	<b>100</b>
--------------	------------

