

1.1 A Comissão de Seleção responsável pelo presente Processo Seletivo está designada conforme Portaria nº 120/GAR-1.MIDG-I.MI.BICERO, do Gabriela da Direstota Garal do Campus Lilmonia do Note, de 20 de outbro de 2020. Esta Commissão é composta pelo seguirias servidores do castro permanente do Instituto Federal de Educação, Cilindia e Tarcelonia de Campus Lilmonia (ECIP).

DOCENTE	FUNÇÃO
Renata Chastinet Braga	Presidente
Ana Cristina da Silva Morais	Membro
Antônia Lucidinia de Sousa Monte	Membro
Daniele Maria Alves Teixeira Sá	Membro
José William Alves da Silva	Membro
Jalio Otávio Portela Pereira	Membro
Karlucy Farias de Sousa	Membro
Maria Aparecida Liberato Milhome	Membro
Mariene Nunes Damaceno	Membro
Mayara Salgado Siha	Membro
Vima Luiza de Farias	Membro
Marieide de Oliveira Silva	Membro

Linhas de Pesquisa	Ampla concomincia	Candidato negro ou indigena (PPI)	Pessoas com deficiência (PCD)
Linha 1		2	1
Linha 2	- 1	-	

2.5 fl de exclusiva responsabilidade do(a) candidato(a) a opção de concomer ás vagas resensadas para negros (preitos e pardos) e indigenas (PPI) elou para pessoas com deficiência (PCD) nos termos deste edital.

2.7.19 No provimento das vagas resensdas para negros (preios e pardos) e indigenas sestio conocados os candidatos classificados, observada a ordem de classificação estabelecida na lata de que trata o itere 2.7.18 até o preenchimento do quaestitativo de vagas resensdas nos termos desile Editel.

de tate olive de PETA (Figi Neu als Infrastructurant program, Junices pagis I 13 (John an des singuis Petitor Escule digitales de Sandard, profesi ser solla-saria più productio pi del productio pi del prose de Sandard, profesi ser solla-saria più piattale più piutina dei più piutina del pagine de Sandard, profesi ser solla-saria più piutina più piutina di piutina di piutina del pi

arias de recomendação (modelo próprio – Anexo IV) de professores com titulo de serias deserra ser amándas a Coordenacijo do DOTA. As carina deserilo ser amándas

pelos emitentes para o endereço elebárico (<u>note limoeirolibites edultri</u> com o nome do(a) candidato(a) no assurio. É CBRIGATCRO que se cartes sejam menetidas disviamente do endereço elebárico de pessoa que parenche, dento do prazo de inscrição. Não serão aceitas em menhuma cincumátoria, cartes do preso de inscrição. Não serão aceitas em menhuma cincumátoria, cartes de referência menetidas pola própico candidato. 33.5 For the confidence PT.

34.6 For the Confidence PT.

34.6 For the Confidence PT.

34.6 For the Confidence PT.

35.5 For the Confidence PT.

35.5 For the Confidence PT.

35.5 For the Confidence PT.

36.5 For the Con 3.7 Toda a documentação enviada via sistema coline do PGTA será recabida em vendo impressa no aito da matricula, devendo ser entregas uma cópia asiterificada de todos os documentos citados no tidojo 3.7, ou deve-se entregar uma cópia acompartada do arquiro original para que um jal pantidoto (competera confirma a originatidado). 3.8 A inscrição do (a) candidato (a), ou mesmo sua matricula no curso de Mesthado em Tecnología de Almentos, poderá ser cancelada a qualquer tempo, pelo descumprimento das normas cortidas neste Edital, ou caso as verifiquem qualquer impalacidade ou informações invertidas na documentado acresentada ou crualido da sua inscricilo. 3.9 O(A) candidato(a) que tenha feito inscrição em data anterior a republicação deste edital tenà direito de seenvar a sus ficha de inscrição nosemente, incluindo declarações de PPI-abo PCID, para asaim, poder ser contemplado em todos ou aspectos previatios neste edital. 3.9.1 Em caso de complementação da inscrição, consideradas as autodeclarações de PPI elou PCD, o(a) candidato(a) terá que envier online todos os documentos previstos nos litera 2.7 elou 2.8 deste edital. A documentação será acrescertada aos demais documentos já enviados pelo(a) candidato(a). 4.1.1 As provas (eliminatória e classificatória) serão realizadas de forma online em formáleiro do google disponibilizado por mail em honário divulgado na página do PGTA. Os formáleiros serão liberados para presenchimento nos hotários e dias indicados no quado 2 do litera 7 (prospara). 4.1.1.2 O link do formulario senti enviado para o e-mail indicado no formulario de inscrição do candidato. O Curso de Mestrado não se responsabiliza por erros de preenchimento de e-mail na ficha de inscrição, ou por eventuais problemas de talta de internet ou semelhantes que aconfeçam com os candidates. com os candidatios. A 2 Os horáxino de matituação das proves escritas serão divulgados no são higo-lifec ada histimositorioconoristicampus, limenielologist.

42.1.A identificação de plação e usa de moiso litita por an estalação das proves acarrelará na escalada dúpl. candidato(a) do processo seletivo, ou durante do andamento do Curso de Materiado. 4.4 A Prova Elecrita de conhecimentos na área de Tecnología de Alimentos (PTA) terá duração de 4 (quatro) horas, á de caráler eliminatório e classificatório; encolvendo questões dissentativas, abentas elou de milit 4.4.1 Numa escala de 0,0 (zero vigula zero) a 10,0 (dez vigula zero), a nota minima para acrosacilo 4.6.0 (seis vigula zero): eprompte e top (sean vegata anno). 4.4.2 Os cardidatios que obtivemen nota inferior a 6,6 (seis viguia zero) nesta prote estadio eliminados do processo seletivo, convocando-se para as fisses seguintes os demais candidato 4.5.3 Os candidatos que não aiconçarem a note 6,0 (seis végula zero) nesta prova, mas que tenham sido classificados dentro das vagas deste Edital, deverão ser aprovados em uma avallação de Preficiência Leitora em Lingua Inglesa, em um periodo arterior ao esame de Defesa de Diseatendo. os usesmapo.

46. Só serão analisdos os Projetos de Pesquisa (PP) dos cardidatos aprovados na Prove Escrita
de conhecimentos na área de Tecnologia de Almentos (PTA). O Projeto de Pesquisa (PP) apresentado pelo carcicaso sera alexado de acordo com de sera dispostos no Ane. 4.6.1 A identificação do/a) candidato/a) no projeto deverá ser feita spense na capa, eliminado o/a) candidato(a) que se identificar em qualquer outra página do projeto; 4.6.2 Só serão aceitos projetos originais;
4.6.3 Nimma escala de 0.0 (paro virgulas zero) a 10.0 (dez virgulas zero), a nota minima para apromeção 4.6.0 (esia virgulas zero). Os projetos que obtimeren nota inferior a 6.0 (seia virgulas zero) despendentes para as fases empúries con demais acei destandos do processos esistivo, conocicando-se para as fases empúries con demais acei, destandos do processos esistivo, conocicando-se para as fases empúries con demais acei, destandos de processos esistivos, conocicando-se para as fases empúries con demais acei, destandos de processos esistivos, conocicando-se para as fases empúries con demais acei, destandos de processos estados estados estados en estados en estados estados en entre en estados en estados en estados en estados en entre en estados en estados en estados en entre en estados en entre entre en estados en estados en entre entre en entre 4.7.2 A note parameter o Curricio I leste (EL) sent 100 (um vinte vend de norre das portusqües obtides para on tibulo do candidatolo), derire squeles listados no Anexo II, obtidos nos últimos 05 (cincos) anos (po caso das publicações). scene our confidentieres as seu de Trombagle de Allembas en Projecia de Projec 4.9.1 As artivulatas tecko notas de 0.0 (ano vigada ano) a 10,0 (dez vigada ano);
4.9.2 C conceptant de estivulatas assida disposibilizado o allo higi-lifica edu a helimosir de desvintas assida prosibilizado o allo higi-lifica edu a helimosir de desvinta campus, limoeiro legita.
4.10 Esposi de sea sisuladas todas a selegan de seleção, o Comissão de Seleção calculará virsa. Média Firmal (BFI) para os candidates não estimados, a partir das colos códidas no processo assidero, villazado a média pondementa aspundo a equação da ababo: MF = 20 PTA + 20 PP+ 20 CL+ 25 EN+10 HE+5 PL1 100 Cridic:

PTA Prova de Combecimentos na área de Tecnologia de Alimentos; PP- Projeto de
Pesquiars, CL: Curticalo Laties; EN: Entreviate; NE: Histórico Escober e PLI: Prova de
Compresensão Lations em Lingua Inglesa.

5.1 De candidatos são eliminados serão classificados, ao final do processo seletivo, em ordem decrescente da Média Final (MF) cibida. De seguintes critérios de desempate serão utilizados para definição da classificação de candidatos com a mesma Média Final, na ordem apresentada a seguir.

-Made i gual ou superior a 60 (assaserta) anos, até o último dia de inscriptio neste concurso, conforme Artigo 27, Partigratio Drico, da Lei no 10.741 (Estatuto do Idoso), de 01/10/2003.

which layer in common a Common of the Common

St. 3.1 On primer 12 (doza) candidatos das vagas sedio relacionados à sua opção de área de pesquisa (Areao I). Se houver coincididatos das área de pesquisa, terá prioridade de entar na sua opção de área de pesquisa, o candidato com mahor MP;

oppio no área de presquisa, o candidato com metor libr; 5.3.2 Os candidatos que não conseguiem ser nisadorados à sua opção de área de pasquisa sado inclusificados e directorados as áreas de pasquisas remanescentes. 5.3.3 A saleção do saloro ao Progressa, de acodos com o presente edital, não implica na compatintedes de concessão de todos de estados.

 C. Estardo aplos e serão conocados a matricularem-se no Curso de Mestrado em Tecnologia de Alimentos, como alunos regulares, os candidatos classificados no processo seletivo, seguindo a ordem de classificação abi o preenchimento das vagas otertadas. a ordem de classificação als o prescribrento das vagas celtrádas.

6.2 As matrizais sardo malizadas na Coordenadoria de Cordesia Azollémica, localizada à Rus Eleisam Reningia, 1145. Centro, Limento de Ness, Casal, Rissa.

6.3. (XI), candidatoja) aprovadoja) que não eleivar a matrizais na data e local estabelecidos perioda a vega.

O conograma esta disposto no Quadro 2: Quadro 2 - Cro	nograma de etapas do processo
Etapas do Processo Seletivo	Datas
	18/12/2020
7.1 Lançamento do Edital	
7.2 Impugnação do Edital	21/12/2020
7.3 Divulgação do resultado de impugnação do Edital	22/12/2020
7.4 Inscrições.	23/12/2020 a 05/02/2021
7.5 Divulgação do resultado preliminar das inscrições deferidas e indeferidas	10/02/2021
7.6 Resultado preliminar dos deferidos para concomer às vagas reservadas para regnos (pretos e pardos) e indigenas (PPI) e para passoas com deficiência (PCD)	1002/2021
7.7 Interposição de recursos e regularização das inscrições indeferidas	11 e 12/02/2021
7.8 interposição de recursos referentes ao resultado prefirminar dos deferidos para concorrer às vagas reservadas para PPIe para PCD	11 e 1202/2021
7.9 Divulgação do resultado da interposição de recursos referente ao resultado das inscrições	1802/2021
7.10 Divulgação do resultado da interposição de recursos referentes ao resultado prefiminar dos deferidos para concorrer ás vagas reservadas para PP1 e para PCD	1802/2021
7.11Pesultado final das inscrições deferidas e indeferidas e divelgação de local de realização das provas	1802/2021
7.12 Realização da prova escrita de Conhecimentos na área de Tecnologia de Alimentos (PTA)	01/03/2021, ás 08h (duração de 4h)
7.13 Realização da prova de Compreensão Leitora em Lingua Inglesa (PLI)	01/03/2021, ás 14h (dureção de 2h)
7.14 Resultado preliminar das notas das provas escritas	1803/2021
7.15 interposição de recursos quanto ao resultado preliminar das notas das provas escritas	22 e 23/03/2020
7.16 Divelgação do resultado de interposição de recurso querio ao resultado preliminar das notas das provas escritas	24032021
7.17 Resultado final das notas das provas escritas	2403/2021
7.18 Resultado preliminar das notas dos projetos de pesquisas avallados	31032021
7.19 Interposição de recursos quanto ao resultado preliminar das notas dos projetos de pesquisa	01 a 02/04/2021
7.20 Divulgação do resultado de interposição de recursos quarto ao resultado preliminar das notas dos projetos de pesquisa.	05/04/2021
7.21 Resultado final das notas dos projetos de pesquisa	05/04/2021
7.22 Divulgação por e-mail das salas do Google Meet e hocidos das entrevistas para candidatos com projetos aprovados	06042021
7.23 Periodo de realização das entrevistas	07 a 09/04/2021. Este periodo pode ser prorrogado, caso o número de aprovados seja maior que 20.
7.24 Divulgação do resultado preliminar da média final	12/04/2021
7.25 Interposição de recursos quanto ao resultado preliminar da média final	13 e14/04/2021
7.26 Divulgação do resultado da interposição de recursos referentes ao resultado preliminar da média final	16042021
7.27 Divulgação do resultado definitivo da média final	16040021
7.26 Divelgação do resultado preliminar do processo seletivo	17/04/2021
7.29 Interposição de recursos quanto ao resultado preliminar do processo seletivo	19 a 20/04/2021
7.30 Divulgação do resultado da interposição de recursos referentes ao resultado preliminar do processo seletivo	22/04/2021
7.31 Divulgação do resultado final do processo seletivo	22/04/2021

7.32 Periodo de matricula cres	sencial do	candidato	-	5 e 27/04/2021	_
7.32 Periodo de matricula pres classificado para preenchimer 7.33 Previsão de inicio do sem 8. INTERPOSIÇÃO DE RECU	nestre letiv		_		
B.1 O(A) candidato(a) poderá il preenchimento de requetimenti mail pota limosimili/blu adubri. B.2 Para cada periodo de interrequetimento de interposição, o candidato terá a visualização di fundamentação de eventual recipios.	interpor nei o (Aneso Y	cursos, com fi VII), os quais o le recursos, o objetivamente	ndamen leverão i candidat todas a	tação circunstancia: ser interpostos atrav o poderá apresenta: s contestações e an	mediante do e- n único mentos. O
cardosas ser a visualização o fandamentação de exentaal rec B.3 As datas com os periodos ; Crocograma, item 7 deste Edit B.4 As interposições de recurs comissão responsável pelo pro-	para interp tal.	posição de re	cursos d	e cada etapa encoré	1-00 TO
DA IMPUGNAÇÃO 1 É garantido o direito de o c e pronunciando-se no dia 21 di					tficando-
9.2 A impugnação deverá ser r mai pota limosimoliidos adube 9.3 Não serão apreciados os p Monica.	realizada p com assu sedidos de	oor meio eletr unto intitulado s impugnação	inico, ab Impugna Intempe	ravis do e- ição de Edital 13/20 stivos e sem fundam	- PGTA". ntação
9.4 Os pedidos de impugnação processo seletivo. 9.5 As respostas ás impugnação eletrónico http://fice.edu.bella no dia 22/12/2020.	ões serão moeirodo	disponibiliza nortalcampu	las em u s_limos	m único arquivo no e irolpgta e na secret	
9.5 Å decisão sobre a impugna 10. DAS DISPOSIÇÕES FINA 10.1 Normas complementares	us				na Sarnatan
10.1 Normas complementares do Curso de Mestrado em Tec- htipo lifica edu brilimosirodori 10.2 A Coordenação do Curso concessão de boltas de estud- 10.3 No caso de disconibilizar.	de Mestro os aos car	ado em Tecno ndidatos apro	logia de vados.	Alimentos não asse	ra a
10.3 No caso de disponibilizaç comerá altendendo os seguint 10.3.1 Não possuir vinculo emp 10.3.2 O cadastro dar-se-á de 10.3.3 O(A) mestrando(a) deve	oregaticio; acordo co	om a ordem de	CHECK	te da MF do proces	seletvo;
10.4 Em caso de o(a) candidat estabelecidos, as vagas ocios: espera, que serão chamados p respeitando a disposibilidade o	to(a) aprov as serão p para preen da área de	iado(a) não e preenchidas p nchimento da (a pesquisa.	letuar a r slos can s) vaga(s	matricula no dia e loc didatos excedentes (i) por ordem de clas	i lista de Icação final,
10.5 De casos omissos e as ai de Seleção do Curso de Mestr Põe-Graduação e Incusção do 10.6 Fica eleão o foro da Justi; renância de qualquer cutro, por presente processo seletivo.	naspee n ado em Te FCE. pa Federal r mais priv	ao previstas r ecnología de . I, Subseção J Regiado que :	esse Lo Ulmento adiciária eja, pan	us senso sixesacce; s e pela Pró-Reitoria de Fortaleza-Ce, co s dirimir questões or	Pesquisa, esclusão e das do
	in	ANEXO I	USAS		
Deservolvimento de process Código Área de pesquisa Análise de residuos táx	sicos em a	simentos		Número de vaga	nat sji
2 Biopolimeros aplicado 3 Caracterização e pós-	s em alime	eritos e produtos ap	colas	02	
4 Deservolvimento e ani 5 Inovação de processos 6 Melhoria e deservolvin	sine de pr	odutos de ori	pem veg	918801 02	
Melhoria e desenvolvin Bioprocessos Associa	nento de p dos a Pro	orodutos cárni dutos Aliment	ios idos	02	
Fisiologia e bioquímica pde- Código Área de pesquisa				Número de vag	
Fisiología e bioquímic			_		_
	INTEAÇÃ	ANEXO II io do CUERI	CULOL		ONTUAC"
TITULOS OBTIDOS Artigos publicados em periódia plências de alimentos					DOMA
Artigos publicados em periódi de ciências de alimentos Demais artigos publicados em	periódico	14			
Trabalhos completos publicado Resumos publicados em anale Livro				2	
Capítulo de livro publicado	erior a sei	s meses de a	lvidades		
Anos completos ou fração sup- polium de monitoria, iniciação de desensolvimento ou de este Especialização concluida na ás	nea de Teo				
Ano completo de atividade de Ano completo de exercicio pro Alimentos	Sasional n				
Cursos ministrados na área co Patentes depositadas Polímios em exentos na área d				7	_
ROTEIRO PA	ARA ELAB			TO DE PESQUESA	de Mestrac
Deverà ser elaborado um proje em Tecnología de Alimentos, c utilizando forte Times New Ror formato pdf. A identificação do avaliados além dos component do trabalho e disponibilidade d			w no m amento omente n silic: rele	15 cm, devendo ser ta capa. Os aspecio vância da pesquisa,	-yw), stado em serem ginalidade
Componentes do Corpo do l Capa; Introdução;	Projeto:				
Justificative; Objetivos geral e específico; Metodologia; Oronograma de execução;					
Referências bibliográficas (con					
Atenção: esta carta deve ser ou Mestre.					a Doutor
Name doja) Candidatoja) ao O(A) candidato(a) pretende rez Federal do Ceará Campuz Lin					s do Institut ele(a) nor
O(A) candidato(a) pretende no: Federal do Ceanà Campus Lin Itera abaixo. Essas informaçõe enselope lacrado passasimen- com o nome do(a) candidato(a 1. Conheço o(a) candidato(a) h					ts em be edubr)
() Aluno de graduação () Aluno(a) de pós-graduação () Orientando(a) de iniciação				,ar of	
() Monitoria) () Estagiário(a) de laboratório () Outro. Especifique.					
Em comparação aos seus al candidato(a) nos aspectos:	lunos nos	últimos cinco	AG	ACKO DA	00
Capacidade intellectual	EXCEL	ENTE ÓTIMO	ME	DIA NÃO OBS	WADO
Moliveção para estudos Avançados Capacidade para trabalho			+		\dashv
Individual Facilidade para se expressar por escrito					
Facilidade para se expressar Oralmente Habilidade em laboratório			7		\exists
Polencial como pesquisadorja Avallação global	d		+		\exists
Se o(a) candidato(a) estives como seu orientando(a) de Me () Sim, sem restrições	se interes strado?			de pesquisa, você oj	aceltaria
() Não () Sim, com restrições. Espec					
Descreva o potencial e a cas em nivel de Mestrado:			to(a) par	a desenvolver trabal	s científico
Carta de Recomendação for					
Instituição: Departamento: Cargo:					
Cidade:				U	
Cidade: Cibido titulo de Mestre / Doutor Instituição: Area: Local e data:	r no ano di	«			
Cidade:	r no ano di	ε			

Ao Programa de Pris-Graduação em Tecnologia de Alimentos do PCE – campus Limosino do Norde
Ex. ————————————————————————————————————
Look dee Aservalon is condicion(s)
CONTERIO E RELEGICAÇÃO SE CONTRIBAÇÃO
A crows de Conhecimentos na área de Teccologia de Almentos sent dividida em duas cantes:
A private part was constitute in ear an example; solar tens de prespisa de ineccipio confession consistent en exemple de condiciona compressi de condiciona compressi de condiciona condiciona condiciona del condi
ne criticale. 1. Chárca Singuinto, de Alementa Serbemente de Chárca Singuintos Agua. 2. Monta Singuinto, de Alementa Serbementa Serbementa de Chárca Singuintos Agua. 2. Montaloga de Alementa Cinesa Singuintes e eliberaco que contrabre o presenta de Chárca Singuintos de Chárca Si
And the second s
ANDRACE, N. J. Riginere as indicates de alterestre. São Paulo: Varies, 2003. ARDIGE, P. N. Porcigios de quintes questionando a sida moderna a o mais antidente. 3 ed. Portu Alaya, R. G. Glorenza, 2007.
BCL/FAINN, N.; BUSSAM, W. C. Elimentos de amostragem. São Paulo: Blicher, 2005. CHEMBRA, M. I. F.; CHEMBRA, A. B. Pac-colheila de fruitas e hortaligas : finicipais e manassa D. ad. Lance UFLA, 2005.
DUIDOSK, S. D. Addine senandiá de slemente. A sil. Collido. Controput. 2013. EVALGELERA. I PROVINCIA de slemente. S. ed. Sub Poul. Advanu. 2016. EL SLODIC, T. Tanakingó de processemente den ellementes procipios y policios. J. ed. Porto. Appl. Annie. 2006. Appl. Annie. 2009.
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 23. ed. Silo Paulo: Afraneu, 2007.
GAVIA, A. 1, ELIV., C. M., EFRING, J. F. C. Tecnologie de alteretres principios esplicações. São Public Natura (2016). GERMAND, P. M. I. CERRANDO, M. I. S. Rigiere o vigilizacia acribidi de alterestes. São Public Varia, 2020. DESANDO, P. M. I. CERRANDO, M. I. S. Rigiere o vigilizacia acribidi de alterestes. São Public Varia, 2020.
ANC, M. Microbiologic de Streente. Ce de Pron Augus Ariens. 2005. MICROS CO. L. COSK, M. M. Lebelager principle de Marginina. 4 et 5 de Paula Sariens, 2005. MICROS CO. L. COSK, M. M. Lebelager principle de Marginina. 5 et 5 de Paula Sariens, 2005. MICROS CO. MICROS CONTROL S. A. M. S. O'STOTO, M. H. F. Frendersente de cóncida e
OCCORDET, 24 to Technologie de Bamerine Componeries des alteraction e processos. Purto Alegas Armed 2006; V.1. BERRO, E.P. SERVANILLE A. Quiencia de alteraction 2 et 560 Paulo: Bildow, 2010.
SOBRE A PROVA DE COMPRENSÃO LETTORA EM LÍNGUA INCLESA:
Coulte quer livras de legida instrumental que abordem si initiza e compresendo del indos académos cuertificas dels occurrentados. Els algumes asguetificas que estão disponseia na Biblistica de riCEC. Canques Literados folices.
AGURA, C. C.; PEREL, M. S. G. (ECOLA), R. L. N. logida hashumentel Abontagen X. Compresentio de Texto. 3a edição evaluado e emplada. Foreitam Edições Livo Tácstos, 2001.
CAMPAN R. C. Tercine da Linhar en Inglis. ESP – English for Sparific Purposes Highly 1. SSP p. Mark Princery, 2022. LOPES, C. B. G. A. Naglis healtwarenisth than a compression da texter. Rischin Imprime, 2012. 2. Sparificat so Discontino register Purpose.
LCHICADA L. Compane Dischool for Scalar Inglish Principals inglish para senderlarish beaterish 22 ndeligh 5.60 PPA Largorium 6 Stratt (2002) CHICADA D. Dischools Orbitor Excellent Inglish Principals II Principals inglish para estudiosta beaterish orbitor 5 parts 5 parts (2005) 2007 (2005) 2
DESEMBLE OR PROBE A GOLDA AGO PURA CHERA, APPA. FORMEL LIND PAR NUTRIPHONE ON EXCESSO
Ex. Of y y producing the description of location or location or control for location or control for location or control for location or lo
Contagonas, qual à limposição aos microscosos definire, conforma Contagonas, qual à limposição aos microscosos definire, conforma A decidad objeto de contentição à de
(suplicitor a decisido que está sendo contentado)
Os argumentes com os quels contento a velenda decisalo alo: de forma clam o diplina os argumentes de contenigida). de forma clam o diplina os argumentes de contenigida).
(Locale Date)
(Assiratura do candidate)
SECLERAÇÃO DE CORREÇA DE ENIA
Eiu
campux do FCE data de nascimento/ / ,
comprous do ECC. The authorized on the comprous do ECC and the comproved of ECC and the ECC
ma abdodes
Class:
Claim [Asserting dy conduction] Extree solds safely as against an distribution date segare distribution and conduction are sold safely as against an distribution of the conduction and conduction are sold safely as a segare distribution and conduction are sold safely as a segare distribution and conduction and conduction and conduction and conduction and conduction are sold safely as a segare as sold safely as a segare as
CloterDele
Claim [Asserting dy conduction] Extree solds safely as against an distribution date segare distribution and conduction are sold safely as against an distribution of the conduction and conduction are sold safely as a segare distribution and conduction are sold safely as a segare distribution and conduction and conduction and conduction and conduction and conduction are sold safely as a segare as sold safely as a segare as
Clothing—
Claim Pear
Clothing—
Clothin
Clothis
Claim Personal of Committee of
Clothic
Closin
Closin
Parameters (c) conduction (c)
Clarks Pleasmant on Columbia on Suglisher dis desired discovered discovered and columbia on Suglisher discovered discovered discovered and columbia on Suglisher discovered and columbia on Sugli
Clothis
Clother
Colors
Clock Delay
Clark Description of the Commission of the C
Please to the color of the process of the color of the
Clark Description of the Commission of the C
Please to the color of the process of the color of the
Please to the color of the process of the color of the
Colonia
Colonia
Control Cont
Colonia

