



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

## **PROJETO PEDAGÓGICO DA FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA**

**NOME DO CURSO**

**OPERADORA DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO**

**MODALIDADE: PRESENCIAL**

**PROGRAMA MULHERES MIL**

**Parintins - AM  
Setembro/2024**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

**Luís Inácio Lula da Silva**

Presidente da República

**Camilo Santana**

Ministro da Educação

**Jaime Cavalcante Alves**

Reitor do IFAM

**Rosângela Santos da Silva**

Pró-Reitora de Ensino

**Paulo Henrique Rocha Aride**

Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

**Maria Francisca Moraes de Lima**

Pró-Reitora de Extensão

**Fabio Teixeira Lima**

Pró-Reitor de Administração e Planejamento

**Leandro Amorim Damasceno**

Pró-Reitor de Gestão de Pessoas

**Christiane Pereira Rodrigues**

Diretor Geral do Campus Parintins

**Marcelo de Queiroz Rocha**

Diretor de Ensino, Pesquisa, Extensão e Pós-graduação do Campus Parintins

**Anndson Brelaz de Oliveira**

Coordenador de Extensão do Campus Parintins



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

**EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO**

| <b>Nome</b>                        | <b>Função</b>          |
|------------------------------------|------------------------|
| Anndson Brelaz de Oliveira         | Presidente da Comissão |
| Eyner Godinho de Andrade           | Membro                 |
| Mario Bentes Cavalcante            | Membro                 |
| Andressa Brelaz de Oliveira Barata | Membro                 |

**RESPONSÁVEL PELA REVISÃO PEDAGÓGICA**

| <b>Nome</b>                       | <b>Função</b> |
|-----------------------------------|---------------|
| Aline Zorzi Schultheis de Freitas | Pedagoga      |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ**

---

**SUMÁRIO**

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. DADOS DA INSTITUIÇÃO</b>                     | <b>4</b>  |
| <b>1.1 DADOS DO CAMPUS</b>                         | <b>5</b>  |
| <b>2. APRESENTAÇÃO DO CURSO</b>                    | <b>5</b>  |
| <b>3. INTRODUÇÃO</b>                               | <b>6</b>  |
| <b>4. JUSTIFICATIVA</b>                            | <b>7</b>  |
| <b>5. OBJETIVOS DO CURSO</b>                       | <b>8</b>  |
| <b>5.1. OBJETIVO GERAL</b>                         | <b>8</b>  |
| <b>5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>                   | <b>8</b>  |
| <b>6. PÚBLICO-ALVO</b>                             | <b>8</b>  |
| <b>7. METODOLOGIA</b>                              | <b>8</b>  |
| <b>8. REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO</b> | <b>9</b>  |
| <b>9. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO</b>         | <b>9</b>  |
| <b>10. MATRIZ CURRICULAR</b>                       | <b>10</b> |
| <b>11. EMENTAS</b>                                 | <b>10</b> |
| <b>12. AVALIAÇÃO</b>                               | <b>18</b> |
| <b>13. REQUISITOS PARA CERTIFICAÇÃO</b>            | <b>20</b> |
| <b>REFERÊNCIAS</b>                                 | <b>20</b> |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

**1. DADOS DA INSTITUIÇÃO**

|                               |                                                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>CNPJ</b>                   | 10.792.928/0001-00                                              |
| <b>Razão Social</b>           | Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas |
| <b>Esfera Administrativa</b>  | Federal                                                         |
| <b>Endereço</b>               | Rua Ferreira Pena, 1109, Centro.                                |
| <b>Cidade/UF/CEP</b>          | Manaus, AM, 69082-010                                           |
| <b>Telefone</b>               | (92) 3306-0000                                                  |
| <b>Coordenador do Projeto</b> | Antônia de Jesus Andrade Braga e<br>Rosiene Barbosa Sena        |
| <b>Site de Instituição</b>    | <a href="http://www.ifam.edu.br">www.ifam.edu.br</a>            |

**1.1 DADOS DO CAMPUS**

|                                     |                                                                                                 |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CNPJ</b>                         | 10.792.928/0003-71                                                                              |
| <b>Razão Social</b>                 | Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas– Campus Parintins               |
| <b>Endereço</b>                     | Rodovia Odovaldo Novo, S/N                                                                      |
| <b>Cidade/UF/CEP</b>                | Parintins, AM, 69152-470                                                                        |
| <b>Contato</b>                      | <a href="mailto:cgdg.cpa@ifam.edu.br">cgdg.cpa@ifam.edu.br</a>                                  |
| <b>Site de Instituição</b>          | <a href="http://www2.ifam.edu.br">http://www2.ifam.edu.br</a>                                   |
| <b>Gestor de Extensão do Campus</b> | Anndson Brelaz de Oliveira                                                                      |
| <b>Site do Campus</b>               | <a href="http://www2.ifam.edu.br/campus/parintins">http://www2.ifam.edu.br/campus/parintins</a> |

**2. APRESENTAÇÃO DO CURSO**

|                                     |                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nome do Curso</b>                |                                                                                                                                              |
| <b>Características do Curso FIC</b> | (x) Curso Formação Inicial<br>(Carga Horária igual ou superior a 160h)<br><br>( ) Curso Formação Continuada<br>(Carga Horária mínima de 40h) |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

|                                  |                                                                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | ( ) Curso de Aperfeiçoamento<br>(Carga Horária mínima de 180 h e inferior a 360h) |
| <b>Eixo Tecnológico</b>          | Produção Alimentícia                                                              |
| <b>Carga Horária Total</b>       | 200 horas                                                                         |
| <b>Número de Vagas por Turma</b> | 40                                                                                |
| <b>Escolaridade mínima</b>       | Ensino Fundamental I Completo                                                     |
| <b>Data Início e Término</b>     | 10/03 a 30/06/2025                                                                |
| <b>Dias da semana</b>            | Segunda, quarta e sexta-feira                                                     |
| <b>Horário</b>                   | 13:30 as 17:30 horas                                                              |
| <b>Forma de Ingresso</b>         | Seleção Pública                                                                   |
| <b>Turno</b>                     | Vespertino                                                                        |
| <b>Modalidade da Oferta</b>      | Presencial                                                                        |
| <b>Frequência de oferta</b>      | Única                                                                             |
| <b>Local das aulas</b>           | IFAM Campus Parintins e Comunidade do Remanso                                     |

### 3. INTRODUÇÃO

O IFAM campus Parintins, que integra o programa de expansão da Rede Federal de Educação profissional e tecnológica na região norte do país, cujos objetivos preveem a ampliação dos espaços de formação profissional e a elevação do nível de escolaridade de jovens e adultos com a finalidade de suprir, nesta região, a carência de profissionais atuantes na cadeia produtiva do setor primário.

O Brasil apresenta-se como uma potência mundial na produção de alimentos sejam eles de origem animal ou vegetal sendo que todo esse potencial só foi possível devido ao elevado nível de mecanização agrícola presente nos grandes centros produtores. A região do baixo Amazonas apresenta grande potencial para produção agropecuária em seus diversos ramos, mas apresenta como principal dificuldade o fato da baixa tecnologia empregada em seus sistemas produtivos utilizando como mecanismo de trabalho a mão-de-obra familiar com trabalhos braçais resultando, desta forma, em grande dificuldade de produção aliada ao baixo rendimento, uma vez que o homem como fonte



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

geradora de trabalho possui baixa eficiência. Com isso, o que se nota é o desestímulo de produtores com a atividade agropecuária pela baixa remuneração dos seus produtos.

O Município de Parintins-AM é um dos sete municípios que integram o Polo 11 -Territórios da Cidadania do Governo Federal, considerado a cidade polo é Parintins. O município apresenta grande potencial na produção agropecuária, entretanto apresenta dificuldades como a baixa tecnologia empregada nos sistemas produtivos que é comum à maioria dos municípios da região. As dificuldades para produzir e o baixo rendimento da pequena propriedade, que utiliza apenas a mão -de-obra familiar, fazem com que a zona rural da região seja pouco desenvolvida.

O aproveitamento do pescado e seus produtos e subprodutos com uso correto das técnicas e tecnologias disponíveis proporcionará às egressas um aumento de renda, agregando valor ao pescado, propiciando por consequência melhor qualidade de vida. A necessária a formação de recursos humanos qualificados para responder às questões operacionais, buscando melhoria nos processos produtivos, aproveitando todo potencial dos recursos pesqueiros aliada à capacitação técnica, possibilitará a formação de profissionais para atuar no beneficiamento do pescado, com postura ética e cidadã, comprometido com o desenvolvimento local e regional.

Esperamos que com a oferta do curso de Operador de Beneficiamento do Pescado haja um fortalecimento da atividade, possibilitando a geração de renda, e melhorando com isso a qualidade dos trabalhos desenvolvidos no setor pesqueiro do Município de Parintins e comunidades pesqueiras. Assim, o Instituto Federal do Amazonas, Campus Parintins, cumpre sua missão, oferecendo educação de qualidade e gratuita, aliada às mais modernas técnicas na área dos recursos pesqueiros e naturais, no sentido de contribuir com o desenvolvimento socioeconômico da região Amazônica.

**4. DIAGNÓSTICO DO TERRITÓRIO EM QUE O CURSO SERÁ DESENVOLVIDO**



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

Situado na localidade do Mocambo do Arari, área rural do município de Parintins, a comunidade Sagrada Família do Remanso está localizada à margem esquerda do rio Amazonas, com ecossistema de terra firme. O tempo de deslocamento até a cidade de Parintins está diretamente condicionado ao meio de transporte fluvial utilizado, podendo ocorrer em um lapso temporal de 03h a 08h de viagem.

O ciclo das águas também influencia na dinâmica do deslocamento, pois no período da vazante do rio não há como as embarcações chegarem ao porto da comunidade; a solução que se apresenta é as pessoas se deslocarem de canoa ou rabeta até às margens do rio Amazonas e lá apanharem o meio de transporte que os levará ao destino desejado.

O Remanso hoje é composto por cinquenta e quatro famílias cuja principal atividade produtiva é a pesca. No entanto, algumas famílias se dedicam também ao cultivo da mandioca, macaxeira e milho; produção de farinha de mandioca, piracuí (farinha de peixe) e na criação de aves de pequeno porte. A pesca artesanal compõe o modo de vida dos moradores do Remanso; toda a organização cotidiana é tecida com base na produção pesqueira, que por sua vez sofre influência direta da sazonalidade das águas. Praticada em regime de produção familiar, a pesca artesanal é a principal atividade produtiva desenvolvida na comunidade envolvendo todo o grupo doméstico.

Desde muito cedo as crianças já são inseridas na pesca, muitas vezes acompanhando os pais na pescaria. Há, também, algumas famílias que adotam procedimentos de beneficiamento e processamento da produção pesqueira e agrícola (farinha de peixe, farinha de mandioca, beiju) destinada à comercialização, caracterizando a pluriatividade agrícola.

Os trabalhos de Garcia (2007) sobre a educação nas famílias de pescadores apontam para uma “reprodução transgeracional do papel feminino na atividade pesqueira”, em que a mulher não é considerada trabalhadora da pesca, mas auxiliar do marido pescador. Essa afirmação difere da realidade por nós constatada no Remanso, que referenciada em trabalhos como de Scherer (2015) revela alteração no papel desempenhado pela mulher, pois assume sua condição de pescadora promovendo modificações no modelo por muito tempo reproduzido de que a pesca é uma atividade masculina, sendo, portanto, seu trabalho importante para a organização da produção pesqueira no âmbito do grupo familiar.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

A inserção da mulher na captura do pescado, e não como ajudante do marido, alterou também as relações sociais estabelecidas, pois quem por muito tempo foi vista apenas como ajudante e responsável pelos afazeres domésticos, na atualidade é reconhecida pelo poder público que a legitimou institucionalmente (SCHERER, 2013), pela comunidade, e entre elas mesmas. Por meio do Curso de Formação Continuada Operadora de Beneficiamento de Pescado, pretende-se beneficiar o grupo de mulheres pescadoras e ribeirinhas residentes na comunidade do Sagrada Família do Remanso, que enfrentam todas as dificuldades do trabalho da pesca na região amazônica. Esse grupo de mulheres, por vezes, não tem acesso ao mercado de trabalho formal, não recebe seguro defeso e sequer estão registradas como pescadoras, estando assim a margem dos seus direitos e em situação de vulnerabilidade social (IVS 0,523) como aponta o IPEA (2010).

Após a conclusão da ação de extensão, espera-se contribuir com a qualificação das pescadoras artesanais, melhorando suas práticas produtivas, permitindo que possam acessar novas formas de conservar, filetar e elaborar produtos à base de pescado que poderá agregar valor ao pescado, podendo ser fornecidos para comercialização em supermercados e peixarias locais, além de poderem ingressar no mercado formal, por exemplo em frigoríficos de pescado, ou quiçá estruturarem associações, cooperativas e empreendimentos com base na economia solidária.

A pesca artesanal compõe o modo de vida dos moradores do Remanso, toda a organização cotidiana é tecida com base na produção pesqueira, que por sua vez sofre influência direta da sazonalidade das águas. Praticada em regime de produção familiar, a pesca artesanal é a principal atividade produtiva desenvolvida na comunidade envolvendo todo o grupo doméstico. Desde muito cedo as crianças já são inseridas na pesca, muitas vezes acompanhando os pais na pescaria (CAVALCANTE, 2019).

Entretanto, muitos problemas relacionados aos perigos da atividade, falta de conhecimento sobre conservação do pescado e organização da atividade em associações e cooperativas, não permitem que o pescado possa obter o valor de mercado que realmente tem e, ainda, impede sua comercialização no mercado formal de produtos pesqueiros. Diante das dificuldades relatadas e da condição de vulnerabilidade social que se encontram as trabalhadoras da pesca artesanal, é que se vislumbrou a necessidade de repassar por meio do Curso de Formação Continuada Operador de Processamento de Pescado, ferramentas para que elas próprias possam ser agentes de melhoria de vida em



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

suas comunidades. Durante a formação as alunas receberão conhecimentos que possibilitam um melhor entendimento dos processos que envolvem o beneficiamento e a conservação do pescado desde sua captura até a distribuição para o consumidor final, possibilitando a caracterização e padronização dos produtos para que possam ser comercializados em peixarias e supermercados e a consequente valorização do pescado beneficiado. Além disso, receberão noções de segurança do trabalho, associativismo, cooperativismo e empreendedorismo, que poderá facilitar a organização da categoria para melhorias no comércio da produção.

## **5. JUSTIFICATIVA**

O Programa Mulheres Mil é iniciativa da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação (SETEC/MEC) e teve sua primeira oferta em caráter de piloto em 2007 em parceria com o Governo Canadense. Em 2011 o Programa foi reconhecido nacionalmente e teve oferta por meio do PRONATEC. Diante dos resultados positivos de ofertas anteriores, em 2013 o Ministério da Educação por meio da SETEC, institucionalizou o Programa Mulheres Mil por meio da Portaria nº 725, DE 13 de abril de 2023.

A proposta apresenta a metodologia Mulheres Mil - Sistema de Acesso, Permanência e Êxito, desenvolvida para acolher mulheres que se encontram em diversos contextos sociais de marginalização e vulnerabilidade social e incluí-las no processo educacional e no mundo do trabalho.

A cidade de Parintins, sede do município, localiza-se à margem direita do rio Amazonas, no sentido Atlântico, distando 420 km por via fluvial de Manaus, capital do estado. Com área territorial de 5.952Km<sup>2</sup>, município limita-se ao Norte com o município de Nhamundá, ao Sul com o de Barreirinha, já a Oeste o limite se estabelece com o município de Urucurituba, enquanto Juriti, no estado do Pará, estabelece limite a Leste (CAVALCANTE, 2019). Com cerca de 96.372 mil habitantes, de acordo com estimativas do Censo IBGE (2022), é considerado o segundo município mais populoso do Amazonas e quinto quando destacado o setor agropecuário, além de ser reconhecido mundialmente pelo Festival Folclórico de Parintins. Ainda de acordo com o IBGE (2022), o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do município é de 0,658 considerado médio. Em termos de comparação Manaus tem IDH 0,737 e Brasília 0,824.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

A economia de Parintins está voltada ao turismo, comércio, agropecuária, pesca, extrativismo e indústria. A cidade, além do turismo e serviços, tem na atividade rural um componente importante para a economia local. A zona rural do município é formada por 192 comunidades (SEMPA, 2012) e, de acordo com Cavalcante (2019), as atividades econômicas concentram-se na agropecuária, agricultura e pesca, desenvolvidas geralmente em regime de economia familiar.

Nesse sentido, há duas comunidades que se destacam por praticarem uma modalidade de pesca singular na região, a pesca artesanal. A Comunidade Sagrada Família do Remanso no município de Parintins-AM tem como principal atividade econômica a pesca artesanal com foco na pesca de bagres.

A pesca artesanal exige uma gama de conhecimentos por parte daqueles que a praticam. São conhecimentos assentados na tradição, repassados de pai para filho por meio da prática diária “através da ampliação e agudeza de um saber sensível, de uma estética pesqueira, cujo contato direto com a natureza aquática exige isso enquanto condição insuprimível do viver nas (e das) águas” (RAMALHO, 2011, p. 316).

Embora as mulheres pescadoras realizem todo o trabalho no processo da pesca, até pouco tempo atrás a maioria não possuía o RGP (Registro de pescador) e nem tinha acesso ao PSDPA (Seguro defeso), vivendo à margem dos seus direitos, situação que tem melhorado. Entretanto, os dados divulgados pelo IPEA (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada), demonstram uma realidade que precisa ser mudada, onde mulheres do Município de Parintins-AM tem o IVS (Índice de Vulnerabilidade Social) muito alto na faixa acima de 0,500 (0,523) quando separado o recorte renda e trabalho (IPEA, 2010).

O IFAM- Campus Parintins, conta com profissionais da educação de diversas áreas das ciências agrárias e humanas, oferecendo regularmente o Curso Técnico Subsequente em Recursos Pesqueiros, que conta com a infraestrutura básica de suporte a aulas teóricas e práticas, portanto apto a oferecer uma gama de especialidades na área de recursos pesqueiros. Assim sendo, essa proposta busca oferecer para mulheres pescadoras da comunidade Sagrada Família do Remanso, o Curso de Formação Continuada Operadora de Beneficiamento de Pescado, do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, com Carga Horária de 200 horas e Escolaridade Mínima Ensino Fundamental.

O curso pretende dar às egressas noções básicas de segurança do trabalho, empreendedorismo, boas práticas de manipulação e técnicas adequadas para o



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

processamento e beneficiamento do pescado. Assim possibilitando melhorias nas atividades que já exercem e opções para novas fontes de renda oriundas da pesca.

## **6. OBJETIVOS DO CURSO**

### **6.1. OBJETIVO GERAL**

- O curso tem por objetivo apresentar, proporcionar aos discentes conhecimentos sobre tecnologia de pescados e seus derivados, assim como a industrialização de produtos e utilização de subprodutos da indústria pesqueira, aplicando os fundamentos da tecnologia no manuseio, beneficiamento, armazenamento e conservação do pescado. Ao final do curso o aluno deverá ser capaz de aplicar esses conhecimentos em uma planta de beneficiamento do pescado considerando os fatores socioeconômicos indispensáveis para o sucesso da atividade.

### **6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Oportunizar aos participantes conhecer as teorias e práticas da elaboração de produtos derivados da pesca aplicando os conceitos de controle de qualidade na indústria de pesca e beneficiamento do pescado;
- Conhecer os produtos pesqueiros e suas transformações tecnológicas;
- Identificar as etapas, fluxo e processos de beneficiamento de produtos do pescado;
- Praticar métodos e técnicas de beneficiamento do pescado;
- Elaborar produtos à base de carne de pescado;
- Conhecer as boas práticas no beneficiamento do pescado.

## **7. PÚBLICO-ALVO**

O Programa Mulheres Mil tem como objetivo atender mulheres a partir de 16 anos, prioritariamente, em situação de vulnerabilidade social e econômica, em contexto de pobreza e extrema pobreza; baixo grau de escolarização ou nenhuma escolarização; responsáveis pelo cuidados das/os filhas/os e ou familiares; pelos cuidados da casa; vítimas de violência; observando as questões de desigualdade racial e étnica; de orientação sexual e identidade de gênero; geracional; de deficiência; de classe social etc.

Importante ainda destacar mulheres que vivem em comunidades de risco ou pertencentes a Povos e Comunidades Tradicionais (PCTs), agricultoras, quilombolas, indígenas, ribeirinhas. Grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição.

A proposta tem como objetivo atender as mulheres pescadoras e esposas de pescadores, que vivem na Comunidade do Remanso, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição.

## **METODOLOGIA**

O curso será desenvolvido utilizando a metodologia de Acesso, Permanência e Êxito. No âmbito do Programa, o acesso está intrinsecamente relacionado à criação de condições para que as mulheres em situação de vulnerabilidade possam acessar os cursos ofertados. Portanto, relaciona-se com a garantia do direito ao acesso à escolaridade, ao conhecimento, à tecnologia e à inovação gerados pela sociedade.

Tendo como base os princípios pedagógicos da dialogicidade, problematização, igualdade e empoderamento, o acesso à instituição passa a ser concebido como um instrumento de inclusão, promotor de permanência no ambiente escolar, com êxito e sustentabilidade, dada a mudança de concepção de acesso seletivo para um acesso inclusivo e afirmativo (BRASIL, 2023, p. 18)

Assim, o acesso relaciona-se com a identificação de saberes da experiência, por isso a necessidade de aproximação com os territórios. Para isso, foi realizado, antes da elaboração deste PPC um diagnóstico dos territórios em que as mulheres estão inseridas, a fim de reconhecer as características de cada território e assim definir com as mulheres a oferta do curso.

Além do diagnóstico dos territórios é importante identificar os saberes e experiências em nível individual e coletivo. Para isso será utilizado o instrumento pedagógico **Mapa da Vida**.

O Mapa da Vida é um processo que coloca em perspectiva duas dimensões: a coletiva e a individual com o objetivo de potencializar o sujeito como autor e protagonista da história da sua vida e de seu grupo, visando criar oportunidade e ambiente para a troca de experiências de vida, para que elas possam ser compartilhadas e então devidamente registradas, validadas e valorizadas (BRASIL, 2023, p. 23)



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

Assim, o mapa da vida é uma ferramenta de diálogo com o território e com as mulheres. Por meio do mapa da vida serão identificadas necessidades coletivas que apontam a necessidade de possíveis parcerias, organização institucional, etc.

O mapa de vida como elemento individual oportuniza as mulheres narrarem suas trajetórias pessoais e reconhecerem saberes já construídos.

Segundo o Guia Metodológico do Programa Mulheres Mil (BRASIL, 2023), algumas perguntas podem ser utilizadas na realização da dinâmica do Mapa da Vida:

- Quais os principais fatos de sua vida?
- Quais são as pessoas significativas?
- Quais foram as rupturas e por que aconteceram?
- Quais foram as lutas e condições de existência dos seus antepassados?
- Quais saberes foram transmitidos por eles para você?
- Que valores orientam a sua vida?
- Quais e como foram suas experiências na escola?
- Quais são suas experiências no mundo do trabalho?
- Quais os seus sonhos?

No curso em questão o Mapa da Vida será aplicado no início do curso e deverá ter a participação de todos os professores e equipe multidisciplinar que atuará junto com as mulheres. Ressalta-se a importância dessa atividade ser realizada em espaços acolhedores e contar com a participação de psicólogos e assistentes sociais. Para desenvolvê-la, pode-se fazer uso de diferentes instrumentos: fotografias, colagens, recortes de revistas, mapas, escritas de texto etc. Após a feitura do Mapa da Vida, deve-se estimular o grupo para compartilhá-lo entre elas. Para o processo de formação, é o momento em que a equipe multidisciplinar adentra as histórias individuais, devendo identificar temas importantes para serem incluídos no Curso, bem como os saberes e expectativas das mulheres em relação à qualificação profissional.

O mapa da vida também será utilizado como ferramenta pedagógica durante o curso. “No que concerne à qualificação profissional, o Mapa da Vida pode ser aplicado para identificar as experiências prévias de trabalho e as possibilidades de articulação com uma determinada área de trabalho e ou geração de renda” (BRASIL, 2023, p 25).

São sugestões de dinâmicas a serem realizadas:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

- Roda de conversa: Promover discussões em grupo sobre as dificuldades nos processos de aprendizagem e as demandas de conteúdos e debates. Incentivar as alunas a compartilharem suas experiências e reflexões, permitindo a identificação coletiva das dificuldades e a busca por soluções conjuntas.

- Avaliação coletiva: Momentos de avaliação coletiva das disciplinas, em que as alunas possam refletir sobre o que aprenderam e a importância do conteúdo para suas vidas. Incentive-as a compartilhar seus pontos de vista, sugestões de temas complementares e a expressarem suas expectativas em relação à qualificação profissional.

- Atividades práticas: Desenvolver atividades práticas que permitam a aplicação dos conhecimentos adquiridos, buscando conectar o conteúdo à realidade das alunas. Incentive-as a compartilharem suas experiências e a discutirem como o aprendizado pode ser aplicado em suas vidas pessoais e profissionais.

- Trabalho em grupo: Estimular a formação de grupos de estudo entre as alunas, incentivando a troca de conhecimentos e a colaboração mútua. Dessa forma é possível fortalecer os laços entre as mulheres, permitindo que elas se apoiem e compartilhem suas vivências durante o processo de aprendizagem.

As ações de permanência integram a concepção inclusiva que promove a criação de um espaço de formação seguro, acolhedor, colaborativo e estimulante, com ênfase na valorização do sujeito, dos seus saberes e de trajetórias de vida. Assim para a permanência das alunas serão propostos diversas atividades práticas em laboratórios e auxílio com o transporte até o campus.

As ações de êxito são aquelas que têm como foco o cumprimento do objeto do programa/curso. No âmbito do curso, buscaremos principalmente o êxito pedagógico e o êxito profissional. O êxito pedagógico está relacionado aos resultados (objeto do programa) alcançados e impactos (não é objeto do programa) ao final das atividades pedagógicas do programa, ou seja, ao final da formação ofertada. Para identificar se houve ou não êxito pedagógico, pode-se utilizar perguntas-chave e procurar as respectivas respostas, segue abaixo alguns exemplos: estamos no final do curso, e então, as mulheres matriculadas nessa turma estão aptas à aprovação e certificação do curso? as mulheres matriculadas nessa turma, encaminhadas para processo de alfabetização, continuam ou terminaram a alfabetização? As mulheres matriculadas nessa turma, foram orientadas quanto às possibilidades de verticalização, verticalizaram? filhos, sobrinhos, netos e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

outros familiares / parentes das mulheres matriculadas nessa turma acessaram algum curso da instituição ofertante?

O êxito profissional diz respeito aos resultados profissionais, ou seja, empregabilidade e geração de renda, alcançados pelas mulheres atendidas e que foram originados a partir (ou por meio) dos processos pedagógicos-institucionais realizados no decorrer das atividades do curso. Algumas perguntas poderão orientar a avaliação do êxito profissional: Estamos no final do curso, e então, as mulheres matriculadas nessa turma conseguiram emprego para atuar como profissional do curso em questão? Estamos no final do curso, e então, as mulheres matriculadas nessa turma conseguiram gerar renda como empreendedoras individuais e utilizando as técnicas aprendidas no curso? Estamos no final do curso, e então, as mulheres matriculadas nessa turma conseguiram gerar renda como empreendimento coletivo (grupo informal, associativismo, cooperativismo e/ou economia solidária) e utilizando as técnicas aprendidas no curso?

Sobre a organização do curso terá três encontros semanais, com horários compatíveis às atividades das alunas, com aulas teóricas e práticas, além de atividades culturais a serem discutidas com a equipe.

O curso será dividido em dois núcleos, sendo um núcleo de disciplinas comuns e outro de disciplinas específicas. **O Núcleo Comum** configura-se como espaço de trabalho para temas transversais em todos os componentes curriculares dos cursos. Serão temas do Núcleo Comum:

- Cidadania, Educação para as Relações de Gênero, Educação para as Relações Étnico-Raciais e Direitos da Mulher;

- Educação Socioambiental, Saúde da Mulher, Segurança Alimentar e Nutricional;

- Expressão Corporal, Verbal e Artística

*Recomposição de Conteúdos Básicos:*

- Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso

- Matemática Aplicada à qualificação profissional ofertada e Noções de Educação Financeira

- Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania, para Empregabilidade e para Geração de Renda



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ**

---

O **Núcleo de Qualificação Profissional** abrangerá a Formação Profissional e Tecnológica; Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária e Direitos e Deveres da Trabalhadora.

**8. REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO**

A Candidata à vaga no curso de Operador de Beneficiamento de Pescado deve possuir no mínimo o Ensino Fundamental I (1º a 5º) - Completo e, no ato da matrícula, ter idade igual ou superior a 18 anos e ter experiência profissional como pescadora. O acesso ao curso FIC dar-se-á a partir de seleção através de edital específico.

**9. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO**

- Realiza manejo pós-captura, processamento e conservação do pescado;
- Esteriliza instalações e equipamentos na indústria do pescado;
- Seleciona e processa o pescado como matéria-prima;
- Observa as boas práticas de fabricação nas etapas de processamento;
- Realiza processos de filetagem e cortes de pescado, congelamento, embalagem e armazenamento; e
- Observa as normas de segurança do trabalho. Saber trabalhar em equipe;
- Ter iniciativa, criatividade e responsabilidade.

**10. MATRIZ CURRICULAR**

| Núcleo | COMPONENTE CURRICULAR                   | CARGA HORÁRIA |
|--------|-----------------------------------------|---------------|
| COMUM  | Cidadania, Educação para as Relações de | 4h            |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ**

|                                  |                                                                                                                                  |                  |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|                                  | Gênero, Educação para as Relações Étnico-Raciais e Direitos da Mulheres                                                          |                  |
|                                  | Educação Socioambiental, Saúde da Mulher, Segurança Alimentar e Nutricional                                                      | 4h               |
|                                  | Expressão Corporal, Verbal e Artística                                                                                           | 4h               |
|                                  | Recomposição de Conteúdos Básicos:<br>- Leitura e Produção de Texto aplicados ao Curso                                           | 20h              |
|                                  | Recomposição de Conteúdos Básicos:<br>- Matemática Aplicada à qualificação profissional ofertada e Noções de Educação Financeira | 20h              |
|                                  | Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania, para Empregabilidade e para Geração de Renda                             | 8h               |
| <b>QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL</b> | Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária                                                                  | 8h               |
|                                  | Importância da tecnologia do pescado                                                                                             | 20h              |
|                                  | Boas práticas na manipulação de alimentos                                                                                        | 20h              |
|                                  | Técnicas de Beneficiamento do Pescado                                                                                            | 46h              |
|                                  | Elaboração de Produtos e Subprodutos de Pescado                                                                                  | 46h              |
|                                  | <b>TOTAL DO CURSO</b>                                                                                                            | <b>200 horas</b> |

**11. EMENTAS**

| <b>COMPONENTE CURRICULAR</b>                                                                                    | <b>CARGA HORÁRIA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Cidadania, Educação para as Relações de Gênero, Educação para as Relações Étnico-Raciais e Direitos da Mulheres | 4 horas              |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                |                      |
| Desenvolver conceitos básicos de cidadania, gênero, relações étnico raciais e direitos da mulher.               |                      |
| Observação: esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.                     |                      |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ**

**EMENTA:**

Esta disciplina aborda os fundamentos da cidadania e os direitos das mulheres, com enfoque nas relações de gênero e étnico-raciais. Explora conceitos-chave de cidadania, igualdade de direitos, e participação social, bem como o papel das mulheres na sociedade. Discute as diferentes formas de discriminação e violência de gênero e racial, com ênfase na interseccionalidade e nos desafios enfrentados por mulheres em situação de vulnerabilidade social. Promove a compreensão crítica sobre os direitos humanos, os direitos das mulheres e a legislação específica de proteção e garantia de direitos. A disciplina visa capacitar as participantes a reconhecerem e reivindicarem seus direitos, fortalecendo sua autonomia e empoderamento.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Conceitos de Cidadania: Definição, direitos e deveres, participação social e política.
- Educação para as Relações de Gênero: Compreensão das desigualdades de gênero, papel social da mulher, feminismos e o combate à violência de gênero.
- Educação para as Relações Étnico-Raciais: Racismo, discriminação racial, e a importância da valorização das identidades étnico-raciais.
- Direitos das Mulheres: História dos direitos das mulheres, principais marcos legais e a aplicação prática no dia a dia.
- Empoderamento e Autonomia: Estratégias de fortalecimento pessoal e coletivo para a promoção da igualdade de gênero e raça.
- Legislação e Políticas Públicas: Leis de proteção e promoção dos direitos das mulheres e minorias étnico-raciais, com enfoque em políticas públicas voltadas para mulheres em situação de vulnerabilidade.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BARSTED, Leila; Hermann, Jacqueline (2001). **As Mulheres e os Direitos Humanos**. Rio de Janeiro: CEPIA.

CEPIA. BLAY, Eva Alterman. **A violência de gênero no âmbito familiar e suas repercussões na relação de trabalho**. Goiânia: Eva Alterman Blay, 2005.

**COMPONENTE CURRICULAR**

Educação Socioambiental, Saúde da Mulher, Segurança Alimentar e

**CARGA HORÁRIA**

4 horas



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Nutricional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| <p>Capacitar as participantes para compreender e aplicar conceitos de educação socioambiental, saúde da mulher e segurança alimentar e nutricional em suas vidas diárias, promovendo práticas sustentáveis, hábitos saudáveis e o fortalecimento da autonomia para a melhoria da qualidade de vida.</p> <p>Observação: esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <p>Esta disciplina aborda a intersecção entre questões socioambientais, saúde da mulher e segurança alimentar e nutricional. Explora a relação entre meio ambiente, alimentação saudável e os direitos à saúde, com foco na promoção de práticas sustentáveis e na prevenção de doenças. Discute a importância do acesso a alimentos seguros e nutritivos como um direito básico e analisa os desafios enfrentados pelas mulheres em situação de vulnerabilidade social para garantir esses direitos. A disciplina promove o conhecimento sobre a saúde integral da mulher, desde a prevenção até o autocuidado, e destaca o papel das práticas alimentares saudáveis e sustentáveis para a melhoria da qualidade de vida.</p>                 |  |
| <b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Noções básicas e tipos riscos de biossegurança.</li><li>- Planejamento familiar - Política Nacional de Atenção Integral à Mulher. Gravidez, métodos contraceptivos, infertilidade. Noções da anatomia e funcionamento do corpo feminino. Ciclo menstrual. Climatério e menopausa. Principais patologias (Endometriose; Adenomiose, Miomatose uterinas; Aderências pélvicas; Ovário Policístico, etc.). Prevenção do câncer de mama, do colo uterino.</li><li>- Orientação às educandas na busca das redes de atendimento da mulher contemporânea. Bem-estar físico e emocional da mulher.</li><li>- Segurança Alimentar e Nutricional: Alimentação saudável e direito à segurança alimentar.</li></ul> |  |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| <p>BORGES, Lúcio Campos. <b>Vulnerabilidades em saúde</b>: um estudo de caso LGBT sobre a aplicação clandestina de silicone líquido industrial. 2019. 94 f. Dissertação</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ**

(Mestrado em Promoção da Saúde), Universidade de Franca, Franca/SP, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2e.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2e.pdf). Acesso em: 15/08/2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Controle dos cânceres do colo do útero e da mama**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/control\\_canceres\\_colo\\_uterio\\_2013.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/control_canceres_colo_uterio_2013.pdf). Acesso em: 15/08/2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. **Política Nacional de Saúde Integral de Lésbicas, Gays, Bissexuais, Travestis e Transexuais**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_saude\\_lesbicas\\_gays.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_saude_lesbicas_gays.pdf). Acesso em: 15/08/2023.

COSTA, Ana Maria; GUILHEM, Dirce; SILVER, Lynn Dee. **Planejamento familiar**: a autonomia das mulheres sobre a questão. Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil. Recife, v. 6, n. 1, p. 75-84, jan./mar. 2006.

ESPOSITO, Ana Paula Gomes; KAHHALE, Edna Maria Peters. **Profissionais do sexo**: sentidos produzidos no cotidiano de trabalho e aspectos relacionados ao HIV. Psicologia: reflexão e crítica, v. 19, p. 329-339, 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/prc/a/4YJ3bHg8Y6xBgyw76b9hkTp/?lang=pt>. Acesso em: 15/08/2023.

| COMPONENTE CURRICULAR                                                                                                                                         | CARGA HORÁRIA |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Expressão Corporal, Verbal e Artística                                                                                                                        | 4 horas       |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                                                              |               |
| Abordar técnicas e dicas para falar em público.                                                                                                               |               |
| Observação: esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.                                                                   |               |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                 |               |
| A disciplina aborda as diferentes formas de expressão corporal, verbal e artística como ferramentas de autoconhecimento, comunicação e empoderamento. Explora |               |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

técnicas de expressão corporal que promovem o bem-estar e a consciência do corpo, além de práticas verbais que aprimoram a comunicação assertiva e eficaz. Inclui atividades artísticas que estimulam a criatividade, a sensibilidade e a expressão de sentimentos e ideias. A disciplina busca fortalecer a confiança, a autoestima e a capacidade de se expressar livremente, respeitando as próprias emoções e experiências, promovendo o desenvolvimento pessoal e a interação social.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Expressão Corporal: Técnicas de consciência corporal e movimento.
- Expressão Verbal: Comunicação assertiva e expressão oral. Técnicas e dicas para falar em público. Clareza e confiança na comunicação. Organização de ideias e preparo para uma apresentação ou demonstração.
- Expressão Artística: Atividades criativas e artísticas para auto expressão. Comunicação verbal e não verbal.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

POLITO, Reinaldo. **Superdicas Para Falar Bem em Conversas e Apresentações**. São José dos Campos: Benvirá, 2018.

WEIL, Pierre. **O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal**. 75. ed. Petrópolis: Vozes, 2023.

GALLO, Carmine. TED: **Falar, convencer, emocionar**. São José dos Campos: Benvirá, 2013

| <b>COMPONENTE CURRICULAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>CARGA HORÁRIA</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 20 horas             |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                      |
| Aprimorar habilidades de leitura e produção de textos aplicados à área formação profissional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |
| A disciplina visa desenvolver e aprimorar as habilidades de leitura e produção de textos, com foco na aplicabilidade para a área de formação profissional. Aborda técnicas de compreensão e interpretação de diferentes tipos de textos, além de estratégias de escrita para elaboração de textos claros, coerentes e adequados ao contexto profissional. Inclui práticas de leitura crítica, identificação de informações relevantes e produção de textos diversos, como relatórios, resumos, e-mails |                      |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ**

profissionais, entre outros. A disciplina enfatiza a importância da comunicação escrita eficaz para o desenvolvimento profissional e a interação no ambiente de trabalho.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Leitura e Compreensão de Textos: Técnicas de leitura crítica e identificação de informações-chave.
- Produção de Textos: Estrutura e elaboração de textos profissionais, como relatórios e resumos.
- Escrita Formal e Adequação ao Contexto: Normas de escrita formal, clareza e coerência.
- Comunicação Escrita no Ambiente Profissional: Redação de e-mails, comunicações internas e documentos profissionais.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DELL'ISOLA, Regina Lúcia Péret. **Leitura: inferências e contexto sócio-cultural**. Belo Horizonte: Formato, 2001.

FIORIN, José Luiz & Savioli, Francisco Platão. **Para Entender o Texto: Leitura e Redação**. São Paulo. Ed. Ática, 1997.

FREIRE, Paulo. **A importância do Ato de Ler**. São Paulo: Cortez, 2001.

INFANTE, Ulisses. **Do Texto ao Texto: Curso Prático de Leitura e Redação**. São Paulo: Scipione, 1996.

MARTINS, Dileta Silveira. **Português Instrumental**. 25ª ed. São Paulo: Atlas, 2004.

MARTINS, Luciano. **Escrever com criatividade**. São Paulo: Contexto, 2000.

| <b>COMPONENTE CURRICULAR</b>                                                                                                                                          | <b>CARGA HORÁRIA</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Matemática aplicada à qualificação profissional ofertada e Noções de Educação Financeira                                                                              | 20 horas             |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                                                                      |                      |
| Desenvolver competências que permitam o uso da matemática e do conhecimento financeiro para a tomada de decisões informadas e o alcance de maior autonomia econômica. |                      |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ**

### **EMENTA**

Esta disciplina visa capacitar as participantes a aplicar conceitos matemáticos básicos no contexto de sua qualificação profissional, além de introduzir noções fundamentais de educação financeira para o gerenciamento eficaz das finanças pessoais. Aborda operações matemáticas aplicadas ao dia a dia profissional, como cálculo de porcentagens, proporções e medidas. Em educação financeira, a disciplina foca no planejamento financeiro, controle de orçamento, e a importância da poupança e do consumo consciente.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Matemática Aplicada à Qualificação Profissional: Operações básicas e aplicações no contexto profissional. Cálculo de porcentagens, proporções e medidas. Resolução de problemas práticos ligados à área profissional.
- Educação Financeira: Noções de planejamento e controle financeiro. Elaboração de orçamento pessoal e familiar. Consumo consciente, poupança e investimentos básicos.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CASTANHEIRA, Nelson P. **Noções básicas de matemática comercial e financeira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 4ª edição. 2012

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática**: contexto & aplicações. São Paulo: Editora Ática, 2011, volume único.

| <b>COMPONENTE CURRICULAR</b>                                                                          | <b>CARGA HORÁRIA</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania, para Empregabilidade e para Geração de Renda. | 8 horas              |

### **OBJETIVOS**

Aprimorar habilidades relacionadas à inclusão digital e exercício da cidadania.

### **EMENTA**

Esta disciplina tem como objetivo capacitar as participantes para o uso de ferramentas digitais como meio de exercício da cidadania, aumento da empregabilidade e geração de renda. Aborda os fundamentos da inclusão digital, com foco em habilidades práticas para o uso de tecnologias e internet de forma segura e produtiva. Inclui o aprendizado de ferramentas básicas de informática, navegação na internet, uso de redes sociais, e-commerce e outras plataformas



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

digitais que possam ser aplicadas ao mercado de trabalho e empreendedorismo. A disciplina também enfatiza a importância da cidadania digital e da segurança online.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Uso de smartphone e suas aplicações básicas.
- Criação e utilização de e-mail.
- Criação e utilização da conta Gov.br.
- Utilização das redes sociais e das ferramentas básicas de busca e de pesquisa.
- Noções introdutórias de segurança digital e proteção de dados.
- Abertura de Conta e sua utilização em aplicativos de bancos.
- Como fazer uma pesquisa na internet e verificar se uma informação é verdadeira ou falsa.
- Empregabilidade e Geração de Renda: Uso de plataformas digitais para busca de emprego e qualificação profissional. Introdução ao e-commerce e redes sociais para negócios. Ferramentas digitais para o empreendedorismo e geração de renda.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BRASIL. Gov.br - **Garantindo a sua identificação nos serviços digitais do governo.** Disponível em: <https://www.gov.br/governodigital/pt-br/conta-gov-br/conta-gov-br/>. Último acesso em 13/08/23.

CFEMEA. **Guia Prática de Estratégias e Táticas para a Segurança Digital Feminista.** 2017. Disponível em: [https://www.marialab.org/wpcontent/uploads/2020/09/guia\\_pratica\\_estrategias\\_taticas\\_seguranca\\_digital\\_feminista.pdf](https://www.marialab.org/wpcontent/uploads/2020/09/guia_pratica_estrategias_taticas_seguranca_digital_feminista.pdf). Último acesso em 04/08/23.

PEREIRA, Ana M. de O.; TEIXEIRA, Adriano C.; TRENTIN, Antônio S. (org). **Inclusão Digital: tecnologias e metodologias.** Passo Fundo: Ed. UPF; Salvador: Ed. UFBA, 2013.

LEVINE, John R.; YOUNG, Margaret L. **Internet para Leigos.** Rio de Janeiro: Alta Books, 2016

| <b>COMPONENTE CURRICULAR</b>                                                     | <b>CARGA HORÁRIA</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária                  | 8 horas              |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                 |                      |
| Conhecer noções básicas de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária |                      |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

### **EMENTA**

Introdução ao Empreendedorismo. Economia solidária. Tipos de associativismo.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Introdução ao Empreendedorismo.
- Economia solidária: conceitos e aplicação no desenvolvimento econômico social do país.
- Tipos de associativismo: cooperativa, associação, rede de empresa, consórcio de empresas e central de negócios.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo:** dando asas ao espírito empreendedor. 4.ed. Barueri: Manole, 2012.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo:** transformando ideias em negócios. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

SINGER, Paulo. **Introdução à Economia Solidária.** Fundação Perseu Abramo. São Paulo: 2002.

RAZZOLINI FILHO, Edelvino. **Empreendedorismo:** dicas e planos de negócios para o séc. XXI. Curitiba: Ibplex, 2010.

EVELLE, Monique. **Empreendedorismo Feminino:** Olhar Estratégico sem Romantismo. Rio de Janeiro, Memória Visual, 2019.

| <b>COMPONENTE CURRICULAR</b>                                                                                                                | <b>CARGA HORÁRIA</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Importância da tecnologia do pescado                                                                                                        | 16 horas             |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                                            |                      |
| Compreender como o pescado é importante na alimentação humana e como ocorreu sua modernização como produto por meio das tecnologias atuais. |                      |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                               |                      |
| O peado como alimento. A importância de agregar valor aos produtos à base de pescado; Evolução das técnicas de beneficiamento do pescado.   |                      |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

O pescado com alimento e suas características;  
Produtos de pescado e valor agregado;  
O beneficiamento do pescado e a evolução das tecnologias.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Furlan, E.; Galvão, J.; Maciel, E.; Matthiensen, A.; Oetterer, M.; Silva, L.; Sucasas, L. 2014. Qualidade e Processamento de Pescado. Rio de Janeiro: 1ª ed. Editora Elsevier LTDA.  
Gonçalves, A. A. 2011. Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: 1ª ed. Editora Atheneu. 637 p.  
Ogawa, M.; Maia, E.L. 1999. Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado. Vol. 1. Livraria Varela, São Paulo, 430p.

**COMPONENTE CURRICULAR**

Boas práticas na manipulação de alimentos

**CARGA HORÁRIA**

16 horas

**OBJETIVOS**

Conhecer os perigos e microrganismos que afetam os alimentos e os procedimentos para obtenção de alimento seguro, bem como regras de armazenamento e conservação.

**EMENTA**

Tipos de perigos que afetam os alimentos. Microrganismos que podem causar doenças ao ingerir alimentos. Sistemas BPF e APPCC. regras de armazenamento e conservação de alimentos.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Perigos nos alimentos;  
Principais microrganismos presentes nos alimentos de origem animal;  
Boas práticas de fabricação e sistema APPCC;  
Avaliação sensorial dos alimentos;  
Armazenamento e conservação de alimentos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

Gonçalves, A. A. 2011. Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: 1ª ed. Editora Atheneu. 637 p.  
Ogawa, M.; Maia, E.L. 1999. Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado. Vol. 1. Livraria Varela, São Paulo, 430p.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

SEBRAE. Guia para Elaboração do Plano APPC. 2013. Série Qualidade e Segurança Alimentar. Brasília: 2ª ed. 295 p.

| COMPONENTE CURRICULAR                                                                                                                                                                                                              | CARGA HORÁRIA |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Técnicas de Beneficiamento do Pescado                                                                                                                                                                                              | 50 horas      |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                                                                                                                                   |               |
| Adquirir habilidade no beneficiamento do pescado e conhecer as técnicas de beneficiamento do pescado.                                                                                                                              |               |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                      |               |
| Abate; Descamação; Descabeçamento; Evisceração e esfolia; Filetamento e cortes; Retirada de espinhas.                                                                                                                              |               |
| <b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>                                                                                                                                                                                                       |               |
| Técnicas de captura e abate;<br>Descamação manual e mecânica;<br>Descabeçamento manual e mecânico;<br>Evisceração manual e mecânico;<br>Esfolia e filetamento;<br>Tipos de cortes em pescados;<br>Técnica de retirada de espinhas. |               |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                         |               |
| Furlan, E.; Galvão, J.; Maciel, E.; Matthiensen, A.; Oetterer, M.; Silva, L.; Sucasas, L. 2014.                                                                                                                                    |               |
| Qualidade e Processamento de Pescado. Rio de Janeiro: 1ª ed. Editora Elsevier LTDA.                                                                                                                                                |               |
| Gonçalves, A. A. 2011. Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: 1ª ed. Editora Atheneu. 637 p.                                                                                               |               |
| Ogawa, M.; Maia, E.L. 1999. Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado. Vol. 1.                                                                                                                                              |               |
| Livraria Varela, São Paulo, 430p.                                                                                                                                                                                                  |               |



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ**

| <b>COMPONENTE CURRICULAR</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>CARGA HORÁRIA</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Elaboração de Produtos e Subprodutos de Pescado                                                                                                                                                                                                                          | 50 horas             |
| <b>OBJETIVOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                         |                      |
| Apreender as tecnologias aplicadas na conservação e elaboração de produtos de pescado, bem como técnicas para o aproveitamento de resíduos do processamento.                                                                                                             |                      |
| <b>EMENTA</b>                                                                                                                                                                                                                                                            |                      |
| Salga e secagem, defumação de peixes, fermentação de pescado, tecnologia da CMS, patê de pescado, biscoito de pescado, e ensilado de pescado.                                                                                                                            |                      |
| <b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>                                                                                                                                                                                                                                             |                      |
| Elaboração de salga seca e úmida;<br>Defumação de pescado;<br>Elaboração de marinado de pescado;<br>Elaboração de biscoito de peixe;<br>Elaboração de patê de pescado;<br>Elaboração de fishburger e salsicha de pescado;<br>Obtenção de silagem de resíduos de pescado. |                      |
| <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>                                                                                                                                                                                                                                               |                      |
| Furlan, E.; Galvão, J.; Maciel, E.; Matthiensen, A.; Oetterer, M.; Silva, L.; Sucasas, L. 2014. Qualidade e Processamento de Pescado. Rio de Janeiro: 1ª ed. Editora Elsevier LTDA.                                                                                      |                      |
| Gonçalves, A. A. 2011. Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: 1ª ed. Editora Atheneu. 637 p.                                                                                                                                     |                      |
| Ogawa, M.; Maia, E.L. 1999. Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado. Vol. 1. Livraria Varela, São Paulo, 430p.                                                                                                                                                  |                      |

## 12. AVALIAÇÃO

No tocante à avaliação e aproveitamento, conforme ressalta o art. 34º da Resolução n.º 6/2012 – CNE/CEB, a “avaliação da aprendizagem dos estudantes visa à sua progressão para o alcance do perfil profissional de conclusão, sendo contínua e



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais provas finais”.

Nessa linha de orientação acerca da avaliação, a Resolução n.º 94/2015 - CONSUP/IFAM, em seu art. 133, assinala que a “avaliação dos aspectos qualitativos compreende o diagnóstico e a orientação e reorientação do processo ensino e aprendizagem, visando ao aprofundamento dos conhecimentos, à aquisição e desenvolvimento de habilidades e atitudes pelos discentes e à ressignificação do trabalho pedagógico”.

**A avaliação do rendimento acadêmico deve ser feita de forma global do curso.** Cada professor atribuirá nota por componente curricular/disciplina, abrangendo simultaneamente os aspectos de frequência e de aproveitamento de conhecimentos, levando em consideração o que preconiza o parágrafo primeiro do art. 37 da LDB/1996, o qual ressalta que os sistemas de ensino assegurarão oportunidades educacionais apropriadas, considerando as características, interesses e condições de vida e de trabalho dos jovens e adultos que não concluíram os estudos na idade regular.

Numa perspectiva de avaliação formativa dentro de um universo onde o público-alvo é composto de estudantes com histórico de interrupções na trajetória escolar, dentre tantas outras interrupções de cunho social, cultural e econômico, considerar as condições de vida e de trabalho diz respeito ao reconhecimento dos itinerários que abrangem este público

Para tanto, faz-se necessário que a avaliação atrelada à formação como um processo de humanização agregue as dimensões que continuem o ser humano em sua integralidade, como salienta Arroio (2017), parar o processo de formação escolar não significa parar o processo de formação nas vivências do trabalho.

Nesse sentido, assumida como um processo contínuo e cumulativo de aprendizagem, a avaliação no Curso FIC de Operadora de Processamento de Pescado deverá considerar as características e experiências dos educandos ao longo do processo formativo, o que torna essencial ancorar a aferição da aprendizagem às funções diagnóstica, formativa e somativa.

As atividades avaliativas deverão ser diversificadas e serão de livre escolha do professor da disciplina, desde que as mesmas sejam inclusivas, diversificada e flexível na maneira de avaliar o discente, para que não se torne um processo de exclusão, distante da



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

realidade social e cultural destes discentes, e que considere no processo de avaliação, as dimensões cognitivas, afetivas e psicomotoras do aluno, respeitando os ritmos de aprendizagem individual.

O registro da avaliação da aprendizagem deverá ser expresso em nota e obedecerá a uma escala de valores de 0 a 10 (zero a dez), cuja pontuação mínima para promoção seguirá os critérios estabelecidos na organização didática do IFAM. Atualmente, em conformidade com a Resolução n.º 94/2015 - CONSUP/IFAM, a **pontuação mínima é de 6,0 (seis) como média aritmética de todo o curso. Para obtenção da nota final deverá ser somada todas as notas obtidas nos componentes curriculares (uma nota por componente) e dividido pelo número de componentes ofertados no curso.**

*Nota final = soma das notas obtidas nos componentes curriculares / pelo número de disciplinas total do curso.*

A avaliação da aprendizagem do estudante do Curso de Formação Inicial e Continuada abrange, portanto, os seguintes aspectos:

- I - Verificação de frequência;
- II - Avaliação do aproveitamento. Ao término do Curso considerar-se-á aprovado o aluno que, além do critério de nota, obtiver percentual mínimo de setenta e cinco por cento (75%) de frequência em todo o período letivo.

Durante o processo educativo é conveniente que o professor esteja atento à participação efetiva do estudante através da observação da assiduidade, da pontualidade e do envolvimento nos trabalhos e discussões.

São considerados meios para operacionalização da avaliação:

- Seminários;
- Trabalho individual e grupal;
- Testes escritos e orais;
- Demonstração de técnicas em laboratório;
- Dramatização;
- Apresentação dos trabalhos;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

- Portfólios;
- Resenhas;
- Auto avaliação, entre outros.

A recuperação será realizada de forma processual, em momentos diversos por meio de estratégias definidas pelos docentes. Realizada a recuperação paralela e tendo havido outros momentos avaliativos, o docente deverá considerar a maior nota obtida pelo discente. Para tanto, nas estratégias de recuperação processual o docente poderá lançar mão de atividades diferenciadas, de forma a garantir que a aluna possa recuperar os conteúdos com os quais esteja em dificuldade. Também será propiciado, dentro da carga horária do docente momentos de atendimento individualizado, quando necessário, as alunas que estejam com alguma situação de dificuldade, portanto, essa aluna poderá agendar um momento com o docente, fora dos espaços de aula, para sanar dúvidas. Além do atendimento pelo docente, o Programa Mulheres Mil contará com apoio pedagógico para o acompanhamento do aluno com dificuldade

### **13. REQUISITOS PARA CERTIFICAÇÃO**

Fará jus ao certificado o estudante que obtiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) 60% de rendimento do curso, conforme apresentando no item 12.

### **REFERÊNCIAS**

AGUIAR, Carolina Amaral de. **Coleção Viver e Aprender: Contextos de Vida e Trabalho –Educação de Jovens e Adultos**. Segundo Módulo do Ensino Fundamental. Volume 1 - Multidisciplinar, Global editora, 1 Ed. São Paulo, 2009.

AGUIAR, Carolina Amaral de. **Coleção Viver e Aprender: Por uma Vida Melhor Educação de Jovens e Adultos**. Segundo Módulo do Ensino Fundamental. Volume 2 - Multidisciplinar, Global editora, 1 Ed. São Paulo, 2009.

BRASIL. **Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RISPOA. Brasília: 108 p.

BORDENAVEM, Juan. **O Que é Comunicação? Coleção Primeiros Passos**. Vol. 1. – Ed. Brasiliense. BOWERSOX, Donald J. Logística empresarial; o processo de integração da cadeia de suprimentos. São Paulo: Atlas, 2010.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS**

---

CARELLI, Rodrigo de Lacerda. **Cooperativa de mão-de-obra: manual contra fraude**. São Paulo: LTR, 2002.

COLETO, Aline Cristina; ALBANO, Cícero José. **Legislação e Organização Empresarial**. Curitiba: LT, 2010.

CRUZIO, Helnom de Oliveira. **Marketing social e ético nas cooperativas**. São Paulo: FGV, 2003.

ERNARDI, Luiz Antônio. **Manual de Plano de Negócios: fundamentos, processos e estruturação**. São Paulo: Atlas, 2000.

FURQUIM, Maria Célia de Araújo. **A cooperativa como alternativa de trabalho**. São Paulo: LTR, 2001.

FURLAN, E.; GALVÃO, J.; MACIEL, E.; MATTHIENSEN, A.; OETTERER, M.; SILVA, L.; SUCASAS, L. 2014. **Qualidade e Processamento de Pescado**. Rio de Janeiro: 1ª ed. Editora Elsevier LTDA. GAUTHIER, Fernando O. A.; MACEDO, Marcelo; LABIAK, Silvestre. **Empreendedorismo**. Curitiba: Editora do Livro Técnico, 2010.

GONÇALVES, A. A. 2011. **Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação**. São Paulo: 1ª ed. Editora Atheneu. 637 p.

MARTINS, Sérgio Pinto. **Cooperativas de trabalho**. São Paulo: Atlas, 2003.

MATIAS, Alberto Borges; LOPES, Fabio. **Administração financeira nas empresas de pequeno porte**. São Paulo: Manole, 2007.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. **Manual de gestão das cooperativas**. São Paulo: Atlas, 2003.

OGAWA, M.; MAIA, E.L. 1999. **Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado**. Vol. 1. Livraria Varela, São Paulo, 430p.

POLONIO, Wilson Alves. **Manual das sociedades cooperativas**. São Paulo: Atlas, 2004.

SEBRAE. **Guia para Elaboração do Plano APPC**. 2013. Série Qualidade e Segurança Alimentar. Brasília: 2ª ed. 295 p.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ**

**ANEXO I – LISTA DE MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA REALIZAÇÃO DO CURSO**

| Nº                 | Descrição                                                                                    | UND    | Quantidade | Valor unitário | Valor total     | Justificativa                                                                              |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|----------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01                 | Pescado jaraqui                                                                              | Kg     | 20         | 15             | 300             | Pescado será utilizado nas aulas práticas no beneficiamento e processamento.               |
| 02                 | Pescado filé de aruanã                                                                       | Kg     | 20         | 20             | 400             |                                                                                            |
| 03                 | Pescado sardinha                                                                             | Kg     | 10         | 15             | 150             |                                                                                            |
| 04                 | Pescado tambaqui                                                                             | Kg     | 20         | 20             | 400             |                                                                                            |
| 05                 | Pescado surubim                                                                              | Kg     | 20         | 25             | 500             |                                                                                            |
| 06                 | Bandeja De Plástico Retangular Branca 3 Litros                                               | Und    | 5          | 25             | 125             | Material é importante para que possamos armazenar e transportar o pescado e produtos.      |
| 07                 | Bandeja Açougue Branca Caixa Frigorífica 38 Lts                                              | Und    | 4          | 75             | 300             |                                                                                            |
| 08                 | Faca Para Filetear 8 Profissional Lâmina Aco Inox                                            | Und    | 15         | 80             | 1200            | Material é essencial para que possamos realizar o processamento do pescado e ingredientes. |
| 09                 | Tabua de corte de chapas de polietileno de alta densidade, material atóxico de uso culinário | Und    | 15         | 50             | 750             |                                                                                            |
| 10                 | Papel Toalha Interfolha, Fardo C/ 5.000 Fls                                                  | Fardo  | 1          | 170            | 170             | Será utilizada na limpeza de utensílios e bancadas, assim como para enxugar a mão.         |
| 11                 | Tripa Artificial Colágeno P/Linguça Fina Cal 24                                              | Rolo   | 10         | 35             | 350             | Para ser utilizado na elaboração de linguça de pescado.                                    |
| 12                 | Proteína De Soja Texturizada                                                                 | Pacote | 13         | 20             | 260             | Ingrediente importante na elaboração de produtos à base de pescado.                        |
| 13                 | Óleo e soja 900 ml                                                                           | Und    | 12         | 7,5            | 90              | Material para cozimento e como ingrediente em alguns produtos.                             |
| <b>TOTAL GERAL</b> |                                                                                              |        |            |                | <b>4.995,00</b> |                                                                                            |