

MULHERES AIL

Educação, Cidadania e Desenvolvimento Sustentável

**PROJETO POLÍTICO
PEDAGÓGICO**

**OPERADORA DE BENEFICIAMENTO
DE PESCADO**
Campus Parintins



INSTITUTO FEDERAL
Amazonas

PROEX
Pró-Reitoria
de Extensão

PROJETO PEDAGÓGICO DA FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA

CURSO OPERADORA DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO

MODALIDADE: PRESENCIAL

PROGRAMA MULHERES MIL

Parintins - AM
Outubro/2023

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 Morais de Lima
Pró-Reitora de Extensão

Adanilton Rabelo de Andrade
Pró-Reitor de Administração e Planejamento

Leandro Amorim Damasceno
Pró-Reitor de Gestão de Pessoas

Christiane Pereira Rodrigues
Diretora Geral do Campus Parintins

Marcus Wilson T. Lopes Cursino
Diretor de Ensino do Campus Parintins

Anndson Brelaz de Oliveira
Coordenador de Extensão do Campus Parintins

EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Nome	Função
Mizael dos Santos Seixas	Professor de Recursos Pesqueiros
Eyner Godinho de Andrade	Professor de Recursos Pesqueiros
Mario Bentes Cavalcante	Técnico em Assuntos Educacionais
Anndson Brelaz de Oliveira	Professor de Recursos Pesqueiros

RESPONSÁVEL PELA REVISÃO PEDAGÓGICA

Nome	Função
Aline Zorzi Schultheis de Freitas	Pedagoga

SUMÁRIO

1	DADOS DA INSTITUIÇÃO	6
1.1	DADOS DO CAMPUS	6
2	APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	7
3	INTRODUÇÃO.....	7
4	DIAGNÓSTICO DO TERRITÓRIO EM QUE O CURSO SERÁ DESENVOLVIDO	9
5	JUSTIFICATIVA	10
6	OBJETIVOS DO CURSO	11
6.1	OBJETIVO GERAL	11
6.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
7	PÚBLICO-ALVO.....	12
8	METODOLOGIA.....	12
9	REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO.....	16
10	PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	16
11	MATRIZ CURRICULAR	17
12	EMENTAS	17
13	AVALIAÇÃO	28
14	REQUISITOS PARA CERTIFICAÇÃO	30
	REFERÊNCIAS	31
	ANEXO I – LISTA DE MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA REALIZAÇÃO DO CURSO	33

1 DADOS DA INSTITUIÇÃO

CNPJ	10.792.928/0001-00
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas
Esfera Administrativa	Federal
Endereço	Rua Ferreira Pena, 1109, Centro.
Cidade/UF/CEP	Manaus, AM, 69025-010
Telefone	(92) 3306-0000
Coordenador do Projeto	Antônia de Jesus Andrade Braga e Rosiene Barbosa Sena
Site de Instituição	www.ifam.edu.br

1.1 DADOS DO CAMPUS

CNPJ	10.792.928/0003-71
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – Campus Parintins
Endereço	Rodovia Odovaldo Novo, S/N
Cidade/UF/CEP	Parintins, AM, 69152-470
Contato	anndson.oliveira@ifam.edu.br
Site de Instituição	http://www2.ifam.edu.br
Gestor de Extensão do Campus	Anndson Brelaz de Oliveira
Site do Campus	http://www2.ifam.edu.br/campus/parintins

2 APRESENTAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso	Curso de Operadora de Beneficiamento de Pescado
Características do Curso FIC	(x) Curso Formação Inicial () Carga Horária igual ou superior a 160h () Curso Formação Continuada (CH mínima 40h) () Curso de Aperfeiçoamento () Carga Horária mínima de 180h e inferior a 360h
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia
Carga Horária Total	200h
Número de Vagas	40
Escolaridade mínima	Ensino Fundamental I
Data Início e Término – Turma 1	01/03 a 14/06/2024
Dias da semana	Sexta-feira e sábado
Horário	8h às 12h e de 14h às 18h*
Forma de Ingresso	Seleção Pública
Turno	Diurno
Modalidade da Oferta	Presencial
Frequência de oferta	Única
Local das aulas	IFAM <i>campus</i> Parintins

* Em sextas específicas o horário das aulas será de 4h, com aviso prévio às alunas.

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 de a 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 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.

É 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 Operadora 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, ofertando 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

A pesca do camarão realizada nas comunidades de São Sebastião da Brasília e Santo Antônio do Catispera é singular pela forma que é praticada, ou seja, com apetrechos desenvolvidos na localidade, realizada por maioria de mulheres e com a aplicação dos ganhos na manutenção das famílias.

Nessa atividade, as mulheres estão envolvidas assumindo a organização e comando de todos os estágios da cadeia produtiva do camarão. Além de praticarem a pesca, as mulheres pescadoras também realizam o beneficiamento inicial dos crustáceos, que consiste na lavagem e cozimento rápido em água com sal. Após beneficiarem o camarão, essas pescadoras ainda enfrentam os perigos da travessia do Rio Amazonas, abordo de canoas e bajaranas, para comercializarem seus produtos na cidade de Parintins, distante cerca de 50 km em linha reta. Entretanto, algumas mulheres não participam do processo da comercialização do camarão na cidade de Parintins, pois preferem vender na própria comunidade.

Algumas famílias entraram no ramo de compra e venda do camarão, sem deixar de pescar, no entanto, apenas incorporando mais uma atividade. Dessa forma, a pesca do camarão representa para as mulheres pescadoras a principal fonte econômica, pois, como a comercialização acontece diretamente ao consumidor na cidade de Parintins, o retorno financeiro é rápido.

O comércio do camarão em Parintins é realizado da forma tradicional, ou seja, em bancas de madeira cobertas com guarda-sóis, onde o produto fica exposto em bacias de alumínio e coberto com material plástico transparente. O camarão é vendido no litro, um frasco de alumínio que corresponde a aproximadamente 800 gramas. Esse “comércio de rua” traz consequências como a alta perecibilidade do camarão, exporto a temperaturas elevadas, poeira e ausência de cuidados com a higiene no manuseio, motivo pelo qual, as pescadoras de camarão não conseguem vender o produto em supermercados da cidade.

Embora as mulheres pescadoras realizem todo o trabalho no processo de pesca, até pouco tempo atrás a maioria não possuía o RGP (Registro de pescador) e nem tinha acesso ao PSDPA (Seguro defeso), vivendo a 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).

Instalado na cidade desde 2010, o IFAM-Campus Parintins oferece regularmente, o Curso Técnico Subsequente em Recursos Pesqueiros abrangendo diversas áreas como a aquicultura, a tecnologia do pescado e a pesca. Conta com os laboratórios de Ecologia Pesqueira e o de Processamento do Pescado que está equipado com móveis, utensílios e máquinas destinados ao beneficiamento e transformação do pescado em produtos e coprodutos.

Assim sendo, essa proposta busca oferecer para mulheres pescadoras, do município de Parintins e entorno, o Curso de Formação Continuada Operadora de Processamento de Pescado, do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, com Carga Horária de 210 horas e Escolaridade Mínima Ensino Fundamental I. O curso pretende dar às egressas noções básicas de segurança do trabalho, empreendedorismo, boas práticas de manipulação e técnicas adequadas para o processamento e beneficiamento do pescado, incluindo peixes e camarões. Assim possibilitando melhorias nas atividades que já exercem e opções para novas fontes de renda oriundas da pesca.

Por meio do Curso de Formação Continuada Operadora de Processamento de Pescado, pretende-se beneficiar o grupo de mulheres ribeirinhas, pescadoras de camarão, residentes em comunidades tradicionais, 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 de camarão, melhorando suas práticas produtivas, permitindo que possam acessar novas formas de comércio da produção, como supermercados e peixarias, além de poderem ingressar no mercado formal, por exemplo em frigoríficos de pescado, ou ainda estruturarem associações, cooperativas e empreendimentos com base na economia solidária.

5 JUSTIFICATIVA

A pesca do camarão nas comunidades pertencentes ao Município de Parintins possui características singulares, principalmente por se tratar de uma pescaria feita majoritariamente

por mulheres. 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 produto dessa pescaria ímpar 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 de camarão nas comunidades de São Sebastião da Brasília e Santo Antônio do Catispera, é que se vislumbrou a necessidade de repassar por meio do Curso de Formação Continuada Operadora de Processamento de Pescado, ferramentas para que elas próprias possam ser agentes de melhoria de vida em suas comunidades.

Durante a formação as alunas receberão conhecimentos que possibilitarão 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.

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

A proposta tem como objetivo atender as mulheres pescadoras de camarão, que são pescadoras ribeirinhas que vivem em Comunidades Tradicionais, as quais possuem formas próprias de organização social, 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.

8 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 ofertadas. 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)

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:

- 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 propostas aulas práticas, encaminhamento para o mercado de trabalho

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 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 05 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, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas; Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional; Oratória, Expressão Corporal e Verbal; Direitos da Trabalhadora e **Recomposição de Conteúdos Básicos**: Leitura e Produção de Texto aplicados ao curso; Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira; Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania e Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária.

O **Núcleo de Qualificação Profissional** abrangerá a Formação Profissional e Tecnológica, como: Importância da tecnologia do pescado, Boas práticas na manipulação de alimentos, Técnicas de Beneficiamento do Pescado e Elaboração de Produtos e Subprodutos de Pescado.

9 REQUISITO E MECANISMO DE ACESSO AO CURSO

- ✓ A Candidata à vaga no curso de Operadora 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.

10 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.

11 MATRIZ CURRICULAR

NÚCLEO	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
COMUM	Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	4h
	Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional	4h
	Oratória, Expressão Corporal e Verbal	4h
	Direitos e Deveres da Trabalhadora	8h
	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Leitura e Produção de Texto aplicado ao curso	8h
	Recomposição de Conteúdos Básicos: - Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	8h
	Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	8h
	Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	12h
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL	Importância da tecnologia do pescado	20h
	Boas práticas na manipulação de alimentos	20h
	Técnicas de Beneficiamento do Pescado	52h
	Elaboração de Produtos e Subprodutos de Pescado	52h
	TOTAL DO CURSO	200 horas

12 EMENTAS

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Cidadania, Gênero e Direitos da Mulher, Ética e Relações Humanas	4 horas
OBJETIVOS	
Desenvolver conceitos básicos de cidadania, gênero, ética, direitos da mulher e relações humanas.	
Observação: Esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.	

EMENTA

O conceito de ética e sua aplicação nas relações cotidianas. Gênero, Cidadania e Direitos básicos das mulheres nas áreas humana, constitucional, civil, penal e saúde. Violência contra a mulher: física, moral, psicológica e sexual. Assédio moral e sexual. Lei Maria da Penha. Medidas de assistência e proteção. O que deve fazer uma mulher vítima de agressão? O papel da Delegacia Especial de Atendimento à Mulher. As políticas de prevenção sobre o tema violência contra a mulher desenvolvidas pelo Estado (Governo Federal e Estado do Amazonas). Leis específicas de proteção à mulher transexual.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- O conceito de ética e sua aplicação;
- Conceito básico de Gênero, Cidadania;
- Direitos básicos das mulheres nas áreas humana, constitucional, civil, penal e saúde;
- Violência contra a mulher: física, moral, psicológica e sexual.
- Assédio moral e sexual.
- Lei Maria da Penha.
- Medidas de assistência e proteção.

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	CARGA HORÁRIA
Noções de Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional	4 horas

OBJETIVOS

Abordar aspectos básicos relacionados à Biossegurança, Saúde da Mulher, Qualidade de Vida, Segurança Alimentar e Nutricional.

Observação: esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.

EMENTA

Noções básicas e tipos riscos de biossegurança. Planejamento familiar. Gravidez, métodos contraceptivos, infertilidade. Noções da anatomia e funcionamento do corpo feminino. Bem-estar físico e emocional da mulher. Segurança Alimentar e Nutricional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Noções básicas e tipos riscos de biossegurança. Silicone: tipos e riscos. Drogas: seus efeitos e prejuízos à saúde. Prostituição feminina e prevenção da AIDS. Infecções Sexualmente Transmissíveis.
- 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, Míomatoses uterinas; Aderências pélvicas; Ovário Policístico, etc.). Prevenção do câncer de mama, do colo uterino e da próstata.
- Orientação às educandas na busca das redes de atendimento da mulher contemporânea. Bem-estar físico e emocional da mulher.
- Segurança Alimentar e Nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BORGES, Lúcio Campos. **Vulnerabilidades em saúde: um estudo de caso LGBT sobre a aplicação clandestina de silicone líquido industrial**. 2019. 94 f. Dissertação (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://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2e_d.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. https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/controle_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://bvsmms.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 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
Oratória, Expressão Corporal e Verbal	4 horas
<p>OBJETIVOS</p> <p>Abordar técnicas e dicas para falar em público. Observação: esta disciplina pode ser conduzida no formato de palestra, workshop ou oficina.</p>	
<p>EMENTA</p> <p>Técnicas e dicas para falar em público.</p>	
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <p>Técnicas e dicas para falar em público. Clareza e confiança na comunicação. Comunicação verbal e não verbal. Organização de ideias e preparo para uma apresentação ou demonstração.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>POLITO, Reinaldo. Superdicas Para Falar Bem em Conversas e Apresentações. São José dos Campos: Benvirá, 2018.</p> <p>WEIL, Pierre. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não-verbal. 75. ed. Petrópolis: Vozes, 2023.</p> <p>GALLO, Carmine. TED: Falar, convencer, emocionar. São José dos Campos: Benvirá, 2013.</p>	

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Leitura e Produção de Texto aplicado ao curso	8 horas
OBJETIVOS	
Aprimorar habilidades de leitura e produção de textos aplicados área formação profissional.	
EMENTA	
Comunicação escrita e verbal. Funções da linguagem. Tipos e estruturas do texto. Texto e contexto.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ul style="list-style-type: none"> - Comunicação escrita e verbal. Linguagem verbal e linguagem não-verbal. Funções da linguagem. - Tipos e estruturas do texto (Currículo e Apresenta, do parágrafo, do período e as dificuldades da língua portuguesa. - Texto e contexto. Leitura do texto e leitura de mundo. Compreensão e interpretação de textos. 	
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.	

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Matemática Aplicada e Noções de Educação Financeira	8 horas

OBJETIVOS

Aprimorar habilidades relacionadas a matemática e noções de educação financeira.

EMENTA

Operações Básicas, proporção, porcentagem, frações, descontos, juros simples. O uso da matemática no trabalho e no cotidiano.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Operações Básicas, proporção, porcentagem, frações, descontos, juros simples.
- O uso da matemática no trabalho e no cotidiano.

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.

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Inclusão Digital voltada para o Exercício da Cidadania	8 horas
<h3>OBJETIVOS</h3> <p>Aprimorar habilidades relacionadas a inclusão digital e exercício da cidadania.</p>	
<h3>EMENTA</h3> <p>Uso de smartphone e suas aplicações básicas. E-mail. Conta Gov.br. 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.</p>	
<h3>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</h3> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

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. 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

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Noções de Empreendedorismo, Cooperativismo e Economia Solidária	12 horas
OBJETIVOS	
Conhecer noções básicas de empreendedorismo, cooperativismo e economia solidária.	
EMENTA	
Introdução ao Empreendedorismo. Economia solidária. Tipos de Associativismo.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ul style="list-style-type: none"> - 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: Ibpex, 2010.

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

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Direitos e Deveres da Trabalhadora	8 horas
OBJETIVOS	
Conhecer os direitos e deveres básicos da trabalhadora.	
EMENTA	
Legislação e normas trabalhistas - Noções básicas; Direitos da Mulher segundo a CLT. Direitos básicos das mulheres nas áreas de trabalho e previdência.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ul style="list-style-type: none"> - Noções básicas da legislação e normas trabalhistas; - Direitos da Mulher segundo a CLT. - Direitos básicos das mulheres nas áreas de trabalho e previdência. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BRASIL. Consolidação das leis do trabalho (CLT) . Eliezer de Queiroz Noletto (organizador). 2. ed. Brasília: Câmara dos Deputados, Edições Câmara, 2020. (Série legislação n. 13).	
BRASIL. LEI Nº 14.611, DE 3 DE JULHO DE 2023 . Dispõe sobre a igualdade salarial e de critérios remuneratórios entre mulheres e homens. Disponível em: https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2023/lei-14611-3-julho-2023-794396-publicacaooriginal-168317-pl.html . Acesso em: 12/11/2023.	

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Importância da tecnologia do pescado	20 horas
<p>OBJETIVOS</p> <p>Compreender como o pescado é importante na alimentação humana e como ocorreu sua modernização como produto por meio das tecnologias atuais.</p>	
<p>EMENTA</p> <p>O pescado como alimento. A importância de agregar valor aos produtos à base de pescado; Evolução das técnicas de beneficiamento do pescado.</p>	
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ O pescado como alimento e suas características; ✓ Produtos de pescado e valor agregado; ✓ O beneficiamento do pescado e a evolução das tecnologias. 	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>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.</p> <p>Gonçalves, A. A. 2011. Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: 1ª ed. Editora Atheneu. 637 p.</p> <p>Ogawa, M.; Maia, E.L. 1999. Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado. Vol. 1. Livraria Varela, São Paulo, 430p.</p>	

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
Boas práticas na manipulação de alimentos	20 horas
<p>OBJETIVOS</p> <p>Conhecer os perigos e microrganismos que afetam os alimentos e os procedimentos para obtenção de alimento seguro, bem como regras de armazenamento e conservação.</p>	
<p>EMENTA</p> <p>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.</p>	

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.

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	52 horas
OBJETIVOS	
Adquirir habilidade no beneficiamento do pescado e conhecer as técnicas de beneficiamento do pescado.	
EMENTA	
Abate; Descamação; Descabeçamento; Evisceração e esfolagem; Fileteamento e cortes; Retirada de espinhas.	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Técnicas de captura e abate; ✓ Descamação manual e mecânica; ✓ Descabeçamento manual e mecânico; ✓ Evisceração manual e mecânico; ✓ Esfolagem e fileteamento; ✓ Tipos de cortes em pescados; ✓ Técnica de retirada de espinhas. 	

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	CARGA HORÁRIA
Elaboração de Produtos e Subprodutos de Pescado	52 horas
<p>OBJETIVOS</p> <p>Aprender as tecnologias aplicadas na conservação e elaboração de produtos de pescado, bem como técnicas para o aproveitamento de resíduos do processamento.</p>	
<p>EMENTA</p> <p>Salga e secagem, defumação de peixes, fermentação de pescado, tecnologia da CMS, patê de pescado, biscoito de pescado, e ensilado de pescado.</p>	
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Elaboração de salga seca e úmida; ✓ Defumação de pescado; ✓ Elaboração de marinado de pescado; ✓ Elaboração de biscoito de peixe; ✓ Elaboração de patê de pescado; ✓ Elaboração de fishburger e salsicha de pescado; ✓ Obtenção de silagem de resíduos de pescado. 	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>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.</p> <p>Gonçalves, A. A. 2011. Tecnologia do Pescado - Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação. São Paulo: 1ª ed. Editora Atheneu. 637 p.</p>	

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

13 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 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 Auxiliar de Cozinha 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 diversificadas e flexíveis na maneira de avaliar o discente, para que não se torne um processo de exclusão, distante da realidade social e cultural destes discentes, e que considerem 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;

- 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.

14 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.

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.

ANEXO I – LISTA DE MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA REALIZAÇÃO DO CURSO

Nº	Descrição	UND	Qde.	Valor unitário	Valor total
01	Pescado jaraqui	Kg	40	R\$ 15,00	R\$ 600,00
02	Pescado filé de aruanã	Kg	20	R\$ 20,00	R\$ 400,00
03	Pescado sardinha	Kg	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00
04	Pescado surubim	Kg	10	R\$ 25,00	R\$ 250,00
05	Bandeja De Plástico Retangular Branca 3 LT	Und	10	R\$ 25,00	R\$ 250,00
06	Bandeja Açougue Branca Caixa Frigorífica 38 Lts	Und	5	R\$ 75,00	R\$ 375,00
07	Faca Para Filetear 8 Profissional Lâmina Aco Inox	Und	15	R\$ 109,00	R\$ 1.635,00
08	Papel Toalha Interfolha, Fardo C/ 5.000 Fls	Fardo	5	R\$ 170,00	R\$ 850,00
09	Luva Latex Antiderrapante Azul Tam G	Par	80	R\$ 10,00	R\$ 800,00
10	Barbante Escolar de Algodão Artesanato 328 Metros Num4 Cru	Rolo	1	R\$ 46,00	R\$ 46,00
11	Detergente Neutro Líquido Lava Louça De Cozinha 500ml	Und	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
12	Bucha Esponja Lavar Louça Dupla Face	Und	20	R\$ 4,00	R\$ 80,00
13	Sabão em barra	Und	5	R\$ 6,00	R\$ 30,00
14	Tripa Artificial Colágeno P/ Linguiça Fina Cal 22	Rolo	20	R\$ 35,00	R\$ 700,00
15	Proteína De Soja Texturizada Natural 400 G	Pacote	10	R\$ 20,00	R\$ 200,00
16	Óleo e soja 900 ml	Und	10	R\$ 8,00	R\$ 80,00
				TOTAL	R\$ 6.546,00



INSTITUTO FEDERAL
Amazonas

PROEX
Pró-Reitoria
de Extensão

www.ifam.edu.br