



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CÂMPUS GAROPABA

Aprovação do curso e Autorização da oferta

Formação Continuada em Preparador de Pescado no âmbito do PRONATEC É Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego.

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Câmpus:

Garopaba

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:

Rua Maria Aparecida Barbosa, nº 153

Bairro Campo D'Una

88495-000 Garopaba, Santa Catarina.

Tel. (48) 3354-0868

CNPJ 11.402.887/0021-04

3 Complemento:

4 Departamento:

Departamento de Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

Não

6 Razão social:

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina / Campus
Garopaba

7 Esfera administrativa:

Federal

8 Estado / Município:

Santa Catarina, Garopaba

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

Telma Pires Pacheco Amorim

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:

Eduardo Cargnin Ferreira

12 Contatos:

(48) 3354-0868

(48) 8423-6687

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso: Formação Inicial e Continuada Í Preparador de Pescadoí

14 Eixo tecnológico: Recursos Naturais

15 Forma de oferta: 200 h

16 Modalidade: Presencial

17 Carga horária total: 200 h

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Os pescados são um importante constituinte da dieta humana, já que são fontes de diversos componentes, com significativo valor nutricional, como proteínas de alta qualidade, vitaminas, minerais e lipídios. Refletindo essas características nutricionais, o Estado Santa Catarina estimula fortemente as atividades de aquicultura e pesca, fazendo com que tenham um importante papel na economia catarinense e tornando o estado o maior produtor de peixes e crustáceos do país. A costa litorânea de cerca de 500 quilômetros, associada à diversidade geográfica, faz com que a atividade pesqueira e de aquicultura de Santa Catarina seja bastante diversificada, tendo sua produção baseada em diversas espécies de peixes, crustáceos e moluscos. Em 2007, Santa Catarina alcançou o primeiro lugar na produção de peixes nacional com um volume de cerca de 185 mil toneladas (um aumento de cerca de 12% em relação ao ano anterior), gerando nessa produção R\$ 412,2 milhões. A produção aquícola catarinense, somando a maricultura e a água doce, alcançou nesse ano cerca de 35 mil toneladas, o que equivale a cerca de 23% do que produz a pesca extrativa do estado. Ainda em 2007, a maricultura representou 34% da produção aquícola catarinense. De modo especial, a maricultura com foco no cultivo de moluscos vem se desenvolvendo ano após ano no estado. A maricultura realizada em Santa Catarina surgiu como uma alternativa para substituir a pesca

artesanal decadente, em decorrência do aumento da pesca industrial e do não respeito do período do defeso de algumas espécies.

Por outro lado, por serem altamente perecíveis, exigem cuidados especiais na manipulação, armazenamento, conservação, transporte e comercialização, sendo que a qualidade do produto final dependerá de como a matéria-prima chegará aos locais de preparo e das condições que se terá durante o processamento.

Além disso, a agregação de valor surge como importante fonte de recursos para o pescador/produtor, pois aumenta o valor unitário da matéria-prima, mediante o manuseio, gerando uma melhor qualidade, atratividade, conveniência ou apresentação.

Nesse sentido, essa intensificação da aquicultura e da produção do pescado exige buscar alternativas para diversificar o produto a ser oferecido ao consumidor. Na tentativa de estimular o consumo de pescado, bem como proporcionar às donas-de-casa, aos maricultores e aos pescadores um produto mais elaborado, com maior valor agregado de fácil preparo para o dia-a-dia, busca-se alternativas no processamento de pescados.

Diante dessas assertivas citadas *a priori*, fica evidente a necessidade de oferta do Curso FIC Preparador de Pescado, pois além de atuar em pequenas e médias indústrias de pescado, o profissional técnico em preparação de pescado ainda um vasto mercado de restaurantes, bares e estabelecimentos comerciais na área alimentícia que necessitam dos seus conhecimentos, habilidades e competências no preparo do pescado. Ademais, o Curso de Preparador de Pescado vem a suprir a carência de cursos na área de pescado, formando profissionais cidadãos na área de processamento de pescado, visando a melhoria das suas condições de trabalho e renda. Visa também a formação de profissionais com visão de sustentabilidade econômica, social e ecológica para que novos empreendimentos individuais, associativos ou cooperativos surjam nessa região, contribuindo para a diversificação e melhoria do seu tecido econômico-social.

Finalmente, além do aspecto técnico e/ou tecnológico do curso FIC Preparador de Pescado, esse curso terá conexão aos cursos que hoje vigem em nosso Campus, o técnico em Biotecnologia e o técnico em Hospedagem, fazendo parte assim do itinerário formativo dos dois Eixos Tecnológicos, o de Ambiente e Saúde e o de Turismo, Hospitalidade e Lazer, respectivamente.

19 Objetivos do curso:

O Curso Preparador de Pescado tem por objetivo habilitar profissionais para coordenar e/ou desenvolver os processos produtivos seguros de pescado; para avaliar a qualidade das matérias-primas, dos insumos e dos produtos, para agregar valor ao produto e, por

fim, para garantir o funcionamento de máquinas, equipamentos e instrumentos, tendo em vista a produção para consumo humano, de acordo com normas e legislações sanitárias, ambientais, de segurança no trabalho e da qualidade alimentar.

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competência geral:

Realiza preparo para o processamento de pescado em suas diversas etapas, através de conhecimentos adquiridos na conservação e no controle de qualidade das matérias-primas e insumos, trabalhando de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde do trabalho.

21 Áreas de atuação do egresso:

O curso pretende formar um trabalhador capacitado para atuar na função de Preparador de Pescado no setor de Aquicultura e Pesca, da indústria pesqueira e de alimentos.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular:

Unidade Curricular	Carga Horária (h)
Matérias-primas em Processamento de Pescado	10
Controle de Qualidade do Pescado	20
Higiene e Manipulação de Alimentos	20
Processamento de Pescado	100
Gestão Organizacional, Empreendedorismo e Economia Solidária	20
Segurança e Saúde do Trabalhador	10
Responsabilidade Ambiental	10
Informática	10
Total	200

23 Componentes curriculares:

MATÉRIAS-PRIMAS EM PROCESSAMENTO DE PESCADO	
Carga Horária	10 horas
Competência	Conhece, analisa e avalia as diferentes matérias-primas já utilizados e as potencialmente utilizáveis no processamento de pescado.
HABILIDADES	
1. Identificar as diferentes espécies de peixes, anfíbios, répteis mamíferos, crustáceos e moluscos pesqueiros utilizados na alimentação;	
2. Identificar as potenciais espécies de peixes, anfíbios, répteis mamíferos, crustáceos e moluscos a serem utilizados na alimentação humana.	

3. Identificar espécies vegetais, condimentos e temperos utilizados no processamento de pescado.

BASE TECNOLÓGICA

- Espécies de pescado.
- Potenciais espécies de pescado.
- Espécies vegetais, condimentos e temperos utilizados no processamento de pescado.
- Conhecimento tradicional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Ogawa, M.; Maia, E. L. Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado. , V. I, Editora: Varela.

Gonçalves, A. A; Ateneu, Alex. Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação. São Paulo: Atheneu, 2011 .

Ordóñez, J. A. Tecnologia de Alimentos . Alimentos de Origem Animal, V. 2, Editora: Artmed.

Resolução Nº 12. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

RDC de 02 de Janeiro de 2011. Portaria nº 559/76, de 7 de Setembro . Regulamento de inspeção e fiscalização higio-sanitárias do pescado. Anotação: alterada pela Portaria nº 534/93, de 21 de Maio.

Portaria nº 311/80, de 30 de Maio . Normas de comercialização de pescado fresco. Decreto-Lei nº 3/90, de 3 de Janeiro . Normas relativas à regulação dos níveis de resíduos admissíveis no pescado destinado à alimentação humana.

Portaria nº 335/91, de 12 de Abril . Normas técnicas regulamentares na produção, comercialização, conservação, embalagem e rotulagem do pescado congelado e ultracongelado.

Portaria nº 534/93, de 21 de Maio Inspeção e fiscalização higio-sanitárias do pescado. Anotação: altera o artigo 20º da Portaria nº 559/76, de 7 de Setembro.

Decreto-Lei nº 134/2002, de 14 de Maio Sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura. Anotação: alterado pelo Decreto-Lei nº 243/2003, de 7 de Outubro.

Decreto-Lei nº 243/2003, de 7 de Outubro Sistema de rastreabilidade e de controlo das exigências de informação ao consumidor a que está sujeita a venda a retalho dos produtos da pesca e da aquicultura. Anotação: altera o Decreto-Lei nº 134/2002, de 14 de Maio.

Decreto-Lei nº 37/2004, de 26 de Fevereiro Condições de comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados destinados à alimentação humana. Anotação 1: revoga o Decreto-Lei nº 288/98, de 17 de Setembro. Anotação 2: rectificado pela Declaração de Rectificação nº 35/2004, de 23 de Abril.

Declaração de Rectificação nº 35/2004, de 23 de Abril Rectifica o Decreto-Lei nº 37/2004, de 26 de Fevereiro.

Regulamento (CE) nº 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril Higiene dos géneros alimentícios de origem animal. Anotação: alterado pelo Regulamento (CE) nº 1020/2008, da Comissão, de 17 de Outubro (Anexos II e III). Decreto-Lei nº 81/2005, de 20 de Abril Regime da primeira venda de pescado fresco. Anotação: revoga o Decreto-Lei nº 340/87, de 4 de Agosto, o Decreto-Lei nº 255/77, de 16 de Junho, o Decreto-Lei nº 372/80, de 11 de Setembro, a Portaria nº 541/82, de 29 de Maio, a Portaria nº 250/84, de 18 de Abril, e as Portarias nº 391/2000 e nº 392/2000, de 11 de Julho.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FORSYTHE, S.J.; HAYES, P.R. Higiene de los alimentos, microbiologia y HACCP. Ed Acribia, S.A., 2ª Ed, 2002.

FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. Microbiologia de los alimentos . Zaragoza : Acribia, 1993. 681p.

CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO

Carga Horária	20 horas
Competências	Realiza preparo para o processamento de pescado em suas diversas etapas, através de conhecimentos adquiridos na conservação e no controle de qualidade das matérias-primas e insumos, trabalhando de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde do trabalho.

HABILIDADES

1. Compreender o conceito de qualidade;
2. Conhecer e aplicar as técnicas e ferramentas da qualidade que garantam a produção de alimentos seguros;
3. Relacionar a legislação vigente com as aplicações das ferramentas.

BASE TECNOLÓGICA

- Conceito de qualidade, controle de qualidade e suas ferramentas;
- Qualidade sensorial; qualidade microbiológica; qualidade físico-química;
- Boas práticas agropecuárias; Boas práticas de fabricação;
- Análise de perigos e pontos críticos de controle;
- ISO e outras ferramentas de controle de qualidade;
- Legislação brasileira e certificação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado É Ciência, Tecnologia, Inovação e Legislação**. Editora: Atheneu. 2011.

MATTHIENSEN, A. et al. **Qualidade e Processamento de Pescado**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 256p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca e Agência Nacional de Vigilância Sanitária . **Escolha Bem o seu Pescado**: Cartilha orientativa, 2008. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/cartilhaPescado2008.pdf>. Acesso em: 10/10/2015.

FRANCO, B.G.M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**, São Paulo: Atheneu, 2001. 192p.

OGAWA, M. MAIA, E.L. **Manual de Pesca É Ciência e Tecnologia do Pescado**, V. I, São Paulo: Varela, 1999.

ORDOÑÉZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos É Alimentos de Origem Animal**, V. 2, Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p.

HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Carga Horária	20 horas
Competências	Realiza preparo para o processamento de pescado em suas diversas etapas, através de conhecimentos adquiridos na conservação e no controle de qualidade das matérias-primas e insumos, trabalhando de acordo com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde do trabalho.

HABILIDADES

1. Entender e adotar os cuidados básicos necessários para produção de alimentos livres de contaminações;
2. Conhecer e aplicar os princípios básicos de limpeza e higienização pessoal para manipulação de alimentos;
3. Reconhecer o Manual de BP e os POPs.

BASE TECNOLÓGICA

- Importância das Boas Práticas na Manipulação de Alimentos Seguros.
- O que são os microrganismos. Habitat dos microrganismos relacionados aos alimentos.
- Doenças transmitidas por alimentos.
- Classificação dos perigos em alimentos. Contaminação natural, acidental e cruzada.
- Conceitos de Higiene Pessoal e Alimentar. Importância das práticas de higiene: Lavagem de mãos, vestimenta equipamentos de uso pessoal e coletivo.
- Qualidade da água.
- Boas Práticas de Higiene no Local de Trabalho.
- Manual de Boas Práticas e POP - Procedimentos Operacionais Padronizados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária - **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação**: Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004.

SILVA JR, E. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. Livraria Varela, 6ª Edição, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONTRERAS, C.A., BROMBERG, R., CIPOLLI, K.M.V.A.B., MIYAGUSKU. **Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos**, São Paulo: Livraria Varela, 2002. 181p.

PROCESSAMENTO E GASTRONOMIA DE PESCADO

Carga Horária 100 HORAS

Competências Prepara produtos à base de pescado, tais como: surimi, fishburguer, farinha de pescado, concentrado proteico. Usa técnicas de fabricação e diversificação de produtos para comercialização. Processa matérias-primas, com adição de ingredientes e aditivos para elaboração de produtos.

HABILIDADES

- Conhecer a preparação dos produtos derivados do pescado;
- Aprender as técnicas de produção desses produtos;
- Compreender a importância da fabricação e da diversificação de produtos embutidos para a comercialização.

BASE TECNOLÓGICA

- Características químicas e valor nutritivo do pescado (introdução, ácidos graxos, carboidratos, proteínas, vitaminas e minerais);
- Deterioração do pescado (introdução, liberação de muco em sua superfície, rigor mortis, autólise e decomposição bacteriana);
- Processamento do pescado (filetagem);
- Formas de Conservação e processamento do pescado (introdução e processamento inicial do pescado);
- Utilização do frio na conservação do pescado (pescado resfriado e congelado);
- Uso da secagem para conservação do pescado (secagem e alterações em produtos submetidos a secagem);
- Uso da salga na conservação do pescado (fatores que interferem na salga, tipos de salgas e análise sensorial);
- Uso da defumação na conservação do pescado (materiais comburentes, métodos de defumação, tipos de defumadores e fluxograma do processo);
- Carne mecanicamente separada e *surimi* de peixe (características da carne mecanicamente separada e do *surimi* e processamento para obtenção de *surimi*);
- Nuggets de pescado;
- Fishburguer de pescado;
- Patê de pescado;
- Presunto tipo de pescado e fiambre de peixe
- Linguças de pescado
- Pescado enlatado (tratamento do pescado antes do enlatamento, operações de enlatamento e alterações que podem ocorrer em conserva de pescado);
- Farinha de pescado para consumo humano e gelatina de peixe;
- Gastronomia de pescado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
Minozzo, M.G. Processamento e Conservação do Pescado . IFPR, Curitiba, 2011. 165 p.	
Walden, H. O Livro de Peixes e Frutos do Mar . Manole, 1998.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Galvão, J.A. Qualidade e Processamento de Pescado . Elsevier, 2013. 256 pp.	

GESTÃO ORGANIZACIONAL, EMPREENDEDORISMO E ECONOMIA SOLIDÁRIA	
Carga Horária	20 horas
Competências	Promove o processo de gestão e o desenvolvimento organizacional. Aplica as técnicas de chefia e liderança, poder e autoridade com legitimidade e legalidade. Conhece e identifica os principais aspectos relacionados à gestão e o contexto que a envolve. Desenvolve o empreendedorismo, o empreendimento e a empresa. Identifica oportunidades de negócios, desenvolve a criatividade e as visões empreendedora e inovadora. Estimula a economia e gestão solidária.
HABILIDADES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fomentar o desenvolvimento de novos empreendedores, sintonizados com as novas tendências mundiais; 2. Avaliar a situação do emprego e identificar oportunidades para aplicar os conhecimentos de forma criativa; 3. Gerar empreendimentos individuais, em cooperativismo ou associativismo; 4. Estimular a economia solidária. 	
BASE TECNOLÓGICA	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito de administração e empreendedorismo; • Cooperativas e Associações; • Funções administrativas; • Planejamento estratégico, tático e operacional; • Organização: formal e informal; • Elaboração do plano de negócios. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DORNELAS, J.C.A. Empreendedorismo: transformando idéias em negócios . 2.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.	
MAXIMINIANO, A.C.A. Administração para empreendedores: fundamentos da criação e da gestão de novos negócios . São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006. Economia Solidária, http://www.uff.br/incubadoraecosol/docs/ecosolv1.pdf	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas espírito empreendedor . São Paulo: Saraiva, 2005.	

SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHADOR

Carga Horária

10 horas

Competências

Conhece e aplica conhecimentos técnicos de segurança do trabalho em ambientes de preparo de pescado. Aplica medidas imediatas em situações de emergência. Combate incêndios, aplicando os métodos adequados aos ambientes de preparo de pescado. Conhecer e aplica conhecimentos de ergonomia nos ambientes de preparo de pescado.

HABILIDADES

- Conhecer e aplicar conhecimentos técnicos de segurança do trabalho no preparo de pescado;
- Aplicar medidas imediatas durante situações de emergência em ambientes de preparo de pescado;
- Combater incêndios, aplicando os métodos adequados aos ambientes de preparo de pescado;
- Conhecer e aplicar conhecimentos de primeiros socorros a um acidentado durante o preparo de pescado;
- Conhecer e aplicar os princípios de ergonomia.

BASES TECNOLÓGICAS

- Segurança do trabalho (introdução à segurança no trabalho, acidentes de trabalho, riscos ambientais, Equipamento de Proteção Individual (EPI), Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC)
- Ergonomia;
- Tecnologia e prevenção de Combate a Sinistros (conceitos sobre o que é fogo e incêndio, elementos essenciais do fogo, triângulo do fogo, combustão, classes de incêndio, métodos de extinção, agentes extintores, incêndio em ambientes de preparo de pescado, plano de fuga e evacuação);
- Material de emergência para pronto atendimento (farmácia para curativos)
- NRs e NORMAMs;
- Comissão Interna de Prevenção de Acidentes no Trabalho (CIPA)

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Apostila de Segurança no trabalho do curso técnico de segurança no trabalho do IFRN. ARAÚJO, G. M. Normas regulamentadoras Comentadas. 4ª ed.. v. 1 e 2, Rio de Janeiro. 2003.

AZEVEDO, J. L. Manual de Primeiros Socorros. Rio de Janeiro: SENAI, Divisão de Recursos Humanos. 1977. 57 p.

GONÇALVES, E. A. Manual de segurança e saúde no trabalho. São Paulo: LTr Editora, 3ª ed. 2006.

Manual de Ergonomia (2011):

http://www.dgrh.unicamp.br/documentos/manuais/man_dsso_ergonomia.pdf

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

PETROBRÁS. Manual de Primeiros Socorros. SERINST, 13ª Edição.

RESPONSABILIDADE AMBIENTAL	
Carga Horária	10 horas
Competências	Aplicar os princípios da responsabilidade socioambiental no setor de Processamento de Pescado. Compreender e refletir sobre a relação do homem com a natureza, levando em conta as noções de economia solidária e sustentabilidade.
HABILIDADES	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar impactos ambientais relacionados aos empreendimentos, atividades e serviços de processamento de pescado. 2. Aplicar práticas e medidas que melhorem o ambiente de trabalho e minimizem os impactos da atividade sobre o meio ambiente em geral. 3. Entender a economia solidária como uma prática sustentável e geradora de renda; 4. Problematizar a questão do uso dos recursos naturais e analisar criticamente essa questão. 	
BASE TECNOLÓGICA	
<ul style="list-style-type: none"> ● Processamento de Pescado e sustentabilidade ● Poluição, impactos ambientais do setor e práticas de minimização. ● Gestão de resíduos sólidos. ● Consumo Consciente. ● Relação do homem com a natureza, concepção sistêmica, desigualdades sociais e precariedade do trabalho. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 15401/2006: Meios de hospedagem É Sistema de gestão da sustentabilidade É Requisitos . Rio de Janeiro: ABNT, dez. 2004.	
BALDISSARELLI, A.; LOPES, C. Q.; OROFINO, F. V. G.; MARTINS, G. C. Considerando mais o lixo . 2ª ed, Florianópolis: Copiart, 2009. 90p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DIAS, R. Turismo sustentável e meio ambiente . São Paulo: Atlas, 2007. 207p.	
GIACOMINI FILHO, G. Meio ambiente e consumismo. Série Meio Ambiente (8) , São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. 254p.	

INFORMÁTICA	
Carga Horária	10 horas
Competências	Utilizar o computador e ferramentas digitais básicas que permitam acesso a arquivos e registros de informações. Utilizar a internet para buscar/acessar informações e saber fazer uso de mídias sociais
HABILIDADES	
1. Operar o computador de forma a ter acesso a arquivos, registro e organização de dados	

<p>2.Ler e produzir textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais).</p> <p>3.Buscar e identificar informações na internet.</p>
BASES TECNOLÓGICAS
<ul style="list-style-type: none"> • Leitura e produção de textos que circulam em suporte digital. (e-mail, conversas em programas de mensagem instantânea, redes sociais). • Busca e identificação de informações na internet.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>CAPRON, H. L; JOHNSON, J. A. INTRODUÇÃO À INFORMÁTICA. 8. ed. São Paulo: Pearson / Prentice Hall, 2004.</p> <p>BRAGA, William César. Informática Elementar: Open Office 2.0. Alta Books, 2007.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>BARBOSA FILHO, André; CASTRO, Cosette; TOME, Takashi. Mídias Digitais: Convergência Tecnológica e Inclusão Social. São Paulo: Paulinas, 2005.</p>

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Considera-se a avaliação como um processo contínuo e cumulativo. Nesse processo, são assumidas as funções diagnóstica, formativa e somativa de forma subsequente ao processo ensino/aprendizagem, as quais devem ser utilizadas como princípios orientadores para a tomada de consciência das dificuldades, conquistas e possibilidades dos estudantes. Igualmente, deve funcionar como instrumento colaborador na verificação da aprendizagem, levando em consideração o predomínio dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos. A proposta pedagógica do curso prevê atividades avaliativas que funcionem como instrumentos colaboradores na verificação da aprendizagem, contemplando os seguintes aspectos: adoção de procedimentos de avaliação contínua e cumulativa; prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos; inclusão de atividades contextualizadas; manutenção de diálogo permanente com o aluno; consenso dos critérios de avaliação a serem adotados e cumprimento do estabelecido; disponibilização de apoio pedagógico àqueles que têm dificuldades; adoção de estratégias cognitivas e metacognitivas como aspectos a serem considerados nas avaliações; adoção de procedimentos didático-pedagógicos visando à melhoria contínua da aprendizagem; discussão, em sala de aula, dos resultados obtidos pelos estudantes nas atividades desenvolvidas; e observação das características dos alunos, seus conhecimentos prévios integrando-os aos saberes sistematizados do curso, consolidando o perfil do trabalhador-cidadão, com vistas à (re) construção do saber escolar. A avaliação

do desempenho escolar será feita por unidade curricular, considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento, conforme as diretrizes da LDB Lei nº 9.394/96. A assiduidade diz respeito à frequência às aulas teóricas, aos trabalhos escolares, aos exercícios de aplicação e atividades do curso FIC Preparador de Pescado. O aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo dos estudantes e dos resultados por eles obtidos nas atividades avaliativas.

25 Metodologia:

Neste projeto pedagógico de curso, a metodologia é entendida como um conjunto de procedimentos empregados para atingir os objetivos propostos para a integração da Educação Básica com a Educação Profissional, assegurando uma formação integral dos alunos. Para a sua concretude, é recomendado considerar as características específicas dos alunos, seus interesses, condições de vida e de trabalho, além de observar os seus conhecimentos prévios, orientando-os na construção dos conhecimentos escolares, bem como a especificidade do curso FIC Preparador de Pescado. Adotar-se-ão procedimentos didático-pedagógicos que auxiliem os estudantes nas suas construções intelectuais, procedimentais e atitudinais, tais como: (1) problematizar o conhecimento, buscando confirmação em diferentes fontes; (2) reconhecer a tendência ao erro e à ilusão; (3) entender a totalidade como uma síntese das múltiplas relações que o homem estabelece na sociedade; (4) reconhecer a existência de uma identidade comum do ser humano, sem esquecer-se de considerar os diferentes ritmos de aprendizagens e a subjetividade do aluno; (5) adotar a pesquisa como um princípio educativo; (6) articular e integrar os conhecimentos das diferentes áreas sem sobreposição de saberes; (7) adotar atitude inter e transdisciplinar nas práticas educativas; e, (8) Contextualizar os conhecimentos sistematizados, valorizando as experiências dos alunos, sem perder de vista a construção do saber escolar. (9) Organizar um ambiente educativo que articule múltiplas atividades voltadas às diversas dimensões de formação dos jovens e adultos, favorecendo a transformação das informações em conhecimentos diante das situações reais de vida; (10) diagnosticar as necessidades de aprendizagem dos (as) estudantes a partir do levantamento dos seus conhecimentos prévios; (11) elaborar materiais impressos a serem trabalhados em aulas expositivas dialogadas e atividades em grupo; (12) elaborar e executar o planejamento, registro e análise das aulas realizadas; (13) elaborar projetos com objetivo de articular e interrelacionar os saberes, tendo como princípios a contextualização, a trans e a interdisciplinaridade; (14) utilizar recursos tecnológicos para subsidiar as atividades pedagógicas; e (15) sistematizar coletivos pedagógicos que

possibilitem os estudantes e professores refletir, repensar e tomar decisões referentes ao processo ensino-aprendizagem de forma significativa; Ministras aulas interativas, por meio do desenvolvimento de projetos, seminários, debates, atividades individuais e outras atividades em grupo.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

26 Instalação e ambientes físicos / Equipamentos, utensílios e materiais necessários para o pleno funcionamento do curso:

Para as aulas teóricas e práticas serão utilizadas salas de aula sugeridas pelos demandantes. Serão utilizados quadro branco/negro, mesas, cadeiras, projetor multimídia e caixas de som. Será utilizada a máquina copiadora do Campus para a produção e reprodução de material didático.

27 Corpo docente necessário para funcionamento do curso (área de atuação e carga horária):

Profissionais	Área de atuação
Graduação em Nutrição ou Gastronomia; Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Matérias primas em Processamento de Pescado
Graduação em Nutrição ou Gastronomia; Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos ou Veterinária	Controle de Qualidade do Pescado
Graduação em Nutrição ou Gastronomia; Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Higiene e Manipulação de Alimentos
Graduação em Nutrição ou Gastronomia; Tecnologia de Alimentos; ou Engenharia de Alimentos; Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia; ou Curso Superior de Tecnologia em Alimentos	Processamento de Pescado
Graduação em administração.	Gestão Organizacional, Empreendedorismo e Economia Solidária
Técnico em Segurança do trabalho, Graduação em Educação Física, Enfermagem, ou Medicina.	Segurança e Saúde do Trabalhador
Graduação em Biologia, Engenharia Sanitária, Engenharia Ambiental ou Geografia.	Responsabilidade Ambiental
Graduação na área de Informática, ou na área de Computação, ou em Gestão da Tecnologia de Informação, ou em Sistemas para Internet, ou em Análise de Sistemas, ou Engenharia de Informação, ou Engenharia de Produção de Software, ou Processamento de Dados, ou em Redes de Computadores, ou em Análise e Desenvolvimento de Sistemas.	Informática

Parte 3 (autorização da oferta)

28 Justificativa para oferta neste Campus:

A oferta do Curso FIC %Processador de Pescado+ se justifica pelo que se expõe à continuação:

O campus Garopaba oferta cursos em eixos tecnológicos que tem relação direta ou indireta. Com a nova sede do Campus Garopaba, os laboratórios de Química/Bioquímica, Histologia e Microbiologia poderão ser disponibilizados às aulas práticas do curso. Nesses laboratórios encontram-se alguns equipamentos básicos que se utilizam protocolos de análises feitas no processamento de pescado.

Esse mesmo Campus abrange, além de Imbituba, os municípios de Garopaba, Laguna, Imaruí e Paulo Lopes, cidades litorâneas, com complexos lagunares em seus territórios e conhecidas pela produção e consumo de pescado em Santa Catarina. Imbituba, município solicitante por exemplo, geograficamente, é banhado pelo oceano Atlântico (36,78 km) e pelas lagoas Mirim (18, 14 km) e Ibiraquera (21,93 km), perfazendo um limite litorâneo de cerca de 77 km. Desse modo, o município tem registrado na Colônia de Pesca, cerca de 700 pescadores. Entretanto, estima-se que esse número ultrapasse os 1200 pescadores, quando soma-se aqueles não registrados oficialmente na atividade laboral de pescador. A maioria deles tem baixa escolaridade e renda econômica, o que denota uma certa ausência do estado nessa atividade econômica.

A região onde está localizado o Campus Garopaba é uma região sabidamente turística, nos níveis nacional e regional. Entretanto assim o é mais pela geografia entrecortada do seu litoral, com dezenas de praias, lagoas e costões rochosos, do que pela sua gastronomia. Esse é um dado revelador, porque de um lado a região é ativamente produtora de pescado, produz espécies ainda pouco comerciais e tem belezas naturais com potencial turístico inimaginável e por outro lado não há uma profissionalização do segmento de alimentação que possa melhorar os processos de fabrico de alimentos do pescado comumente utilizados e comercializados ou mesmo iniciar o processamento de novas espécies de peixes.

Por fim, a Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina e dos municípios de abrangência do Campus Garopaba, mais especificamente de Imbituba, desempenha uma Política de Controles Zoossanitários, exigindo aos profissionais que trabalham com processamento de alimentos em geral que tenham uma formação de 60 horas em Higiene e Manipulação de Pescado.

Nessa luz, o Curso de Processador de Pescado vem a suprir a carência de cursos na

área de pescado, formando profissionais cidadãos na área de processamento de pescado, visando a melhoria das suas condições de trabalho e renda. Visa também a formação de profissionais com visão de sustentabilidade econômica, social e ecológica para que novos empreendimentos individuais, associativos ou cooperativos surjam nessa região, contribuindo para a diversificação e melhoria do seu tecido econômico-social.

29 Itinerário formativo no contexto da oferta/campus:

O curso FIC Preparador de Pescado, dado seu amplo número e diversidade de unidades curriculares, se coaduna aos Eixos Tecnológicos de Ambiente e Saúde, de Turismo, Hospitalidade e Lazer e, em menor escala ao Eixo Linguagem e Comunicação (informática).

30 Frequência da oferta:

Conforme a demanda.

31 Periodicidade das aulas:

Semanal, com até 3 (três) encontros semanais de 3 horas de duração cada.

32 Local das aulas:

A realização das aulas será preferencialmente em instituições indicadas pelos demandantes, devido o curso ser ofertado no âmbito do Pronatec.

33 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

Semestre letivo	Turno	Turmas	Vagas	Total de vagas
2015/2	Noturno	1	20	20

34 Público-alvo na cidade/região:

O curso tem como público-alvo os profissionais que atuam no setor pesqueiro de forma geral, desde pescadores até profissionais que atuam nas indústrias de processamento, beneficiamento e comercialização de recursos pesqueiros.

35 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental I (1º a 5º) - Incompleto.

36 Forma de ingresso:

Através de cadastro nas Secretarias Municipais de Assistência Social, Secretaria Estadual de Educação e/ou Escolas Estaduais.

37 Caso a opção escolhida seja análise socioeconômico, deseja acrescentar alguma questão específica ao questionário de análise socioeconômico?

Não se aplica.

38 Corpo docente que irá atuar no curso:

Servidores docentes do IFSC ou docentes classificados nos editais de contratação de bolsistas no Pronatec/IFSC.