



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

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

Aprovação do curso e Autorização da oferta

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO – FIC PRONATEC de Criador de Peixes em Viveiros Escavados

Parte 1 (solicitante)

DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

1 Campus:
São Carlos

2 Endereço/CNPJ/Telefone do campus:
Rua Aloísio Stoffel – 1271
Bairro: Jardim Alvorada, CEP 89885-000 – São Carlos, SC
(49)33254149 CNPJ 11.402887/0022-95

3 Complemento:

4 Departamento:
Departamento de Desenvolvimento de Ensino, Pesquisa e Extensão

5 Há parceria com outra Instituição?

6 Razão social:

7 Esfera administrativa:

8 Estado / Município:

9 Endereço / Telefone / Site:

10 Responsável:

DADOS DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO DO CURSO

11 Nome do responsável pelo projeto:
Margarida Hahn

12 Contatos: (49) 33254149 / (49) 99852659
margaoh@ifsc.edu.br

Parte 2 (aprovação do curso)

DADOS DO CURSO

13 Nome do curso: Criador de Peixes em Viveiros Escavados

14 Eixo tecnológico: Recursos Naturais

15 Forma de oferta: PRONATEC

16 Modalidade: Presencial

17 Carga horária total: 200h

PERFIL DO CURSO

18 Justificativa do curso:

Em cumprimento à Lei 12 513 de 26 de outubro de 2011 que institui o PRONATEC, o curso visa expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos EPT para a população do Estado de Santa Catarina.

19 Objetivos do curso:

O Curso de Formação Inicial e continuada em Criador de Peixes em viveiros escavados, na modalidade presencial, tem como objetivo geral capacitar as pessoas para desenvolver atividades na área de piscicultura possibilitando-as realizar o planejamento, gerenciamento e execução da atividade de criação de peixes.

Objetivos específicos:

- a- capacitar o profissional para realizar o cultivo de peixes em viveiros escavados;
- b- despertar o interesse pelas diversas espécies de peixes que podem ser cultivadas em tanques escavados;
- c- introduzir conceitos sobre os procedimentos de segurança durante a despesca;
- d - introduzir conceitos sobre os procedimentos de armazenamento e transporte do pescado;
- d - fornecer subsídios básicos, conceitos e metodologia para o gerenciamento e administração da atividade;

PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

20 Competências gerais:

Cria peixes em viveiros escavados. Identifica as espécies cultivadas, realiza manejo, classificação e despesca dos peixes. Calcula e fornece alimentação de acordo com a fase de cultivo. Monitora os parâmetros físico-químicos da água. Opera e auxilia na manutenção dos equipamentos e manejo do cultivo de peixes. Atende a legislação vigente.

21 Áreas de atuação do egresso:

O concluinte poderá trabalhar como gestor de seu próprio negócio, cultivando peixes em tanque escavado em sua propriedade; poderá trabalhar em cooperativa de produção de pescado.

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

22 Matriz curricular: Criador de Peixes em Viveiros Escavados – 200 h

Aspectos gerais da Piscicultura	(100 h)
Construção e preparo do Viveiro escavado	(40 h)
Cuidados permanentes durante a produção	(40 h)
COOPERATIVISMO E ADMINISTRAÇÃO	(20 h)

23 Componentes curriculares:

Aspectos gerais da Piscicultura (100 h)

COMPETENCIAS

- prospectar e avaliar técnica e economicamente o cultivo de pescado;
- monitorar e promover a intervenção nos níveis e parâmetros da água;
- dominar as técnicas de despesca;
- calcular alimentação adequada ao sustento de peixes
- conhecer diferentes sistemas de produção de peixes

HABILIDADES

- Manter em condições de uso as instalações;
- Realizar controle da qualidade da água;
- Dar suporte nos processos de reprodução de peixes;
- Realizar a despesca, armazenamento e transporte de peixes.

CONHECIMENTOS

1. Introdução à piscicultura no BR;-
2. Principais espécies nativas e exóticas para piscicultura;
3. Anatomia e fisiologia de peixes;
4. Instalações e equipamentos para piscicultura;
5. Sistemas de produção de peixes;
6. Ambiente aquático e qualidade da água na piscicultura;
7. Aspectos gerais da nutrição de peixes;
8. Manejo alimentar de peixes.
9. Manejo profilático e sanitário;
10. Reprodução induzida de peixes.;
11. Reversão sexual de tilápias;
12. Calendário de trabalho
13. Despesca/armazenamento
14. Transporte de peixes;

Construção e preparo do Viveiro escavado (40 h)

COMPETENCIAS

- conhecer a topografia e estrutura física do solo para instalação de tanques escavados;
- dominar técnicas de preparo de tanques para a criação de pescado;

HABILIDADES

- Auxiliar no levantamento topográfico para instalação do tanque;
- Realizar assepsia dos tanques;
- Conhecer as características dos diversos tipos de tanque.

CONHECIMENTOS

1. Topografia;

2. Estrutura física do solo,
3. Quantidade de água,
4. Tipos de tanques,
5. Características dos tanques para piscicultura.
6. Assepsia dos tanques,
7. Calagem dos tanques,
8. Adubação dos tanques.

Cuidados permanentes durante a produção (40 h)

COMPETENCIAS

- monitorar e promover a intervenção nos níveis e parâmetros da água;
- conhecer técnicas para detectar problemas na qualidade da água;
- conhecer técnicas para realizar boas práticas de manejo de peixes em tanque escavado.

HABILIDADES

- Realizar testes de qualidade de água
- Classificar os peixes, conforme as espécies;
- Manejar de forma adequada alevinos, juvenis e adultos.

CONHECIMENTOS

1. Monitoramento da água de abastecimento,
2. Níveis tóxicos e seguros dos compostos nitrogenados.
3. Doses e aplicação do calcário,
4. Taxas de renovação e controle da turbidez.
5. Classificação de peixes,
6. Biometria,
7. Transporte de alevinos,
8. Povoamento de tanques e viveiros,
9. Boas práticas de manejo.

COOPERATIVISMO E ADMINISTRAÇÃO (20 h)

COMPETENCIAS

- Conhecer conceitos básicos do cooperativismo e de gestão da atividade aquícola;
- aplicar conceitos de gestão e sustentabilidade na produção de pescado.

HABILIDADES

- Aplicar conceitos básicos de gestão;
- Programar a produção;

CONHECIMENTOS

1. Aspectos conceituais de administração e economia aquícola;
2. Princípios de economia para atividades aquícolas,
3. Programação da produção aquícola;
4. Estratégias de produção para não faltar produto no mercado.
5. Cooperativas aquícolas;
6. Gestão e sustentabilidade.

BIBLIOGRAFIA

1. KUBITZA, F. **Qualidade da água na produção de peixes**. 3ª ed. Jundiaí: 1999.
2. BALDISSEROTTO, B.; GOMES, L. C. **Espécies nativas para piscicultura no Brasil**. Editora UFSM, 2005. 468p.
3. KOIKE, J. **Aeração, agitação e circulação de água em aquíicultura**. Imprensa Universitária da Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, 61p.
4. CYRINO, J.E.P.; URBINATI, E.C.; FRACALLOSSI, D.M.; CASTAGNOLLI, N. **Tópicos Especiais**

- em **Piscicultura de Água Doce Tropical Intensiva**. Aquabio, Jaboticabal, SP, 2004.
5. KUBITZA, F. **Controle Financeiro na aquicultura**. 1º Edição. 2004; 70p.
6. KUBITZA, F. LOVSHIN; ONO; SAMPAIO. **Planejamento da produção de peixes**. 3º Edição. 1999; 77p.
7. ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS BRASILEIRAS. **Manual de orientação para constituição e registro de cooperativas**, Brasília: Sescop,2003.

METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

24 Avaliação do processo de ensino e aprendizagem:

Os educandos serão avaliados em todos os tempos educativos, onde será considerado:

- a) Participação;
- b) Assiduidade e Pontualidade;
- c) Iniciativa;
- d) Desenvolvimento de habilidades técnicas e organizativas;
- e) Desenvolvimento do conhecimento historicamente acumulado.

Salienta-se que além dos aspectos descritos relacionados à avaliação, devem-se levar em conta as múltiplas dimensões que envolvem esse processo, ou seja, ela ainda pode ser:

Diagnóstica: considera o desenvolvimento do aluno no processo de ensino e aprendizagem;

Processual: reconhecendo que a aprendizagem acontece em diferentes tempos, por processos singulares e particulares do sujeito;

Formativa: na medida em que o sujeito tem consciência da atividade que desenvolve.

*** Será aprovado o aluno que obtiver frequência mínima de 75% das aulas e obtenha no mínimo nota igual a 6 (seis).**

25 Metodologia:

Por se tratar de um curso de curta duração e que exige pouca escolaridade dos cursistas, as aulas serão teóricas, expositivas e dialogadas, intercaladas por visitas técnicas às propriedades onde se desenvolva os diversos tipos de cultivo, além de visita a frigoríficos de processamento e comercialização de pescado.

ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO

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

O câmpus oferta o curso Técnico de Aquicultura, e dispõe de laboratórios, salas de aula e biblioteca que serão utilizados pelos alunos.

Parte 3 (autorização da oferta)

27 Itinerário formativo no contexto da oferta/câmpus:

Um dos eixos tecnológicos de atuação do câmpus é o de recursos naturais, pois oferta o curso Técnico de Aquicultura.

28 Frequência da oferta:

A oferta acontecerá sempre que houver demanda, pois por se tratar de curso FIC/PRONATEC – Bolsa Formação, há necessidade de haja a devida demanda e a pactuação.

29 Periodicidade das aulas:

As aulas acontecerão em dois encontros por semana, sendo que em cada encontro de 4h, o que totaliza 200h em 25 semanas.

30 Local das aulas:

As aulas acontecerão em vários espaços, e locais; aulas teóricas em espaço cedido pelo município demandante, aulas práticas de laboratório no câmpus São Carlos e as aulas em campo nos respectivos espaços de produção de peixe em tanque escavado.

31 Turno de funcionamento, turmas e número de vagas:

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

Nota: o presente curso foi pactuado para iniciar no segundo semestre de 2015/2.

32 Público-alvo na cidade/região:

Este curso atenderá o Público previsto na Lei 12 513/2011 e demais regulamentações estabelecidas pelo Ministério da Educação para o PRONATEC.

33 Pré-requisito de acesso ao curso:

Ensino Fundamental I Incompleto

34 Forma de ingresso:

O ingresso se dará de acordo com a legislação do PRONATEC. Os alunos serão selecionados pelos Demandantes do Programa.

35 Corpo docente que atuará no curso:

Os profissionais serão selecionados através de edital público.