



**INSTITUTO FEDERAL
PARANÁ**



Ministério da Educação
Instituto Federal do Paraná

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ
CÂMPUS FOZ DO IGUAÇU

PROJETO DO CURSO FIC - AQUICULTOR

Autorizado pela Resolução nºdo Conselho Superior - IFPR

FOZ DO IGUAÇU
2012



INSTITUTO FEDERAL DO PARANÁ

Reitor

Irineu Mário Colombo

Pró-reitor de Ensino

Ezequiel Westphal

Diretor de Ensino Médio e Técnico

Evandro Cherubini Rolin

Coordenadora de Ensino Médio e Técnico

Adnilra Selma Moreira da Silva Sandeski

Diretor(a) Geral do Campus

Roseli Bernardete Dahlem

Diretor(a) de Ensino, Pesquisa e Extensão

Luciana Espíndula de Quadros

Supervisão do Curso

Anderson Coldebella

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO	04
2. CARACTERÍSTICAS DO CURSO	05
3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO	
3.1. Justificativa da oferta do Curso	05
3.2. Objetivos do curso	06
3.3. Perfil profissional de conclusão	07
3.4. Avaliação da aprendizagem	07
3.5. Instalações e equipamentos, recursos tecnológicos e biblioteca	08
3.6. Pessoas envolvidas e previstas: docentes e técnicos	08
3.7. Descrição de diplomas a serem expedidos	08
3.8. Organização Curricular	08
3.9. Ementas dos Componentes Curriculares	10
4. REFERÊNCIAS	12



1. IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

PROCESSO NÚMERO:
23398000920/2012-59

NOME DO CURSO: Aquicultor

EIXO TECNOLÓGICO: RECURSOS NATURAIS

COORDENAÇÃO:

Coordenador Adjunto: Adilson Reidel

E-mail: adilson.reidel@ifpr.edu.br

Telefone: 45 – 9911-0260

Supervisor do Curso: Anderson Coldebella

Telefone: 45 – 9924-0859

E-mail: anderso.coldebella@ifpr.edu.br

LOCAL DE REALIZAÇÃO/CÂMPUS (endereço): IFPR – CAMPUS FOZ DO IGUAÇU
Av. Araucária, 780, Vila A, CEP 85860-000, Foz do Iguaçu, Paraná, Brasil

TEL:
45 3422-5327

HOME-PAGE:
www.ifpr.edu.br/pronatec

E-mail:
anderson.coldebella@ifpr.edu.br

2 - CARACTERÍSTICAS DO CURSO

Nível: FIC (Formação Inicial e Continuada)

Públicos demandantes: Seed, Cras, MTE e Cadastro Reserva (comunidade)

Forma de Oferta: Presencial

Tempo de duração do curso: 3 meses

Turno de oferta: Noturno

Horário de oferta do curso: 19h30 – 22h30

Carga horária Total: 160 horas

Número máximo de vagas do curso: 40

Número mínimo de vagas do curso: 20

Ano de criação do curso: 2012

Resolução de convalidação ou de criação: Lei 12.513/2011 Portaria 1.569/2011,

Resolução Normativa 4 FNDE

Primeira versão de Aprovação do PPC

Requisitos de acesso ao Curso: Ensino Fundamental Incompleto

3. ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO

3.1 - Justificativa da oferta do Curso:

De acordo com o boletim estatístico do Ministério da Pesca e Aquicultura MPA 2010, a produção aquícola nacional teve um acréscimo de 31,2% na produção no triênio 2008-2010, passando 365.366t em 2008 para 479.399t em 2010, sendo que a produção aquícola continental, com destaque para piscicultura, representou 82,3% da produção total nacional.

A balança comercial brasileira de pescado no ano de 2010 apresentou exportações de US\$ 263 milhões e importações de US\$ 1.011 milhões, ou seja, um déficit de US\$ 748 milhões, representando uma elevação de US\$ 273 milhões em relação ao déficit computado em 2009 (US\$ 475 milhões), seja em 2010, tivemos um déficit de produção da ordem de 247.387t de pescado (MPA, 2010).

Outro fato relevante que vem de encontro a necessidade de formação humana na área aquícola é o crescente aumento no Consumo Per Capita Aparente de Pescado no país que em 2006 era de 7,28 Kg/hab/ano e em 2010 foi de 9,75 Kg/hab./ano, com crescimento de 8% em relação ao ano anterior. Desse total, 66% do pescado consumido é produzido no Brasil. Em números tivemos um consumo de 1.859.006.640 kg de pescado em 2010 e a produção nacional foi de 1.264.764.913 kg.

Ainda segundo a ONU a recomendação de consumo Per Capita de pescado deveria ser de 12 Kg/hab/ano, considerando uma população aproximada de 200.000.000 de habitantes deveríamos estar produzindo 2.400.000.000 Kg de pescado.

O campus Foz do Iguaçu esta localizado em uma região do estado onde a produção de pescado é considerada uma atividade importante nas atividades agropecuárias. A região oeste do Paraná foi precursora na criação e industrialização de peixes e atualmente tem uma produção anual de 70.000t/ano, entretanto o potencial para crescimento ainda é imenso, se considerarmos somente a área disponível para produção de peixes em tanques-rede no reservatório da Itaipu Binacional a produção pode aumentar consideravelmente.

Com base no exposto, justifica-se a implantação do Curso FIC de Auxiliar de Aquicultor, o qual irá formar profissionais que estão sendo requisitados pelo mercado de trabalho local e regional. O curso visa ainda melhorar as condições de acesso ao mercado de trabalho em rápida transformação, melhorando a qualificação dos trabalhadores.

3.2 - Objetivos do Curso:

O Curso de Qualificação Profissional em Aquicultor tem por objetivo formar profissionais, promovendo a construção de competências que contemplem habilidades, conhecimentos e comportamentos que atendam à demanda de mercado do setor. Princípios básicos como cultivo de peixes em tanques escavados, cultivo de peixes em tanques rede, cooperativismo e administração, noções de processamento de pescado e espécies cultivadas serão abordados durante as aulas, no intuito de promover no aluno a iniciativa para entrar na atividade, bem como, proporcionar nos que já atuam no setor o desenvolvimento de competências que promovam e estimulem o aumento da produção de pescado na região.

Como objetivos principais do Curso de Qualificação Profissional em Aquicultor podemos destacar::

- a) capacitar o profissional para realizar o cultivo de organismos aquáticos em viveiros escavados ;
- b) capacitar o profissional para realizar o cultivo de organismos aquáticos em viveiros escavados;
- c) introduzir conceitos sobre os procedimentos iniciais de processamento e boas praticas durante os procedimentos de abate do pescado;
- d) fornecer subsídios básicos, conceitos e metodologia para o gerenciamento e administração da atividade;
- e) despertar o profissional para organizar as atividade nos princípios do cooperativismo;
- f) despertar o interesse pelas diversas espécies de organismos aquáticos que podem ser cultivadas;

3.3 - Perfil profissional de Conclusão: O aluno após a conclusão do curso estará apto a calcular e fornecer a alimentação necessária para o sustento de peixes; monitorar e intervir na manutenção dos níveis ideais dos parâmetros do ambiente de produção; operar os sistemas de controle de manutenção de nível de água e auxiliar na captura dos peixes .

3.4 - Avaliação da aprendizagem:

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

- a) Participação social;
- b) 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:

- a) Diagnóstica: considera o desenvolvimento do aluno no processo de ensino e

aprendizagem, observando os avanços e dificuldades e efetuando os ajustes e decisões necessárias às estratégias de ensino e ao desempenho dos sujeitos envolvidos;

b) Processual: reconhecendo que a aprendizagem acontece em diferentes tempos, por processos singulares e particulares do sujeito, em ritmos próprios e lógicas diversas, em função de experiências anteriores mediadas por necessidades e experiências múltiplas, por vivências individuais que integram e compõem o repertório a partir do qual realiza novos aprendizados e ressignifica os antigos;

c) Formativa: na medida em que o sujeito tem consciência da atividade que desenvolve, dos objetivos da aprendizagem, podendo participar na regulação da atividade de forma consciente, segundo estratégias metacognitivas que precisam ser compreendidas pelos professores. Pode expressar seus erros, como hipóteses de aprendizagem, limitações, expressar o que sabe, o que não sabe e o que precisa saber.

Visando implementar os princípios descritos anteriormente, para fins de registro acadêmico serão considerados os critérios apontados pela Portaria nº 120 de 06 de agosto de 2009, da Reitoria do IFPR.

3.5 - Instalações e equipamentos, recursos tecnológicos e biblioteca:

O Campus já oferece o Curso Técnico em Aquicultura nas modalidades Subsequente e Proeja e para tanto conta com vários laboratórios para dar suporte ao ensino, tais como: Laboratório de Qualidade de Água, Laboratório de Digestibilidade e desempenho zootécnico, Laboratório de Nutrição e processamento de rações, Laboratório de Reprodução e Laboratório de Tecnologia do Pescado.

Além dos laboratórios técnicos o campus conta com toda infraestrutura da biblioteca, laboratório do núcleo comum, salas de aula equipadas com multimídia e demais equipamentos e utensílios utilizados no curso de aqüicultura.

3.6 - Pessoas envolvidas – docentes e técnicos:

Nome:	Formação	Regime de Trabalho
Anderson Coldebella	Mestrado	40 – DE
Adilson Reidel	Doutor	40 -DE
Leonardo Viera Junior	Graduação	PRONATEC
Andreza Seixas	Especialização	40 horas
Patrícia Teixeira	Graduação	40 horas

3.7 - Descrição de diplomas e certificados a serem expedidos:

Certificado de Qualificação Profissional em Aquicultor, do Eixo Tecnológico de Recursos Naturais – a qualificação representa a modalidade de Formação Inicial e Continuada, que será expedido pelo Instituto Federal do Paraná.

3.8 - Organização Curricular:

Observar a tabela abaixo para organizar a Matriz Curricular:

Qualificação Profissional em Aquicultor			
Componentes Curriculares	Carga Horária		
	Hora Relógio	Hora Aula	Nº aulas na semana
I) Cultivo em tanque escavado	40	40	3,5
II) Cultivo em tanque-rede	30	30	3
III) Processamento inicial do pescado	20	20	2
IV) Cooperativismo e Administração	30	30	3
V) Espécies exóticas para o cultivo	40	40	3,5
TOTAL			

3.9 – Ementas dos Componentes Curriculares

Curso: Técnico em Aquicultura	Eixo Tecnológico: Recursos Naturais
Componente Curricular: Módulo 1 – Cultivo em tanque escavado	
Carga Horária (hora aula): 40 (30 teóricas e 10 práticas)	Período letivo: 1º Semestre
Ementa:	
<p>Construção de tanques: Topografia, Estrutura física do solo, quantidade de água, tipos de tanques, características dos tanques para piscicultura. Preparo de tanques: Assepsia dos tanques, calagem dos tanques, adubação dos tanques. Monitoramento da qualidade da água: <i>monitoramento da água de abastecimento, monitoramento dos parâmetros físicos, monitoramento dos parâmetros químicos, Níveis tóxicos e seguros dos compostos nitrogenados.</i> Correção da qualidade da água: <i>Calagem, doses e aplicação do calcário, taxas de renovação e controle da turbidez.</i> Adubação: <i>Importância dos nutrientes, tipos de fertilizantes, formas de adubação, controle da transparência, recomendações e dosagens.</i> Espécies potenciais para cultivo: escolha adequada da espécie, planejamento da atividade, espécies nativas para cultivo, espécies exóticas para cultivo. Nutrição de peixes: nutrientes e exigências nutricionais, alimentos, alimentação. Reprodução de peixes: formação de gametas, Reprodução como evento cíclico, mecanismos endócrinos da reprodução, reprodução induzida, coleta e preservação de glândulas pituitárias. Sanidade de organismos aquáticos: Controle da sanidade através da qualidade de água, protozoários, monogenéticos, artrópodes, bactérias, fungos. Manejos: classificação de peixes, biometria, transporte de alevinos, povoamento de tanques e viveiros, boas práticas de manejo.</p>	

Bibliografia Básica:

KUBITZA, F. **Qualidade da água na produção de peixes**. 3ª ed. Jundiá: 1999.
SIPAUBA, L. H. S. **Limnologia Aplicada à Aqüicultura**. Jaboticabal, SP. FUNEP, 1994.
BALDISSEROTTO, B. **Criação de jundiá**. Editora UFSM, Santa Maria-RS, 2004.

Bibliografia Complementar:

BALDISSEROTTO, B. **Fisiologia de peixes aplicada à piscicultura**. Santa Maria: Ed. UFSM, 2002. 211p.
BALDISSEROTTO, B.; GOMES, L. C. **Espécies nativas para piscicultura no Brasil**. Editora UFSM, 2005. 468p.
KOIKE, J. **Aeração, agitação e circulação de água em aqüicultura**. Imprensa Universitária da Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, 61p.

Curso: Técnico em Aquicultura	Eixo Tecnológico: Recursos Naturais
Componente Curricular: Módulo 2 – Cultivo em tanque rede	
Carga Horária (hora aula): 30 (20 teóricas e 10 práticas)	Período letivo: 1º Semestre

Ementa:

Construção de tanques rede: Escolha do local adequado para cultivo, confecção de estruturas de cultivo, Estrutura de apoio ao cultivo, instalação de tanques rede. **Monitoramento da qualidade da água:** *monitoramento da água de abastecimento, monitoramento dos parâmetros físicos, monitoramento dos parâmetros químicos, Níveis tóxicos e seguros dos compostos nitrogenados.* **Espécies potenciais para cultivo:** escolha adequada da espécie, planejamento da atividade, espécies nativas para cultivo, espécies exóticas para cultivo. **Nutrição de peixes:** nutrientes e exigências nutricionais, alimentos, alimentação, boas práticas de alimentação em tanques rede. **Sanidade de organismos aquáticos:** Controle da sanidade através da qualidade de água, protozoários, monogenéticos, artrópodes, bactérias, fungos. **Manejes:** classificação de peixes, biometria, transporte de alevinos, povoamento de tanques, boas práticas de manejo.

Bibliografia Básica:

KUBITZA, F. **Qualidade da água na produção de peixes**. 3ª ed. Jundiá: 1999.
BALDISSEROTTO, B. **Criação de jundiá**. Editora UFSM, Santa Maria-RS, 2004.
BALDISSEROTTO, B. **Fisiologia de peixes aplicada à piscicultura**. Santa Maria: Ed. UFSM, 2002. 211p.
BALDISSEROTTO, B.; GOMES, L. C. **Espécies nativas para piscicultura no Brasil**. Editora UFSM, 2005. 468p.
ONO, E. A.; KUBITZA, F. **Cultivo de peixes em tanques-rede**. 3ª Edição. 2003; 128p.

Bibliografia Complementar:

MARGALEF, R. **Limnologia**. ediciones Omega, Barcelona. 1010p., 1986.
POLI, C. A....[et al.]. **Aqüicultura: experiências brasileiras**. Florianópolis,SC.: Multitarefa, 2003.
KOIKE, J. **Aeração, agitação e circulação de água em aqüicultura**. Imprensa Universitária da Universidade Federal Rural de Pernambuco. Recife, 61p.

Curso: Técnico em Aquicultura	Eixo Tecnológico: Recursos Naturais
Componente Curricular: Módulo 3 – Processamento de Pescado	
Carga Horária (hora aula): 20 (10 teóricas e 10 praticas)	Período letivo: 1º Semestre

Ementa:

Industrialização do pescado: estrutura do músculo do pescado, composição química do pescado, rendimento e parte comestível, influência da parte externa. **Formas iniciais de processamento:** inteiro, eviscerado, postas, filetado, tronco limpo, espalmado. **Técnicas para processar e conservar o pescado:** peixe fresco em gelo: a) quantidade de gelo, b) evisceração ou peixe inteiro, c) tempo de exposição do peixe antes do gelo; peixe fresco congelado; peixe salgado: a) teor de gordura, b) temperatura, c) tamanho ou espessura, Tipos de salga: a) salga úmida, b) salga seca; Defumação, enlatados e conservas, aproveitamento de resíduos. **Boas práticas de higiene:** limpeza e higiene do local de abate e processamento, higiene do indivíduo. **Embalagens e apresentação do produto:** pescado fresco, pescado congelado, pescado em sacos plásticos, pescado salgado e seco.

Bibliografia Básica:

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Manual de procedimentos para implantação de estabelecimento industrial de pescado: produtos frescos e congelados.** Brasília: MAPA: SEAP/PR, 2007.

MENCIA-MORALES, F. & MACHADO, J. C. 1977. **Exportações Brasileiras de Pescado, Crustáceos, Moluscos e Outros Produtos de Origem Marinha.** PNUD/FAO – Ministério da Agricultura/SUDEPE. *Série Documentos Opcionais*. n.14. 89p.

OGAWA, M.; MAIA, E. L. **Manual de pesca: Ciência e Tecnologia do Pescado.** Vol. 1. Livraria Varela, 1999

Bibliografia Complementar:

MARGALEF, R. **Limnologia.** ediciones Omega, Barcelona. 1010p., 1986.

POLI, C. A....[et al.]. **Aquicultura: experiências brasileiras.** Florianópolis,SC.: Multitarefa, 2003.

BALDISSEROTTO, B. **Fisiologia de peixes aplicada à piscicultura.** Santa Maria: Ed. UFSM, 2002. 211p.

Curso: Técnico em Aquicultura	Eixo Tecnológico: Recursos Naturais
Componente Curricular: Módulo 4 – Cooperativismo e administração	
Carga Horária (hora aula): 30 (25 teóricas e 5 praticas)	Período letivo: 1º Semestre

Ementa:

Administração em piscicultura: Aspectos conceituais de administração e economia aquícola; Administração das atividades aquícolas, Princípios de economia para atividades aquícolas, Programação da produção aquícola; Estratégias de produção para não faltar produto no mercado. **Cooperativismo:** História e concepções; Cooperativas aquícolas; Gestão e sustentabilidade.

Bibliografia Básica:

KUBITZA, F. **Controle Financeiro na aquicultura**. 1º Edição. 2004; 70p.
 KUBITZA, F. LOVSHIN; ONO; SAMPAIO. **Planejamento da produção de peixes**. 3º Edição. 1999; 77p.
 KUBITZA, F.; ONO, E. A. **Planejamento e avaliação econômica**. 1º Edição 2004; 79p.
 MELQUÍADES PINTO PAIVA. 2004. **Administração Pesqueira no Brasil**. Editora Interciência. Rio de Janeiro. 178p.

Bibliografia Complementar:

BENECK, Dieter W. **Cooperação & Desenvolvimento: O papel das cooperativas no processo de desenvolvimento econômico nos países de Terceiro Mundo**, Porto Alegre: Coojournal, 1980
 DRIMER, Alícia & DRIMER, Bernardo. **Las Cooperativas: fundamentos, história, doutrina**. Intercoop, 1989, Versão espanhola de Bernardo Delom.
 ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS BRASILEIRAS. Manual de orientação para constituição e registro de cooperativas, Brasília: Sescoop, 2003.
 ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS BRASILEIRAS. O cooperativismo internacional, Brasília, OCB, 1990.
 PALMYOS, Paixão Carneiro. **Cooperativismo: o princípio cooperativo e a força existencial-social do trabalho**. Belo Horizonte: FUNDEC, 1981.

Curso: Técnico em Aquicultura	Eixo Tecnológico: Recursos Naturais
Componente Curricular: Módulo 5 – Cultivo de organismos aquáticos exóticos	
Carga Horária (hora aula): 40 (30 teóricas e 10 práticas)	Período letivo: 1º Semestre
Ementa:	
<p>Malacocultura: os moluscos, tipos de cultivo, produção artificial de sementes, crescimento no mar. Carcinicultura: camarões de água doce, aspectos biológicos, histórico e situação mundial da produção. Aspectos gerais da larvicultura, aspectos gerais do crescimento comercial – engorda, metodologia de cultivo, alimentação, despesca e pré-processamento. Cultivo de rã-touro: histórico e situação atual da atividade, sistemas de cultivo, reprodução e girinagem, alimentação e manutenção dos estoques, engorda e processamento. Cultivo de peixes ornamentais: histórico e situação da atividade, sistemas de cultivo, reprodução, alimentação e manutenção, comercialização.</p>	
Bibliografia Básica:	
<p>FABICHAK, I. Criação racional de rãs. 1985. LOBÃO, V. L. Camarão-da-malásia: larvicultura. EMBRAPA, Brasília, 1997 VALENTE, W. C. Carcinicultura de água doce: Tecnologia para criação de camarões. Brasília, 1998. BARNES, R. S. K. Os invertebrados: uma nova síntese / R.S.K., Barnes, P. Calow, R.J.W. Olive: com a contribuição de um capítulo por D.W. Golding; [supervisão geral e coordenação Érika Shlenz]. – São Paulo: Atheneu, 1995.</p>	
Bibliografia Complementar:	
<p>BARNES, R.D. Zoologia dos invertebrados. 4ª Ed. Roca, 1990 p.,il. GOMES, L. A. O. Cultivo de Crustáceos e Moluscos. Editora livraria nobel s/a. 1986. MARQUES, H. L. A. Criação comercial de mexilhões. Editora Nobel, 1998. 111p.</p>	

CALENDÁRIO ACADÊMICO 2012 – FIC AQUICULTOR

CAMPUS: FOZ DO IGUAÇU

Fevereiro

Março

Janeiro

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

21 – Carnaval

Abril

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Maio

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Junho

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

21- Tiradentes

01- Dia do Trabalho

07 – Corpus Christi

Julho

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	
29	30	31				

Agosto

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Setembro

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

07 - Independência do Brasil

Outubro

Dia 6- 4 horas, aula prática

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
	1	2	3	4	5	6*
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

12 - Padroeira do Brasil

Novembro

Dias 6 e 7- 4 horas, aula prática

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
				1	2	3
4	5	6*	7*	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

02 – Finados

15– Proclamação da República

Dezembro

Dia 8- 4 horas aula, aula prática

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
						1
2	3	4	5	6	7	8*
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Cultivo em tanque escavado- 40 horas

Cultivo em tanque-rede- 30 horas

Processamento inicial do pescado- 20 horas

Cooperativismo e Administração- 30 horas

Espécies Exóticas para o cultivo- 40 horas

4. Referências:

- Congresso Nacional. Lei nº. 9394/96. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. 20 de dezembro de 1996.

- Resolução CNE/CEB nº. 1, de 5 de julho de 2000. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF.

- MEC, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Programa de Integração da Educação Profissional Técnica de Nível Médio ao Ensino Médio, na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA. Documento Base. 2006.

- Parecer CNE/CEB nº 11/2000 . Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação de Jovens e Adultos.

- Decreto 5154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9394/96, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, e dá outras providências.

- MEC.SETEC. Educação Profissional e Tecnológica. Legislação Básica. Brasília, 2005.