



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília**

**PLANO DE CURSO**

**1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

Denominação do curso	Curso de Qualificação Profissional em PISCICULTOR
Eixo tecnológico	Recursos Naturais
Ocupações CBO associadas	6313-25 – Criador de peixes
Carga horária total	200 horas-relógio 240,03 horas-aulas
Duração do curso	Um semestre
Área de abrangência	Ex.: Todo o DF e entorno, especialmente a Região Administrativa Planaltina-DF
Local da oferta	Instituto Federal de Brasília Campus Planaltina (IFB)
Público-Alvo	Jovens e Adultos matriculados no segundo segmento da Educação de Jovens e Adultos (EJA), do Distrito Federal.
Requisitos de ingresso	Idade mínima: Ter idade mínima de 15 anos até a data de início do curso. Ter concluído o primeiro segmento da Educação de Jovens e Adultos (EJA), do Distrito Federal.
Forma de ingresso	Sorteio, mediante Edital Público, nos termos do Acordo de Cooperação celebrado entre o IFB e a SEE-DF
Modalidade de ensino	Presencial
Número de vagas oferecidas por processo seletivo	40 vagas

## 2 JUSTIFICATIVA

Em seu aspecto global, a formação em qualificação profissional é concebida como uma oferta educativa, específica da educação profissional e tecnológica, que favorece a qualificação, a requalificação e o desenvolvimento profissional de trabalhadores nos mais variados níveis de escolaridade e de formação. Segundo a Secretaria de Estado de Comunicação do DF, o Distrito Federal é considerado o terceiro maior mercado consumidor de pescado do país, com uma produção anual próxima a 37 mil toneladas e um consumo de cerca de 14 quilos por habitante ao ano, sendo a tilápia a principal espécie produzida no DF.

A Secretaria de Agricultura do Distrito Federal incentiva a piscicultura promovendo ações de capacitação dos produtores rurais, pesquisa e produção e distribuição de alevinos. Em 2018, foram produzidos e distribuídos, pelo Centro de Tecnologia em Piscicultura (CTP) da Secretaria de Agricultura, 257,2 mil de alevinos. Essa produção, juntamente com cursos e demais atividades de capacitações ministradas, beneficiou 901 produtores rurais do DF e Entorno. Somado ao fato de que Brasília, devido a sua localização e estrutura aeroportuária, poderá ainda servir como escoamento de produção de pescados distribuídos a todo o país.

Para que a piscicultura no DF se desenvolva, é necessária capacitação de pessoas que possam atuar na área, e nesse cenário, justifica-se a implantação do Curso Piscicultor, modalidade de curso FIC, para a formação de profissionais que suprirão a demanda por mão de obra especializada local e regional. O curso visa ainda melhorar as condições de acesso ao mercado de trabalho em rápida transformação, melhorando a qualificação dos trabalhadores. O CED Taquara por ser classificada como Escola do Campo, se apresenta com grande potencial de desenvolver a qualificação de trabalhadores em Piscicultura. Segundo o Decreto nº 7.352/2010, Escola do Campo é aquela situada em área rural (IBGE) ou em área urbana, desde que atenda predominantemente a populações do campo. A Educação do Campo atende a todos os níveis e modalidades de ensino, devendo estar, preferencialmente, vinculada a um projeto de desenvolvimento sustentável.

## 3 OBJETIVOS

### 3.1 Objetivo Geral

O Curso Formação Inicial e Continuada de Piscicultor tem por objetivo formar profissionais capazes de elaborar, implementar e monitorar projetos aquícolas, manejar sistemas de produção e gerenciar empreendimentos na área específica, atuando desde a produção de insumos e o manejo das diferentes espécies até o beneficiamento e a comercialização da produção ao consumidor final.

### 3.2 Objetivos Específicos

- Identificar as várias espécies de peixes cultivados e as características de cada cultivo;
- Capacitar o profissional para realizar o cultivo de peixes em tanques;
- Calcular e fornecer alimentação adequada ao melhor desempenho zootécnico dos peixes;
- Monitorar e intervir nos níveis e parâmetros da qualidade da água;
- Executar captura correta dos peixes e introduzir conceitos sobre os procedimentos iniciais de processamento e boas práticas durante os procedimentos de abate do pescado;
- Fornecer subsídios básicos, conceitos e metodologia para o gerenciamento e administração da atividade;
- Formar profissionais com capacidade gestora, empreendedora e de elaboração, implementação e monitoramento de projetos em aquicultura, envolvendo desde a seleção de espécies até a produção final;

- Promover situações de ensino e aprendizagem que levam a uma formação que contemple um amplo espectro de atuação, com ações voltadas para o desenvolvimento sustentável, o avanço técnico e tecnológico e a construção da autonomia pessoal e profissional.

#### 4 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

**Nível Mínimo de Escolaridade:** Primeiro segmento da Educação de Jovens e Adultos (EJA).

**Idade mínima exigida:** Ter idade mínima de 15 anos até a data de início do curso.

**Forma de ingresso:** Sorteio, mediante Edital Público.

#### 5 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Identifica as espécies com potencial para o cultivo. Diferencia e desenvolve sistemas de cultivo extensivo, semi-intensivo e intensivo. Aplica procedimentos básicos para reprodução artificial de peixes. Monitora e interfere nos parâmetros de qualidade de água no ambiente de cultivo. Calcula e fornece alimentação nas diferentes fases de produção. Realiza os procedimentos de despesca e conservação do produto. Comercializa o produto.

#### 6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

##### 6.1 Matriz Curricular

Período	Componente curricular	Carga horária (hora)	Carga horária (hora-aula)	Carga horária Não presencial (hora)
	Legislação aquícola/Ética profissional/Empreendedorismo	16 horas	19,21 horas	3,2 horas

Integrado ao primeiro semestre do segundo segmento da EJA	Qualidade de água aplicada a piscicultura	16 horas	19,21 horas	3,2 horas
	Anatomia e fisiologia de peixes	32 horas	38,4 horas	6,4 horas
	Custo de produção	16 horas	19,21 horas	3,2 horas
	Produção e nutrição de peixes	32 horas	38,4 horas	6,4 horas
	Reprodução e larvicultura de peixes	20 horas	24 horas	4 horas
	Sanidade na piscicultura	20 horas	24 horas	4 horas
	Beneficiamento de pescado	48 horas	57,6 horas	9,6 horas
	<b>TOTAL</b>	<b>200 horas</b>	<b>240,03 horas</b>	<b>40 horas</b>

##### 6.2 Ementário

<p><b>Componente Curricular:</b> Legislação aquícola/Ética profissional/Empreendedorismo</p> <p><b>Carga Horária:</b> 16h</p>
<p><b>Habilidades</b></p> <p>Discutir e interpretar legislações aplicadas à aquicultura; pontuar os aspectos legais referentes à aquicultura; estabelecer a relação entre aquicultura, meio ambiente, sustentabilidade e legislação.</p>

Promover a formação ética para a melhoria do exercício da profissão e das relações sociais em geral.

#### Bases Tecnológicas

1. Código de Águas. Decreto 24.643/34. Lei 9.433/97. Lei 9.984/00;
2. Legislações que regulam a atividade pesqueira;
3. Legislação portuária;
4. Relação entre aquicultura, meio ambiente e legislação;
5. Legislação de saúde pública;
6. Leis sanitárias;
7. Leis de importação e exportação;
8. Ética e moral;
9. Capitalismo, comércio, indústria e a ética do interesse particular;
10. A ética empresarial, a globalização e o confronto de culturas
11. Ética profissional em um mundo globalizado
  
12. Responsabilidade social;
13. A atuação profissional e os dilemas éticos;
14. O exercício da profissão e o código de ética;

#### Bibliografia

BRASIL. Congresso Nacional. Lei no 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo. Ed Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção Pecuária municipal – 2014. v. 42. 2015.

Portal MEC - [https://portalmec.gov.br/index.php?option=com\\_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](https://portalmec.gov.br/index.php?option=com_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192) – Acesso em: 14/03/2017 às 15:00

**Componente Curricular:** Qualidade de Água Aplicada à Piscicultura

**Carga Horária:** 16h

**Habilidades**

Realizar análise de água e aplicar métodos para a manutenção dos sistemas de cultivo. Entender o manejo e monitoramento do ambiente aquático na criação de peixes. Tratamento de tanques e viveiros para o equilíbrio do habitat

#### Bases Tecnológicas

- Impactos em ecossistemas aquáticos (eutrofização, introdução de espécies exóticas, substâncias tóxicas);
- Monitoramento prático da qualidade de água: temperatura, pH, oxigênio dissolvido, gás carbônico, amônia, nitrito, gás sulfídrico, ferro, dureza total, nutrientes, alcalinidade, condutividade elétrica, turbidez e transparência;
- Sistemas de criação;
- Calagem e adubação de viveiros;
- Tratamento de efluentes.

#### Bibliografia

BRASIL. Congresso Nacional. Lei no 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo. Ed Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção Pecuária municipal – 2014. v. 42. 2015.

Portal MEC - [https://portalmec.gov.br/index.php?option=com\\_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](https://portalmec.gov.br/index.php?option=com_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192) – Acesso em: 14/03/2017 às 15:00

**Componente Curricular:** Anatomia e fisiologia de peixes - Carga Horária

**Carga Horária:** 32h

#### Habilidades

Aplicar os conhecimentos de anatomia e fisiologia de peixes nos ambientes de cultivo a fim de compreender a sua integração interna e com o meio ambiente e reconhecer suas necessidades fisiológicas e limites a capacidade de adaptação no ambiente de cultivo.

**Bases Tecnológicas**

- Anatomia e fisiologia de animais aquáticos;
- Osmorregulação;
- Trocas gasosas;
- Integração organismo/ambiente;
- Regulação iônica e relações térmicas;
- Fisiologia respiratória;
- Pigmentos e cores;
- Sistema nervoso e hormonal;
- Órgãos sensoriais.

**Bibliografia**

BRASIL. Congresso Nacional. Lei no 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo. Ed Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção Pecuária municipal – 2014. v. 42. 2015.

Portal MEC - [https://portalmec.gov.br/index.php?option=com\\_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](https://portalmec.gov.br/index.php?option=com_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192) – Acesso em: 14/03/2017 às 15:00

**Componente Curricular:** Custo de produção

**Carga Horária:** 16h

**Habilidades**

Aplicar os conhecimentos da matemática financeira de modo a levantar, monitorar e controlar custos

**Bases Tecnológicas**

- Planejamento e coeficientes técnicos da produção;
- Capacidade de produção;
- Abordagem sobre custos;
- Composição dos custos de produção;
- Custo de produção do peixe de água doce e planilhas de custos).

#### **Bibliografia**

BRASIL. Congresso Nacional. Lei no 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo. Ed Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção Pecuária municipal – 2014. v. 42. 2015.

Portal MEC - [https://portalmec.gov.br/index.php?option=com\\_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](https://portalmec.gov.br/index.php?option=com_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192) – Acesso em: 14/03/2017 às 15:00

**Componente Curricular:** Produção e nutrição de peixes

**Carga Horária:** 32h

#### **Habilidades**

Discutir as particularidades inerentes à nutrição e alimentação de organismos aquáticos cultivados; reconhecer os aspectos da digestibilidade das espécies aquícolas; balancear rações e aplicá-las nos sistemas de criação.

#### **Bases Tecnológicas**

- Introdução à piscicultura;
- Objetivos, vantagens e obstáculos à piscicultura;
- Características gerais dos peixes;
- Monitoramento prático da qualidade de água;
- Sistemas de criação;
- Construção de viveiros;
- Calagem e adubação de viveiros;
- Alimentação de peixes;
- Características desejáveis nas espécies para cultivo;

- Principais espécies utilizadas;
- Engorda de peixes;
- Povoamento de viveiros;
- Despesas;
- Conceitos, descrição e metabolismo dos nutrientes (proteínas e aminoácidos, lipídeos e ácidos graxos, fibras, minerais e vitaminas);
- Conceitos e aplicações de digestibilidade e disponibilidade;
- Arraçoamento balanceado;
- Principais ingredientes utilizados em rações para peixes;
- Balanceamento de proteínas e energia em rações;
- Hábitos alimentares de espécies cultivadas.

#### Bibliografia

BRASIL. Congresso Nacional. Lei no 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo. Ed Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção Pecuária municipal – 2014. v. 42. 2015.

Portal MEC - [https://portalmec.gov.br/index.php?option=com\\_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](https://portalmec.gov.br/index.php?option=com_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192) – Acesso em: 14/03/2017 às 15:00

**Componente Curricular:** Reprodução e larvicultura de peixes

**Carga Horária:** 20h

#### Habilidades

Discutir e aplicar os mecanismos de produção de alevinos e larvas, desde a seleção de reprodutores até a certificação das instalações e qualidade do ambiente aquático

#### Bases Tecnológicas

- Larvicultura e alevinagem;
- Incubação, alimentação e manejo;
- Instalações específicas e qualidade de água;

- Aspectos sanitários, certificação e manejo profilático;
- Seleção de espécies;
- Seleção de reprodutores;
- Seleção de alevinos;
- Reprodução de espécies;
- Comercialização de larvas e alevinos

#### Bibliografia

BRASIL. Congresso Nacional. Lei no 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo. Ed Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção Pecuária municipal – 2014. v. 42. 2015.

Portal MEC - [https://portalmec.gov.br/index.php?option=com\\_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](https://portalmec.gov.br/index.php?option=com_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192) – Acesso em: 14/03/2017 às 15:00

**Componente Curricular:** Sanidade na piscicultura

**Carga Horária:** 20h

#### Habilidades

Fornecer ao aluno conhecimento e ferramentas para identificação, avaliação e solução de problemas relacionados a sanidade de organismos aquáticos no que concerne à identificação das principais causas de doenças de organismos aquáticos.

#### Bases Tecnológicas

- Ictioparasitologia e Endoparasitologia em aquicultura;
- Importância do conhecimento da tríade patógeno-hospedeiro-ambiente;
- Noções básicas de imunologia e hematologia;
- Conceito de estresse e quarentena;
- Doenças e inter-relação com outras disciplinas: inter-relação com a hematologia, fisiologia, patologia entre outras;
- Descrição das principais doenças que acometem organismos aquáticos;
- Prevenção de doenças: Pontos críticos como exigências nutricionais, armazenamento, processamento das dietas e antinutricionais;

- Ecotoxicologia;

#### Bibliografia

BRASIL. Congresso Nacional. Lei no 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo. Ed Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção Pecuária municipal – 2014. v. 42. 2015.

Portal MEC - [https://portalmec.gov.br/index.php?option=com\\_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](https://portalmec.gov.br/index.php?option=com_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192) – Acesso em: 14/03/2017 às 15:00

**Componente Curricular:** Beneficiamento de pescado

**Carga Horária:** 48h

#### Habilidades

Compreender as diversas formas de beneficiamento e processamento dos produtos aquícolas; buscar o controle de qualidade utilizando métodos de conservação eficazes.

#### Bases Tecnológicas

- Definições, classificação e características do pescado fresco;
- Composição e valor nutritivo da carne de pescado;
- Microbiologia do pescado;
- Características sensoriais;
- Toxicologia em pescado;
- Qualidade do pescado;
- Tecnologia pós-despesca;
- Deterioração em pescados;
- Composição química e alterações “post-mortem” do pescado;
- Tecnologias tradicionais de conservação;
- Salga e defumação;
- Aproveitamento de resíduos da pesca e da industrialização;
- Embalagens, sanitização e higiene;
- Legislação do pescado;

- Aproveitamento de resíduos da pesca e da industrialização.

#### **Bibliografia**

BRASIL. Congresso Nacional. Lei no 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo. Ed Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção Pecuária municipal – 2014. v. 42. 2015.

Portal MEC - [https://portalmec.gov.br/index.php?option=com\\_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](https://portalmec.gov.br/index.php?option=com_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192) – Acesso em: 14/03/2017 às 15:00

### **6.3 Orientações Metodológicas**

A formação acontecerá com metodologias expositivas, vivências práticas nos serviços de Piscicultor, seminários e visitas técnicas as quais possibilitarão ao cursista a ação, a reflexão e o diálogo como uma prática essencial no processo, favorecendo a discussão e autotransformação da realidade. Esta prática visa à formação profissional com qualidade técnica, criativa, crítica, humanística, ética e política. No Resultado Final será considerado apto (A) o cursista que obtiver frequência mínima de 75% do total de horas estabelecidas para aulas letivas em cada componente curricular teórico e aproveitamento mínimo de 50% nas avaliações.

A recuperação do cursista se dará de forma contínua no decorrer do componente curricular.

### **7 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES**

A verificação do rendimento escolar é processual, contínua, cumulativa, abrangente, diagnóstica e compreende a avaliação das competências e habilidades adquiridas que, associadas a saberes práticos, resultam no saber fazer, e a mesma se dará por meio de instrumentos específicos, como: atividades individuais e coletivas com simulações, experimentos, estudos de casos, seminários, exercícios, avaliações teóricas e/ou práticas, resoluções de problemas, dentre outras.

Ressalta-se os Art. 6º e 7º do Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006, referente ao aproveitamento de estudos e reconhecimento de saberes:

*Art. 6º [...]*

*Parágrafo único: Todos os cursos e programas do PROEJA devem prever a possibilidade de conclusão, a qualquer tempo, desde que demonstrado aproveitamento e atingidos os objetivos desse nível de ensino, mediante avaliação e reconhecimento por parte da respectiva instituição de ensino.*

Art. 7º As instituições ofertantes de cursos e programas do PROEJA poderão aferir e reconhecer, mediante avaliação individual, conhecimentos e habilidades obtidos em processos formativos extraescolares.

## 8 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A formação acontecerá com metodologias expositivas, vivências práticas nos serviços de Piscicultor, seminários e visitas técnicas as quais possibilitarão ao cursista a ação, a reflexão e o diálogo como uma prática essencial no processo, favorecendo a discussão e autotransformação da realidade. Esta prática visa à formação profissional com qualidade técnica, criativa, crítica, humanística, ética e política.

No Resultado Final será considerado apto (A) o cursista que obtiver frequência mínima de 75% do total de horas estabelecidas para aulas letivas em cada componente curricular teórico e aproveitamento mínimo de 50% nas avaliações.

A recuperação do cursista se dará de forma contínua no decorrer do componente curricular

O monitoramento e a avaliação dos cursos FIC serão realizados de forma contínua e sistemática, desde o planejamento até a conclusão dos cursos, mediante sondagens com os alunos, discussões e análise envolvendo os servidores que atuam nos cursos.

## 9 BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E LABORATÓRIOS

Para o desenvolvimento das atividades pedagógicas do Curso Formação Inicial e Continuada de Piscicultor, no Campus Planaltina, serão utilizadas basicamente as Unidades Educativas de Produção (UEP) e laboratórios. Para atender as demandas das aulas práticas, serão utilizados materiais e equipamentos da Unidade de Ensino e Produção de Piscicultura do IFB campus Planaltina para atender as demandas de aulas práticas. Além desses ambientes, estarão à disposição do curso: salas de aula, auditórios e outros laboratórios.

Além dos espaços destinados às atividades pedagógicas, o Campus dispõe de Biblioteca, com espaço para estudo e leitura, terminais de consulta ao acervo, acesso à Internet e acesso a base de dados de Periódicos Capes, livre acesso às estantes de livros, catálogo online do acervo de todas as bibliotecas do IFB, treinamentos periódicos para uso de fontes de informação impressas e digitais, ABNT, entre outros, além de promoção de atividades culturais. A Biblioteca do Campus Planaltina participa do Sistema de Bibliotecas do IFB (SIBIFB). Isso garante a utilização do mesmo sistema de automação em todas as unidades, catálogo online de todas as bibliotecas que compõem a rede, possibilidade de empréstimo, por parte do aluno, em outras bibliotecas do IFB, catalogação cooperativa, entre outros benefícios.

## 10 PERFIL DE PROFESSORES, INSTRUTORES E TÉCNICOS

Componente curricular	Professor/Área de Formação
Legislação aquícola/Ética profissional/Empreendedorismo	Marco Antonio de Castro - Zootecnista
Qualidade de Água Aplicada à Piscicultura	Guilherme Jose Carvalho - Zootecnista
Anatomia e fisiologia de peixes	Angélica L. Carvalho - Zootecnista
Custo de Produção	Roberto Luís S. Carvalho - Matemática
Produção e nutrição de peixes	Angélica L. Carvalho - Zootecnista
Reprodução e Larvicultura de peixes	Angélica L. Carvalho - Zootecnista

Sanidade na Piscicultura	Guilherme Jose Carvalho - Zootecnista
Beneficiamento do Pescado	Guilherme Jose Carvalho - Zootecnista

#### Técnicos Administrativos (Campus Planaltina – IFB)

Área	Servidor/Cargo
UEP Piscicultura	Beatriz Alecrim de Jesus

### 11 - APOIO PEDAGÓGICO

O acompanhamento aos alunos será realizado ao longo do curso pela equipe de apoio ao ensino: assistente social, pedagoga, psicóloga e técnica em assuntos educacionais.

Além disso, serão realizadas análises do desempenho e da frequência dos alunos, em conselho de classe, visando a definição de estratégias para promoção da permanência e do êxito.

### 12 - ATENDIMENTO ÀS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA E/OU NECESSIDADES ESPECÍFICAS

O atendimento às Pessoas com deficiência e/ou com Necessidades Específicas será orientado pelo Núcleo de Apoio às Pessoas com Necessidades Específicas (NAPNE), do Campus Planaltina. Para tal, o NAPNE conta com espaço específico, equipe multidisciplinar e recursos para atendimento às demandas relacionadas à deficiência motora, física e sensorial, altas habilidades, transtornos globais do desenvolvimento, mobilidade reduzida, entre outras.

O acervo do Núcleo inclui livros, DVDs e materiais para deficientes visuais, tais como regletes, lupa, máquinas de escrever, entre outros. Em termos de acessibilidade, o Campus faz acompanhamento pedagógico aos alunos que demandam atendimento, sensibiliza e orienta os professores e a comunidade escolar, com palestras sobre o atendimento às necessidades específicas, inclusive mediante adaptações curriculares, e tem avançado na acessibilidade arquitetônica com a implementação de melhorias e adaptações na estrutura física.

### 11 CERTIFICADOS A SEREM EMITIDOS

Ao concluírem o curso, os alunos receberão o Certificado de Qualificação Profissional em Criador de Peixes.

### 12 REFERÊNCIAS

BRASIL. Congresso Nacional. Lei no 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo. Ed Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

BGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Produção Pecuária municipal – 2014. v.

42. 2015.

Portal MEC - [https://portalmeec.gov.br/index.php?option=com\\_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category\\_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192](https://portalmeec.gov.br/index.php?option=com_docmen&view=download&alias=41261-guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192) - Acesso em: 14/03/2017 às 15:00

Documento assinado eletronicamente por:

- **Lidiane Szerwinsk Camargos, DIRETOR - SUBST - DREP**, em 05/01/2022 11:36:17.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 03/01/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 337844

Código de Autenticação: 7f5daa2d2b



Campus Planaltina  
Rodovia DF-128, Km 21, Zona Rural de Planaltina,  
PLANALTINA / DF, CEP 73.380-900