



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
Conselho Superior

RESOLUÇÃO 14/2024 - CONSUP/RE/IFAP

Aprova a Criação do Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada - FIC de Açaicultor - campus Laranjal do Jari Programa 1,2,3 EJA, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá - IFAP.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ - IFAP, no uso de suas atribuições legais e regimentais, considerando o que consta no processo nº 23228.002230.2023-49 e as deliberações na 63ª reunião ordinária do Conselho Superior,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar a Criação do Projeto Pedagógico do Curso de Formação Inicial e Continuada - FIC de Açaicultor - campus Laranjal do Jari Programa 1,2,3 EJA, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá - IFAP.

Art. 2º Esta resolução entrar em vigor a partir da data de sua publicação.

Documento assinado eletronicamente por:

- Romaro Antonio Silva, PRES. CONS - GAB, em 01/04/2024 09:16:02.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 01/04/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifap.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 87854

Código de Autenticação: 5f5e3ca42b



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE
FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA EM AÇAICULTOR
MODALIDADE PRESENCIAL

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ -
IFAP**

Reitora

MARIALVA DO SOCORRO RAMALHO DE OLIVEIRA DE ALMEIDA

Pró-Reitor De Ensino

VICTOR HUGO GOMES SALES

Pró-Reitor de Extensão, Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

ROMARO ANTONIO SILVA

Pró-Reitora de Gestão de Pessoas

PATRICIA PARANHOS BARBOSA

Pró-Reitora de Administração

ANA PAULA ALMEIDA CHAVES

Pró-Reitora de Planejamento e Desenvolvimento Institucional

KARINA PINGARILHO PASCHOALIN

Diretor(a) Geral do Campus Macapá

MÁRCIO GETÚLIO PRADO DE CASTRO

Diretora Geral do Campus Laranjal do Jari

LUCILENE DE SOUSA MELO

Diretor(a) Geral do Campus Santana

MARLON DE OLIVEIRA NASCIMENTO

Diretor(a) Geral do Campus Porto Grande

JOSÉ LEONILSON ABREU DA SILVA JÚNIOR

Diretor(a) Geral do Campus Avançado Oiapoque

ELIEL CLEBERSON DA SILVA NERY

Coordenador(a) do C.R. de Pedra Branca do Amapari

ORIAN VASCONCELOS CARVALHO

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE PLANEJAMENTO, EXECUÇÃO E METODOLOGIAS DE AVALIAÇÃO PARA O EJA - CAMPUS LARANJAL DO JARI - DO PROJETO 1, 2, 3 EJA - PORTARIA Nº 1064/2023 - GAB/RE/IFAP.

Jackson Rodrigo de Lima Barbosa – 1172688

Alain Roel Rodrigues dos Santos - 2143476

Marcia Cristina Tavora do Nascimento – 1953738

Mônica Silva e Silva – 2330352

COORDENADOR DO CURSO

JACKSON RODRIGO DE LIMA BARBOSA

IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

Instituição	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá
CNPJ	10.820.882/0004-38
Esfera administrativa	Federal
Endereço	Rodovia BR 210, km 03, s/n, Bairro Brasil Novo, Macapá/AP
Contato	96 3521-1334
Site	http://home.ifap.edu.br

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do Curso	Curso de Formação Inicial e Continuada de Açaicultor
Eixo Tecnológico	Recursos Naturais
Nível	Formação Inicial e Continuada - FIC
Modalidade	Presencial
Carga Horária	160 horas

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	5
1 JUSTIFICATIVA	5
2 OBJETIVOS	9
2.1 Objetivo Geral	9
2.2 Os objetivos específicos	9
3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO	9
4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO	10
5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	10
5.1 Orientações Metodológicas.....	10
5.2 Forma e Organização do Curso.....	11
5.3 Matriz Curricular.....	11
5.4 Componentes Curriculares da formação básica	12
6 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	17
7 BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	19
8 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO	23
8.1 Coordenador do curso	23
8.2 Pessoal Docente.....	23
8.3 Pessoal Técnico-administrativo	23
9 CERTIFICADO	24
REFERÊNCIAS	25

APRESENTAÇÃO

O presente Projeto Pedagógico de Curso (PPC) tem a finalidade de orientar teórico-metodologicamente o Curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) em Açaicultor, ofertado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá (IFAP), campus Laranjal do Jari, na modalidade presencial, no município de Laranjal do Jari.

Com a oferta do curso de FIC de Açaicultor, assim como no Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, aspira-se.

“uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte do aluno; a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte; a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais” (BRASIL, 2007, p. 5).

Dessa forma, almeja-se propiciar uma formação humana e integral que se constitua numa possibilidade para a construção dos projetos de vida dos estudantes.

O presente PPC está pautado nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, bem como, nas normativas internas do IFAP. Nesse sentido, o mesmo se encontra alicerçado na esfera federal pelas Leis nº 9.394/1996 e nº 12.513/2011, e suas atualizações, e pelos Decretos nº 5154/ 2004 e nº 5.840/2006, nas Portaria do Ministério da Cultura (MEC) nº 817/2015 e nº 12/2016 e no âmbito do IFAP, atende às Resoluções Consulp nº 16/2019 e nº 71/2020 Consup/IFAP.

Neste PPC constam os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem destinados a todos os envolvidos nestas práxis pedagógicas.

O PPC de Açaicultor estará sempre em conformidade com as legislações pertinentes.

1 JUSTIFICATIVA

O açazeiro (*Euterpe oleracea*, Mart.) é uma palmeira que ocorre de forma espontânea na Região amazônica, em ambiente de solos úmidos, com presença mais

frequente nas áreas de várzea (Embrapa, 2001) da América Central e do Sul e é cultivada no Brasil por seus frutos (SATO et al., 2020).

Do fruto açaí é obtido o vinho, são considerados um “superalimento” (SATO et al., 2020) e se destaca pelo valor nutricional que é rico em lipídios, proteínas, fibras e antocianinas (CEDRIM et al., 2018; PALA et al., 2018); e desempenha importante papel socioeconômico-ambiental nas regiões produtoras (GASPARINI et al., 2015; NOGUEIRA et al., 2015

O fruto açaí é um dos principais componentes do consumo e de renda de extrativistas e produtores, que manejam o açaizal para a produção de frutos, além de ser a principal fonte de matéria-prima para a agroindústria de palmito no Brasil.

De acordo com os dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas – IBGE, até o ano 2021 o açaí foi o principal item alimentício da Produção Vegetal e da Silvicultura – PEVs registrado, com valores conforme quadros abaixo.

Tabela 289 - Quantidade produzida e valor da produção na extração vegetal, por tipo de produto extrativo										
Variável - Quantidade produzida na extração vegetal (Toneladas)										
Brasil e UF	Ano x Tipo de produto extrativo									
	2017		2018		2019		2020		2021	
	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)
Brasil	675.816	219.710	656.680	221.646	689.135	222.706	779.690	220.489	884.054	227.251
Rondônia	3.572	1.503	3.327	1.410	3.631	1.601	3.571	1.482	3.516	1.542
Acre	9.848	4.665	12.613	4.549	12.442	4.738	11.824	4.654	14.927	4.655
Amazonas	60.832	50.503	60.972	47.410	57.908	43.855	57.170	43.733	59.177	45.208
Roraima	346	24	2.255	25	1.990	39	2.036	43	1.990	45
Pará	150.488	141.913	160.791	147.730	164.955	151.793	164.680	149.671	166.453	154.433
Amapá	3.265	2.770	3.327	2.873	3.479	3.059	3.496	3.067	3.618	3.207
Tocantins	2.200	1	3.545	14	3.769	30	25.299	31	26813	37
Maranhão	18.395	18.330	17.842	17.635	17.792	17.590	18.017	17.809	18.343	18.123

Fonte: IBGE - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura

Tabela 289 - Quantidade produzida e valor da produção na extração vegetal, por tipo de produto extrativo										
Variável - Valor da produção na extração vegetal (Mil Reais)										
Brasil e UF	Ano x Tipo de produto extrativo									
	2017		2018		2019		2020		2021	
	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)
Brasil	1.228.170	577.499	1.209.942	592.039	1.228.894	589.351	1.499.984	694.306	1.861.312	771.185
Rondônia	9.205	3.173	8.817	3.068	10.602	3.884	10.673	3.537	10.870	3.912
Acre	32.206	5.333	40.512	5.160	42.943	6.280	23.509	5.565	64.012	6.361
Amazonas	122.646	91.716	133.416	94.161	115.593	75.543	113.306	74.553	139.918	94.891
Roraima	1.009	43	5.962	63	6.641	109	7.797	130	9.292	190
Pará	482.145	443.530	505.953	454.355	520.424	465.444	609.215	569.129	654.621	617.345
Amapá	5.300	4.505	6.193	5.338	6.903	6.064	7.329	6.394	8.804	7.800
Tocantins	2.122	4	2.342	73	2.839	233	18.912	236	26.239	220
Maranhão	29.286	29.195	30.003	298.22	31.983	31.793	34.970	34.762	40.700	40.465

Fonte: IBGE - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura

Tabela 289 - Quantidade produzida e valor da produção na extração vegetal, por tipo de produto extrativo										
Variável - Valor da produção na extração vegetal - percentual do total geral – percentual do total geral										
Brasil e UF	Ano x Tipo de produto extrativo									
	2017		2018		2019		2020		2021	
	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)	Alim.	Açaí (fruto)
Brasil	28,11	13,22	28,92	14,15	27,5	13,19	31,71	14,68	29,94	12,4
Rondônia	5,25	1,81	5,21	1,81	5,27	1,93	7,22	2,39	2	0,72
Acre	56,32	9,33	63,42	8,08	59,18	8,65	39,66	9,39	57,83	5,75
Amazonas	42,08	31,47	44,04	31,08	39,76	25,99	39,79	26,18	46,51	31,54
Roraima	1,86	0,08	9,22	0,1	10,76	0,18	15,89	0,27	18,27	0,37
Pará	35,91	33,04	37,93	34,06	33,91	30,33	38,5	35,97	33,74	31,82
Amapá	10,46	8,89	10,96	9,45	11,47	10,08	12,35	10,77	14,15	12,54
Tocantins	3,47	0,01	7,28	0,23	12,22	1	47,2	0,59	51,22	0,43
Maranhão	10,01	9,98	10,58	10,52	11,63	11,56	12,97	12,89	12,77	12,69

Fonte: IBGE - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura

Estima-se que os valores reais de produção sejam bem maiores do que os informados pelo SIDRA/IBGE, não há monitoramento completo da cadeia produtiva do açaí no amapá.

Para explicar a importância dos dados dos quadros acima, Miranda *et al.* (2017), em estudo sobre descarte e destino final de caroços de açaí na Amazônia Oriental, menciona:

No estado do Amapá a importância econômica do açaí tem sido considerável para a conservação florestal e representa um potencial significativo para melhorar os padrões socioeconômicos da população local. O arranjo produtivo local (APL) do açaí é o sistema de base agrária mais importante do estado do Amapá, apresentando valor presente bruto (VPB) superior a R\$ 500 mil, gerando um valor atual de mais de US\$ 10 milhões por ano que pode

ser otimizado com políticas públicas adequadas (CARVALHO et al., 2017; D'ARACE et al., 2019).

De acordo com reportagem do Portal do agro¹ de 27 de maio de 2021, em matéria sobre a formação de comitê municipal da cadeia produtiva do açaí de Macapá:

[...]o açaí movimentou cerca de R\$ 3 bilhões em 2019 na economia da Amazônia[...]

Uma análise sobre a relação benefício/custo no ano de 2019 demonstra que a cada R\$ 1,00 real investido na pesquisa em manejo de açaizais nativos na Amazônia Oriental (Amapá e Pará), o retorno para a sociedade é de R\$ 44,28 reais; e a cada R\$ 1,00 real investido na pesquisa de cultivar de açaí BRS Pará (Amapá, Pará e Rondônia), o retorno para a sociedade é de R\$ 36,62 reais

Com aumento na demanda regional e a demanda causada pela abertura de novos mercados, principalmente no exterior, a produção do açaí se tornou objeto de maior interesse por parte de extrativistas e produtores rurais.

Entretanto, para equalizar a oferta do produto à demanda crescente dessa cadeia, composta por extrativistas, produtores, atravessadores, indústrias de beneficiamento e batedores artesanais, é de fundamental o aumento da produção, de forma sustentável.

Atualmente, são inúmeras as técnicas difundidas para o aperfeiçoamento do manejo do açaí, e periodicamente são publicados por instituições de pesquisa produções científicas com informativos sobre novas técnicas que melhor se adequam à realidade do extrativistas e produtor rurais. Porém, ainda há deficiência na transmissão do conhecimento produzido aos extrativistas e produtores da cadeia do açaí.

Nesse contexto, o presente projeto vislumbra a capacitação de atores envolvidos da cadeia produtiva do açaí na região do Vale do Jari, com a oferta do curso de Formação Inicial e Continuada de Açaicultor.

O presente projeto converge para o processo de desenvolvimento socioeconômico dos atores da cadeia produtiva do açaí localizados no vale do Jari ao capacitar e propor melhorias nas técnicas de produção e de manejo do fruto do açaí com os produtores do vale do Jari e arredores, o que pode influenciar positivamente na geração de renda, para maior segurança e estabilidade do produtor e segmentos

¹ Portal do agro: Açaí movimentou R\$ 3 bilhões na economia da Amazônia, diz Embrapa. Disponível em: <https://portaldoagro.com/2021/05/27/acai-movimentou-r-3-bilhoes-na-economia-da-amazonia-diz-embrapa/#:~:text=De%20acordo%20com%20o%20Balan%C3%A7o,2019%20na%20economia%20da%20Amaz%C3%B4nia.>

atingidos; contribuir para a produção sustentável, proporcionando segurança alimentar, além do aumento do número e geração de novos postos de trabalho nos diversos segmentos da cadeia produtiva do açaí na região.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Formar profissionais qualificados para atuar na cadeia produtiva do açaí multiplicando e estimulando a produção sustentável, a segurança alimentar e o desenvolvimento da economia local e regional.

2.2 Os objetivos específicos

- Contribuir para a compreensão à respeito do Arranjo produtivo Local do açaí, sua importância e contribuições para a economia local e regional, bem como para a composição da renda familiar;
- Promover o desenvolvimento de conhecimentos e competências relacionadas ao planejamento, assessoramento, acompanhamento e condução trabalhos relativos à produção e manejo sustentável do açaí;
- Incentivar o mapeamento da potencialidade da cadeia produtiva do açaí local e regional;
- Incentivar o monitoramento de possíveis impactos sociais econômicos e ambientais, provocados por atividades não manejadas;
- Discutir possibilidades para a otimização dos recursos disponíveis, o aumento da produção, o aproveitamento de resíduos, a sustentabilidade da atividade e a segurança alimentar;
- Demonstrar a importância das técnicas de segurança do trabalho na cadeia do açaí.

3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O Curso FIC em Açaicultor, na modalidade presencial, é destinado a qualquer pessoa que manifestem interesse e tenham Ensino Fundamental II (6º ao 9º) completo, conforme exigências do guia de cursos de Formação Inicial e Continuada 4ª edição (em vigência) (BRASIL, 2916, p. 18).

O acesso será por meio de edital idealizado pela Pró-Reitoria de Extensão, Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do Instituto Federal do Amapá.

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Na conclusão do processo formativo do Curso de FIC em Açacultor, espera-se o profissional formado seja capaz de realizar ao que expressa o conteúdo do perfil profissional do guia cursos FIC 4ª edição (BRASIL, 2016, p. 18).

Dessa forma, o cursista será preparado para:

- Explorar os açacais em sistemas de produção sustentável;
- Manejar a área de extração do açacá;
- Preparar equipamentos de colheita, plantio e beneficiamento e comercialização;
- Gerenciar a propriedade de modo a aproveitar os recursos disponíveis produzir com maior eficiência.

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1 Orientações Metodológicas

As aulas teóricas ocorrerão no campus do Instituto Federal do Amapá campus Laranjal e as práticas poderão ocorrer na própria instituição, em espaços físicos de instituições parceiras e/ou em propriedades rurais de produtores colaboradores, localizadas no município.

As aulas terão estratégias distintas, vinculadas à proposta de oficinas práticas, tais como trabalho individual e em equipe, textos escritos, demonstrações, apresentação de trabalhos, palestras, exibição de vídeos, observação da prática profissional, autoavaliação, entre outros.

Serão considerados os aspectos formativos e quantitativos da ação educativa (o primeiro sobrepondo-se ao segundo), exigindo-se a frequência às atividades escolares. Assim, o professor deverá enfatizar os objetivos, os conteúdos e sua relação com a realidade, na elaboração dos instrumentos, com o equilíbrio entre as diversas estratégias de aprendizagem, enfocando aquelas que levam ao desenvolvimento de habilidades e competências necessárias para a formação do discente.

5.2 Forma e Organização do Curso

A matriz curricular do curso FIC de Açaicultor está organizada em quatro componentes curriculares de formação profissional, ministradas na modalidade presencial, conforme a matriz curricular descrita abaixo.

O curso terá carga horária total de 160 horas, e será composto por aulas teóricas e práticas, estudos de casos e atividades de campo. Ao final do curso, os participantes estarão aptos atuar nos segmentos da cadeia produtiva do açaí.

5.3 Matriz Curricular

CURSO: AÇAICULTOR			
FORMAÇÃO BÁSICA	MÓDULO I	COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA
		Organização social e Empreendedorismo	40h
FORMAÇÃO PROFISSIONAL	MÓDULO II	COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA
		Legislação e Segurança do Trabalho na Açicultura	40h
		Açicultura: pré-colheita, colheita e pós-colheita	40h
		Gestão de negócio na Açicultura	40h
TOTAL DE HORAS/AULA			160h

5.4 Componentes Curriculares da formação básica

Curso	AÇAICULTOR	Forma	Presencial
Eixo tecnológico	Recursos Naturais	Período Letivo	01
Componente Curricular:	Organização social e Empreendedorismo	Carga horária	40h
EMENTA			
Associativismo e Cooperativismo. Empreendedorismo na Açaicultura.			
COMPETÊNCIA			
- Compreender o papel da interligação entre organizações sociais e empreendedorismo no desenvolvimento das atividades extrativistas.			
BASES CIENTÍFICAS E TECNOLÓGICAS			
Unidade I: Associativismo e Cooperativismo: - A importância da organização dos agricultores; - Tipos de associações e cooperativas. - Princípios fundação e funcionamento das associações e cooperativas; - Organizações não governamentais; - Políticas Públicas e implementação de programas de incentivo ao associativismo e cooperativismo.		Unidade II: Empreendedorismo na Açaicultura: - Empreendedorismo: planejamento, gestão, plano de negócios, gestão de pessoas; - As habilidade e competências necessárias aos empreendedores; - A identificação das oportunidades de negócios; - Inovação: conceitos a produto, processo e organização relacionando o tema à estratégia e ao desempenho de mercados; - Trabalho em redes e desenvolvimento.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
- BERNARDI, L. A. Manual de Empreendedorismo e Gestão – Fundamentos, Estratégias e Dinâmicas. São Paulo: Atlas. 2003; - BRASIL. 10.406 de 10 de janeiro de 2002. Institui o Código Civil. Brasília/DF: 2002. Disponível em https://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=LEI&numero=10406&ano=2002&ato=ac5gXVE5ENNpWT07a . Acesso em: 15 junho 2023; - SARKAR, S. Empreendedorismo e inovação . Lisboa: Escolar, 2009; - RECH, D. Cooperativas: uma alternativa de organização popular. Rio de Janeiro: DP&A, 2000.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
- BRITTO, F.; WEVER, L. Empreendedores brasileiros: a experiência e as lições de quem faz acontecer . Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 169p. v.2; - DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 5ª ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014; - HISRICH, R. D.; PETERS. M.; e SHEPHERD, D. A. Empreendedorismo. 7ª. Edição. Porto Alegre: Bookman, 2009; - PAGLIARUSSI, Mariana Sanches. A cadeia produtiva agroindustrial do açaí: estudo da cadeia e proposta de um modelo matemático . Universidade de São Paulo. São Carlos, 2010. Disponível em: <file:///C:/Users/Iranira/Downloads/Pagliariussi_Marina_Sanches.pdf>. Acesso em:10/10/2016; - ROEHLICH, J. M. Desenvolvimento Rural: Tendência e Debates Contemporâneos. Ijuí: Unijuí, 2006; - SCHARDONG, A. Cooperativa de Crédito - Instrumento de Organização Econômica da Sociedade. Porto Alegre: Editora Rigel, 2002; - SUFRAMA. Projeto potencialidades regionais estudo de viabilidade econômica: Açaí . Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior Superintendência da Zona Franca de Manaus - SUFRAMA, 2003.			

Curso	AÇAICULTOR	Forma	Presencial
Eixo tecnológico	Recursos Naturais	Período Letivo	01
Componente Curricular:	Legislação e Segurança do Trabalho na Açaicultura	Carga horária	40h
EMENTA			
Legislação aplicada ao manejo de açaí. Segurança do Trabalho na Açaicultura:			
COMPETÊNCIA			
<ul style="list-style-type: none"> - Deter a capacidade para realizar o manejo e extrativismo de açaí conciliando-os à conservação ambiental; - Tornar-se capaz de adequar as boas práticas de segurança do trabalho ao manejo de açaí; 			
BASES CIENTÍFICAS E TECNOLÓGICAS			
Unidade I: Legislação aplicada ao manejo de açaí:		Unidade II: Segurança do Trabalho na Açaicultura:	
<ul style="list-style-type: none"> - Decreto/GEA nº 3325 DE 17 de junho de 2013; - Lei Federal nº 12.727 de outubro de 2012 - Lei Federal nº 12.651 de 25 de maio de 2013 		<ul style="list-style-type: none"> - Conceitos e noções básicas sobre segurança do trabalho; - Legislações voltadas para o setor do açaí; - Direitos e deveres na utilização de EPI e EPC; - Segurança na utilização de máquinas e equipamentos 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ul style="list-style-type: none"> - AMAPÁ. Decreto Nº 3325 de 17 de junho de 2013. Regulamenta a exploração de florestas nativas e formações sucessoras de domínio público e privado, inclusive em reserva florestal legal no Estado do Amapá e dá outras providências. Macapá/ AP: 2013. Disponível em:< http://alns1.ap.gov.br/pagina.php?pg=buscar_legislacao&aba=legislacao&submenu=listar_legislacao&especie_documento=&ano=&pesquisa=consumidor&n_doeB=&n_leiB=&data_inicial=&data_final=&orgaoB=&autor=&legislaturaB=&pagina=3> Acesso em: 05 abril 2023; - BRASIL. Lei nº 12.651 de 25 de maio de 2012. Dispõe sobre a proteção da vegetação nativa; altera as Leis nºs 6.938, de 31 de agosto de 1981, 9.393, de 19 de dezembro de 1996, e 11.428, de 22 de dezembro de 2006; revoga as Leis nºs 4.771, de 15 de setembro de 1965, e 7.754, de 14 de abril de 1989, e a Medida Provisória nº 2.166-67, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Brasília/DF: 2013. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12651.htm. Acesso em 14 abril 2023; - PEPLOW, Luis Amilton, Segurança do Trabalho, Curitiba, Base, 2010; - MATTOS, Ubirajara Aluizio de Oliveira; MÁSCULO, Francisco Soares (Orgs.), Higiene e segurança do trabalho, Rio de Janeiro, Elsevier, 2011; 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ul style="list-style-type: none"> - BRASIL. Lei Federal nº 12.727 de outubro de 2012. Altera a Lei nº 12.651, de 25 de maio de 2012, que dispõe sobre a proteção da vegetação nativa; altera as Leis nº s 6.938, de 31 de agosto de 1981, 9.393, de 19 de dezembro de 1996, e 11.428, de 22 de dezembro de 2006; e revoga as Leis nº s 4.771, de 15 de setembro de 1965, e 7.754, de 14 de abril de 1989, a Medida Provisória nº 2.166-67, de 24 de agosto de 2001, o item 22 do inciso II do art. 167 da Lei nº 6.015, de 31 de dezembro de 1973, e o § 2º do art. 4º da Lei nº 12.651, de 25 de maio de 2012. Brasília/DF: 2012. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12727.htm. Acesso em 14 abril 2023; - PEPLOW, Luis Amilton, Segurança do Trabalho, Curitiba, Base, 2010; - ALBORNOZ, Suzana. O que é trabalho. Coleção Primeiros Passos. Ed. Brasilise, 1995; - REIS, Roberto Salvador. Segurança e Medicina do Trabalho: Normas Regulamentadoras. São Paulo: YENDIS, 2012. 			

Curso	AÇAICULTOR	Forma	Presencial
Eixo tecnológico	Recursos Naturais	Período Letivo	01
Componente Curricular:	Açaicultura: pré-colheita, colheita e pós-colheita	Carga horária	40h
EMENTA			
Fertilização do solo. Manejo de açazais. Seleção de sementes e mudas. Sistemas Orgânicos e Agroflorestais com foco no Açaí			
COMPETÊNCIA			
<ul style="list-style-type: none"> - Manejar o solo; - Realizar atividades de seleção de sementes, tratos culturais em açazais, colheita e armazenamento de açaí, de forma eficiente, preservando os recursos e minimizando os danos; - Realizar enriquecimento de açazal ou plantio em sistemas de consórcios. 			
BASES CIENTÍFICAS E TECNOLÓGICAS			
<p>Unidade I: Fertilização do solo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Correções do solo; - Preparação do solo para plantio de Açaí; - Controle da erosão hídrica e da compactação do solo. <p>Unidade II: Manejo de açazais:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importância do açazal; - Técnica de manejo de açazais; - Principais cultivares; - Produção de mudas e implantação da cultura; tratos culturais; controle fitossanitário; controle da irrigação; colheita; - Pontos e impactos positivos do manejo. <p>Unidade III: Seleção de sementes e mudas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organização e Seleção de matrizes, frutos e sementes, bem como preparo das mudas; 		<ul style="list-style-type: none"> - Escolha e preparo do substrato usados no preparo de mudas; - Encanteiramento das embalagens em viveiro; - Irrigação das mudas; - Tempo de permanência e aclimação das mudas; - Retirada e transporte das mudas. <p>Unidade IV: Sistemas Orgânicos e Agroflorestais com foco no Açaí:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de cultivo de Açaí; - Noções de Sistema Agroflorestal e Orgânico de açazais; - Classificação de sistemas Agroflorestais; - Produtos Florestais Não Madeiro; - Noções de certificação orgânica; - Noções de Legislação federal e estadual para certificação e o manejo do açaí. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ul style="list-style-type: none"> - QUEIROZ, José Antônio Leite de; MOCHIUTTI, Silas. Guia prático de manejo de açazais para produção de frutos. 2. ed. rev. amp. - Macapá: Embrapa Amapá, 2012. - BRASIL. Legislação brasileira sobre sementes e mudas; Lei nº 10.711, de 05 de agosto de 2003, Decreto nº 5.153, de 23 de julho de 2004; - OLIVEIRA, Maria do Socorro Padilha de; CARVALHO, José Edmar Urano de; NASCIMENTO, Walnice Maria Oliveira do; MÜLLER, Carlos Hans. Cultivo do Açazeiro para Produção de Frutos. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. EMBRAPA, Disponível em: <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/Producaodefritos+Circ_tec_26_000gbz56rpu02wx5ok01dx9lcobm2bes.pdf>. Acesso em: 10/10/2016; - BERTONI, j. & LOMBARDI NETO, F. Conservação do solo. 7 ed. São Paulo: Ícone, 2008. LEPSCH, I. F.; BELLINAZZI, R.; BERTOLINI, D. Manual para levantamento utilitário do meio físico e classificação de terras no sistema de capacidade de uso. Campinas: Sociedade Brasileira Ciência do Solo, 1991. 175 p; 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ul style="list-style-type: none"> - ALTIERI, Miguel. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável / Miguel Altieri. – 4.ed. Porto Alegre : Editora da UFRGS, 2004; 			

- ALTIERI, Miguel. **A dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 2.ed. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul. RS, 2000;
- MOREIRA, A.; MALAVOLTA, E. Variação das propriedades químicas e físicas do solo e na matéria orgânica em agroecossistema da Amazônia Ocidental (Amazonas). Piracicaba: USP-CENA, 2002. 79p.
- NOVAIS, R. F.; et al. Fertilidade do solo. **Sociedade Brasileira de Ciências do Solo, Viçosa**. 2007. p.101;
- FACHINELLO, J. C.; NACHTIGAL, J. C.; KERSTEN, E. Fruticultura: **fundamentos e práticas**. Pelotas, Rs. Editora UFPEL, 1996. 311 p;
- DAPONT, Eleandro Candido. **Aceleração da germinação e sombreamento na formação de mudas de açaí**. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Programa de Pós-Graduação em Agronomia. Universidade Federal do Acre, 2012;
- ALVES, F. V.; LAURA, V. A.; ALMEIDA, R. G. de. **Sistemas agroflorestais: a agropecuária sustentável**. Brasília: Embrapa, 2015;
- BRASIL. Lei nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003. **Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/2003/L10.831.htm#art1. Acesso em 24 JUN 2017;
- MACEDO, J. L. V. **Sistemas agroflorestais: princípios básicos**. Inst. Amazônia. Manaus –AM. 2013, 34p.

Curso	AÇAICULTOR	Forma	Presencial
Eixo tecnológico	Recursos Naturais	Período Letivo	01
Componente Curricular:	Gestão de negócio na Açaicultura	Carga horária	40h
EMENTA			
Educação financeira. Incentivo e Fomento à produção de açaí. Qualidade e certificação do açaí			
COMPETÊNCIA			
<ul style="list-style-type: none"> - Avaliar os custos associados à produção de açaí, identificando oportunidades para reduzir despesas e aumentar a rentabilidade; - Elaborar orçamentos realistas, considerando todos os recursos e custos envolvidos em todo o processo de produção de açaí; - Compreender as políticas direcionadas ao produtor rural, incluindo programas de incentivo, recompensas e financiamentos destinados a estimular da produção e que podem ser aplicadas à açaicultura; - Pesquisar e atualizar-se sobre as tendências, tecnologias e melhores práticas para a produção e conservação do açaí. 			
BASES CIENTÍFICAS E TECNOLÓGICAS			
Unidade I: Educação financeira: <ul style="list-style-type: none"> - Plano de gestão da propriedade; - Monitoramento da produção; - Controle da produção; - Planejamento para a safra e entre safra do açaí. 		Unidade II: Incentivo e Fomento à produção de açaí: <ul style="list-style-type: none"> - Programas de créditos para fomentos do agroextrativismo; Unidade III: Qualidade e certificação do açaí: <ul style="list-style-type: none"> - Critérios de avaliação da qualidade do produto/produção. 	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<ul style="list-style-type: none"> - NEVES, Marcelo Moraes; PENA, Heriberto Wagner Amanajás; BAHIA, Pablo Queiroz. Planejamento da produção e a gestão financeira do cultivo do açaí no estado do Pará, Amazônia, Brasil. Observatorio de la Economía Latinoamericana. Disponível em: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/br/14/cultivo-azai.html>. Acesso em: 10/10/2016; - AMAPÁ. Lei Nº 1914 de 03 de julho de 2015. Dispõe sobre a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí e cria o selo qualidade para estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de consumo humano de origem vegetal (Açaí e Bacaba) no Estado do Amapá e dá outras providências. Macapá/ AP: 2015. Disponível em:< http://al-ns1.ap.gov.br/pagina.php?pg=buscar_legislacao&aba=legislacao&submenu=listar_legislacao&especie_documento=&ano=&pesquisa=consumidor&n_doeB=&n_leiB=&data_inicial=&data_final=&orgaoB=&autor=&legislaturaB=&pagina=3>Acesso em: 05 abril 2023; - EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISAS AGROPECUÁRIAS. Paisagem, territorialidade e conhecimento tradicional associado à agrobiodiversidade em comunidades da Amazônia: o caso da comunidade Arraiol do Bailique, Amapá. Documentos / Embrapa Amapá; ISSN 1517-4859, 103. - Macapá: Embrapa Amapá, 2019, 32p. 			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<ul style="list-style-type: none"> - PENTEADO; S. R. A. certificação agrícola. Viçosa, MG: Ed. Via Orgânica. 2008; - LOURENÇO, J. C.; LIMA, C. E. B. Evolução do Agronegócio Brasileiro, Desafios e Perspectivas. Disponível em: https://ideas.repec.org/a/erv/observ/y2009i1185.html, Acesso em 15-02-2020 			

6 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

O sistema avaliativo seguirá os princípios adotados pela Resolução nº 71/2020 CONSUP/RE/IFAP de 23 de outubro de 2020 (FIC, 2020), os quais adotaram a avaliação contínua e cumulativa, assumindo de forma integrada, no processo de ensino-aprendizagem, as funções: diagnóstica, formativa e somativa.

Os instrumentos de avaliação serão adaptados a cada disciplina e a necessidade de implantar atividades práticas e teóricas, incentivando trabalhos em equipes, duplas ou individualmente. As avaliações precisam estar alinhadas aos objetivos, permitindo através da metodologia de ensino adotada, identificar a obtenção das habilidades e competências. A avaliação poderá ser realizada através dos seguintes instrumentos e atividades, a saber: relatórios descritivos de tarefas, avaliação formal escrita, trabalhos, relato de experiências e de saberes anteriores ao curso, oficina, portfólios, seminários, visitas técnicas, e da aplicação prática dos conhecimentos em laboratórios, unidades de produção e unidades referenciais comunitárias, entre outros, a critério dos docentes.

Os docentes deverão estar atentos ao fato de que “O tipo de instrumento de avaliação processual e individual deverá ser descrito no Plano de Trabalho Docente.

Por se tratar de um curso profissional recomenda-se que a carga horária do curso seja organizada com atividades conceituais e oficinas com sua real aplicabilidade. Não cabem nesse curso, conteúdos que não sejam, imediatamente, contextualizados e aplicáveis pelo profissional em formação.

Os resultados obtidos no processo de avaliação durante o curso deverão ser expressos por notas, na escala de 0 (zero) a 100 (cem) no quadro de avaliação da aprendizagem, devendo a recuperação da nota ser paralela no processo de ensino-aprendizagem.

Dois instrumentos avaliativos, sendo o instrumento I (Etapa 1) processual, valendo 100 (cem) pontos e o instrumento II (Etapa 1), valendo 100 (cem) pontos, sendo este individual na forma escrita, oral e/ou prático, de acordo com a necessidade e o perfil de cada participante e do componente curricular.

Os critérios de avaliação são expressos na seguinte fórmula:

$$MF = \frac{Inst.I + Inst.II}{2} = 100$$

Em que: **MF** = Média Final de pontos; **Inst. I**: Instrumento I e **Inst. II**: Instrumento II.

Será considerado aprovado o aluno que, ao final do curso FIC, obtiver média igual ou superior a 60,0 (sessenta), que corresponde a 60% do rendimento escolar, em todos os componentes curriculares e com frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do curso.

O lançamento de notas e registro de frequências para acompanhar a evolução da aprendizagem dos estudantes serão registrados, via SUAP (Sistema Unificado de Administração Pública) em diários de classe específicos, onde será registrada a trajetória de cumprimento das atividades previstas, devendo ser lançada na data específica de cada disciplina o conteúdo, a falta e a nota no prazo máximo de 15 dias, após a finalização de cada componente.

Dar-se-á uma segunda oportunidade aos cursistas que, por motivos relevantes e justificáveis (devidamente comprovados), deixarem de comparecer às atividades programadas, desde que seja requerido ao setor competente da unidade de ensino uma segunda oportunidade de avaliação, até no máximo 05 (cinco) dias úteis. Tal requerimento deverá ser encaminhado por escrito à Coordenação de curso, via e-mail ou presencialmente para análise do pedido e emissão do resultado: deferido ou indeferido.

Entende-se por motivo relevante e justificável, os seguintes casos: Doença; Óbito de parentes até terceiro grau; Convocação judicial militar; Fenômenos Climáticos e Representação da Instituição em eventos científicos, esportivos e culturais. Casos omissos serão avaliados pela coordenação de curso.

Sempre que a avaliação incidir sobre os aspectos qualitativos de caráter atitudinais e procedimentais do participante, o professor deverá adotar, a partir de critérios previamente discutidos com os cursistas, diversos instrumentos, tais como fichas de observação, de autoavaliação, etc. como recursos para acompanhar ou orientar o seu desenvolvimento, podendo estes serem aproveitados na pontuação do processo avaliativo.

Os resultados de cada atividade avaliativa deverão ser analisados em sala de aula, no sentido de informar ao participante sobre o êxito e, caso ainda haja deficiências na aprendizagem, o professor deve procurar fazê-lo avançar em direção às competências e habilidades estabelecidas.

O professor deverá informar, em tempo hábil, à coordenação do curso os casos de baixo rendimento, ausências e demais atitudes do participante que possam provocar sua saída não exitosa do curso, para que seja providenciado o devido acompanhamento pedagógico.

7 BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, apresenta ampla estrutura para possibilitar qualidade de ensino tanto aos alunos, quanto ao corpo docente, conta com:

Salas de Aula: 40 carteiras escolares, quadro branco, mesa para uso do professor, com disponibilidade para utilização de Notebook com projetor multimídia; cadeira acolchoada, condicionadores de ar;

Sala de Professores: Composta de mesas grandes, cadeiras acolchoadas, armários individuais para cada professor, condicionador de ar, área reservada para planejamento que conta com cabines individuais ou em grupo e computadores com acesso à internet e bebedouro;

Sala de Coordenação de Curso: composta por mesas, poltrona com braços e rodízios, armários, cadeiras acolchoadas, central de ar e computador com acesso à internet;

Salas do Setor de Assistência ao Estudante (SAE): composta por estações de trabalho, poltronas com braços e rodízios, diversos armários, computadores com acesso à internet, bebedouro, central de ar, cadeira de rodas, cadeiras acolchoadas para atendimento ao público. O FAP campus Laranjal está estruturado para receber a comunidade e oferecer qualidade de ensino tanto aos alunos, quanto ao corpo docente, conta com:

Sala de Coordenação de Registro Acadêmico: contém mesas de trabalho, armários, poltronas com braços e rodízios, cadeiras acolchoadas, central de ar, bebedouro, computadores com acesso à internet.

Sala de Direção de Ensino: estruturada com estações de trabalho, poltronas com braços e rodízios, cadeiras acolchoadas para atendimento, rack, armários diversos, computadores com acesso à internet e central de ar;

Sala de Departamento de Apoio ao Ensino (Setor Pedagógico): Estações de trabalho, poltronas com braços e rodízios, cadeiras acolchoadas para atendimento, armários de tamanhos diversos, estantes em madeira para acomodar retroprojetores, computadores com acesso à internet, central de ar, bebedouro;

Sala de Departamento de Pesquisa e Extensão: composta por estações de trabalho, poltronas com braços e rodízios, cadeiras acolchoadas para atendimento, armários médio e alto, computadores com acesso à internet e central de ar;

Sala de Núcleo de Apoio a Pessoas com Necessidades Específicas – NAPNE: composta por estação de trabalho, poltrona com braços e rodízios, cadeiras para atendimento, armário alto, estante com material bibliográfico específico, computador com acesso à internet central de ar;

Sala de Direção Geral/Secretaria de Gabinete: Estações de trabalho, poltronas com braços e rodízios, rack, armários médios, mesa redonda, cadeiras acolchoadas, impressora, mesa de apoio, nobreak, computadores com acesso à internet, central de ar, Datashow e gaveteiros;

Seção de gerenciamento de Administração logística e infraestrutura: Estações de trabalho, poltronas, rack, armários médios, mesa redonda, cadeiras acolchoadas, impressora, mesa de apoio, nobreak, computadores com acesso à internet, central de ar, almoxarifado que gerencia materiais de consumo e permanentes necessários ao funcionamento do campus e uma frota composta por duas pick-up 4x4 e um micro-ônibus.

Lanchonete: Serviço terceirizado mediante Concessão de uso a título oneroso, de espaço físico, situado no Campus Laranjal do Jari.

Estrutura de acessibilidade: Demarcação tátil nos pisos dos corredores, bem como rampa de acesso ao segundo piso, permitindo que pessoas com deficiência física ou dificuldade de mobilidade tenham acesso ao prédio do IFAP/campus Laranjal do Jari;

Laboratório estruturados para realização das atividades práticas, tais como: Laboratório de Informática EAD, Laboratório de Informática- 01, Laboratório de Informática- 02, Laboratório de Informática – manutenção, Laboratório IFMaker, Laboratórios de florestas, Laboratórios de química e meio ambiente, Laboratórios

Histologia e Microbiologia, Laboratórios de Microscopia e Laboratórios aula prática (Trilha ecológica Wajãpi).

Ginásio poliesportivo: composto por quadra oficial com arquibancadas, piso, com telas de proteção em metal, tabelas de basquete, salas de aula, sala de grupos de pesquisa, sala de coordenação, vestiários, banheiros, copa e salas para atividades desportivas

A Biblioteca do IFAP funciona entre às 07:30 horas às 21:30 horas, de segunda a sexta-feira.

O espaço dispõe de salas para estudo em grupo e cabines individuais; computadores com acesso à internet (pesquisa virtual) e terminais de consulta a base de dados do acervo; espaço informatizado para a recepção e atendimento ao usuário; acervo de livros, periódicos, multimeios e guarda-volumes.

O acervo existente atualmente, contempla títulos destinados ao curso e à áreas afins, atualizado periodicamente com o intuito de disponibilizar para a sociedade estudantil e acadêmica. Estes são destinados para consulta e empréstimo, conforme regulamentação vigente da Biblioteca.

A Biblioteca opera por meio de um sistema informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal de consulta ao acervo, que propicia consultas aos títulos existentes aos estudantes. O acervo está dividido por áreas de conhecimento conforme Classificação Decimal de Dewey, facilitando, assim, a procura por títulos específicos, com exemplares de livros e periódicos, contemplando todas as disciplinas do curso. Dispõe ainda o acesso remoto ao Portal de Periódicos da CAPES.

Oferece serviços de empréstimo, consultas, renovação, orientação na normalização de trabalhos acadêmicos e orientação bibliográfica.

Para a realização do curso serão necessários:

Infraestrutura física e logística			
Item	Descrição	Medida	Quant.
01	Sala de aula climatizada com quadro branco	Unid.	01
02	Laboratórios	Unid.	01
03	Biblioteca do instituto	Unid.	01
04	Carro Pick up 4x4	Unid.	01
05	Microônibus	Unid.	01

Material permanente			
Item	Descrição	Medida	Quant
01	Computador Notebook	Unid.	01
02	Datashow	Unid.	01
04	Máquina fotográfica Profissional	Unid.	01
05	Impressora copiadora scanner	Unid.	01
06	Roçadeira	Unid	03

Materiais de consumo			
Item	Descrição	Medida	Quant
01	Pasta de plástico transparente	Unid.	40
02	Caderno brochura, capa dura ¼ pequeno	Unid.	40
03	Lápis nº2	Caixa	05
04	Borracha branca	Caixa	05
05	Tonner para a impressora	Unid.	05
06	Enxada	Unid.	05
07	Combustível – óleo	Litros	500
08	Combústivel – gasolina	Litros	500
09	Óleo 2T	Litros	02
	Botas ou perneiras	Par	30
10	Pá	Unid.	05
11	Picareta	Unid.	05
12	Terçado	Unid.	10

	Foice	Unid.	10
13	Rastelo	Unid.	05
14	Cavador	Unid.	05
15	Regador	Unid.	10
16	Tesoura de poda	Unid.	05
17	Capacete de proteção	Unid.	30
18	Óculos de proteção	Unid.	30

8 PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

8.1 Coordenador do curso

O Coordenador de Curso acompanhará todo o processo desenvolvido pelo professor formador à distância e, também, acompanhar o desenvolvimento das atividades virtuais e os momentos de encontro presencial.

8.2 Pessoal Docente

O corpo docente do curso será composto por Professores Formadores que ficarão responsáveis pelo planejamento e execução das aulas, tais quais atenderão às necessidades da oferta.

8.3 Pessoal Técnico-administrativo

O corpo técnico-administrativo será formado pelo coordenador geral do presente curso, assim como profissionais para atender às necessidades pedagógicas, administrativas e inclusivas da oferta, observando-se à legislação específica vigente.

Os docentes e técnicos que atuarão na referida unidade de ensino pertencerão ao quadro de servidores do IFAP. O curso também poderá contar com a participação de profissionais externos.

O profissional que se candidatar ao trabalho na proposta deverá estar ciente que as aulas podem tanto ocorrer nas dependências do Ifap, como também diretamente na comunidade, buscando a real função da instituição que é inclusão social, ambiental e educacional, sempre que possível.

9 CERTIFICADO

Após a integralização dos componentes curriculares com aprovação com média igual ou superior a 60,0 (sessenta), que corresponde a 60% do rendimento escolar, em todos os componentes curriculares e com frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do curso, será conferido ao egresso o certificado do Curso de Formação Inicial e Continuada em Açaicultor, na modalidade EJA, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá, com carga horária de 160 horas.

O campus de oferta, por meio de seu Registro Escolar, emitirá o certificado de conclusão, devendo conter as informações:

- I O eixo tecnológico de formação;
- II A relação dos componentes curriculares ministrados e a respectiva carga horária;
- III Período e o(s) local(ais) em que o curso foi realizado;
- IV Número do registro do certificado;
- V E na eventualidade de instituições parceiras, essas também deverão constar.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996**. Institui as Diretrizes e Base para a Educação Nacional. Brasília/DF: Presidência da República, [1996].

Disponível

em:<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9394.htm#:~:text=L9394&text=Estabelece%20as%20diretrizes%20e%20bases%20da%20educa%C3%A7%C3%A3o%20nacional.&text=Art.%201%C2%BA%20A%20educa%C3%A7%C3%A3o%20abrange,civil%20e%20nas%20manifesta%C3%A7%C3%B5es%20culturais>. Acesso em 15 mar de 2023.

_____. **Lei nº 12.513/2011 de 26 de outubro de 2011**. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec); altera as Leis nº 7.998, de 11 de janeiro de 1990, que regula o Programa do Seguro-Desemprego, o Abono Salarial e institui o Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT), nº 8.212, de 24 de julho de 1991, que dispõe sobre a organização da Seguridade Social e institui Plano de Custeio, nº 10.260, de 12 de julho de 2001, que dispõe sobre o Fundo de Financiamento ao Estudante do Ensino Superior, e nº 11.129, de 30 de junho de 2005, que institui o Programa Nacional de Inclusão de Jovens (ProJovem); e dá outras providências. Brasília/DF: Presidência da República, [2011]. Disponível em:<https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/lei/l12513.htm>. Acesso em 06 abr. 2023.

_____. **Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências.. Brasília/DF: Presidência da República, [2004]. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/decreto/d5154.htm>_. Acesso em: em 14 maio 2023.

_____. **Decreto nº 5.840, de 13 de julho de 2006**. Institui, no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos - PROEJA, e dá outras providências. Brasília/DF: Presidência da República, [2006]. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/decreto/d5840.htm>_. Acesso em: em 14 maio 2023.

_____. **PROGRAMA NACIONAL DE INTEGRAÇÃO DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL COM A EDUCAÇÃO BÁSICA NA MODALIDADE DE EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS: FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA/ENSINO FUNDAMENTAL**. Brasília/DF: Ministério da educação, [2007], 84p. Disponível em:<http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf2/proeja_fundamental_ok.pdf>. Acesso em: 17 maio 2023.

_____. **Portaria nº 817, de 13 de agosto de 2015**. Dispõe sobre a oferta da Bolsa-Formação no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego - Pronatec, de que trata a Lei no 12.513, de 26 de outubro de 2011, e dá outras providências. Brasília/DF: Ministério da educação, [2015]. Disponível em:<<https://www.in.gov.br/materia/>-

/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20462540/do1-2017-02-13-portaria-no-817-de-13-de-agosto-de-2015--20462295>. Acesso em: 17 mar 2023.

_____. **Portaria nº 12, de 03 de maio de 2016**. Aprova a quarta edição do Guia Pronatec de Cursos de Formação Inicial e Continuada. Brasília/DF: Ministério da educação, [2016]. Disponível em:<http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41251-portaria-012-2016-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 25 jun. 2023.

_____. **Guia Pronatec de Cursos FIC**. Brasília/DF: Ministério da educação, [2016]. 234p.

CEDRIM, P. C. A. S.; BARROS, E. M. A.; NASCIMENTO, T. G. D. Antioxidant properties of açai (*Euterpe oleracea*) in the metabolic syndrome. **Brazilian Journal of Food Technology**, n. 2, 2018. Disponível em:<<https://doi.org/10.1590/1981-6723.09217>>. Acesso em: 22 maio 2023.

GASPARINI, K. A. C.; DUARTE, S. F. M.; PASTRO, M. S.; LACERDA, L. C.; SANTOS, A. R. dos. Zoneamento agroclimático da cultura do açai (*Euterpe Oleracea Mart.*) para o estado do Espírito Santo. **Revista Ciência Agronômica**, v. 46, n. 4, p. 707-717, 2015. Disponível em:<<https://doi.org/10.5935/1806-6690.20150057>>. Acesso em: 22 maio 2023.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGE. **Sistema IBGE de Recuperação Automática – SIDRA**. Disponível em :<<https://sidra.ibge.gov.br/tabela/289#resultado>>. Acesso em 12 jun de 2023.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA. **RELATÓRIO FINAL DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL CONTINUADA DE AÇAICULTOR DO IFPA CAMPUS ABAETETUBA**. Porto Velho: PROEX . 2022 213 p.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ. **Resolução nº 016/2019, de 13 de fevereiro de 2019**. Aprova o regulamento das atividades de extensão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá - IFAP. Macapá: Conselho superior, [2019]. Disponível em:<https://ifap.edu.br/index.php/publicacoes/item/download/2679_203547ce2b56df43868571309d5d6f15>. Acesso em: 23 jun. 2023.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ. **Resolução nº 71/2020, de 27 de outubro de 2020**. Aprova a Reformulação dos Cursos de Formação Inicial e Continuada do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá - IFAP. Macapá: Conselho superior, [2020]. Disponível em:<<https://www.ifap.edu.br/index.php/publicacoes/item/3459-resolucao-n-20-2012-consup>>. Acesso em: 23 jun. 2023.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ. **Resolução nº 67/2022, de 15 de setembro de 2022**. Aprova o Curso de Formação Inicial e Continuada - FIC de Condutor de Turismo em Unidades de Conservação Local - formato presencial, no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá - IFAP. Macapá: Conselho superior, 2022. Disponível

em:<<https://www.ifap.edu.br/index.php/publicacoes/item/3162-resolucao-n-74-2020-consup>>. Acesso em: 23 jun. 2023.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARÁ.
**RELATÓRIO FINAL DO CURSO DE FORMAÇÃO INICIAL CONTINUADA DE
AÇAI CULTOR DO IFPA CAMPUS ABAETETUBA.** Abaetetuba: Depepi. 2022 213
p.

MIRANDA, Lidiane de Vilhena Amanajás; MOCHIUTTI, Silas; CUNHA, Alan Cavalcanti da; CUNHA, Helenilza Ferreira Albuquerque. Descarte e destino final de caroços de açaí na Amazônia Oriental – Brasil. **Ambiente & Sociedade.** 2017. Disponível em:<<https://doi.org/10.1590/1809-4422asoc2020138r2vu2022L2AO>>. Acesso em: 22 maio 2023.

NOGUEIRA, A. K. M.; DE SANTANA, A. C.; GARCIA, W. S. A dinâmica do mercado de açaí fruto no Estado do Pará: de 1994 a 2009. **Ceres**, v. 6, n. 3, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-737X2013000300004>. Acesso em: 22 maio de 2023.

PALA, D.; BARBOSA, P. O.; SILVA, C. T.; DE SOUZA, M. O.; FREITAS, F. R.; VOLP, A. C. P.; DE FREITAS, R. N. **Açaí (Euterpe oleracea Mart.) dietary intake affects plasma lipids, apolipoproteins, cholesteryl ester transfer to high-density lipoprotein and redox metabolism: A prospective study in women.** *Clinical Nutrition*, v. 37, n. 2, p. 618-623, 2018. Disponível em:<<https://doi.org/10.1016/j.clnu.2017.02.001>>. Acesso em: 22 maio de 2023.

QUEIROZ, José Antônio Leite de; MOCHIUTTI, Sila. **Cultivo de açaizeiros e manejo de açaiçais para produção de frutos.** Macapá, AP: Embrapa, 2001. (Documentos, 30). 2001, 33p

SATO, M. K.; LIMA, H. V. de; COSTA, A. N.; RODRIGUES, S.; MOONEY, S. J.; CLARKE, M.; PEDROSO, A. J. S.; MAIA, C. M. B. de F. **Biochar as a sustainable alternative to açaí waste disposal in Amazon, Brazil.** *Process Safety and Environmental Protection*, v. 139, p. 36-46, 2020. Disponível em:<<https://doi.org/10.1016/j.psep.2020.04.001>>. Acesso em: 23 maio de 2023.

Documento Digitalizado Público

PPC do Curso FIC de Açaicultor corrigido em 06/12/2023

Assunto: PPC do Curso FIC de Açaicultor corrigido em 06/12/2023
Assinado por: Alain Santos
Tipo do Documento: ANEXO
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- Alain Roel Rodrigues dos Santos, COORDENAÇÃO GERAL DO PROJETO 1, 2, 3 EJA - Polo Laranjal do Jari - RESP - COGEPRO_LRJ, em 06/12/2023 15:52:42.

Este documento foi armazenado no SUAP em 06/12/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifap.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 86452

Código de Autenticação: 4c0a936d42

