



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

RESOLUÇÃO 154/2024 - CONSUP/RE/IFAP

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso do Curso de Produtor de Produtos Apícolas, na modalidade presencial de Formação Inicial e Continuada (FIC) do Programa Bioeconomia na Amazônia Legal, do Instituto Federal do Amapá - IFAP.

A PRESIDENTE EM EXERÍCIO 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 23228.001455.2024-69 e as deliberações na 67ª reunião ordinária do Conselho Superior, realizada no dia 12 de dezembro de 2024,

**RESOLVE:**

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso do Curso de Produtor de Produtos Apícolas, na modalidade presencial de Formação Inicial e Continuada (FIC) do Programa Bioeconomia na Amazônia Legal, do Instituto Federal do Amapá - IFAP.

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

Documento assinado eletronicamente por:

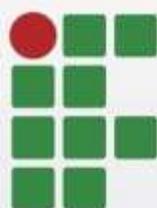
- Juliana Eveline dos Santos Farias, Presidente do Consup em exercício - PRES. CONSCD01 - CONSUP, em 17/12/2024 15:52:29.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 17/12/2024. 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: 111257  
Código de Autenticação: 857d81a775



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO  
DE FORMAÇÃO INICIAL E CONTINUADA  
DE **CURSO DE PRODUTOR DE  
PRODUTOS APÍCOLAS**  
MODALIDADE PRESENCIAL



**INSTITUTO  
FEDERAL**  
Amapá

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

**Reitor**

ROMARO ANTONIO SILVA

**Pró-Reitor de Ensino**

CRISTINA COUTINHO DE OLIVEIRA

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

WELBER CARLOS ANDRADE DA SILVA

**Pró-Reitor de Extensão, Arte Cultura e Desporto**

ALYNE CRISTINA SODRÉ

**Pró-Reitora de Administração**

ANA PAULA ALMEIDA CHAVES

**Diretoria de Planejamento e Gestão Estratégica**

TATIANE VAZ DE SALES CARDOSO

**Pró-Reitor de Gestão de Pessoas**

PATRÍCIA PARANHOS BARBOSA

**Diretor-Geral do Campus Macapá**

MARCUS VINICIUS DA SILVA BURASLAN

**Diretor-Geral do Campus Santana**

MARLON DE OLIVEIRA NASCIMENTO

**Diretora-Geral do Campus Laranjal do Jari**

LUCILENE DE SOUSA MELO

**Diretor-Geral do Campus Porto Grande**

FABRICIO RIBEIRO RIBEIRO

**Diretor do Campus Avançado Oiapoque**

PÂMELA RABELO DE OLIVEIRA

**Coordenador do Centro de Referência EaD Pedra Branca do Amapari**

JACKLINNE MATTA CORREA

**COMISSÃO PARA FORMULAÇÃO DO PPC DO CURSO FIC  
PRODUTOR DE PRODUTOS APÍCOLAS  
PROGRAMA BIOECONOMIA NA AMAZÔNIA LEGAL**

PORTARIA N° 1391/2023 - GAB/RE/IFAP de 25 de setembro de 2023.

**Coordenação Geral do Programa Bioeconomia para a Amazônia Legal**

DIEGO APARECIDO BELO CABRAL DA SILVA – *Coordenador Geral*

PORTARIA N° 740/2024 - GAB/RE/IFAP de 05 de abril de 2024.

**Comissão de Elaboração do Projeto**

ANDREI RETAMOSO MAYER - Presidente da Comissão

ERIALDO DE OLIVEIRA FEITOSA

ALESSANDRA DOS SANTOS BELO REIS

PEDRO CLEI SANCHES MACEDO

**IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL**

<b>Instituição:</b>	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá
<b>CNPJ:</b>	10.820.882/0001-95
<b>Esfera Administrativa:</b>	Federal
<b>Endereço:</b>	Rodovia BR 210, km 03, s/n, Bairro Brasil Novo, Macapá/AP
<b>Contato:</b>	+55 (96) 3198-2150
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:reitoria@ifap.edu.br">reitoria@ifap.edu.br</a> ; <a href="mailto:proeppi@ifap.edu.br">proeppi@ifap.edu.br</a>
<b>Site:</b>	<a href="http://www.ifap.edu.br">www.ifap.edu.br</a>

**IDENTIFICAÇÃO DO CURSO**

<b>Denominação do Curso:</b>	Curso de Formação Inicial Continuada de Produtor de Produtos Apícolas
<b>Eixo Tecnológico:</b>	Produção Alimentícia
<b>Carga horária total:</b>	160 horas
<b>Nível:</b>	Ensino Fundamental I (1º ao 5º) - Completo
<b>Modalidade:</b>	Presencial
<b>Local de realização:</b>	Nas Unidades do Instituto Federal do Amapá – Campus Porto Grande
<b>Endereço Eletrônico:</b>	<a href="http://www.ifap.edu.br">www.ifap.edu.br</a>
<b>Vagas por turma:</b>	Mínimo de 20 e máximo de 50 vagas por turma.

## SUMÁRIO

<b>1 JUSTIFICATIVA</b>	<b>6</b>
<b>2 OBJETIVOS</b>	<b>10</b>
2.1 Objetivo Geral	10
2.2 Objetivos Específicos	10
<b>3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO</b>	<b>10</b>
<b>4 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO</b>	<b>12</b>
<b>5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR</b>	<b>12</b>
5.1 Metodologia	12
5.2 Forma de Organização do Curso / Matriz Curricular	13
5.3 Componentes Curriculares, Competências, Bases Científicas / Tecnológicas e bibliografia básica e bibliografia complementar:	16
<b>6 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO</b>	<b>25</b>
<b>7. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</b>	<b>27</b>
7.1 Biblioteca	27
7.2 Estrutura Didático Pedagógica	28
<b>8. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO</b>	<b>29</b>
8.1 Pessoal Docente	28
8.2 Pessoal Técnico Administrativo	28
<b>9 POLÍTICAS DE INCLUSÃO SOCIAL</b>	<b>30</b>
<b>10 CERTIFICADO</b>	<b>30</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>31</b>

## 1 JUSTIFICATIVA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá (IFAP) é uma instituição de educação básica, profissional e superior, pluricurricular e multicampi, especializada na oferta de educação profissional e tecnológica nas diferentes modalidades de ensino, com base na conjugação de conhecimentos técnicos e tecnológicos com sua prática pedagógica, tendo como pilares o ensino, a pesquisa e extensão.

No IFAP, os cursos de Educação Profissional e Tecnológica e os de Formação Inicial e Continuada foram organizados por eixos tecnológicos, possibilitando a construção de diferentes itinerários formativos. Os eixos agrupam os cursos oferecidos pelo Instituto Federal do Amapá, obedecendo às suas características científicas e tecnológicas.

Dentro dessa concepção, a diversidade dos eixos tecnológicos possibilita ao educando a construção de um leque de alternativas de formação e a verticalização do ensino nos diferentes itinerários formativos, observadas as normas do respectivo sistema e nível de ensino.

Neste sentido, o presente documento constitui-se no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) do Curso de **Produtor de Produtos Apícolas**, na modalidade presencial e ofertado como Formação Inicial e Continuada (FIC) do **Programa Bioeconomia na Amazônia Legal**. Em seu aspecto global, a formação inicial e continuada 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.

Os cursos de Formação Inicial e Continuada centram-se em ações pedagógicas de natureza teórico-prática, planejadas para atender as demandas socioeducacionais de formação, de qualificação e de requalificação profissional. Nesse sentido, consolida-se em iniciativas que buscam formar, qualificar, requalificar e possibilitar tanto atualização quanto aperfeiçoamento profissional a cidadãos em atividade produtiva ou não. Contemple-se, ainda, no rol dessas iniciativas, trazer de volta, ao ambiente formativo, pessoas que foram excluídas dos processos educativos formais

e que necessitam dessa ação educativa para dar continuidade aos estudos.

O Curso de **Produtor de Produtos Apícolas** está inserido no eixo tecnológico de produção alimentícia, listado no Guia PRONATEC de Cursos FIC. O curso está estruturado de forma a atender a formação dos interessados de maneira que estes possam ser capazes de adentrar no mercado formal de trabalho. Neste sentido, a oferta deste curso, justifica-se pela necessidade do IFAP contribuir com a elevação da igualdade social e educacional por meio da qualificação dos cidadãos amapaenses mediante um processo amplo que envolva a apropriação, socialização, difusão e produção de conhecimentos científicos e tecnológicos.

Esta proposta pedagógica visa fortalecer o protagonismo dos cidadãos na construção de um novo projeto de sociedade, mais igualitário, solidário, empreendedor e sustentável. Tendo a missão de criar oportunidades de formação profissional e conseqüentemente a emancipação socioeconômica no estado do Amapá. Tal proposta pedagógica fundamenta-se na concepção de formação humana integral e no comprometimento com o desenvolvimento socioeconômico da região, visando a promoção da inclusão educacional e justiça social.

De acordo com a regulamentação dos Institutos Federais, fundamentado na resolução da Lei 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008, é parte da Educação profissional brasileira a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.

Este princípio constitui uma proposta curricular baseada nos fundamentos filosóficos da prática educativa progressista e transformadora, nas bases legais da educação profissional e tecnológica brasileira, explicitadas na LDB nº 9.394/96 e atualizada pela Lei nº 11.741/08, e demais resoluções que normatizam a Educação Profissional brasileira.

Em observância aos princípios e metas a serem atingidas pelo Instituto Federal do Amapá, em seus objetivos e razão social, este Projeto Político Pedagógico apresenta os pressupostos teóricos, metodológicos e didático-pedagógicos estruturantes da proposta do curso em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional do IFAP. Em todos os elementos estarão explicitados princípios, categorias e conceitos que materializarão o processo de ensino e de aprendizagem

destinados a todos os envolvidos nesta práxis pedagógica.

No âmbito do estado do Amapá, a oferta deste FIC de Agente de Produtor de Produtos Apícolas, aparece como uma opção para a atualização e a formação de profissionais qualificados, favorecendo a inserção no mundo do trabalho e atuação em instituições públicas e privadas. Dessa forma, as instituições de ensino que pensam no futuro têm várias missões: educar, pesquisar, profissionalizar, organizar o conhecimento, ter compromisso social, oferecer ensino presencial e a distância; oferecer cursos cooperativos (em parceria com a indústria e diferentes setores da sociedade); expandir a mobilidade estudantil (formação em várias instituições); e ser uma instituição internacionalizada. E as atividades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá estão voltadas para o ensino, a pesquisa e a extensão, tendo em vista o acordo e novas parcerias de âmbito nacional e internacional.

O Curso de Produtor de Produtos Apícolas tem como objetivo qualificar o homem do campo para as práticas agrícolas, sendo elaborado em linguagem simples e objetiva, mostram como otimizar a atividade rural. O curso será ministrado de forma presencial no Campus Agrícola Porto Grande.

Campus Porto Grande apresenta carência na oferta de educação profissional e um público-alvo de aproximadamente quatro mil jovens e adultos que terão a oportunidade de inserção no mercado com a produção de mel e seus derivados. Além disso, conta com uma população agricultora nos arredores do município, bem como nos municípios vizinhos: Pedra Branca do Amapari e Ferreira Gomes.

A economia do município está concentrada no setor terciário fortemente baseado nas demandas da administração pública. A agropecuária vem em segundo lugar na composição do PIB e seus principais produtos são a mandioca, fruticultura e os rebanhos bovino e bubalino. O painel da produção agrícola no município guarda semelhanças com outras áreas agrícolas do estado do Amapá. No estado, a produção rural é marcada pela forte presença da agricultura familiar, organizada nos assentamentos do INCRA ou comunidades rurais.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP, por meio do Campus Porto Grande, passa a ser visto pela comunidade local e adjacências como uma oportunidade concreta de acesso a apicultura, e a criação racional de

abelhas, que apresenta uma série de vantagens, como por exemplos: Não exige uma grande propriedade para sua exploração, não polui nem destrói o meio ambiente mantendo a região preservada. Além do mel, as abelhas oferecem outros produtos que podem ser consumidos ou comercializados.

## 2 OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo Geral

Promover a ampliação da oferta de profissionais qualificados para atuarem na área do produção agrícola e alimentícia, com destaque na Amazônia Legal, por meio da oferta da qualificação profissional do Produtor de Produtos Apícolas, contribuindo para a criação racional de abelhas do gênero *Apis*, sendo uma das atividades agropecuárias com grande potencial de gerar impactos sociais positivos na região do Amapá

### 2.2 Objetivos Específicos

- Promover a capacitação profissional, por meio da integração entre ensino público e a comunidade;
- Promover a comercialização a partir da criação de abelhas, uma atividade lucrativa e pode ser praticada pelo pequeno produtor rural, com bons resultados
- Demonstrar a importância do Produtor Apícola para a economia local e regional, no âmbito da Amazônia Legal, para que possam produzir mel de alta qualidade.
- Possibilitar o aperfeiçoamento de competências e habilidades que compõem o perfil do profissional do Apicultor.

## 3 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

O curso FIC de **Produtor de Produtos Apícolas**, na modalidade presencial, é destinado a pessoas que tenham, no mínimo, o Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo e com idades mínima de 18 anos na data de matrícula.

Os critérios e mecanismos utilizados no processo de seleção devem orientar-

se nos princípios da transparência e da razoabilidade, visando à democratização do acesso. Recomenda-se a elaboração de um documento (Edital para seleção dos discentes) para descrever os critérios e os mecanismos adotados no processo de seleção, de modo a promover transparência e facilitar a comunicação com o público beneficiário. O mecanismo a ser aplicado no processo de seleção será a critério da comissão, no qual constarão em edital as especificidades do processo seletivo para ingresso no curso.

As vagas remanescentes, após a confirmação de matrícula em primeira chamada dos beneficiários selecionados e pré-matriculados, são preenchidas mediante lista de espera dos alunos aprovados e não classificados dentro do número de vagas no processo de seleção.

## **4 PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

O concluinte do Curso FIC de Produtor de Produtos Apícolas, oferecido pelo IFAP, através do Programa Bioeconomia na Amazônia Legal, estará habilitado a se inserir no mundo do trabalho, sendo capaz de:

- Beneficiar, processar, armazenar e comercializar produtos apícolas (mel, pólen, própolis, geleia real, apitoxina e cera).
- Seguir os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos;
- Zelar pelas condições de segurança no local de trabalho.

## **5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR**

### **5.1 Metodologia**

O IFAP conduzirá o processo de avaliação da aprendizagem tomando como referência os conhecimentos prévios dos alunos, utilizando-se de estratégias adequadas que conduzam à autonomia e a integração de saberes teóricos e práticos que visem à construção de novos conhecimentos.

Assim, adotar-se-á uma metodologia avaliativa participativa e significativa. Com base nisso, a avaliação deve ser diagnóstica e formativa, privilegiando o desenvolvimento socioprofissional ao longo de todo o processo de aprendizagem.

Sob essa visão, o IFAP processará a avaliação, norteado pelos seguintes pressupostos básicos: ação contínua e gradativa, visando alcançar os objetivos; ação orientadora, pois não visará eliminar o aluno, mas orientá-lo em seu processo de aprendizagem; ação global do processo, uma vez que analisará e julgará as dimensões do ato educativo, focalizando os aspectos cognitivos, afetivos, sociais e formação profissional de acordo com o perfil do curso efetivado.

Com a finalidade de fomentar a integralização desses componentes curriculares, torna-se fundamental que a ação docente se utilize de estratégias de ensino que promovam a articulação entre o conhecimento do senso comum e o conhecimento escolar, possibilitando ao aluno desenvolver suas percepções e

convicções acerca dos processos sociais e de trabalho, formando desta forma cidadãos éticos e profissionais qualificados.

As aulas terão estratégias distintas, tais como trabalho individual e em equipe, textos escritos, demonstrações, apresentação de trabalhos, palestras, exibição de vídeos, observação da prática profissional, autoavaliação e 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 das habilidades e competências necessárias para a formação do discente.

## 5.2 Forma de Organização do Curso / Matríz Curricular

A matriz curricular do curso FIC em Produtor de Produtos Apícolas, na modalidade presencial, está organizada em formação básica e formação profissional, sendo dois componentes curriculares da formação básica e cinco da formação profissional, totalizando a carga horária total de 160 horas.

A estrutura curricular do curso considera a necessidade da qualificação profissional por meio de uma formação humana integral, uma vez que propicia ao educando uma qualificação laboral ao relacionar currículo, trabalho e sociedade.

Neste sentido, com base nos referenciais que estabelecem a organização por eixos tecnológicos, este curso FIC estrutura-se da seguinte forma:

- **Formação Básica:** compreende conhecimentos indispensáveis ao bom desempenho dos participantes, traduzidos em conteúdo de estreita articulação com o curso, por eixo tecnológico, representando elementos expressivos para a integração curricular.
- **Formação Profissional:** compreende as competências e saberes da formação específica, de acordo com o campo de conhecimento do eixo tecnológico, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão.

As disciplinas que compõem a matriz curricular estão articuladas, fundamentadas na integração curricular numa perspectiva interdisciplinar e orientadas pelos perfis profissionais de conclusão, ensejando aos estudantes a formação de uma base de conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como a aplicação de conhecimentos teórico-práticos específicos de uma área profissional, contribuindo para uma formação técnico humanística.

A matriz curricular está organizada, por componentes curriculares básicos e formação profissional, o que propicia a introdução de conhecimentos científicos e tecnológicos ao longo de todo o curso, sendo constituída da seguinte forma:

<b>MATRIZ CURRICULAR DO CURSO FORMAÇÃO INICIAL DE PRODUTOR DE PRODUTOS APÍCOLAS</b>			
<b>FORMAÇÃO BÁSICA</b>	<b>MÓDULO I</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>CH. TOTAL (60 min.)</b>
		Informática Básica aplicada	20 h
		Gestão de Organização, Empreendedorismo e Cooperativismo	20 h
	<b>SUBTOTAL MÓDULO I</b>		<b>40 h</b>
<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>	<b>MÓDULO II</b>	Apicultura e Biologia da Abelha	20 h
		Segurança, Saúde e Higiene no Trabalho	20 h
		Técnicas de Produção e Conservação de produtos apícolas	30 h
	<b>SUBTOTAL MÓDULO II</b>		<b>70 h</b>
	<b>MÓDULO III</b>	Embalagem, Comercialização e Marketing de produtos apícolas	20 h
		Projetos e Práticas aplicadas a Produtos Apícolas	30 h
	<b>SUBTOTAL MÓDULO III</b>		<b>50h</b>
<b>TOTAL GERAL DA CH DO CURSO</b>			<b>160h</b>

5.3 Componentes Curriculares, Competências, Bases Científicas / Tecnológicas e bibliografia básica e bibliografia complementar:

<b>Curso</b>	<b>MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL</b>	<b>Forma</b>	<b>Presencial</b>
<b>Eixo Tecnológico</b>	Produção Alimentícia	<b>Período Letivo</b>	Módulo I
<b>Componente Curricular</b>	Informática Básica aplicada	<b>Carga Horária</b>	20 h
<b>EMENTA</b>			
Identificar os componentes lógicos e físicos do computador. Operar soluções de softwares utilitários e para escritório. Utilizar a internet de forma segura e fazer uso dos seus diversos serviços.			
<b>COMPETÊNCIAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oportunizar a reflexão sobre a utilização da informática na contemporaneidade;</li> <li>• Conhecer os componentes básicos de um computador: entrada, processamento, saída e armazenamento;</li> <li>• Distinguir os diferentes tipos de software;</li> <li>• Identificar os diferentes tipos de sistemas operacionais;</li> <li>• Utilizar um sistema operacional; • Operar softwares utilitários;</li> <li>• Utilizar navegadores e os diversos serviços da internet;</li> <li>• Operar softwares para escritório.</li> </ul>			
<b>BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA</b>			
<b>1 Introdução à informática</b> <b>1.1 Hardware</b> <b>1.2 Software</b> <b>2 Sistemas operacionais</b> <b>2.1 Fundamentos e funções</b> <b>2.2 Sistemas operacionais existentes</b> <b>2.3 Utilização de um sistema operacional</b> <b>2.3.1 Ligar e desligar o computador</b> <b>2.3.2 Interfaces de interação</b> <b>2.3.3 Área de trabalho</b> <b>2.3.4 Gerenciador de pastas e arquivos</b> <b>2.3.5 Ferramentas de sistemas</b> <b>2.3.6 Softwares utilitários</b> <b>2.3.6.1 Compactadores de arquivos</b> <b>2.3.6.2 Leitor de PDF</b> <b>2.3.6.3 Antivírus</b>		<b>Unidade II:</b> <b>3 Segurança da informação</b> <b>4 Software de edição de texto</b> <b>4.1 Visão geral</b> <b>4.2 Digitação e movimentação de texto</b> <b>4.3 Nomear, gravar e encerrar sessão de trabalho.</b> <b>4.4 Formatação de página, texto, parágrafos e colunas.</b> <b>4.5 Correção ortográfica e dicionário</b> <b>4.6 Inserção de quebra de página e coluna</b> <b>4.7 Listas, marcadores e numeradores.</b> <b>4.8 Figuras, objetos e tabelas.</b>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			

1. MARÇULA, Marcelo; BRNINI FILHO, Pio Armando. Informática: conceitos e aplicações. 3.ed. São Paulo: Érica, 2008.
2. NORTON, Peter. Introdução à informática. São Paulo: Pearson Makron Books, 2007.
3. MORGADO, Flavio Eduardo Frony. Formatando teses e monografias com BrOffice. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2008.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. VELLOSO, Fernando de Castro. Informática: conceitos básicos. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
2. SCHAFF, Adam. A sociedade informática: as consequências sociais da segunda revolução industrial. 10. ed. São Paulo: Brasiliense, 2007.
6. Apostilas disponíveis em <http://www.broffice.org/>

Curso	MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL	Forma	Presencial
<b>Eixo Tecnológico</b>	Produção Alimentícia	<b>Período Letivo</b>	Módulo I
<b>Componente Curricular</b>	Gestão de Organização, Empreendedorismo e Cooperativismo	<b>Carga Horária</b>	20 h
EMENTA			
A evolução da administração e seus conceitos; As organizações e suas características; Funções administrativas; Áreas de gestão organizacional. A era da Globalização. Características do empreendedor. Gestão de Recursos Empresariais. Plano de Negócios. Assessoria para o Negócio. Noções de cooperativismo.			
COMPETÊNCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contribuir para o desenvolvimento da capacidade empreendedora através de atividades teóricas e práticas;</li> <li>• Fazer uso das tecnologias da informação, adequando-as aos novos modelos organizacionais e dos processos e sistemas de inovação tecnológica.</li> </ul>			
BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA			
<b>Unidade I:</b>		<b>Unidade II:</b>	
<b>1. Introdução à administração;</b> <b>2. Organizações e empresas;</b> <b>3. Funções administrativas:</b> 3.1. Planejamento; 3.2. Organização e desenho organizacional; 3.3. Direção e tomada de decisão; <b>4. Áreas de gestão organizacional:</b>		<b>5. Empreendedorismo:</b> 5.1. Conhecendo o empreendedorismo (introdução, estudos, definições de diversos autores) 5.2. Características dos empreendedores 5.3. Competências e habilidades do empreendedor 5.4. Identificação de oportunidades de negócio <b>6. Noções gerais de Cooperativismo.</b>	

<p>4.1. Gestão de Pessoas; 4.2. Marketing; 4.3. Finanças; 4.4. Operações e Logística; 4.5. Produção.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>1. BERNARDI, L.A. Manual de empreendedorismo e gestão: Fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2003. 2. MORAES, A.M.P. Iniciação ao Estudo da Administração. 3a ed. São Paulo: Makron Books, 2004. 3. DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 2008</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>1. CHIAVENATO, I. Administração nos Novos Tempos. 2. ed. São Paulo: Elsevier, 2009. 2. DOLABELA, F. O Segredo de Luísa. São Paulo: Sextante, 2008. 3. DOLABELA, F. Oficina do Empreendedor. São Paulo: Sextante, 2008. 4. HINGSTON, P. Como abrir e administrar seu próprio negócio. São Paulo: Publifolha, 2001. 5. LEITE, E.O fenômeno do empreendedorismo. Recife: Bagaço, 2000.</p>	

Curso	MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL	Forma	Presencial
Eixo Tecnológico	Produção Alimentícia	Período Letivo	Módulo II
Componente Curricular	Apicultura e Biologia da Abelha	Carga Horária	20 h
EMENTA			
Estudo das abelhas e sua origem, identificação de indivíduos na colméia, comunicação das abelhas e estudo biológico das abelhas nativas.			
COMPETÊNCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estudar as abelhas introduzidas no Brasil;</li> <li>• Identificar os indivíduos de uma colméia e suas funções;</li> <li>• Aprender como as abelhas se comunicam;</li> <li>• Conhecer a biologia das abelhas nativas.</li> </ul>			
BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA			
<b>Unidade I:</b> 1. Origem das abelhas 2. Raças de <i>Apis Mellifera</i> introduzidas no Brasil 3. Anatomia e fisiologia das abelhas; 4. Comunicação das abelhas: voôs e feromônios		<b>Unidade II:</b> 5. A família das abelhas: tipos, função e características dos indivíduos. 6. Abelhas sem ferrão; 7. Criação das abelhas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
1. ITAGIBA, M.G.O. R. Noções básicas sobre criação de abelhas, 1997. Editora Nobel. 2. WIESE, H. Apicultura Novos Tempos. Ed. Agrolivros, 2005. 3. BARBOSA, A.L. 2007. Criação de abelhas: apicultura / Embrapa Informação Tecnológica; Embrapa Meio Norte. – Brasília, DF. 113p. : il. – (ABC da Agricultura Familiar, 18).			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
1. AMABIS, José Mariano. Biologia 3: Biologia das populações. São Paulo: Moderna, 2010. 2. SOCHA, P. Abelhas. Editora: WMF Martins Fontes, 2019.			

<b>Curso</b>	<b>MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL</b>	<b>Forma</b>	<b>Presencial</b>
<b>Eixo Tecnológico</b>	Produção Alimentícia	<b>Período Letivo</b>	Módulo II
<b>Componente Curricular</b>	Segurança, saúde e Higiene no trabalho	<b>Carga Horária</b>	20 h
<b>EMENTA</b>			
Perigos físicos e químicos, legislação aplicada às Boas Práticas de Fabricação e APPCC, qualidade dos produtos alimentícios com ênfase para os produtos apícolas.			
<b>COMPETÊNCIAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender os perigos físicos, químicos e biológicos que colocam em risco a segurança alimentar, saber quais as legislações vigentes aplicadas as BPFs e APPCC, os métodos e técnicas aplicadas ao controle higiênico sanitário na indústria de alimentos.</li> <li>• Além disso, ter o conhecimento dos princípios gerais das referentes aos processos da garantia da qualidade dos produtos alimentícios.</li> </ul>			
<b>BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA</b>			
<b>Unidade I: Segurança</b> 1. Introdução aos alimentos seguros, produção higiênica e alimentos funcionais; 2. Contaminação e alterações nos alimentos; 3. Perigos físicos, químicos e microbiológicos; 4. Doenças de origem alimentar e microrganismos causadores de doenças; 5. Gestão e controle da qualidade na indústria de alimentos; 6. Ferramentas de gerenciamento de segurança alimentar; 7. Legislação (Regulamentos e autoridades sanitárias); 8. Programa de pré-requisitos (PPRs) - Boas Práticas de Fabricação (BPF);		<b>Unidade II: Etapas de implantação das BPFs</b> 9. Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos; 10. Abastecimento e potabilidade da água; Higienização das instalações, móveis, equipamentos e utensílios (produtos químicos de limpeza e sanitizantes); 11. Controle integrado de pragas e Manejo de resíduos; 12. Manutenção preventiva de equipamentos e calibração de instrumentos; 13. Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens; Controle de qualidade; Transporte; Recolhimento de alimentos; 14. Manual de boas práticas (documentação e registros); 15. Noções de APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
1. FELLOWS, P. J., Tecnologia do Processamento de Alimentos – Princípios e Prática. 2ªed. Artmed: São Paulo, 2006. 2. GAVA, Altanir Jaime. Tecnologia de Alimentos - Princípios e Aplicações. Editora: NOBEL. 3. GERENCIAMENTO DA QUALIDADE NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA: Ênfase na segurança dos alimentos. Marco Túlio Bertolino. Editora Artmed. 2010. 4. MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO- SANITÁRIO EM ALIMENTOS. Eneo Alves da Silva Jr. – Livraria Varela, 2º edição, São Paulo, 2008.			

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
5. MATERIAL DE APOIO DO PAS – PROGRAMA DE ALIMENTOS SEGUROS – SENAI/MS/ANVISA. 2002. 6. MICROBIOLOGIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR. Stephen J. Forsythe. Editora Artmed. 2002. 7. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS - Bernadette Dora G.M. Franco. Editora Atheneu. 8. MICROBIOLOGIA DOS PROCESSAMENTOS ALIMENTARES. Pilar Rodriguez de Massaguer. Livraria Varela. 2006. 9. SEGURANÇA E ALIMENTO - SÉRIE SUSTENTABILIDADE. Volume 2. José Goldemberg, Sílvia M. Franciscato Cozzolino Bernadette D. G. M. Franco. Editora Blucher. 2010.

Curso	MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL	Forma	Presencial
<b>Eixo Tecnológico</b>	Produção Alimentícia	<b>Período Letivo</b>	Módulo II
<b>Componente Curricular</b>	Técnicas de Produção e Conservação de produtos apícolas	<b>Carga Horária</b>	30 h
EMENTA			
Colheita do mel e própolis, etapas da sua produção, extração e beneficiamento. Comercialização: a granel e fracionado.			
COMPETÊNCIAS			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Entender o processo de elaboração do mel e da própolis pelas abelhas <i>Apis mellifera</i>.</li> <li>● Conhecer os equipamentos e materiais para colheita de mel e própolis no apiário.</li> <li>● Compreender as instalações (salas de mel, Unidades de Extração dos Produtos das Abelhas - UEPAs e entrepostos de produtos das abelhas e derivados) para processamento de mel e própolis;</li> <li>● Dominar as etapas da coleta e processamento do mel e própolis;</li> <li>● Estudar as características de mercado: volume e constância de oferta para mel e própolis;</li> <li>● Conhecer formas diversas de apresentação de mel e própolis para comercialização.</li> </ul>			
BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA			
<b>Unidade I: Mel</b>		<b>Unidade II: Própolis</b>	
1.1. Fontes de matéria-prima utilizadas pelas abelhas para elaboração de mel; 1.2. Transformação física e química das matérias-primas em mel; 1.3. Equipamentos e materiais utilizados na colheita de mel; 1.4. Características das instalações para processamento de mel: salas de mel, UEPAs e entrepostos; 1.5. Etapas de processamento do mel: recepção e seleção de favos, desoperulação,		2.1. Fontes de matéria-prima utilizadas pelas abelhas para elaboração de própolis; 2.2. Transformação física e química das matérias-primas em própolis; 2.3. Equipamentos e materiais utilizados na colheita de própolis; 2.4. Características das instalações para processamento de própolis: salas de mel, UEPAs e entrepostos; 2.5. Etapas de processamento da própolis:	

<p>centrifugação, filtragem, decantação e envasamento;</p> <p>1.6 Características de mercado: volume, constância de oferta e apresentação do mel para comercialização.</p>	<p>Recepção da própolis em coletores, limpeza e tratamento a frio, retirada e acondicionamento sob refrigeração;</p> <p>2.1 2.6. Características de mercado: volume, constância de oferta e apresentação da própolis para comercialização.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>	
<p>LIMA, M.G. <b>A produção de própolis no Brasil</b>. Impressos São Sebastião Ed. e Gráfica Ltda, 2006.</p> <p>NOGUEIRA-COUTO, R. H.; COUTO, L.A. <b>Apicultura: manejo e produtos</b>. 3ª Ed. FUNEP, 2006.</p> <p>SEBRAE. <b>Manual de segurança e qualidade para apicultura</b> (série qualidade e segurança dos alimentos). Programa Alimento Seguro – PAS. Sebrae, 2009.</p> <p>SOUZA, D. C. <b>Apicultura: manual do agente de desenvolvimento rural</b>. Sebrae, 2004.</p> <p>WIESE, H. <b>Apicultura novos tempos</b>. Ed. Agrolivros, 2005.</p>	
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>	
<p>LIMA, A. O. N. Produção de própolis por abelha melífera africanizada (<i>Apis mellífera L.</i>) na caatinga do Baixo Jaguaribe cearense. Tese (Doutorado) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza. 2012.</p>	

Curso	MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL	Forma	Presencial
<b>Eixo Tecnológico</b>	Produção Alimentícia	<b>Período Letivo</b>	Módulo III
<b>Componente Curricular</b>	Embalagem, Comercialização e Marketing de produtos apícolas	<b>Carga Horária</b>	20 h
<b>EMENTA</b>			
<p>Conceitos e aspectos gerais da embalagem. Estudo dos processos de obtenção e controle de qualidade dos principais tipos de embalagens: metálicas, poliméricas, vidro e celulósicas. Novas Tendências. Embalagens Especiais. Embalagens ativas, inteligentes, biodegradáveis. Planejamento e organização do espaço de trabalho. Procedimento Operacional Padrão. Marketing e comercialização de produtos apícolas.</p>			
<b>COMPETÊNCIAS</b>			

- Compreender a definição e divisão de embalagens.
- Conhecer a importância e função das embalagens;
- Identificar as embalagens especiais e Avaliar a escolha das embalagens de acordo com a matéria prima;
- Adquirir conhecimentos sobre os materiais usados nas embalagens
- Prever e traçar estratégias para um atendimento dentro dos padrões de qualidades postulados;
- Problematizar e propor novos procedimentos para o atendimento aos diversos clientes;
- Entender de forma sistemática os processos que envolvem o atendimento ao cliente.

### BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

<p><b>Unidade I:</b> Aspectos gerais: Embalagens</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 Conceitos e funções da embalagem;</li> <li>1.2 Importância da embalagem para indústria alimentícia;</li> <li>1.3 Processos de fabricação</li> <li>1.4 Vantagens e desvantagens</li> <li>1.5 Avanços tecnológicos e aplicações;</li> </ol> <p>Unidade II Tipos de Embalagens para Produtos Apícolas;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Tipos e Matéria-Prima</li> <li>2.2 Características;</li> <li>2.3 Vantagens e desvantagens;</li> <li>2.4 Avanços Tecnológicos;</li> </ol>	<p><b>Unidade III:</b> Comercialização e Marketing</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Produção e Mercado;</li> <li>3.2 Comercialização de Produtos;</li> <li>3.3 Marketing de Produtos;</li> </ol>
---	--

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Editora: Atheneu.  
 JAIME, S. B. M.; DANTAS, F. B. H. **Embalagens de Vidro para Alimentos e Bebidas**. Editora: CETEA, 2009. SARANTÓPOULOS C. I. G. L. **Embalagens Plásticas flexíveis**: principais polímeros e avaliação de propriedades. Campinas: CETEA-ITAL, 1996

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FARIA, J. A. F. **Manual de aulas práticas de embalagens**. Unicamp/FEA, 2001. INSTITUTO DE EMBALAGENS. **Embalagens: design, materiais, processos e máquinas**. Instituto de embalagens, 2009.  
 MARTINELLI, Dante; ALMEIDA, Ana Paula de; BANDOS, Melissa. **Negociação e solução de conflitos**: do impasse ao ganha-ganha com o melhor estilo. - 21. ed. - São Paulo: Atlas, 2020.

<b>Curso</b>	<b>MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL</b>	<b>Forma</b>	Presencial
<b>Eixo Tecnológico</b>	Produção Alimentícia	<b>Período Letivo</b>	Módulo III
<b>Componente Curricular</b>	Projetos e Práticas aplicadas a Produtos Apícolas	<b>Carga Horária</b>	30 h
<b>EMENTA</b>			
Desenvolvimento de competências e habilidades para elaboração e avaliação de projetos apícolas.			
<b>COMPETÊNCIAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver competências e habilidades para dimensionamento de investimentos, cálculo de custos anuais, receitas;</li> <li>• Fazer a análise econômica financeira de projetos apícolas;</li> <li>• Auxiliar o apicultor a administrar melhor a sua atividade.</li> </ul>			
<b>BASE CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA</b>			
<b>Unidade I: Estudo de Mercado</b>		<b>Unidade II: Imobilizações técnicas</b>	
1.1. Oferta;		2.1 Imobilizações financeiras	
1.2. Demanda;		2.2 Estrutura de custos	
		2.2.1. Custos fixos;	
		2.2.2 Custos variáveis;	
		2.3.3. Custo total.	
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
PAULA NETO, F.L. & ALMEIDA NETO, R. M. <b>Apicultura nordestina principais mercados riscos e oportunidades</b> . Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2006. SOUZA, D. C. Apicultora: <b>Manual do agente de desenvolvimento rural</b> . Brasília: Sebrae, 2004.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
CAMLOFFSKI, Rodrigo. <b>Análise de investimentos e viabilidade financeira das empresas</b> . Editora Atlas SA, 2014.			

## 6. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação deverá ser contínua e cumulativa, assumindo de forma integrada, no processo de ensino-aprendizagem as funções: diagnóstica, formativa e somativa. Serão considerados instrumentos de avaliação, entre outros, os trabalhos teórico práticos produzidos e/ou aplicados individualmente, em dupla ou em grupos (trabalhos por projetos, relatórios, seminários e/ou outros), ou seja, exercícios que permitam validar o desempenho obtido pela estudante referente ao processo ensino-aprendizagem. O tipo de instrumento de avaliação processual e individual deverão ser descritas no Plano de Ensino e apresentados em sala de aula no início do componente curricular.

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. Serão considerados como critérios para avaliação da aprendizagem:

I. Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;

II. Média final igual ou superior a 60 (sessenta);

III. 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 de cada participante e do componente curricular.

Os critérios de avaliação são expressos na seguinte fórmula:

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

MF = Média Final;

Inst. I = Instrumento I

Inst. II = Instrumento II

Como forma de avaliar e reforçar o aproveitamento das formações espera-se das alunas ao final do curso:

- Aproveitamento igual ou superior a 60% (sessenta por cento);
- Frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) das aulas presenciais;

O lançamento de Notas e registro de frequências para acompanhar a evolução da aprendizagem das estudantes será registrada via SUAP (Sistema Unificado de Administração Pública) em diários de classe específicos, onde será registrada a trajetória de cumprimento das atividades previstas.

Dar-se-á uma segunda oportunidade ao estudante que, por motivos relevantes e justificáveis (devidamente comprovados), deixar de comparecer às atividades programadas, desde que seja apresentado requerimento ao Coordenador de Curso no prazo de até 2 dias úteis após a realização da referida atividade. Tal requerimento deverá ser encaminhado à Coordenação de curso 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; representar a Instituição em eventos científicos, esportivos e culturais (BRASIL, 1969). Os casos omissos serão avaliados pela coordenação de Curso.

Sempre que a avaliação incidir sobre os aspectos qualitativos de caráter atitudinais e procedimentais da participante, o professor deverá adotar, a partir de critérios previamente discutidos com os alunos, diversos instrumentos, tais como fichas de observação, de autoavaliação, entre outros, 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 o estudante 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.

Será oferecida Recuperação Paralela, que se constitui como parte integrante do processo de ensino aprendizagem em busca da superação de dificuldades encontradas pelo estudante e deve envolver a recuperação de conteúdos e conceitos a ser realizada por meio de aulas e instrumentos definidos pelo docente, podendo ser

presencial e/ou não presencial. A avaliação de recuperação da aprendizagem será aplicada aos estudantes que obtiverem nota inferior a 60 pontos em cada componente curricular, sendo aplicado ao término de cada componente. No qual, a nota da recuperação substituirá a menor nota da etapa.

## **7. BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

### **7.1 Biblioteca**

As Bibliotecas do IFAP estão instaladas em ambientes com espaços reservados aos serviços técnicos e prestação de serviços aos usuários. As bibliotecas contam com o trabalho de bibliotecários, técnico-administrativos e a participação de alunos bolsistas e/ou estagiários no apoio às atividades de empréstimos e organização deste espaço.

Os espaços físicos das bibliotecas foram projetados com o objetivo de proporcionar conforto e funcionalidade durante os estudos e as pesquisas do corpo docente e discente do IFAP. Nestes espaços estão definidas as áreas para: 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.

Os acervos existentes atualmente contemplam títulos destinados ao curso e 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.

As Bibliotecas operam por meio de um sistema informatizado, possibilitando fácil acesso via terminal de consulta ao acervo, que propicia aos estudantes consultas dos títulos existentes. 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.

## 7.2 Estrutura Didático Pedagógica

**Salas de Aula:** carteiras escolares, quadro branco, mesa para uso do professor, com disponibilidade para utilização de notebook com projetor multimídia; cadeira, condicionadores de ar.

**Sala de Professores:** composta de mesas grandes, cadeiras, armários para os professores, condicionador de ar, área reservada para planejamento que conta com cabines individuais ou em grupo, uma copa e sanitários.

**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.

**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, cafeteira, 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 e 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, data-show e gaveteiros.

Auditório: Com aproximadamente 192 lugares, camarim, projetor multimídia, notebook, sistema de caixas acústicas e microfones.

Lanchonete: Serviço terceirizado mediante Concessão de uso a título oneroso, de espaço físico.

Ginásio poliesportivo: Composto por quadra oficial com arquibancadas, piso, tabelas de basquete, salas de aula, sala de grupos de pesquisa, sala de coordenação, vestiários, banheiros, copa e salas para atividades desportivas.

## **8. PERFIL DO PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO**

### **8.1 Pessoal Docente**

O corpo docente do curso será composto por Professores Formadores para atendimento às necessidades da oferta, sendo responsáveis pelo planejamento e execução das aulas.

### **8.2 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 a 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.

## 9 POLÍTICAS DE INCLUSÃO SOCIAL

O Curso FIC Microempreendedor Individual seguirá a legislação brasileira que trata da inclusão de pessoas com deficiência, adequando estratégias das atividades de ensino com requisitos de acessibilidade, de modo a identificar, acolher, atender e acompanhar os estudantes com necessidades educacionais específicas, atuando para eliminação de barreiras atitudinais, comunicacionais e pedagógicas.

Os recursos de Tecnologia Assistiva disponibilizados visam proporcionar o **acesso, permanência e êxito de estudantes com deficiência**, com recursos de informática acessível, recursos de acessibilidade, conteúdo digital didático acessível, bem como equipe pedagógica e de atendimento educacional especializado.

## 10 CERTIFICADO

Após a devida integralização dos componentes curriculares do curso de formação inicial e continuada em Produtor de Produtos Apícolas, na modalidade presencial, do eixo tecnológico: Produção Alimentícia, carga horária de 160 horas, será conferido ao egresso o Certificado.

Os certificados serão registrados pelo Registro Escolar, devendo conter no seu verso:

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. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/legislacao/legislacao-1/leis-ordinarias/legislacao1/leis-ordinarias/1996>>. Acesso em 30 de novembro de 2021.
- Lei nº. 11.892 de 29 de dezembro de 2008. Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia e dá outras providências. Brasília/DF: 2008.
- Decreto lei nº 1.044 de 21 outubro de 1969. Disponível em: <[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/del1044.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del1044.htm)>. Acesso em 10 de dezembro de 2021.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/9173-pesquisa-nacional-por-amostra-de-domicilios-continua-trimestral.html>>. Acesso em 01 de dezembro de 2021.
- IFAP. Plano de Desenvolvimento Institucional. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá. Macapá: AP, 2018.
- \_\_\_\_\_. Regulamentação de Cursos de Formação Inicial e Continuada – FIC, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amapá – IFAP. 2019.
- PORTO, J. L. R. **Amapá**: principais transformações econômicas e institucionais (1943 – 2000). 2. ed. Macapá: Edição do Autor, 2007.
- SANTOS, G. T. **Programa de aquisição de alimentos (PAA) no Estado do Amapá**: contribuições e limitações para o fortalecimento da agricultura familiar no município de Mazagão (2010 - 2018). 2020. 178f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) - Programa de Pós-graduação do Mestrado em Desenvolvimento Regional. Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2020. Disponível em:<http://repositorio.ifap.edu.br/jspui/bitstream/prefix/351/1/SANTOS%20%282020%29%20PROGRAMA%20DE%20AQUISI%c3%87%c3%83O%20DE%20ALIMENTOS%20disserta%c3%a7%c3%a3o.pdf>. Acesso em: 19 jul. 2024.
- SILVA, I. C; FILOCREÃO, A. S. M. Perspectivas para a agricultura familiar no Amapá. *In*: LOMBA, R. M. et. al. (org.). **Conflito, territorialidade e desenvolvimento**: algumas reflexões sobre o campo amapaense. Dourados, MS: Ed. UFGD, 2014.
- TOSTES, J. A; FERREIRA, J. F. C. O corredor transfronteiriço entre o Amapá (BR) e a Guiana Francesa (FR). **Revista de Geopolítica**, Natal, v. 7, n. 1, p. 152 – 170, jan/jun. 2016. Disponível:

[www.revistageopolitica.com.br/index.php/revistageopolitica/article/view/129/154](http://www.revistageopolitica.com.br/index.php/revistageopolitica/article/view/129/154).  
Acesso em: 03 jun. 2018.

# Documento Digitalizado Público

## PPC do Curso FIC de Produtor de Produtos Apícolas

**Assunto:** PPC do Curso FIC de Produtor de Produtos Apícolas  
**Assinado por:** Pedro Macedo  
**Tipo do Documento:** Projeto  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Pedro Clei Sanches Macedo, TECNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS**, em 12/08/2024 21:59:30.

Este documento foi armazenado no SUAP em 12/08/2024. 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:** 109341

**Código de Autenticação:** 33331de936

