

Módulo	Temática do Curso	Público Alvo (sugerido)	Ementa (tópicos principais)	Metodologia	Carga Horária	Nº de Alunos	Valor 1ª edição (R\$)	Valor 2ª edição em diante (R\$)	Material/serviços a serem disponibilizados	Observações
Módulo 1 - Empoderamento e Inclusão Social	<b>Curso 1: Workshop: Empoderamento e Inclusão Social</b>	Todos os grupos	- Conceitos básicos de empoderamento e inclusão social - Estratégias de diversidade, equidade e inclusão social - Questões de gênero e juventude - Participação, empoderamento e lideranças - Educação para sustentabilidade - Cidadania ativa	On line (pólos virtuais concomitantes) ou seminário presencial (evento)	4h	a definir	6.300,00	4.800,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - apresentação - estudo de gravação on line (com gerenciador) - 1 instrutor(a)	publico a definir
	<b>Curso 2: Formação de Lideranças</b>	Todos os grupos	- Princípios de liderança - Liderança transformadora: mudanças positivas em comunidades e organizações - Comunicação assertiva e gestão de conflitos em grupo - Liderança participativa e inclusiva - Legitimidade e representatividade - Reconhecendo habilidades individuais e coletivas	Presencial com exposição e dinâmicas de interação coletiva	12h	até 30 alunos	12.800,00	10.300,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios/dinâmicas - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a)	atividade limitada aos membros do grupo
	<b>Curso 3: Fortalecimento de Organizações Socioprodutivas (OSPs)</b>	Todos os grupos	- Importância do cooperativismo e do associativismo - Formalização e estratégias de gestão de organizações socioprodutivas - Participação social, governança e transparência - Empreendedorismo social e negócios sociais coletivos	Presencial com exposição e debate (possibilidade on line com pólo presencial)	8h	até 30 alunos	9.700,00	7.500,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a)	atividade limitada aos membros do grupo
	<b>Curso 4: Gestão e Governança de Negócios Sociais Coletivos</b>	Todos os grupos	- Conceitos básicos: negócio social, de impacto e coletivo - Empreendedorismo, gestão e sustentabilidade financeira de negócios coletivos - Divisão de trabalho, responsabilidades e oportunidades - Estratégia de divulgação e comercialização - Estudo de viabilidade técnica e econômica - EVTE (exercício)	Presencial com exposição, debates, exercícios e simulações Práticas	16h	até 30 alunos	16.500,00	13.800,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a)	atividade limitada aos membros do grupo
Módulo 2 - Introdução à Aquicultura Sustentável	<b>Curso 1: Workshop: Aquicultura e Sustentabilidade</b>	Específica (para grupos de aquicultura) - ideal: pré-requisito para o módulo 3	- Histórico e evolução da aquicultura e da pesca - A aquicultura no Brasil, com foco em MG e ES - Principais espécies e práticas produtivas - Principais mercados nacionais e tendências - Aspectos de sustentabilidade e uso dos recursos naturais - Economia circular e inovações em aquicultura e pesca	On line (pólos virtuais concomitantes) ou seminário presencial (evento)	4h	a definir	6.300,00	4.800,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - apresentação - estudo de gravação on line (com gerenciador) - 1 instrutor(a)	publico a definir
	<b>Curso 2: Introdução à Aquicultura Social Sustentável</b>	Específica (para grupos de aquicultura) - ideal: pré-requisito para o módulo 3	- Introdução ao Desenvolvimento Sustentável - Inclusão social na aquicultura - Sustentabilidade e inovação na aquicultura - Aspectos produtivos e mercadológicos da aquicultura no Brasil, com foco em MG e ES - Modelos de produção em aquicultura - Principais espécies aqüícolas e tecnologias empregadas	Presencial com exposição e debate (possibilidade on line com pólo presencial)	8h	até 30 alunos	9.700,00	7.500,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a)	possível integração de grupos
	<b>Curso 3: Técnicas e Práticas de Aquicultura</b>	Específica (para grupos de aquicultura) - ideal: pré-requisito para o módulo 3	- Principais espécies e práticas produtivas por regiões e Biomas - Piscicultura - espécies, tecnologia produtivas, insumos e práticas de manejo - tilapicultura e espécies nativas - Carcinicultura estuarina e de água doce - Malacicultura - ostras, mexilhões e outros moluscos - Inovações e outras espécies - ranicultura, algicultura e outras - Sistemas de integração produtiva - aquicultura com atividades agrícolas, aquaponia e outras	Presencial com exposição, debate, exercícios e dia de campo (visita técnica)	24h	até 20 alunos	22.600,00	20.400,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a) - deslocamento alunos (Dia de Campo)	possível integração de grupos
Módulo 3 - Técnicas de Aquicultura	<b>Curso 1: Técnicas e práticas de cultivo de peixes em tanques-rede</b>	Específica (para grupos de aquicultura)	- Introdução ao cultivo em tanque-rede - Aplicações e cenários de uso: principais espécies e tipos de ambientes aquáticos para instalação de tanques-rede - Planejamento e instalação de tanques-rede - Manejo, alimentação, biometria e controle produtivo - Despesa e comercialização - Viabilidade técnica e econômica	Presencial com exposição, debate, exercícios e dia de campo (visita técnica)	24h	até 20 alunos	22.600,00	20.400,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a) - deslocamento alunos (Dia de Campo)	possível integração de grupos
	<b>Curso 2: Técnicas e práticas de cultivo de peixes em sistema de tanque suspenso e RAS (recirculação) e aquaponia (resíduos em hortas)</b>	Específica (para grupos de aquicultura)	- Introdução ao cultivo em sistemas de tanques suspensos e de recirculação de água - conceitos básicos, benefícios e componentes de um sistema aquapônico - Aplicações e cenários de uso: principais espécies (plantas e peixes) e tipos de ambientes aquáticos para instalação dos tanques - Planejamento e instalação de tanques - Manejo, alimentação, biometria e controle produtivo - Despesa e comercialização - Viabilidade técnica e econômica	Presencial com exposição, debate, exercícios e dia de campo (visita técnica)	24h	até 20 alunos	22.600,00	20.400,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a) - deslocamento alunos (Dia de Campo)	possível integração de grupos
	<b>Curso 3: Técnicas e práticas de cultivo de peixes em viveiros escavados</b>	Específica (para grupos de aquicultura)	- Introdução ao cultivo de peixes em viveiros escavados - Aplicações e cenários de uso: principais espécies e tipos de ambientes aquáticos para instalação de viveiros - Planejamento e instalação de viveiros escavados - Manejo, alimentação, biometria e controle produtivo - Despesa e comercialização - Viabilidade técnica e econômica	Presencial com exposição, debate, exercícios e dia de campo (visita técnica)	24h	até 20 alunos	22.600,00	20.400,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a) - deslocamento alunos (Dia de Campo)	possível integração de grupos
	<b>Curso 4: Técnicas e práticas de cultivo de camarão marinho em estuário e em águas interiores</b>	Específica (para grupos de aquicultura)	- Introdução ao cultivo de cultivo de camarões marinhos - Aplicações e cenários de uso: principais espécies e tipos de ambientes aquáticos para instalação de viveiros - Planejamento e instalação de viveiros escavados em águas estuarinas e de salinização controlada - Controle de água, manejo, alimentação, biometria e controle produtivo - Despesa e comercialização - Viabilidade técnica e econômica	Presencial com exposição, debate, exercícios e dia de campo (visita técnica)	24h	até 20 alunos	22.600,00	20.400,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a) - deslocamento alunos (Dia de Campo)	possível integração de grupos
	<b>Curso 5: Técnicas e práticas de cultivo de camarão de água doce</b>	Específica (para grupos de aquicultura)	- Introdução ao cultivo de cultivo de camarões de água doce - Aplicações e cenários de uso: principais espécies e tipos de ambientes aquáticos para instalação de viveiros - Planejamento e instalação de viveiros escavados - Controle de água, manejo, alimentação, biometria e controle produtivo - Despesa e comercialização - Viabilidade técnica e econômica	Presencial com exposição, debate, exercícios e dia de campo (visita técnica)	24h	até 20 alunos	22.600,00	20.400,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a) - deslocamento alunos (Dia de Campo)	possível integração de grupos
	<b>Curso 6: Práticas de manejo, monitoramento de água, doenças e Profilaxias em Aquicultura</b>	Específica (para grupos de aquicultura)	- Introdução ao manejo de doenças na aquicultura: conceitos básicos e principais causas de doenças - Relação qualidade da água, alimentação, manejo e doenças - Identificação e diagnóstico de doenças: sinais clínicos, sintomas e métodos de diagnósticos - Doenças comuns em peixes e camarões - Práticas de profilaxia e biossegurança (vacinação, nutrição etc.) - Manejo da qualidade da água: parâmetros críticos e manejo de resíduos e efluentes - Tratamentos e controle de doenças	Presencial com exposição, debate, exercícios e dia de campo (visita técnica)	24h	até 20 alunos	22.600,00	20.400,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - equipamentos de análise e medição - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a) - deslocamento alunos (Dia de Campo)	possível integração de grupos
	<b>Curso 7: Temáticas Específicas I</b>	Específica (para grupos de aquicultura)	a definir (ranicultura, cultivo de algas, cultivo de moluscos, entre outros)	Presencial com exposição, debate, exercícios e dia de campo (visita técnica)	24h	até 20 alunos	22.600,00	20.400,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a) - deslocamento alunos (Dia de Campo)	possível integração de grupos

Módulo	Temática do Curso	Público Alvo (sugerido)	Ementa (tópicos principais)	Metodologia	Carga Horária	Nº de Alunos	Valor 1ª edição (R\$)	Valor 2ª edição em diante (R\$)	Material/serviços a serem disponibilizados	Observações
<b>Módulo 4 - Produção e Beneficiamento do Pescado</b>	<b>Curso 1:</b> Pós-produção e acondicionamento do pescado nas áreas de produção	Todos os grupos produtivos	- Introdução a pós-produção e acondicionamento de pescado: Boas práticas e fatores de risco - Relação tempo x temperatura - Contaminação, decomposição e perdas de qualidade do pescado - Primeiros passos de manuseio pós-colheita - Conservação, armazenamento e infraestrutura local - Controle de qualidade, segurança alimentar e comercialização (direta ou primeira comercialização)	Presencial com Exposição e aula prática	8h	até 20 alunos	9.700,00	7.500,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - equipamentos de análise e medição - apresentação e exercícios/dinâmicas - 1 instrutor(a)	atividade limitada aos membros do grupo
	<b>Curso 2:</b> Introdução à Legislação e boas práticas de manipulação do pescado	Todos os grupos produtivos	- Introdução a legislação sanitária de pescados - Boas práticas de manipulação do pescado - Relação tempo x temperatura e cadeia de frio - Contaminação, decomposição e perdas de qualidade do pescado - Controle de qualidade, selos e certificação	Presencial com exposição e debate (possibilidade on line com pólo presencial)	8h	até 30 alunos	9.700,00	7.500,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a)	possível integração de grupos
	<b>Curso 3:</b> Legislação, regras e oportunidades de manipulação do pescado para inserção no mercado institucional (PNAE e PAA)	Especifica grupos de processamento (Ideal para grupos com unidade de processamento)	- Introdução a legislação, regras e oportunidades do mercado institucional do pescado - PNAE, PAA e outros - Exemplos e boas práticas de manipulação visando os mercados institucionais - Principais produtos, regras de preço e comercialização em mercados institucionais - Controle de qualidade, selos e certificação para o mercado institucional	Presencial com exposição e debate (possibilidade on line com pólo presencial)	8h	até 30 alunos	9.700,00	7.500,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - equipamentos e insumos - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a)	possível integração de grupos
	<b>Curso 4:</b> Legislação e boas práticas de manipulação do pescado para processamento e comercialização direta	Especifica grupos de processamento (Ideal para grupos com unidade de processamento)	- Regulamentação e legislação sanitária de pescados para os mercados municipal e interestadual - Principais produtos e fluxos de processamento - Estrutura, equipamentos e procedimentos necessários para a manutenção da qualidade do pescado - Recepção, processamento, resfriamento e congelamento do pescado - fluxos de processamento e pontos críticos de controle - Embalagens e rotulagens - Controle de qualidade, selos e certificação	Presencial com Exposição e visita de campo (e/ou aula prática)	16h	até 20 alunos	16.500,00	13.800,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - equipamentos e insumos - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a) - deslocamento alunos (Dia de Campo)	atividade limitada aos membros do grupo
	<b>Curso 5:</b> Processamento artesanal de pescado - produtos e práticas	Especifica grupos de processamento	- Principais práticas e produtos - salga, defumação, embutidos e outros - Regras e boas práticas de processamento e manipulação - Mercado local e artesanal: regras e oportunidade - Práticas de processamento artesanal de pescado	Presencial expositiva e aula prática	16h	até 20 alunos	16.500,00	13.800,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - equipamentos e insumos - apresentação e exercícios/dinâmicas - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a)	possível integração de grupos
	<b>Curso 6:</b> Temáticas Específicas I	Especifica grupos de processamento	a definir (filetagem de pescado, embutidos, entre outros)	Presencial com Exposição e aula prática	16h	até 20 alunos	16.500,00	13.800,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - equipamentos e insumos - apresentação e exercícios/dinâmicas - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a)	atividade limitada aos membros do grupo
<b>Módulo 5 - Atividades complementares</b>	Artesanato e economia circular com sub-produtos de pescado	Específica	- Introdução à (Socio)economia Circular: benefícios e oportunidades - Subprodutos de Pescado: potencial de aproveitamento em produtos não alimentares - Técnicas de Transformação: Métodos artesanais para transformar subprodutos em novos produtos, tais como: artesanato e artigos decorativos, materiais de construção e designer, biocombustíveis, produtos funcionais, entre outros (foco na demanda do grupo)	Presencial expositiva e prática	16h	até 20 alunos	16.500,00	13.800,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - equipamentos e insumos - apresentação e exercícios/dinâmicas - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a)	possível integração de grupos
	Turismo de vivência e de base comunitária	Específica	- Introdução ao turismo sustentável e de base comunitária - Demanda e oferta turísticas - Produtos turísticos, roteirização e gestão turística - Infraestrutura, receptivo e organização comunitária do turismo - Inserção socioproductiva de produtos locais - Aspectos culturais, desafios e oportunidades	Presencial expositiva e prática com visita à estabelecimento de TBC	16h	até 30 alunos	16.500,00	13.800,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a) - deslocamento alunos (Dia de Campo)	atividade limitada aos membros do grupo
	Temáticas Específicas I	Específica	a definir (guias de pesca esportiva, piscicultura ornamental, entre outros)	Presencial expositiva e prática	16h	até 20 alunos	16.500,00	13.800,00	- apostila (conteúdo, revisão, formatação e edição) - material de apoio aluno (bloco de nota, caneta, squeeze) - apresentação e exercícios - 1 instrutor(a) e 1 facilitador(a) - deslocamento alunos (Dia de Campo)	possível integração de grupos