



II - PLANO DE TRABALHO DO TERMO DE EXECUÇÃO DESCENTRALIZADA

1. DADOS CADASTRAIS DA UNIDADE DESCENTRALIZADORA

a) Dados da Unidade Descentralizadora:

UG/Gestão:	533014/53203
Razão Social:	SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DO NORDESTE - SUDENE
CNPJ:	09.263.130/0001-91
Endereço:	Av. Engº Domingos Ferreira, 1967 - Edf. Souza Melo Tower, Boa Viagem, Recife-PE, CEP: 51.111-021
e_mail:	gabinete@sudene.gov.br
TEL:	(81)-2102-2001

b) Dados do responsável pela Unidade Descentralizadora:

Nome do Responsável:	General Carlos César Araújo Lima
Cargo:	Superintendente
CPF:	499.026.017-15
RG:	1007430620 - MEX/ DF
Endereço do Responsável:	Av. Engº Domingos Ferreira, 1967 - Edf. Souza Melo Tower, Boa Viagem, Recife-PE, CEP: 51.111-021
Coordenação responsável pelo acompanhamento da execução do objeto do TED:	Coordenação Geral de Desenvolvimento Sustentável - CGDS

2. DADOS CADASTRAIS DA UNIDADE DESCENTRALIZADA E DO RESPONSÁVEL

a) Dados da Unidade Descentralizada:

Nome do órgão ou entidade descentralizada:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE
Nome da autoridade competente:	José Wally Mendonça Menezes
Número do CPF:	415.816.793-00
Nome da Unidade Responsável pela execução do objeto do TED:	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Maranguape
Identificação do Ato que confere poderes para assinatura:	Decreto de 1º de fevereiro de 2021, do Ministério da Educação, publicado no DOU nº 22, Seção 2, de 02 de fevereiro de 2021

b) Dados do responsável pela Unidade Descentralizada:

Nome do Responsável:	José Wally Mendonça Menezes
Cargo:	Reitor
CPF:	415.816.793-00
RG:	2008532848-5
Endereço do Responsável:	Rua 37, 0721, Vila Velha, CEP 60348-030, Fortaleza-CE
Unidade Responsável pela execução do objeto do TED:	IFCE Campus Maranguape

3. OBJETO:

Programa Qualificar - Um projeto de Aquicultura Social e Economicamente Sustentável no Município de Maranguape.

4. OBJETIVOS

Programa Qualificar - Um projeto de Aquicultura Social e Economicamente Sustentável no Município de Maranguape tem como objetivo geral promover a melhoria da qualidade do pescado produzido e processado pelos pescadores filiados ao Colônia Z 37 no Município de Maranguape.

Como objetivos específicos o projeto propõe:

Ofertar de capacitação em diversos níveis através do uso de um Entrepasto Móvel para Processamento do Pescado (EMPP) que servirá de ferramenta de suporte tecnológico e treinamento à colônia de pescadores no município de Maranguape, com mobilidade e estrutura adequada diretamente nos locais onde ocorre a produção do pescado, permitindo assim melhor qualidade e diversidade de produtos ofertados, com atendimento às exigências sanitárias, recolhimento e aproveitamento dos resíduos gerados pela produção de pescado da região.

Avaliar as condições higiênico-sanitárias do produto processado, através de análise químicas e biológicas orientando em laboratórios especializados do IFCE Campus Paracuru, fornecendo após avaliação, orientações para melhoria da qualidade do pescado produzido na região de Maranguape - Ceará.

5. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E METAS A SEREM DESENVOLVIDAS NO ÂMBITO DO TED:

O projeto prevê o desenvolvimento das seguintes metas/etapas:

Meta 1 - Estruturação do programa de qualificação dos pescadores, piscicultores e profissionais que atuam com pescado

Etapa 1.1 – Desenvolver ações de sensibilização e seleção do público alvo do projeto, com foco nas atividades de pesca e produção de pescado, envolvendo rede de parceiros locais para apoio e acompanhamento dessas ações.

Produto: Público sensibilizado e selecionado

Tempo: 12/2021 a 02/2022 - 3 meses

Custos:

Custos Indiretos: R\$ 86.000,00 (12 meses)

Contratação de serviço de pessoa jurídica – R\$ 20.000,00

3 Bolsas - R\$ 1.000,00 por 1 meses – R\$ 3.000,00

3 Bolsas – R\$ 400,00 por 1 meses – R\$ 1.200,00

3 Bolsas - R\$ 200,00 por 1 meses – R\$ 600,00

Etapa 1.2 – Adquirir Entrepasto Móvel para Processamento do Pescado (EMPP)

Produto: Bem adquirido

Tempo: 12/2023 - 1 mês

Custos:

Capital - R\$300.000,00

Etapa 1.3 – Adequar o Entrepasto Móvel para Processamento do Pescado para realização das aulas práticas e Laboratório para acompanhamento higiênico sanitário

Produto: Adequações realizadas

Tempo: 02/2022 - 1 mês

Custos:

Capital: R\$270.000,00

Contratação de serviço de pessoa jurídica – R\$ 20.000,00

3 Bolsas – R\$ 1.000,00 por 1 meses – R\$ 3.000,00

3 Bolsas – R\$ 400,00 por 1 meses – R\$ 1.200,00

3 Bolsas - R\$ 200,00 por 1 meses – R\$ 600,00

Etapa 1.4 – Transportes do Entrepasto Móvel para Processamento do Pescado para realização das aulas práticas

Produto: Transportes realizado

Tempo: 03/2022 - 1 mês

Custos: Contratação de serviço de transporte – R\$ 28.500,00

3 Bolsas – R\$ 1.000,00 por 1 meses – R\$ 3.000,00

3 Bolsas – R\$ 400,00 por 1 meses – R\$ 1.200,00

3 Bolsas - R\$ 200,00 por 1 meses – R\$ 600,00

Meta 2 – Implantar o programa “Qualificar” para capacitar os produtores e pescadores de pescado e profissionais que atuam no beneficiamento de pescado.

Etapa 2.1 – Qualificar os beneficiários do programa através de oficinas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, Técnicas de Beneficiamento do Pescado, Beneficiamento dos resíduos do pescado, Elaboração de derivados de pescado para agregação de valor e apresentar os protocolos estabelecidos pelos governos Federal e Estadual para retomada de atividades de empresas do setor alimentício. Atividades a serem trabalhadas:

1. Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (1. Higiene pessoal 2. Higiene das mãos 3. Atitudes higiênicas no ambiente de trabalho 4. Controle de pragas 5. Higiene do ambiente 6. Higienização dos utensílios 7. Controle da qualidade da água 8. 5S 9. Doenças transmitidas por alimentos 10. Higiene dos alimentos.);

1.2 A importância do transporte e exposição correta do Pescados;

1. O uso do frio como método de conservação;

1.4 Importância do consumo de pescados e quais as características sensoriais que deverão ser observadas pelos consumidores, mediante a legislação brasileira;

1. Familiarização com o ambiente de trabalho (peixarias, mercado público e locais De despesca onde os pescadores trabalham);

1. Avaliação do cumprimento das boas práticas exigido pela legislação conforme a RDC 216/2004 ANVISA e diagnóstico dos resultados da lista de verificação tanto no ato de fornecimento dos pescados, como no ato de armazenamento, exposição e comercialização dos pescados;

1.7 Classificação das áreas de pescado conforme a legislação sanitária (RDC 275/2002 ANVISA) e elaboração dos gráficos e tabelas;

1.8 Apresentação das Notas técnicas nº 47 - Uso de luvas e máscaras em

estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento ao COVID-19, nº 48 - Documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19, nº 49 - Orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19;

1.9 Métodos de abate e limpeza dos peixes para o beneficiamento com utilização de equipamentos e procedimentos adequados para o abate dos

pescados e retirando as escamas e vísceras

2.0 Prática na realização de cortes de pescados, utilizando facas apropriadas visando cortes exigidos pelo mercado, filetagem manual dos peixes;

2.1 Classificação dos filés e demais cortes e a higienização adequada para oferta ao público.

2.2 Controle de qualidade dos pescados beneficiados.

Produto: Oficinas ofertadas – 200h

Educação Ambiental – 10h

Noções de Qualidade - 10h

Noções de Segurança no Trabalho – 10h

Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal - 10h

Noções de Gestão Empreendedora - 10h

Boas Práticas de Fabricação (BPF) – 20h

Técnicas de Beneficiamento do Pescado – 88h

Beneficiamento dos resíduos de pescado – 32h

Tempo: 03/2022 a 12/2022 - 10 meses

Custos:

Serviço Pessoa Jurídica para oficinas de Beneficiamento dos Resíduos de pescado

R\$ 17.900,00

Aquisição de Material de consumo para realização das oficinas e acompanhamento higiênico-sanitário – Insumos para processamento e Insumos para avaliação de qualidade do pescado R\$ 60.000,00
3 Bolsas - R\$ 1.000,00 por 8 meses – R\$ 24.000,00
3 Bolsas – R\$ 400,00 por 8 meses – R\$ 9.600,00
3 Bolsas - R\$ 200,00 por 8 meses – R\$ 4.800,00
Meta 3 – Difundir os resultados, apresentar oportunidades de incentivo a produção, e divulgar entre os parceiros a boa prática para replicação da experiência em outras regiões produtoras de pescados
Etapa 3.1 – Divulgação dos resultados Aquisição de Material de consumo para realização do workshop R\$ 5.000,00
Produto: 1 workshops realizados
Tempo: 12/2022 - 01 meses
Custos:
3 Bolsas - R\$ 1.000,00 por 1 meses – R\$ 3.000,00
3 Bolsas – R\$ 400,00 por 1 meses – R\$ 1.200,00
3 Bolsas - R\$ 200,00 por 1 meses – R\$ 600,00
Etapa 3.2 – Elaboração do relatório Final
Produto: Relatório Final
Tempo: 01/2023 a 03/2023 – 03 meses
Sem custos.

PÚBLICO – ALVO

Colônia de Pescadores do Município de Maranguape - Z 37 (aproximadamente 200 pescadores filiados).

PERFIL DO EGRESSO

Os resultados esperados a serem alcançados no desenvolvimento desta proposta são:
Ser um apoio para aplicação de todas as legislações que regulam a inspeção industrial e sanitária de produtos pesqueiros – Após a qualificação em curso, com o tópico: Avaliação do cumprimento das boas práticas exigido pela legislação conforme a RDC 216/2004 ANVISA e diagnóstico dos resultados da lista de verificação tanto no ato de fornecimento dos pescados, como no ato de armazenamento, exposição e comercialização dos pescados;
Fornecer treinamento aos manipuladores de produtos pesqueiros, produtores e pescadores filiados – 10 meses de execução dos cursos propostos aos beneficiários;
Realizar treinamento e capacitação quando houver mudanças no fluxograma do processamento ou de função dos manipuladores – 10 meses de execução dos cursos propostos aos beneficiários;
Ser um canal de distribuição que contribua positivamente no preço final do produto para o consumidor – Com o programa qualificar, o resultado é um produto de qualidade e maior confiabilidade, em relação a qualidade higiênico sanitária, comprovada em análise, agregando no produto final;
Contribuir para redução do desperdício no setor pesqueiro – com a realização da oficina Beneficiamento dos resíduos de pescado – 32h – Capacitando o pescador para utilização de alternativas de produtos, tais como extração de óleo de vísceras de peixes;
Aproveitar dos resíduos provenientes da piscicultura com potencial de geração de renda – com a realização da oficina Beneficiamento dos resíduos de pescado – 32h – Capacitando o pescador para utilização de alternativas de produtos, tais como extração de óleo de vísceras de peixes;
Possibilitar a produção de óleo extraído das vísceras da tilápia – com a realização da oficina Beneficiamento dos resíduos de pescado – 32h – Capacitando o pescador para utilização de alternativas de produtos, tais como extração de óleo de vísceras de peixes;
Ampliar do portfólio de atuação dos produtores – a partir da oferta das oficinas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) – 20h e Técnicas de Beneficiamento do Pescado – 88h, gerando variações e classificações de cortes de filés, com higienização adequada e outros processamentos;
Permitir a realização do abate e beneficiamento de peixes – também a partir da oferta das oficinas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) – 20h e Técnicas de Beneficiamento do Pescado – 88h, gerando variações e classificações de cortes de filés, com higienização adequada e outros processamentos;
Utilizar da tecnologia para serviços de abate de peixes próximo aos locais de produção – a partir da utilização do EMPP para capacitação e prática da qualificação e oficinas ofertadas;
Possibilitar a ampliação da receita operacional líquida dos produtores – Com o controle da qualidade de produção, agregando valor ao portfólio de produção;
Possibilitar a fidelização no fornecimento das vísceras da tilápia – Com a capacitação dos pescadores, a colônia pode ser um centro de referência para beneficiamento e utilização de vísceras para geração de receita;
Permitir que os produtores possam usufruir do entreposto sem ter a necessidade de realizar grandes investimentos – Com a realização da proposta o programa qualificar será ofertado gratuitamente, com a capacitação de alto nível;
Permitir que os produtores possam agregar valor ao pescado beneficiado com as orientações sobre a aquisição dos Selos de Inspeção – Com a conclusão dos cursos, oficinas e práticas, será possível a avaliação do cumprimento das boas práticas exigidas pela legislação conforme a RDC 216/2004 ANVISA e diagnóstico dos resultados da lista de verificação tanto no ato de fornecimento dos pescados, como no ato de armazenamento, exposição e comercialização dos pescados;

FORMAS DE INGRESSO

METODOLOGIA

A metodologia utilizada no processo de ensino e aprendizagem do curso de Controle de qualidade dos pescados beneficiados na modalidade presencial a ser ofertado pelo IFCE/*Campus* Maranguape foi elaborada observando os aspectos da interdisciplinaridade e articulação teórico-prática.

Em relação às atividades didáticas adotadas serão desenvolvidas no curso, metodologias inovadoras para qualificar os beneficiários do programa através de oficinas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, Técnicas de Beneficiamento do Pescado, Beneficiamento dos resíduos do pescado, Elaboração de derivados de pescado para agregação de valor e apresentar os protocolos estabelecidos pelos governos Federal e Estadual para retomada de atividades de empresas do setor alimentício.

MATRIZ CURRICULAR E EMENTAS

Produto: Oficinas ofertadas – 200h

Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (1. Higiene pessoal 2. Higiene das mãos 3. Atitudes higiênicas no ambiente de trabalho 4. Controle de pragas 5. Higiene do ambiente 6. Higienização dos utensílios 7. Controle da qualidade da água 8. SS 9. Doenças transmitidas por alimentos 10. Higiene dos alimentos.);

Educação Ambiental – 10h
Noções de Qualidade - 10h
Noções de Segurança no Trabalho – 10h
Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal - 10h

Noções de Gestão Empreendedora - 10h
Boas Práticas de Fabricação (BPF) – 20h
Técnicas de Beneficiamento do Pescado – 88h
Beneficiamento dos resíduos de pescado – 32h

6. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO PARA CELEBRAÇÃO DO TED:

No Ceará há uma grande quantidade de produtores de pescado que não atendem a legislação quanto ao abate e beneficiamento adequado. Muitos desses produtores praticam suas atividades nas margens dos açudes públicos, poluindo o seu entorno, comprometendo a qualidade das águas, não atendendo as exigências sanitárias em relação ao abate e conseqüentemente não estando aptos a terem o Selo de Inspeção Estadual, muito menos o Federal. No que concerne à segurança alimentar, o pescado clandestino, é uma questão de saúde pública, para todos os países. A contaminação microbiológica e química em alimentos é uma das principais causas de doenças. Doenças de origem alimentar continuam a ser um real e enorme problema em países desenvolvidos e em desenvolvimento, causando ao homem grande sofrimento e perdas econômicas significativas e ao uso de práticas artesanais e/ou industriais inadequadas que dão como resultado produtos de qualidade inferior ou até mesmo deteriorados. Além disso, é comum que o transporte da matéria prima das pisciculturas até o entreposto tradicional (fixo) mais próximo demande grandes deslocamentos, dependendo de fatores como: produção de frio (gelo), estradas e transportes adequados, sendo um processo moroso, de alto custo, podendo comprometer a qualidade do pescado, caso as condições adequadas de resfriamento e transporte não sejam atendidas ou estimulem a clandestinidade.

Mais especificamente, no município de Maranguape, a colônia de pescadores Z 37, possui cerca de 200 filiados, que utilizam a estrutura de sete açudes para a produção de tilápia e pesca artesanal de espécies diversas de água doce, com a maior parte da área inserida no distrito de Amanari. Destaca-se ainda que a estação de piscicultura Amanari, do DNOCS, apoia e dá suporte na produção de alevinos para produção de peixes em tanques rede nos açudes da região, chegando a uma distribuição de 30 mil espécimes no ano de 2020. Contudo, em visitas realizadas na região, foi constatado a precariedade no processo de captura, com embarcações precárias e acondicionamento inadequado, no processamento, com evisceração nas margens dos açudes e descarte inadequado nas águas dos açudes, comprometendo diretamente na qualidade do produto comercializado. Assim os pescadores da colônia deixam de aproveitar a totalidade de seu potencial produtivo, que poderia contribuir para aumento de sua competitividade, gerando mais emprego, renda e melhor qualidade de vida para a população, bem como na desigualdade na dotação de requisitos para o desenvolvimento em porções específicas da região. Isto implica em regiões menos dinâmicas, com infraestrutura produtiva frágil e reduzidas oportunidades de desenvolvimento, o que induz a uma movimentação populacional em direção aos espaços mais dinâmicos, desequilibrando a rede de cidades brasileira.

Observando essa problemática a proposta apresentada a SUDENE pelo IFCE, visa à qualificação dos 200 pescadores filiados a partir do Programa Qualificar, um projeto de Aquicultura Social e Economicamente Sustentável no Município de Maranguape, Região Metropolitana de Fortaleza.

É importante salientar que a proposta desse projeto se caracteriza como um fechamento da cadeia de produção de pescado já existente, que vem sendo estimulada pela SUDENE na região de Maranguape. No ano passado, um dos projetos aprovados para execução contempla Estruturar um Centro de Tecnologia, Pesquisa e Inovação de Pescado Sustentável para o Semiárido através de um programa de qualificação técnica permanente para pescadores, piscicultores, jovens e produtores rurais, localizado no município de Maranguape-CE, cujo objetivo é atuar em projetos e iniciavas junto as unidades do DNOCS e Rede de Parceiros. O projeto citado, já em execução em parceria entre o DNOCS e o INSA, tem por objetivo trabalhar os aspectos relacionados a piscicultura durante a atividade produtiva do pescado.

Ademais atua diretamente ao provimento de infraestruturas para o desenvolvimento das atividades produtivas em suas múltiplas escalas, por meio da resolução de gargalos nos processos produtivos em piscicultura e de beneficiamento, perfazendo assim, o apoio a toda cadeia de valor e promovendo sua dinamização, inclusive com implantação de estruturas físicas para apoio a produção, suporte ao beneficiamento, capacitação para a comercialização e de apoio logístico além de aquisição de equipamentos materiais e insumos, intercâmbio de produtores, eventos técnicos e de comercialização, e fomento ao associativismo e cooperativismos como opção de organização social e produtiva.

Considera-se que a proposta Programa Qualificar - Um projeto de Aquicultura Social e Economicamente Sustentável no Município de Maranguape, e a utilização de um Entreposto Móvel para Processamento do Pescado (EMPP) como ferramenta para dar suporte tecnológico a colônia de pescadores é bastante aderente a essa ação, visto que ele traz de forma estruturada, um ambiente físico adequado para se trabalhar os aspectos de beneficiamento do produto pós-produção. Isso é bastante relevante, por demonstrar todo o fechamento da cadeia produtiva do pescado, ampliando possibilidades de geração de emprego e renda nas diversas etapas.

Além desses aspectos, considera-se que a mobilidade do Entreposto Móvel de Processamento do Pescado (EMPP) possibilitará além do cumprimento do objetivo dessa proposta, mas também permitirá o fortalecimento de outras ações já desenvolvidas pela SUDENE no âmbito da piscicultura da região de Maranguape, bem como de parceiros do IFCE na região como o Centro Vocacional Tecnológico (CVT). A propositura do projeto está alinhada com as ações desenvolvidas pela SUDENE, relacionado a resolução dos gargalos e desenvolvimento de potencialidades além de propor soluções inovadoras que aumentem a competitividade dos setores produtivos. O projeto é alinhado com a ação 214S - Estruturação e Dinamização de Atividades Produtivas, propondo o provimento de infraestrutura para o desenvolvimento das atividades e processos produtivos em todas as instâncias, atuando na atividade produtiva, mas também de beneficiamento além de promover a inserção mercadológica da comunidade beneficiada em Maranguape. A proposta oferece apoio a toda cadeia de valor,

promove sua dinamização, com implantação de estruturas físicas para produção, beneficiamento, comercialização e de apoio logístico através do EMPP, além de aquisição de equipamentos materiais e insumos, bem como a promoção de capacitações com estímulo a organização social e produtiva dos beneficiários.

Desta forma, percebe-se a proposta está aderente aos objetivos da Sudene de desenvolvimento includente e sustentável, aproveitando as potencialidades existentes notadamente da região Semiárida.

7. SUBDESCENTRALIZAÇÃO:

A Unidade Descentralizadora autoriza a subdescentralização para outro órgão ou entidade da administração pública federal?

- () Sim
- (X) Não

8. FORMAS POSSÍVEIS DE EXECUÇÃO DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS:

A forma de execução dos créditos orçamentários descentralizados poderá ser:

- () **Direta**, por meio da utilização capacidade organizacional da Unidade Descentralizada.
- () **Contratação de particulares**, observadas as normas para contratos da administração pública.
- (X) **Descentralizada**, por meio da celebração de convênios, acordos, ajustes ou outros instrumentos congêneres, com entes federativos, entidades privadas sem fins lucrativos, organismos internacionais ou fundações de apoio regidas pela Lei nº 8.958, de 20 de dezembro de 1994.

Observação:

1) Podem ser marcadas uma, duas ou três possibilidades. Não é possível selecionar forma de execução que não esteja prevista no Cadastro de Ações da ação orçamentária específica, disponível no SIOF.

9. CUSTOS INDIRETOS (ART. 8, §2º)

A Unidade Descentralizadora autoriza a realização de despesas com custos operacionais necessários à consecução do objeto do TED?

- (X) Sim
- () Não

O pagamento será destinado aos custos indiretos, até o limite de 20% do valor global pactuado.

10. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO QTDE

Visando atingir as ações e as metas descritas neste termo de execução descentralizada, segue abaixo os cronogramas físico-financeiros.

ITEM	VALOR DOS SERVIÇOS (RS)	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Mês 13	Mês 14
		Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)	Valor (RS)
Meta 1	Mobilização do público alvo (Bolsas)		4.800,00	4800,00											
	Aquisição do entreposto móvel	300.000,00													
	Adequação do entreposto móvel			270.000,00											
	Transporte do entreposto				10.000,00		10.000,00		8.400,00						
	Custos indiretos	7.166,66	7.166,66	7.166,66	7.166,66	7.166,66	7.166,66	7.166,66	7.166,66	7.166,66	7.166,66	7.166,66	7.166,66	7.166,66	7.166,66
Meta 2	Pessoa Jurídica - oficina de beneficiamento do pescado				6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00
	Aquisição de material de consumo para oficinas				3.580,00		3.580,00		3.580,00		3.580,00		3.580,00		
	Bolsas				4800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00	
	Workshop realizado													4800,00	
Meta 3	Aquisição de material de consumo para workshop													5000,00	
	Relatório Final														Sen

11. METAS, PRODUTOS E MEIOS DE VERIFICAÇÃO.

META 1. Aquisição do Entreposto móvel

PRODUTOS Entreposto Móvel

INDICADORES Produto adquirido

MEIOS DE VERIFICAÇÃO Nota Fiscal do equipamento e relatório fotográfico do equipamento adquirido e adequado ao programa.

META 2. Qualificação dos beneficiários

PRODUTOS Turma formada e certificada

INDICADORES Número de matrículas e pela certificação dos egressos.

MEIOS DE VERIFICAÇÃO Relatório de Matriculados e Relatório de Finalização e certificação dos Egresso, entregues e aprovados pela Sudene

META 3. Workshop

PRODUTO Realizar um workshop

INDICADORES Número de alunos.

MEIOS DE VERIFICAÇÃO Relatório do Evento, entregue e aprovado pela Sudene

12. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

MÊS/ANO	VALOR (R\$)
1ª Parcela - Dez/2021	860.000,00

13. PLANO DE APLICAÇÃO CONSOLIDADO – PAD

CÓDIGO DA DESPESA	NATUREZA DA CUSTO INDIRETO	VALOR PREVISTO
33.90.18	Bolsa	57.600,00
44.90.20	Capital	570.000,00
33.90.39	OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA (taxa de administração da fundação)	86.000,00
33.90.20	Custeio	17.900,00
33.90.39	OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA (Serviços de locação para deslocamento do entreposto)	28.500,00
33.90.39	OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS-PESSOA JURIDICA	100.000,00

14. Orçamento PREVISTO

Equipe	Titulação	R\$	TEMPO	TOTAL
Coordenador Projeto	Doutor	R\$ 1.000,00	12	R\$ 12.000,00
Professor IFCE	Doutor	R\$ 1.000,00	12	R\$ 12.000,00
Professor IFCE	Doutor	R\$ 1.000,00	12	R\$ 12.000,00
Aluno IFCE	Graduação	R\$ 400,00	12	R\$ 4.800,00
Aluno IFCE	Graduação	R\$ 400,00	12	R\$ 4.800,00
Aluno IFCE	Graduação	R\$ 400,00	12	R\$ 4.800,00
Aluno IFCE	Técnico	R\$ 200,00	12	R\$ 2.400,00
Aluno IFCE	Técnico	R\$ 200,00	12	R\$ 2.400,00
Aluno IFCE	Técnico	R\$ 200,00	12	R\$ 2.400,00
TOTAL ETAPA 1/ ETAPA 2				R\$ 57.600,00

Item	Descrição	Valor Total (R\$)
1	Aquisição do Entreposto Móvel para Processamento do Pescado (EMPP).	R\$300.000,00
2	Estruturação do Entreposto e Aquisição de Equipamentos para o acompanhamento Higiénico-Sanitário (Etapas 1 e 2)	R\$270.000,00
3	Insumos para manipulação e higienização - Manipulação do pescado no entreposto (Etapas 1 e 2).	R\$7.900,00
4	Insumos para processamento – Avaliação da qualidade microbiológica do Pescado no Laboratório (Etapas 1 e 2).	R\$10.000,00
5	Insumos Diversos, Combustível, Locação e custeio para workshop (Etapas 1 e 2).	R\$28.500,00
6	Acompanhamento Técnico e consultorias.	R\$57.600,00
7	Serviço de terceiros, Pessoa Jurídica.	R\$100.000,00
8	Taxa de administração da Fundação	R\$ 86.000,00
Total Etapas 1 e 2		R\$860.000,00
TOTAL GERAL PROPOSTA		R\$860.000,00

15. Equipe do Projeto

Nome do Coordenador Geral do Projeto: Manoel Paiva de Araújo Neto.

Titulação do Coordenador Geral: Doutor.

Link Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8952013345153553>

Instituição: Instituto Federal do Ceará – IFCE Campus Paracuru.

Nome do Vice Coordenador Geral do Projeto: Francisca Deuzenir Marques Anselmo

Titulação do Coordenador Geral: Doutora.

Link Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0711903091820399>

Instituição: Instituto Federal do Ceará – IFCE Campus Maranguape.

Nome Coordenadora Técnica Geral do Projeto: Luciana Antonia Araujo de Castro

Titulação do Coordenador Geral: Doutora.

Link Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2158982153806497>

Instituição: Instituto Federal do Ceará – IFCE Campus Paracuru.

16. PROPOSIÇÃO

Fortaleza, de Dezembro de 2021

JOSÉ WALLY MENDONÇA MENEZES

Reitor do IFCE

17. APROVAÇÃO

Recife, de Dezembro de 2021

GENERAL CARLOS CÉSAR ARAÚJO LIMA

Superintendente da SUDENE



Documento assinado eletronicamente por **José Wally Mendonça Menezes**, **Usuário Externo**, em 27/12/2021, às 20:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Cesar Araújo Lima**, **Superintendente**, em 30/12/2021, às 09:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.sudene.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0312412** e o código CRC **1113B7F4**.
