

CURSO: Capacitação na conservação de pescado com agregação de valor



As comunidades de pescadores são formadas pelo pescador e sua família. Possui características próprias, e mantém um forte laço familiar. Há um grande potencial para a valorização do trabalho das mulheres de pescadores e filhas, agregando valores com peixes processados ou na forma de pratos regionais.

Turistas que vêm ao Espírito Santo procuram e valorizam comida regional, feitas por um produto de boa qualidade. Oportunizando maior geração de renda familiar.

OBJETIVO

A proposta do curso é capacitar as mulheres e filhas de pescadores das comunidades pesqueiras na conservação, agregação de valor e na elaboração de pratos a base de pescado.

As ações serão focadas nas necessidades das comunidades, proporcionando conhecimentos para planejamento de preparo e apresentação, degustação de variados pratos elaborados com pescado.

PUBLICO ALVO

O público alvo serão mulheres e filhas de pescadores, da comunidade de Piúma e Itapemirim. Serão necessária a toda a apresentação de uma documentação: como documento sugere a carteira de registro de pesca do marido com a certidão de casamento, e filhas com carteira de pesca dos pais, e um documento de identidade.

Conteúdos a serem abordados no curso:

- ❖ Limpeza, sanitização e higiene na conservação de pescado; Pescado, característica.
- ❖ Salgados para coquetel; Pratos em geral a base de pescado.
- ❖ Manipulação, conservação e armazenamento de peixes e frutos do mar.
- ❖ Pratos da cozinha regional, nacional e internacional.
- ❖ Água no processamento do pescado; Principais características de instalações para processamento do pescado.
- ❖ Tecnologias de preservação do pescado (salga, defumação, pelo frio, pelo calor, etc.).
- ❖ Técnicas de comercialização, marketing e controle de custos em pequenos negócios; Economia solidária.

PERÍODO DO CURSO:

15 de maio a 03 de julho (sempre aos sábados)

CARGA HORÁRIA:

Carga horária total: 60h.

VAGAS

Serão disponibilizadas 25 vagas no total, sendo 13 vagas para o município de Piúma e 12 vagas para o município de Itapemirim. Será respeitado o número de vagas e as inscrições serão realizadas por ordem de chegada, mediante preenchimento de fichas de inscrição. Não será permitida a inscrição por procuração ou representação.

OBS: A alimentação e transporte não estão incluso.

INSCRIÇÃO

Os interessados em inscrever-se nas **vagas de Itapemirim**, deverão dirigir-se a Secretaria de Pesca de Itapemirim, com documentação abaixo, **no dia 27 de abril**, das 08h30min as 11h30min e das 14h00min as 17h00min; caso as 12 vagas de Itapemirim não sejam preenchidas nesta data, os interessados devem se dirigir ao IFES/Campus Piúma (antiga Escola de Pesca de Piúma), no período de 28 de abril a 07 de maio.

Aos interessados em inscrever-se nas **vagas de Piúma**, deverão dirigir-se ao IFES/Campus Piúma (antiga Escola de Pesca de Piúma), no período de **28 de abril a 07 de maio**, com a documentação abaixo, no horário de 07h30min as 11h30min e das 13h30min às 17h30min as sexta-feira, provido de documentos.

Documentação necessária:

- No caso de mulheres pescadoras ou marisqueiras: Uma cópia do registro da carteira de pesca e uma documento pessoal;

- No caso de esposa ou companheira de pescador: Uma cópia da certidão de casamento ou declaração de união estável, com cópia da carteira de pesca do esposo ou companheiro, para comprovar vínculo familiar com pescador, além de uma cópia do documento pessoal;

- No caso de filha de pescador/pescadora: Uma cópia da carteira de registro de pesca do pai ou mãe, conforme o caso e uma cópia do documento pessoal.

Além das cópias, é necessária a apresentação das originais para conferência.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS:

Falar com: (28) 3520-3205

- Kamila, estagiária do projeto;
- Cesar A.Hermes, coordenação do projeto.

INVESTIMENTO

O curso será gratuito, com financiado do MEC (Ministério da Educação), via SETEC (Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica) na Coord. de Pesca e Aquicultura.

REALIZAÇÃO:

