



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

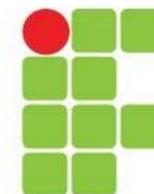
O que o mar pode nos proporcionar?

**CAMPUS
ITAJAÍ**

Joinville e o Mar...

Ministério
da Educação





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Joinville

2º maior PIB do estado de Santa Catarina

Maior população do estado

4ª maior da região sul – 500.000 habitantes

13º IDH entre os municípios brasileiros (0,857)

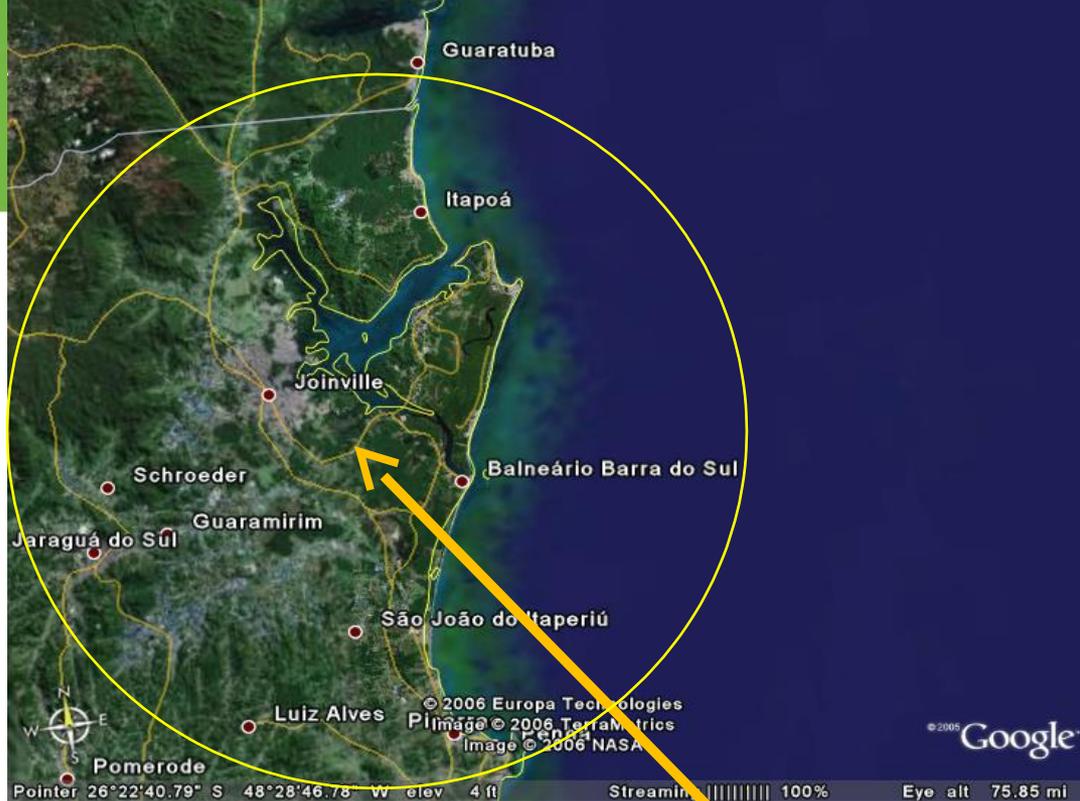


ESCOLA DO TEATRO

BOLSHOI

NO BRASIL
da Educação **UM PAÍS DE TODOS**
GOVERNO FEDERAL

LOCALIZAÇÃO





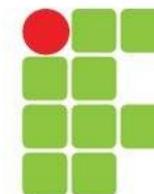


INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



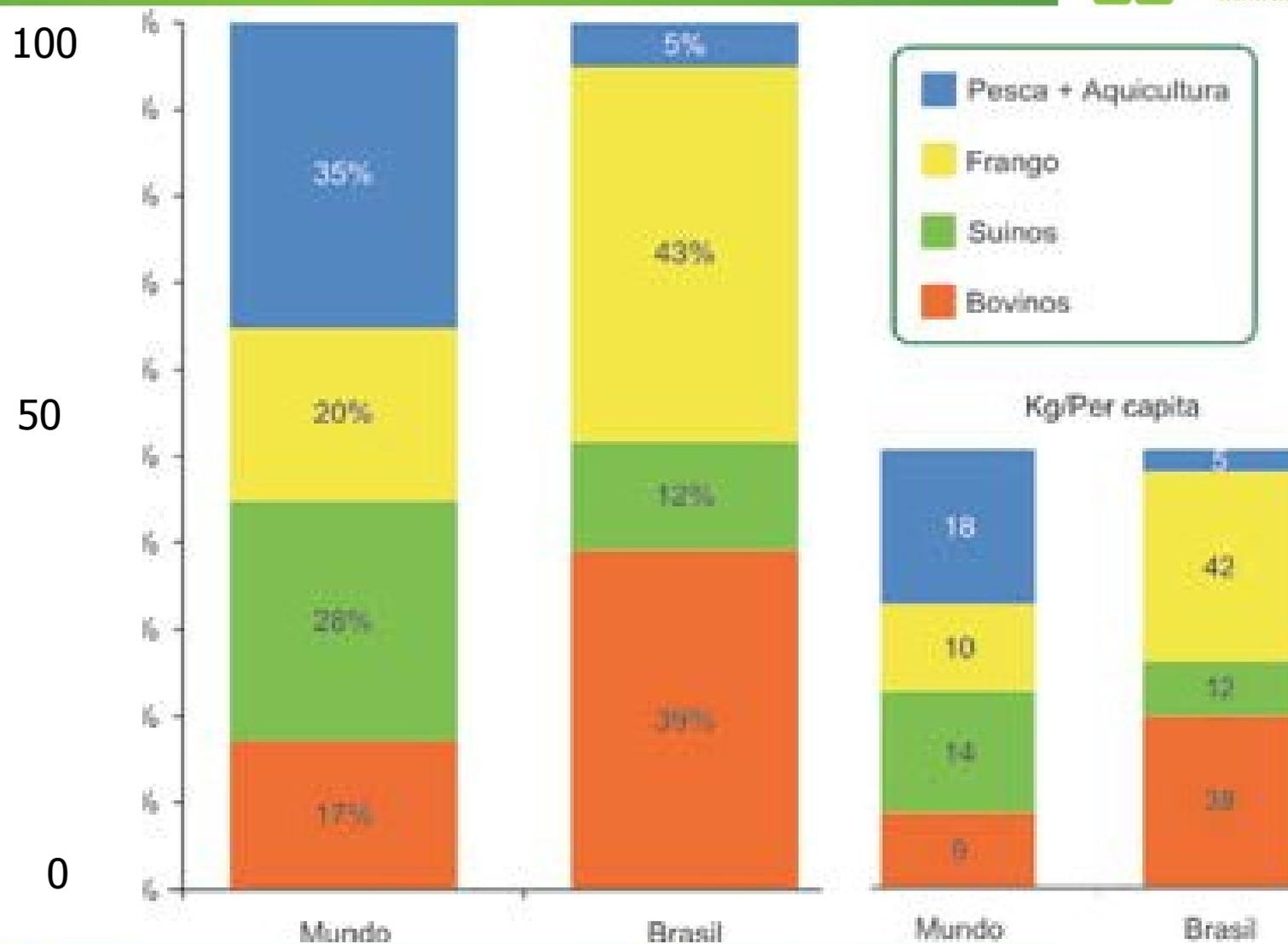
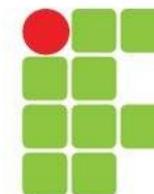
Ministério
da Educação

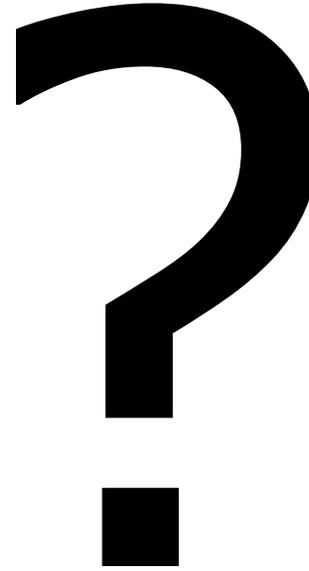




INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

E como é o consumo de pescado?





E porque não existe consumo?







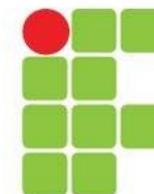


Arquivo: Restaurant Week - Janeiro de 2010-1 Foto: Rafael Wolfberg









INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



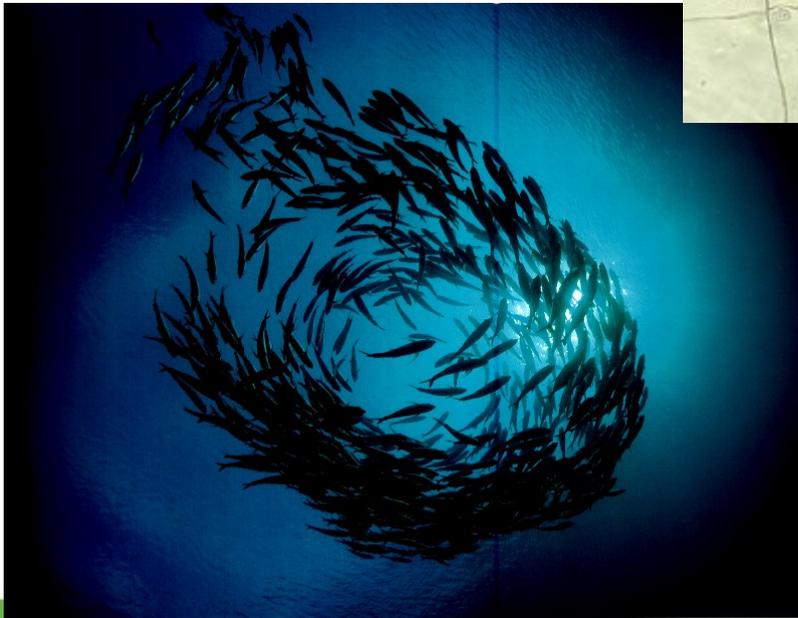
Ministério
da Educação

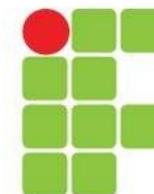


Ou será que é por isso?



O que o mar nos oferece?





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

BIJUPIRÁ – *Ragicentridae* – Cobia

Sem preço ainda no mercado nacional

Cultivo em PE, BA e SP



US\$ 6.00/kg

Fonte: www.aquafind.com



GAROUPAS – *Serranidae* – Grouper

Pescado apenas pela frota artesanal, oriente já produz.



R\$ 18,00

Ceagesp

R\$ 36,00

Nelson pescados

OBALOS – *Centropomidae* - Snook



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

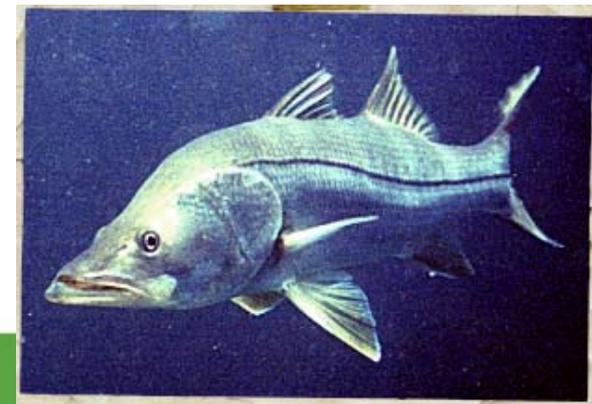
Peixe esportivo nobre, já é ameaçado de extinção

R\$ 23,00/kg

Ceagesp

R\$ 69,00/kg

Nelson pescados



CARANHA – *Lutjanidae* – Snappers



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Produzido nos EUA

R\$ 20,00/ kg

Fonte CEAGESP



PARGOS – *Sparidae* – Seabream

- Pesca para exportação,
- Dorada na Espanha, é cultivada em grande escala

• 9,5 euros/kg

Fonte: www.mispecies.com





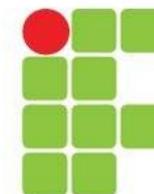
TAINHA – *Mugil - mullet*

Tecnologia dominada desde a década de 70

Preço , cultivo para ovas seria alternativa

US\$ 70,00 / lb.





ATUM – *Blue Fin Tuna*

1 peixe pode ser comprado por R\$
75.000,00

Só o Japão consome 60 mil ton.





VIEIRA – *Pecten - scallop*

Produzida em Angra dos Reis
SC produz em pequena escala



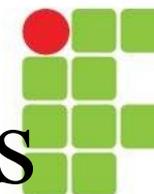
PREÇOS POR DÚZIA

7,0 a 7,9 cm	R\$ 35,00
8,0 a 8,9 cm	R\$ 40,00
9,0 a 9,4 cm	R\$ 45,00
9,5 a 10,0 cm	R\$ 50,00

Fonte: <http://www.saintjacques.com.br>



POLVO – *Octopoda* - Octopus



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Cultivado na Espanha, México, Chile
3 kg em 4 meses

R\$ 20,00/kg

Fonte: Ceagesp

R\$ 37,00/Kg

Fonte: www.nelsonpescados.com.br



Ministério
da Educação



BLUE CRAB



US\$ 74,00/dz

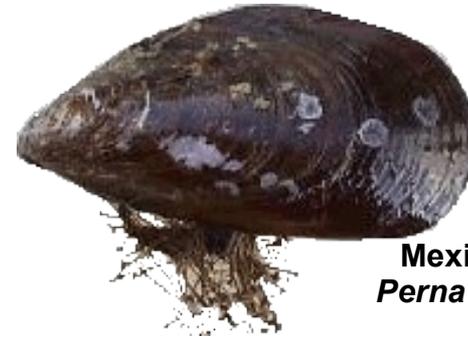
Fonte: www.bluecrabinfo.com



Moluscos



Ostra
Crassostrea gigas



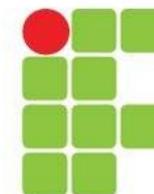
Mexilhão
Perna perna



Ostra
Crassostrea rhizophorae

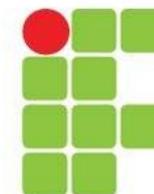


Vieira
Nodipecten nodosus



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Qual o motivo do baixo consumo no Brasil



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA







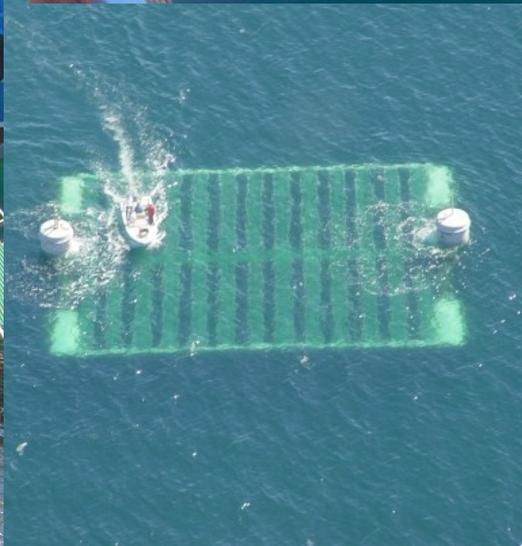
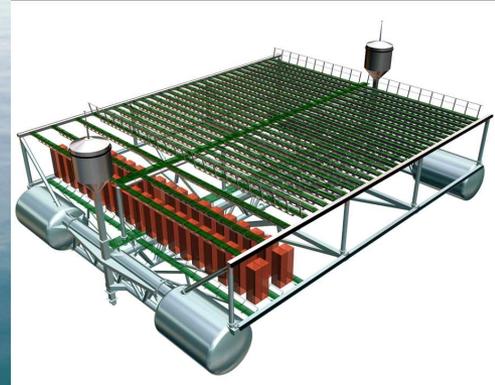






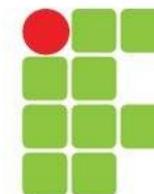
INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Cultivos off shore



Água doce

Espécies nativas



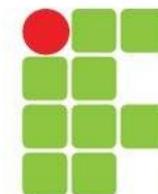
INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



Tambaqui

(*Colossoma macropomum*)

- ↳ **Nativo da bacia Amazônica.**
- ↳ **Peixe de grande rusticidade.**
- ↳ **Hábito alimentar onívoro.**
- ↳ **Apresenta um crescimento rápido.**
- ↳ **Adapta-se bem a policultivo e consorciação.**
- ↳ **Apresentam carne firme e de excelente sabor.**
- ↳ **Podem atingir 1,4 kg em um ano.**



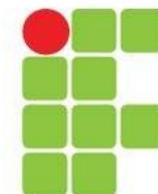
INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Pacu

(Piaractus mesopotamicus)



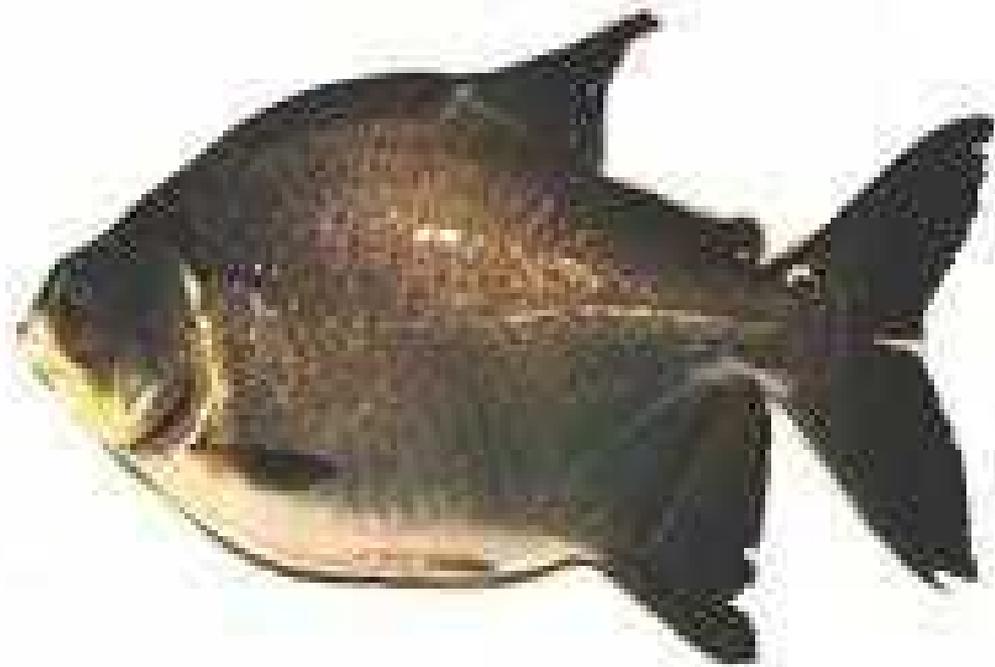
- ↳ **Nativo da Bacia do Prata, Sul do país.**
- ↳ **Possui rápido crescimento, rusticidade e resistência ao manejo.**
- ↳ **Fecundidade elevada.**
- ↳ **Carne de sabor agradável e bom valor comercial.**
- ↳ **Grande aceitação no mercado nacional.**
- ↳ **Hábito alimentar onívoro (bom filtrador).**
- ↳ **Com um bom manejo ultrapassa a 1,1 kg em um ano.**



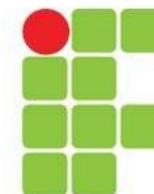
INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Tambacu

(*Piaractus mesopotamicus*
X
Colossoma macropomum)



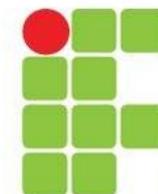
- ↳ Espécie híbrida (cruzamento do macho de pacu com a fêmea de tambaqui).
- ↳ Ganha peso mais rápido (> resistência a baixas T°C em relação ao tambaqui).
- ↳ Em condições adequadas Atinge mais de 1 kg em um ano.



Pirapitinga (caranha)

(*Piaractus brachypomum*)

- ➔ **Nativo da bacia Amazônica.**
- ➔ **Peixe de grande rusticidade.**
- ➔ **Hábito alimentar onívoro.**
- ➔ **Apresenta um crescimento rápido.**
- ➔ **São muito prolíferos (uma fêmea pode produzir mais de 1.000.000 de óvulos).**
- ➔ **Adapta-se bem a policultivo e consorciação.**
- ➔ **Apresentam carne firme e de excelente sabor.**
- ➔ **Podem atingir 1,4 kg em um ano.**



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Curimbatá

(Prochilodus spp.)



- ↳ Muito conhecida nos rios das regiões Sudeste e Centro-Oeste do nosso país.
- ↳ Pouco exigente em termos de qualidade de água.
- ↳ Possui hábito alimentar de fundo, onde remove o lodo e detritos liberando gases tóxicos, além de colocar Matéria Orgânica em suspensão ajudando a adubar o tanque (responde bem a adubação de tanque).
- ↳ Excelente peixe para policultivo.
- ↳ Com alimentação adequada pode chegar a 1,2 kg em um ano.

Piapara

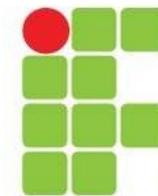
(*Leporinus spp.*)



- ➔ Apresenta um bom potencial para a piscicultura.
- ➔ Espécie muito esportiva.
- ➔ Hábito alimentar predominantemente vegetariano (algas, raízes, frutos e folhas).

Piauçu

(*Leporinus spp.*)



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



- ↳ Natural dos rios do Pantanal.
- ↳ Apesar de pouco estudada apresenta um bom potencial para a piscicultura.
- ↳ Espécie muito esportiva.
- ↳ Com alimentação adequada pode chegar a 1 kg em um ano.

Matrinchã (*Brycon cephalus*)



- ➔ **Nativo do Norte do país, dos rios São Francisco e Amazonas.**
- ➔ **Hábito alimentar onívoro, aceita bem ração, alto rendimento de filé, poucos “espinhos” e bom preço de mercado.**
- ➔ **É extremamente esportivo, rústico e de crescimento rápido.**
- ➔ **Grande potencial para cultivo semi-intensivo e intensivo.**

Piracanjuba (*Brycon orbignyanus*)



- ↳ **Nativa dos rios Grande e Paraná.**
- ↳ **Pouco estudada, mas apresenta um bom potencial para a piscicultura.**
- ↳ **Hábito alimentar onívoro, aceitando os mais diversos tipos de alimentos, inclusive ração.**
- ↳ **É extremamente esportiva, rústica e de crescimento rápido.**
- ↳ **Sua carne é de excelente sabor (ótimo rendimento de carcaça bom).**

Traira (*Hoplias malabaricus*)



INSTITUTO FEDERAL



- ➔ Encontrada desde a América Central até a Argentina.
- ➔ Excelente para policultivo (principalmente com a tilápia) contribuindo para o controle populacional, eliminação de peixes doentes, pequenos e fracos.
- ➔ Principal problema está no seu hábito alimentar estritamente

Dourado (*Salminus maxillosus*)



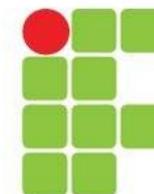
- ↳ **Nativo dos rios Grande e Bacia do Prata.**
- ↳ **Pouco estudada, mas apresenta um bom potencial para a piscicultura.**
- ↳ **Hábito alimentar carnívoro (quando “treinado” aceita ração).**
- ↳ **Espécie muito esportiva (possui carne de excelente qualidade).**

Tucunaré (*Cichla spp.*)



- ↳ **Nativo da Bacia Amazônica (encontrado em represas da Região Sudeste).**
- ↳ **Hábito alimentar carnívoro (quando “treinado” aceita ração).**
- ↳ **Um dos peixes mais esportivos do Brasil e sua carne é de excelente qualidade.**

Pirarucú (*Arapaima gigas*)

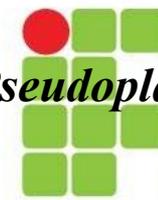


INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



- ↳ Nativo da Bacia Amazônica.
- ↳ Maior peixe de água doce com escamas do mundo (pode alcançar 3m de comprimento e 200kg de peso).
- ↳ Peixe de respiração aérea obrigatória (se não respirar na superfície, morre afogado).
- ↳ Hábito alimentar carnívoro, mas quando treinado aceita ração.
- ↳ Peixe rústico de crescimento rápido e carne de ótimo sabor.
- ↳ Pode atingir 10kg em um ano de cultivo semi-intensivo.
- ↳ Carne de coloração levemente rosada, textura firme, ausente em espinhas.

Surubim Pintado ou Cachara (*Pseudoplatystoma spp.*)

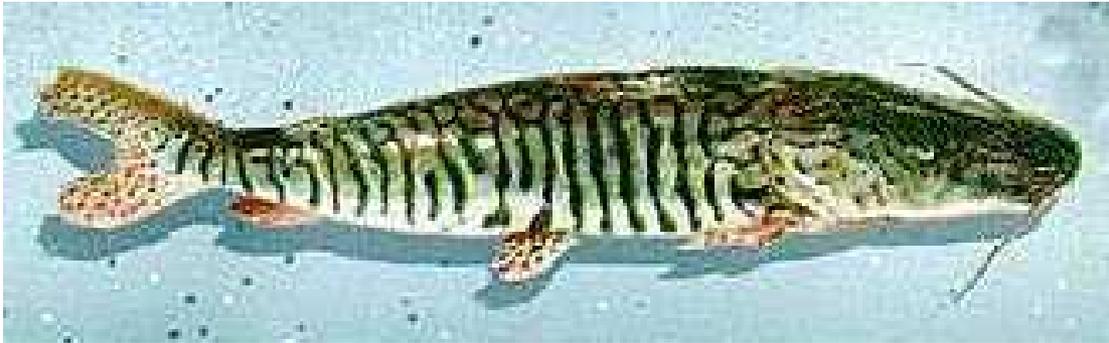


INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

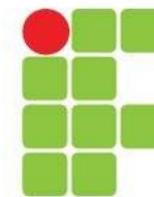
➔ São encontrados principalmente no Pantanal Matogrossense.

➔ Hábito alimentar carnívoro (quando “treinado” aceita ração).

➔ Peixes de alto valor comercial, carne de ótimo sabor, mas de difícil criação (principalmente a alevinagem).



Jundiá



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



Fonte: CASSACA (2006)

Peso abate;

Ministério
da Educação



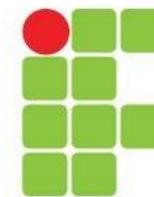
Cascudo



Fonte: CASSACA (2006)

Peso abate;

Lambari



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



Fonte: CASSACA (2006)

Peso abate;

Ministério
da Educação



Espécies exóticas

Tilápia nilótica

(*Oreochromis niloticus*)

Tilápia híbrida

(*Oreochromis spp.*)

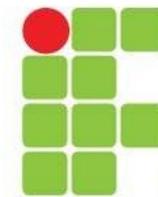
INSTITUTO FEDERAL
CATARINA



- ➔ Nativo da África.
- ➔ Das várias espécies conhecidas a nilótica é a mais cultivada.
- ➔ Muito rústica, resiste bem ao manejo e ao transporte.
- ➔ Hábito alimentar fitoplanctófago/onívoro.
- ➔ Pode atingir peso comercial ($\pm 400\text{g}$) em menos de 6 meses.

Truta arco-íris

(*Oncorhynchus mykiss*)



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



- ➔ **Nativa do Hemisfério Norte.**
- ➔ **Hábito alimentar carnívoro (aceita muito bem ração).**
- ➔ **Atinge peso comercial (\pm 250g) entre 10 a 18 meses.**

Catfish

(Ictalurus punctatus)



- ➔ **Nativo da América do Norte.**
- ➔ **Hábito alimentar onívoro, aceita bem ração balanceada.**
- ➔ **Atinge 900g a 1 kg em um ano.**

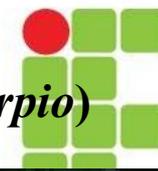
Bagre africano

(Clarias gariepinus)



- ➔ **Nativo do África, fácil de criar e sua carne é muito apreciada na Europa.**
- ➔ **Sua carne só se comercializa na forma de filé.**
- ➔ **Vive no fundo dos viveiros e come de tudo (resíduos de abatedouro, milho e seus derivados, ração balanceada e até peixes pequenos).**
- ➔ **Pode atingir 1,5 kg em um ano.**

Carpa comum (*Cyprinus carpio*)

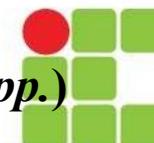


INSTITUTO FEDERAL
RIO DE JANEIRO



- ↳ **Nativo da Europa/Ásia.**
- ↳ **Hábito alimentar onívoro, aceita muito bem ração balanceada.**
- ↳ **Cultivada há mais de 2.000 anos.**
- ↳ **Corpo completamente coberto por escama, sendo mais resistente a doenças.**
- ↳ **Pode atingir mais de 2 kg em um ano.**

Carpa espelho (*Cyprinus spp.*)



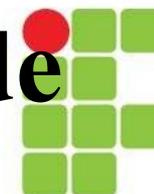
INSTITUTO FEDERAL
DE SANTA CATARINA



- ↳ **Nativo da Europa/Ásia.**
- ↳ **Apresenta escamas de diferentes tamanhos.**
- ↳ **É a mais precoce das carpas.**
- ↳ **Apresenta melhor relação comprimento X altura, resultando em melhores filés.**
- ↳ **Mais indicada para piscicultura semi-intensiva.**

Carpa cabeça grande

(*Aristichthys nobilis*)



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



- ➔ **Originária da China.**
- ➔ **Espécie zooplanctófaga e em parte herbívora.**
- ➔ **Em condições ideais pode atingir 8 a 11 kg em 3 anos.**

Carpa prateada

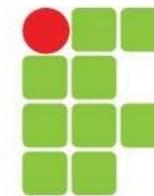
(*Hypophthalmichthys molitrix*)



- ➔ Originária da China.
- ➔ Espécie fitoplanctófaga, muito boa para policultivo.
- ➔ Muito usada para o controle de excesso de algas no tanques.
- ➔ Não é muito apreciada comercialmente por possuir muitas “espinhas”.

Carpa capim

(*Ctenopharingodon idella*)



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



- ➔ **Nativo da China.**
- ➔ **Hábito alimentar a base de vegetais.**
- ➔ **Muito utilizada para controle biológico de vegetação aquática em açudes e canais de irrigação.**
- ➔ **Seu ganho de peso é muito bom, podendo atingir cerca de 3 kg em um ano.**

PROCESSAMENTO DA TILÁPIA

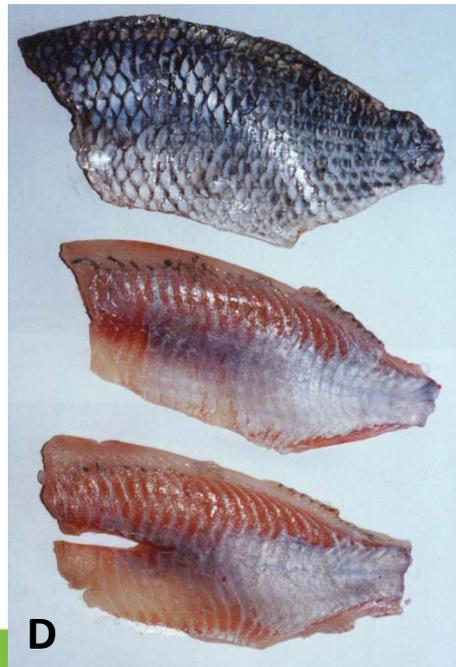


INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



Tipos de cortes

- A) Inteiro eviscerado
- B) Tronco
- C) Postas
- D) Filé
- E) Borboleta
- F) Espalmado



MAS É O FILÉ O CORTE MAIS PROCURADO



FILE DE TILÁPIA



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



FILETAMENTO TILAPIA

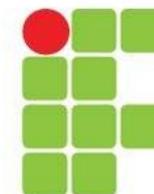








Rendimento em filé:	35 %
Rendimento da pele:	8%
Rendimento de vísceras:	10 %
Rendimento de cabeça:	25%
Rendimento da carcaça:	20 %
Rendimento das escamas:	2 %



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

FILEÉ
35%

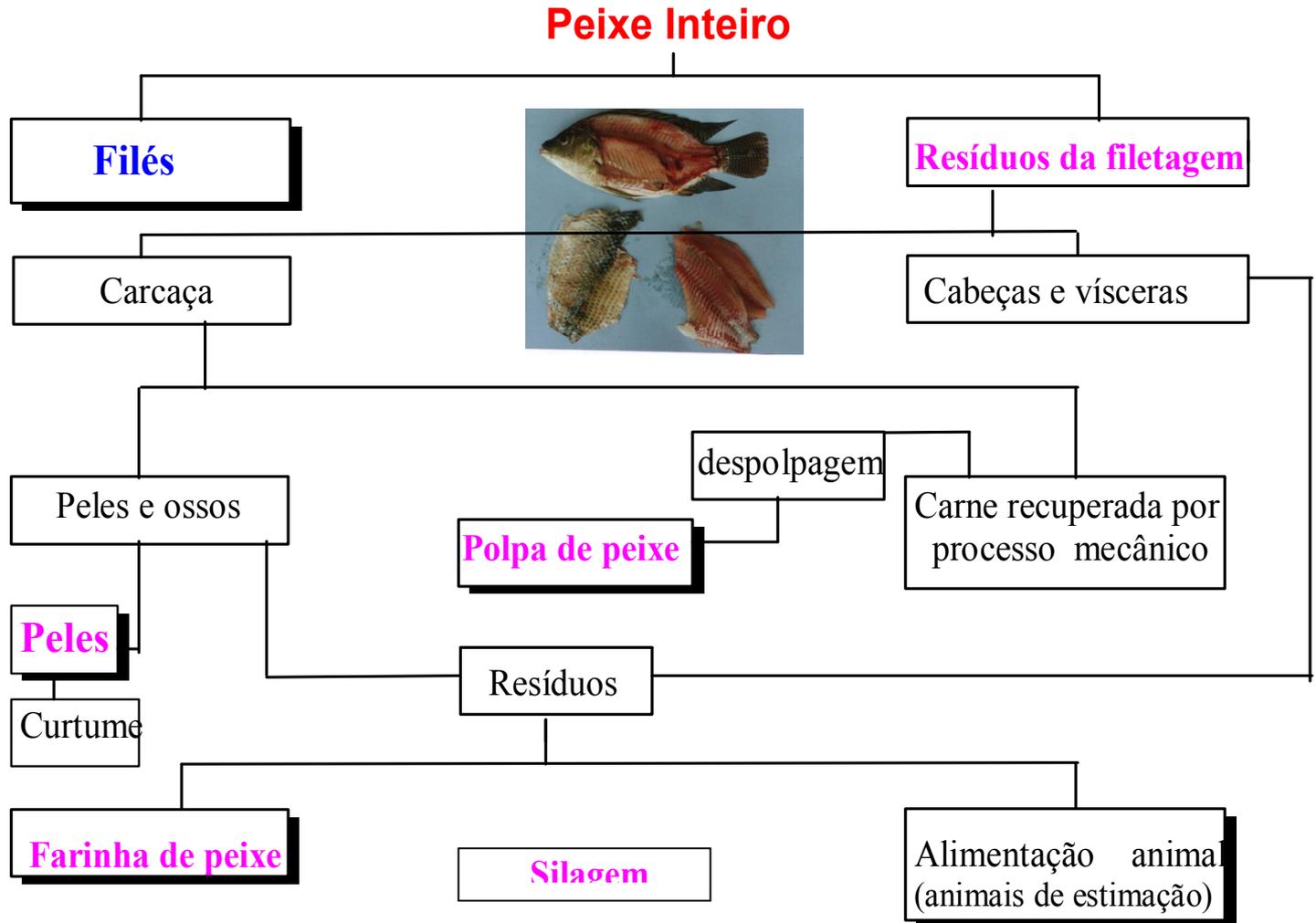
RESIDUO
65%



Como FAZER o
aproveitamento do peixe?

Será que se consegue aumentar
a renda?

FLUXOGRAMA DE APROVEITAMENTO DO PESCADO



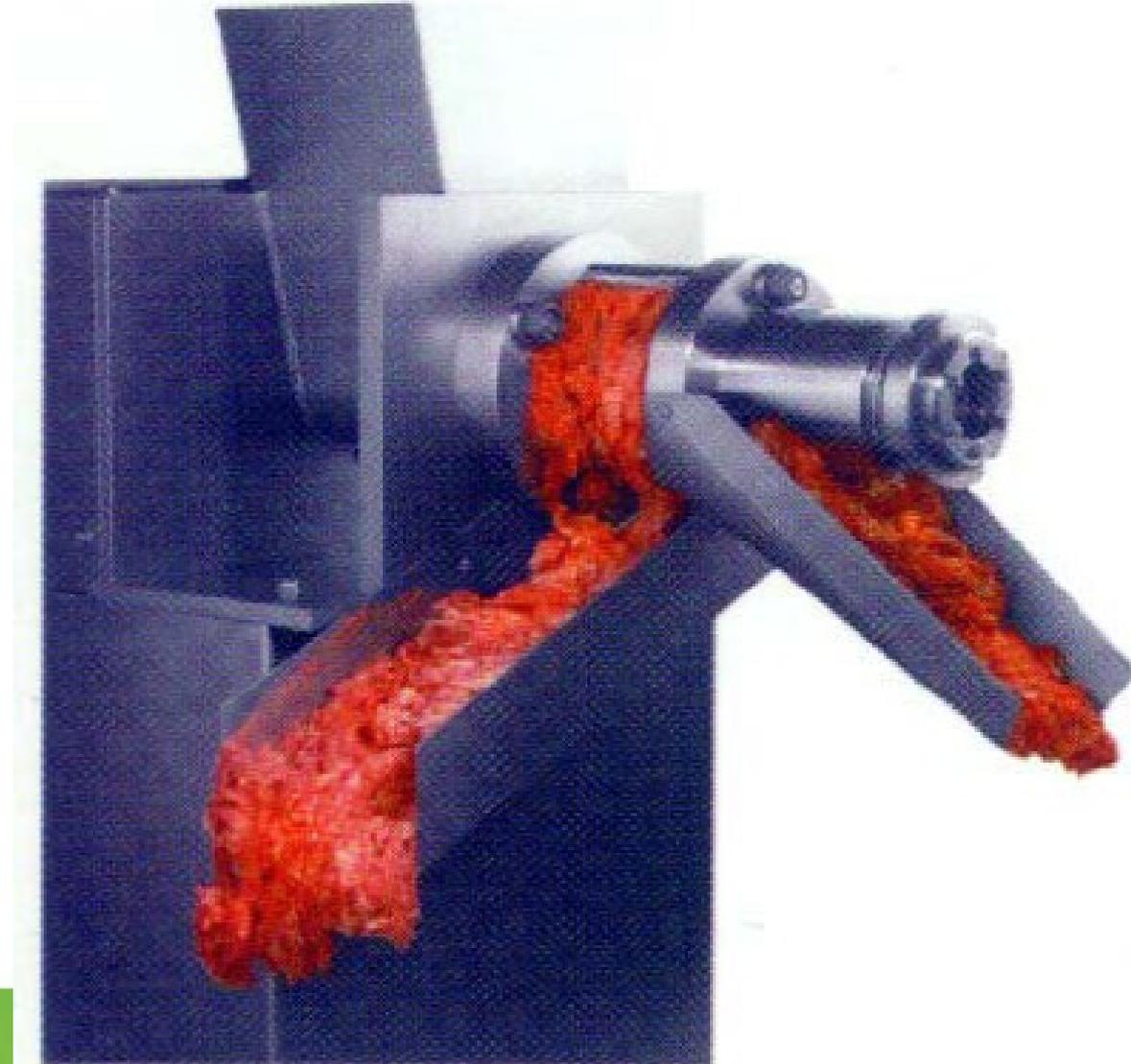
CARCAÇA
20%





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Despolpadeira de pescado

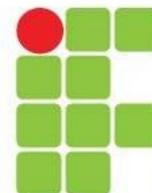


DESPOLPADEIRA “CASEIRA”



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA





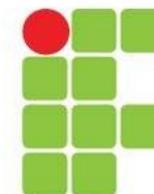
INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



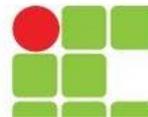


INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA





Presunto de tilápia defumado



Produto sem pele e sem espinhos.

Pescatto

Embutido de carne
de peixe cozida e defumada

Muito mais saudável

DEVE SER PESADO NA
PRESEÇA DO CONSUMIDOR

SAC
Cardume
323.0060

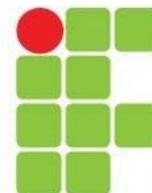
Válida por 180 dias



MANTENHA
CONGELADO



Cardume Indústria e Comércio
de Peixes Ltda.
Linha Simoes - Chorrochó - Cx. Postal 444
CEP 89061-000 - Fone: (41) 3511-0000 - 33
www.cardume.com.br
Bulcão registrado na VDA/CIDASC - CIDE/SC
Insc. nº 257-025



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Mantenha Congelado

Contém **ÔMEGA 3** Naturalmente

Aperitivo

Snack de Peixe

Sem espinhas

Carne de peixe moída, temperada, empanada e congelada

Cardume

300g
Peso Líquido
Peso da embalagem: 45g

INGREDIENTES
Ingredientes: Carne de peixe, gordura vegetal hidrogenada, proteína de soja, sal, glutamato monossódico, eritorbato de sódio, nitrato e nitrito, condimentos e especiarias.
Cobertura: Farinha de trigo, farinha de rosca, amido de milho modificado, farinha de milho, amido de milho, sal refinado, fermento químico.
CONTÉM GLÚTEN

Fabricado em:
Validade: 6 meses

Aperitivo

Snack de Peixe

Sem espinhas

Carne de peixe moída, temperada, empanada e congelada

Cardume

Cardume
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PEIXES LTDA.
Linha Simoneto - Chapecó/SC - Cx. Postal 448 - Cep. 89801-973
CNPJ 00.341.850/0001-53 Insc. Estadual 253.035.057
Indústria Brasileira
Rótulo registrado na SDA/CIDASC/REINP-SC sob o nº 257-21
Este produto mantém suas melhores qualidades se armazenado transportado exposto à temperatura de -18 °C.

INSPECIONADO
S.I.E. 257
35-356
SDA - CIDASC



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Mantenha Congelado

Tilápia no Palito

Sem Espinhas



Filé de peixe temperado, empanado e congelado

300g

Peso Líquido
Peso Embalagem: 45g

Cardume

PELE
8%





COURO DE PEIXE

**INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA – INPA
MANAUS-AM**



COURO DE PEIXE

**INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA – INPA
MANAUS-AM**





ESCAMA
2%











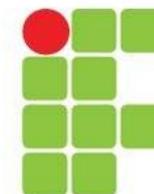
VISCERAS

10%

CABEÇA

25%

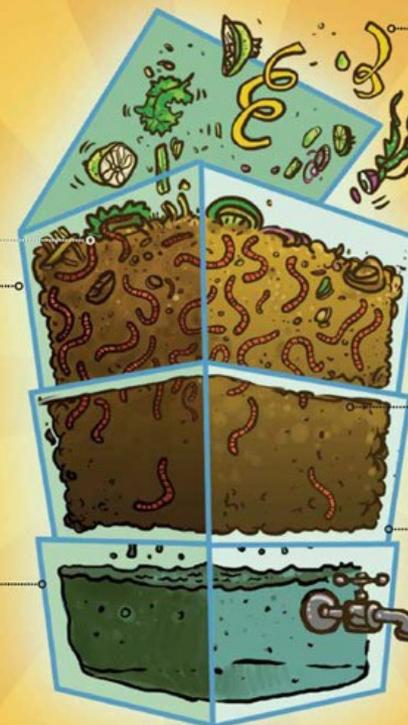




1 O minhocário é composto de três caixas plásticas, sendo que as duas de cima são cheias de terra. No recipiente superior, ficam as cerca de **200 minhocas** que vão tocar o trabalho. Em geral, são usadas minhocas californianas, "especialistas" em restos orgânicos

3 Após **cobrir tudo com serragem ou palha**, para manter a umidade, fecha-se a tampa e as minhocas partem para a ação. "O sucesso do minhocário depende da nossa alimentação. Quanto mais diversificado for o lixo, mais rico será o adubo gerado", diz Cláudio Spinola, da Morada da Floresta, em São Paulo, organização que produz minhocários

5 Enquanto rola o processo de decomposição do rango, um líquido rico em nutrientes e livre de bactérias escorre para a caixa da base, onde fica armazenado. Esse **chorume do bem** pode ser coletado e depois ser pulverizado nas plantas, servindo de adubo e pesticida

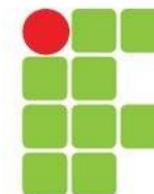


2 **Sobras de rango**, como cascas de legumes e pedaços de frutas, são então despejadas nesta caixa. Mas nem tudo pode ir para o "prato" das minhocas. Na lista dos alimentos vetados estão as carnes e os queijos – que podem apodrecer –, além de comidas salgadas ou muito ácidas

4 Assim que fica cheia, esta caixa **vai para o segundo andar**, onde, por cerca de dois meses, as minhocas vão trabalhar na digestão. O recipiente que estava no segundo andar vai para o topo, onde receberá os novos restos de comida

6 À medida que os alimentos são absorvidos, a maioria das minhocas ruma para a caixa do topo em busca de mais comida. No recipiente intermediário, temos o **adubo pronto**, fresquinho para ser utilizado nos jardins e vasos

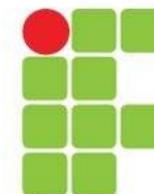
COMPOSTAGEM



FALTA MUITO PAPAÍ SMURF?

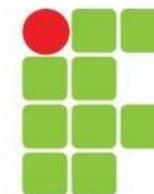


© Peyo



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

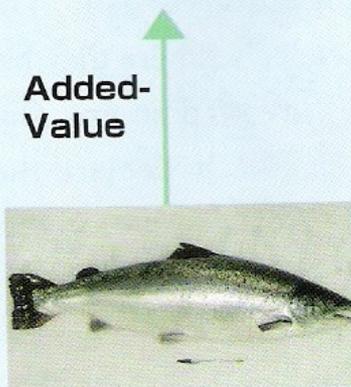
Agregação de valor...



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

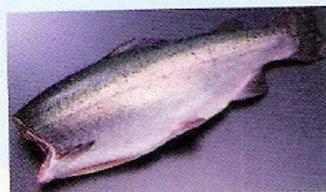
GANHAR MAIS USANDO A MESMA MATERIA PRIMA:

Product Portfolio of Salmones Antartica



Added-
Value

Raw Fish



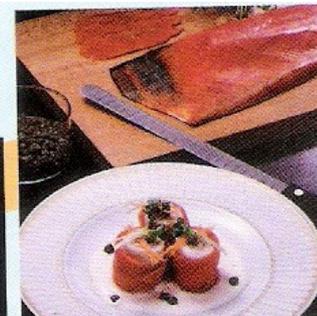
H&G
(removed head and guts)



Fillet



Slices



Smoked

Degree of Processing

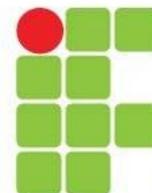


QUANTAS PESSOAS TRABALHARAM ATÉ O
PRODUTO FINAL?



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



E como chegar neste ponto?

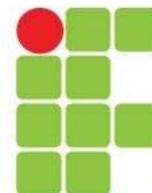


INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Capacitação de pescadores



Continuada.....



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



projetcambira

Ministerio
da Educação





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



projetcambira



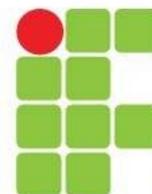
INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



projetcambira

Ministério
da Educação





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

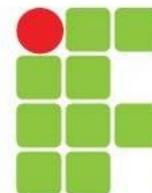


projetcambira

da Educação

UM PAÍS DE TODO
GOVERNO FEDERAL





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



projetcambira

Ministério da Educação





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



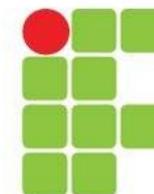
projetcambira

da Educação

UM PAÍS DE TODO
GOVERNO FEDERAL

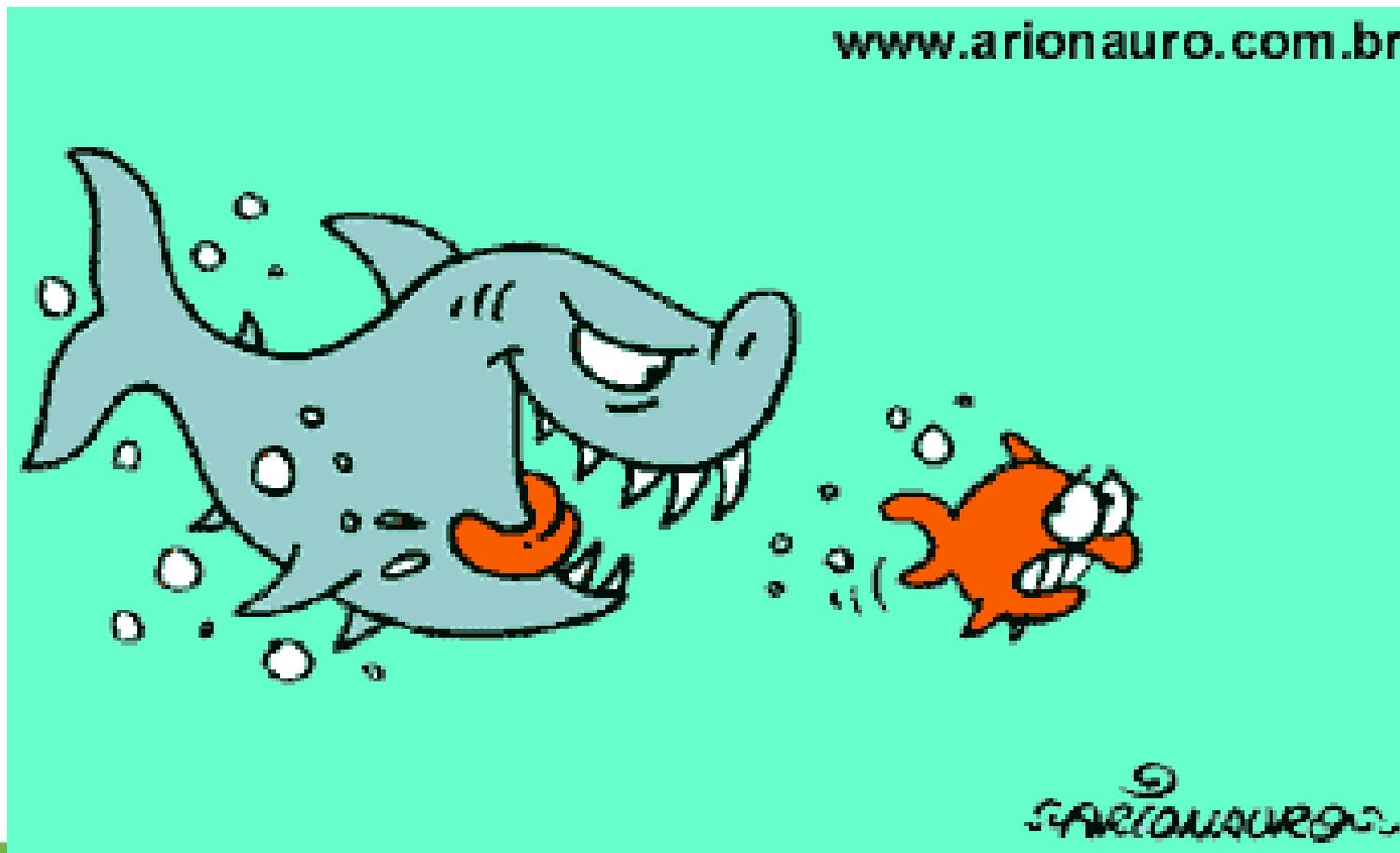
E como aumentar a renda?
Se todos os dias temos que fugir
do “tubarão”





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Esse arrumou um jeito...



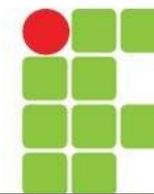
Ministério
da Educação



GOVERNO FEDERAL

As pescarias estão diminuindo...



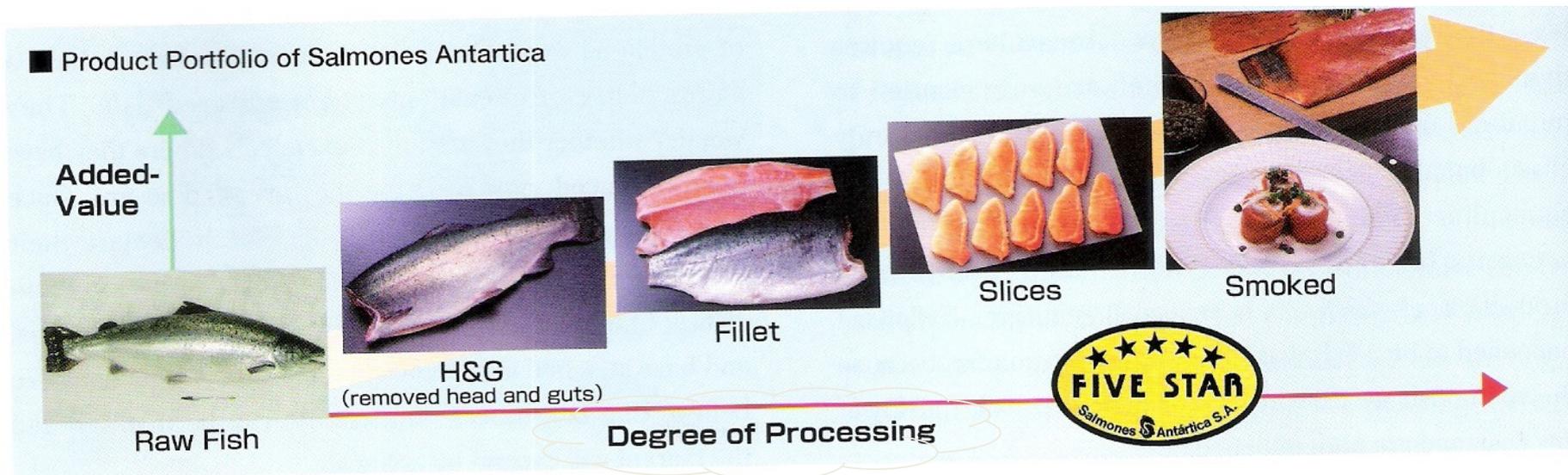


INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

Adivinha quem é a fêmea ?



GANHAR MAIS USANDO A MESMA MATERIA PRIMA:



QUANTAS PESSOAS TRABALHARAM ATÉ O PRODUTO FINAL?



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

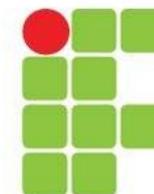


Bolsa de pele de tilápia



Cambira cortada em fatias





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



Ministério
da Educação



GOVERNO FEDERAL



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



Ministério
da Educação



GOVERNO FEDERAL

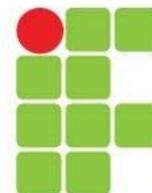


INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



Ministério
da Educação





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



Ministério
da Educação





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

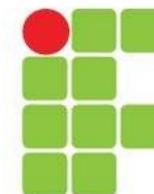
- Participação em festas e feiras – Festa da Tainha 2010





- Palestras extra classes – Defumação líquida





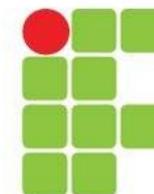
INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

- Palestras sobre Cooperativismo



Ministério
da Educação





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA

- Palestras sobre Cooperativismo



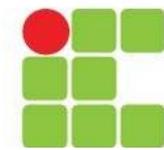
Ministério
da Educação



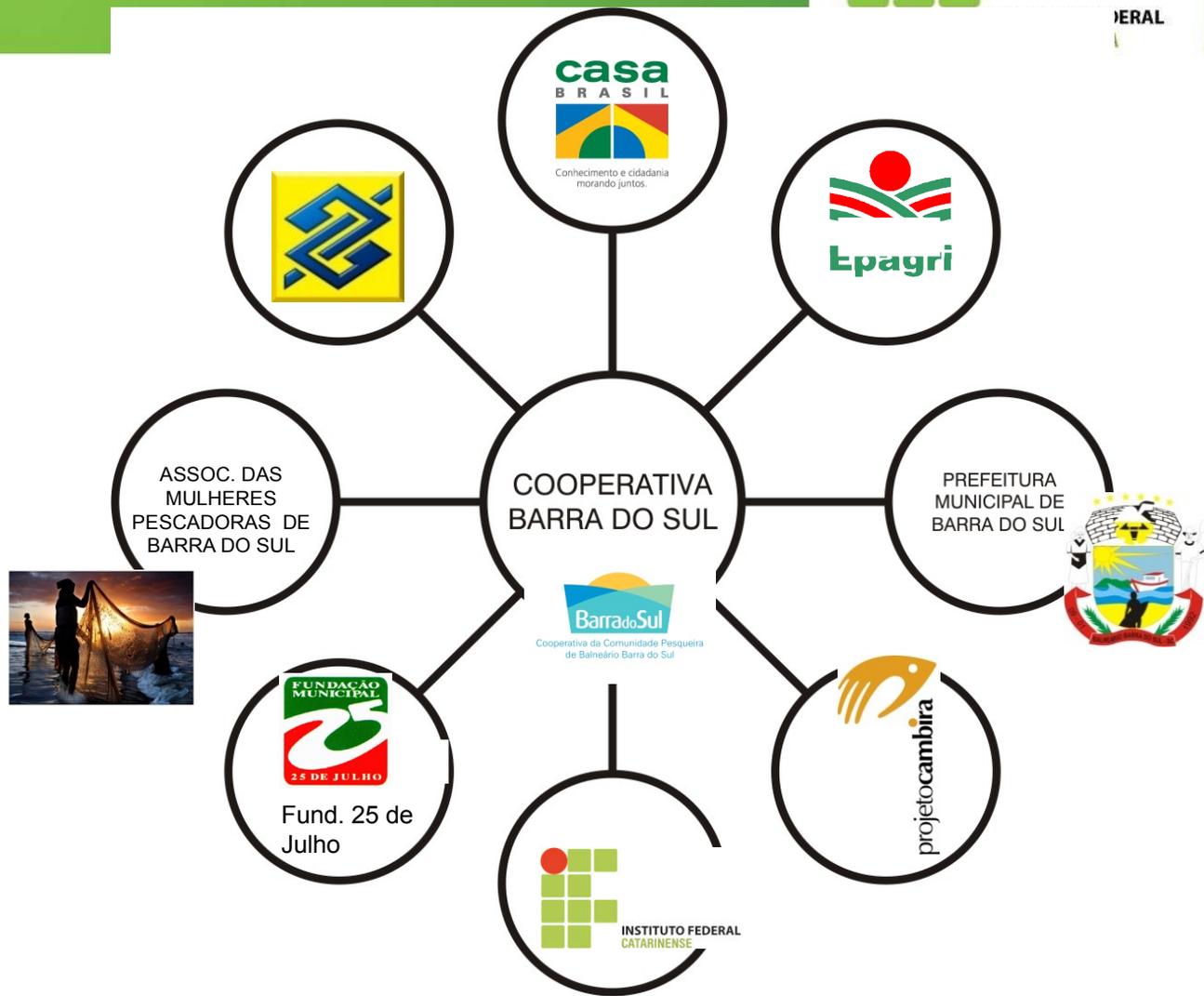
BRIEFING

- 1 DEFINIÇÃO DO PROJETO
 - Projeto de Identidade Visual para a Cooperativa de Mulheres.

- 3 OBJETIVO DO PROJETO
 - Desenvolver a Identidade Visual da Cooperativa de Mulheres.



ERAL

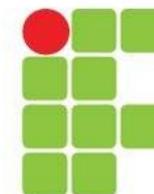


Ufa ... Acabou a palestra.



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA





INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



Prof. Rodrigo Otavio de Macedo Gomes
Instituto Federal Santa Catarina
Campus Itajaí – SC
47 - 3390 1205
47 – 9129 3242
rodrigo.gomes@ifsc.edu.br
Cultivosaquaticos.blogspot.com