



Embrapa Pesca e Aquicultura

MINUTA - CNPASA/NAP

II - PLANO DE TRABALHO DO TERMO DE EXECUÇÃO DESCENTRALIZADA Nº 02/2026

1. DADOS CADASTRAIS DA UNIDADE DESCENTRALIZADORA

a) Unidade Descentralizadora e Responsável

Nome do órgão ou entidade descentralizador(a): SUPERINTENDÊNCIA DO DESENVOLVIMENTO DA AMAZÔNIA – SUDAM

Nome da autoridade competente: Aharon Alcolumbre

Número do CPF: ***.452.852-**

Nome da Secretaria/Departamento/Unidade Responsável pelo acompanhamento da execução do objeto do TED: Diretoria de Promoção do Desenvolvimento Sustentável - DPROS / Coordenação Geral de Desenvolvimento Sustentável – CGDES / Coordenação de Apoio à Inovação - CAPI

Identificação do Ato que confere poderes para assinatura: Portaria Sudam Nº 256, de 10 de novembro de 2022, publicada no D.O.U. em 22 de novembro de 2022 e Portaria MIDR Nº 2.814, de 23 de agosto de 2023, publicado no D.O.U em 24 de agosto de 2023.

b) UG SIAFI

Número e Nome da Unidade Gestora - UG que descentralizará o crédito: 533013 - Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia - SUDAM

Número e Nome da Unidade Gestora - UG Responsável pelo acompanhamento da execução do objeto do TED: 533013 - Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia – SUDAM

2. DADOS CADASTRAIS DA UNIDADE DESCENTRALIZADA

a) Unidade Descentralizada e Responsável

Nome do órgão ou entidade descentralizada: Embrapa Pesca e Aquicultura

Nome da autoridade competente (Chefe Geral): Roberto Manolio Valladão Flores

Número do CPF: ***.031.828-**

Nome da autoridade competente (Chefe Adjunto de Administração): LUCIANO DO CARMO ROCHA

Número do CPF: ***.070.521-**

Nome da Secretaria/Departamento/Unidade Responsável pela execução do objeto do TED:
Embrapa Pesca e Aquicultura

Identificação do Ato que confere poderes para assinatura: Ato de Delegação de Competência do Chefe Geral: Deliberação nº 28, de 10 de dezembro de 2024, publicada no BCA nº 63/2024, de 16 de dezembro de 2024, associada a portaria de designação do Chefe Geral nº 1477/2025 e publicado no BCA 51/2025

Ato de Delegação de Competência do Chefe de Administração: Deliberação nº 28, de 10 de dezembro de 2024, publicada no BCA nº 63/2024, de 16 de dezembro de 2024, associada a portaria de designação do Chefe de Administração nº 96, de 18/01/21, publicada no BCA nº 3/2021, de 18/01/21.

b) UG SIAFI

Número e Nome da Unidade Gestora - UG que receberá o crédito: 135007 – Embrapa Pesca e Aquicultura

Número e Nome da Unidade Gestora - UG Responsável pela execução do objeto do TED:
135007 – Embrapa Pesca e Aquicultura

3. OBJETO:

Ecossistema de inovação em beneficiamento e desenvolvimento de portfólio de produtos e coprodutos de pescado com foco em pequena escala produtiva (pequenos produtores e comunidades pesqueiras) para agregação de valor comercial e acesso a mercados exigentes

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

O presente Termo de Execução Descentralizada propõe a implementação de um ecossistema de inovação voltado ao aproveitamento integral do pescado, com ênfase no beneficiamento de espécies comerciais de peixes brasileiros para gerar produtos tecnológicos e inovadores de alto impacto econômico e social, objetivando atender às demandas de pequenos e médios piscicultores, bem como de pescadores artesanais. A iniciativa visa à integração de soluções tecnológicas, organizacionais e sociais para promover a agregação de valor ao peixe proveniente de arranjos produtivos de base familiar, reduzir ao máximo as perdas produtivas e ampliar o acesso a mercados consumidores exigentes, com base em princípios de sustentabilidade, segurança alimentar e inclusão produtiva. Para isso, a proposta está fundamentada em quatro eixos de sustentação:

(1) Inclusão socioprodutiva

O projeto deve priorizar a inserção qualificada de mulheres, comunidades tradicionais e grupos socialmente vulneráveis nas cadeias produtivas do pescado. Dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) indicam que a pesca e aquicultura de pequena escala representam cerca de 90% da força de trabalho global do setor, com mulheres concentradas principalmente nas etapas de processamento e pós-colheita, onde podem representar até 62% da mão de obra. No Brasil, informações do Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA) apontam a existência de mais de 1 milhão de pescadores profissionais, sendo aproximadamente 49% mulheres e com predominância quase absoluta da pesca artesanal. Complementarmente, dados do Anuário da Associação Brasileira da Piscicultura (PEIXEBR) e análises da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) evidenciam que a aquicultura nacional apresenta base produtiva majoritariamente composta por pequenos e médios produtores que estão distribuídos de forma capilar no território. Isso reforça o elevado potencial de alcance de políticas e projetos voltados à agregação de valor e inclusão produtiva na cadeia do pescado. Além disso, a Embrapa tem desenvolvido

trabalhos recentes para a validação e transferência de tecnologias para o aumento da eficiência alimentar e produtiva do tambaqui e seus híbridos no estado do Tocantins, onde foram mapeados cenário com produtores aptos e demandantes de estratégias para agregação de valor comercial propostas neste projeto. Consequentemente, serão fomentadas ações/atividades de difusão de conhecimentos para o desenvolvimento de produtos, organização coletiva e empreendedorismo, incentivando a formação de redes colaborativas e arranjos produtivos locais com anuência de órgãos reguladores. A valorização do conhecimento tradicional associada à transferência de tecnologias apropriadas poderá alavancar índices de geração de trabalho e renda, contribuindo para o desenvolvimento territorial sustentável e a redução das desigualdades socioeconômicas.

(2) Segurança higiênico-sanitária

O ecossistema contemplará para o desenvolvimento dos produtos derivados de pescado, a implantação e difusão de boas práticas de manipulação e processamento com base em normativas vigentes e protocolos técnicos que assegurem a sua qualidade e inocuidade. Ao disponibilizar para os interessados um portfólio de produtos desenvolvidos a base de pescado (embutidos, hambúrgueres, cortes diferenciado, defumados, salgados e um composto orgânico a base do resíduo gerado com o processamento do pescado), todos terão sua validação quanto aos processos tecnológicos adaptados à realidade de pequena escala, com vistas à obtenção segura, padronização técnica e potencial de certificação futura aos requisitos do selo ARTE, se for o caso. Para atender às exigências de segurança higiênico-sanitária no processamento de pescado, será considerada a realização de análises para detecção de microrganismos previstos na legislação (RDC nº 331/2019 e Instrução Normativa nº 60/2019 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária) que estabelece os padrões microbiológicos para alimentos no Brasil.

(3) Relevância ambiental

O projeto deve incorporar o conceito de economia circular ao propor o aproveitamento integral do pescado e a valorização de resíduos gerados durante o beneficiamento. O processamento de pescado pode gerar entre 30% e 70% de resíduos, os quais, quando não aproveitados, representam significativo passivo ambiental. No entanto, esses subprodutos apresentam elevado potencial de valorização, podendo ser convertidos em biofertilizantes de alto rendimento e baixo custo. Essa abordagem permitiria reduzir significativamente o descarte inadequado, mitigar impactos ambientais, transformando resíduos em insumos de alto valor agrônômico para a própria comunidade agrícola. Serão investigadas e aplicadas tecnologias de baixo custo e viabilidade técnica para a transformação de subprodutos (vísceras, espinhas e escamas) em insumos de valor agregado (couro de peixe e biofertilizantes). Essas estratégias visam minimizar impactos ambientais, reduzir a carga de resíduos e promover o uso eficiente dos recursos naturais, alinhando-se às diretrizes de sustentabilidade e conservação dos ecossistemas aquáticos.

(4) Agregação de valor

O projeto buscará ampliar a competitividade dos produtores por meio do desenvolvimento de novos produtos derivados de pescado, com foco em qualidade sensorial, segurança microbiológica e valor nutricional. Serão conduzidos estudos técnicos e econômicos para viabilizar a inserção desses produtos em mercados locais e regionais, incluindo canais institucionais e circuitos curtos de comercialização. A diversificação da produção, associada à agregação de valor e à formalização das atividades, contribuirá para o aumento da renda e a estabilidade econômica dos beneficiários.

Quadro resumo das metas e ações propostas neste projeto com base nos quatro eixos de sustentação: inclusão socioprodutiva, segurança higiênico-sanitária, relevância ambiental e agregação de valor:

META	PRODUTO	AÇÃO/ATIVIDADE	CRONOGRAMA	IMPACTO ESPERADO
Meta 1: Capacitar mínimo de 50 beneficiários diretos, sendo pelo menos 50% mulheres	Produto 1: 50 pessoas capacitadas (direta ou indiretamente ligadas aos empreendimentos coletivos de beneficiamento de pescado)	Ação 1: Realização de três cursos para capacitação de público diretamente relacionado com o desenvolvimento de produtos de pescado: (1) Oficina de boas práticas para o processamento artesanal de pescado, (2) Curso teórico-prático de embutidos e defumados de peixes e (3) Curso de capacitação para o reaproveitamento integral e sustentável do pescado e minimização do uso hídrico no processamento;	Início: Mês 06 Fim: Mês 24	Possibilitar a formação de produtores e pescadores aptos a aplicar boas práticas de processamento de pescado, acompanhada da disponibilização de materiais técnicos, implantação de procedimentos padronizados nas unidades produtivas e melhoria das condições higiênico-sanitárias para uma prática viável e ambientalmente segura;
Meta 2: Apoiar cinco empreendimentos coletivos para o fortalecimento das boas práticas de manipulação, desenvolvimento de produtos derivados de pescado; gerenciamento de resíduos e uso eficiente dos recursos naturais;	Produto 2: 05 empreendimentos coletivos apoiados por meio de 03 publicações de orientações técnicas	Ação 2: Idealização e publicação de 01 manual de boas práticas em processamento de pescado, 01 manual com vídeo aula sobre protocolos de elaboração de produtos defumados de pescado com alto valor agregado e 01 manual de aproveitamento integral do pescado;	Início: Mês 06 Fim: Mês 24	Possibilitar a formação de produtores e pescadores aptos a aplicar boas práticas de processamento de pescado, acompanhada da disponibilização de materiais técnicos, implantação de procedimentos padronizados nas unidades produtivas e melhoria das condições higiênico-sanitárias para uma prática viável e ambientalmente segura;
Meta 3: Desenvolver quatro protocolos tecnológicos de processamento de pescado para pequenos e médios produtores ou pescadores artesanais e garantir que 100% dos produtos desenvolvidos e disponibilizados no portfólio atendam aos padrões microbiológicos legais vigentes;	Produto 3: 04 produtos tecnológicos, sendo 02 embutidos e 02 cortes defumados de pescado que atendam aos padrões microbiológicos legais vigentes;	Ação 3: Desenvolvimento tecnológico de produtos seguros e de alto valor agregado: (1) Protocolo de defumação artesanal de embutido de tambaqui enriquecido nutricionalmente; (2) Protocolo de defumação artesanal de embutido de pirarucu enriquecido nutricionalmente; (3) Protocolo de defumação artesanal da banda sem espinha de tambaqui; (4) Protocolo de defumação artesanal da ventrecha de pirarucu;	Início: Mês 01 Fim: Mês 24	Possibilitar a formação de produtores e pescadores aptos a aplicar boas práticas de processamento de pescado, acompanhada da disponibilização de materiais técnicos, implantação de procedimentos padronizados nas unidades produtivas e melhoria das condições higiênico-sanitárias para uma prática viável e ambientalmente segura;
Meta 4: Desenvolver dois protocolos tecnológicos de processamento de resíduos de pescado para pequenos e	Produto 4: 01 composto orgânico e 01 protocolo de preparo de couro de pirarucu conservado para curtimento;	Ação 4: Desenvolvimento tecnológico de 02 coprodutos de pescado: (1) Protocolo base para o curtimento artesanal de pele de pirarucu; (2) Compostagem termicamente processada de	Início: Mês 01 Fim: Mês 24	Possibilitar a formação de produtores e pescadores aptos a aplicar boas práticas de processamento de pescado, acompanhada da disponibilização de materiais

médios produtores ou pescadores artesanais para minimização de seu impacto ambiental;		resíduos de pescado para aplicação agrícola;		técnicos, implantação de procedimentos padronizados nas unidades produtivas e melhoria das condições higiênico-sanitárias para uma prática viável e ambientalmente segura;
Meta 5: Gestão financeira e monitoramento das atividades de pesquisa	Produto 5: Relatório de prestação de contas	Ação 5: Elaboração de dois relatórios sendo um parcial com 12 meses de projeto e outro final com todos os indicadores de alcance do projeto realizados ou justificados.	Início: Mês 01 Fim: Mês 24	Prestação de contas adequada por meio de eficiência na gestão financeira do projeto;

Referência consultada:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA PISCICULTURA. Anuário Peixe BR da Piscicultura 2025. São Paulo: Peixe BR, 2025. Disponível em: <https://www.peixebr.com.br/anuario-2025/>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 26 dez. 2019. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-331-de-23-de-dezembro-de-2019>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa – IN nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 26 dez. 2019. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-60-de-23-de-dezembro-de-2019>

BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. Brasil tem mais de 1 milhão de pescadores profissionais e 49% são mulheres. Brasília, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/mpa/pt-br/assuntos/noticias/brasil-tem-mais-de-1-milhao-de-pescadores-profissionais-e-49-sao-mulheres>

CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL. Panorama da aquicultura no Brasil. Brasília: CNA, 2022. Disponível em: <https://www.cnabrasil.org.br>

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. The state of world fisheries and aquaculture 2022 (SOFIA). Rome: FAO, 2022. Disponível em: <https://www.fao.org/3/cc0461en/cc0461en.pdf>

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Agropecuário 2017: resultados definitivos. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br>

5. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO PARA CELEBRAÇÃO DO TED:

A agregação de valor ao pescado consiste na aplicação de processos tecnológicos, sanitários e comerciais que transformam a matéria-prima in natura em produtos com maior qualidade, diversidade, vida útil e aceitação de mercado. Esse processo envolve etapas como beneficiamento, conservação, desenvolvimento de novos produtos, padronização, certificação sanitária e aproveitamento integral de subprodutos, resultando em maior valor econômico, redução de perdas e ampliação das oportunidades de comercialização para produtores e pescadores.

A cadeia produtiva do pescado no Brasil apresenta elevada relevância socioeconômica, com mais de 1 milhão de pescadores profissionais registrados, dos quais aproximadamente 49% são mulheres, segundo dados do MPA. Esse cenário evidencia não apenas a expressiva participação feminina, mas também a predominância da pesca artesanal e de sistemas produtivos de pequena escala, que concentram grande parte dos agentes econômicos do setor. No âmbito da aquicultura, dados da Peixe BR e da CNA indicam que mais de 70% dos

produtores são de pequeno e médio porte, distribuídos de forma capilar no território nacional. Esse contexto revela um público amplo e estratégico, frequentemente limitado pelo baixo nível de agregação de valor e pela dificuldade de acesso a mercados estruturados.

Adicionalmente, observa-se que as mulheres desempenham papel central especialmente nas etapas de beneficiamento e processamento do pescado, conforme evidenciado por dados da FAO, que apontam maior participação feminina nas fases pós-colheita da cadeia produtiva. Tal característica reforça o potencial de iniciativas que integrem inclusão socioprodutiva e inovação tecnológica, promovendo capacitação, autonomia econômica e fortalecimento de redes locais. Ao direcionar ações para o processamento do pescado, o projeto atua em um ponto estratégico da cadeia, capaz de gerar maior impacto social, especialmente entre mulheres e comunidades tradicionais.

Sob a perspectiva ambiental, o processamento de pescado pode gerar entre 30% e 70% de resíduos, configurando um importante passivo quando não adequadamente gerido. No entanto, esses subprodutos apresentam elevado potencial de reaproveitamento, podendo ser convertidos em insumos como biofertilizantes por meio de tecnologias de baixo custo, alinhadas aos princípios da economia circular. A adoção dessas soluções permite reduzir significativamente o descarte inadequado de resíduos, minimizar impactos ambientais e promover o uso eficiente dos recursos naturais, em consonância com diretrizes de sustentabilidade amplamente reconhecidas, inclusive por organismos internacionais como a FAO.

Adicionalmente, destaca-se que a ausência de infraestrutura adequada e de tecnologias acessíveis para beneficiamento e aproveitamento integral do pescado constitui um dos principais gargalos para o desenvolvimento do setor. Ao propor a estruturação de um ecossistema de inovação voltado à agregação de valor, segurança higiênico-sanitária e diversificação de produtos, o presente projeto apresenta elevado potencial de impacto econômico, social e ambiental. Sua implementação permitirá não apenas o aumento da renda dos beneficiários, mas também a ampliação do acesso a mercados formais, a redução de perdas produtivas e o fortalecimento de cadeias produtivas locais, configurando-se como uma iniciativa estratégica e alinhada às prioridades de desenvolvimento sustentável e inclusão produtiva no Brasil.

O projeto de estruturação de um ecossistema de inovação em beneficiamento e desenvolvimento de produtos e coprodutos de pescado, voltado à pequena escala produtiva, está alinhado de forma direta aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Organização das Nações Unidas, especialmente aqueles relacionados à erradicação da pobreza (ODS 1), fome zero e agricultura sustentável (ODS 2), trabalho decente e crescimento econômico (ODS 8) e redução das desigualdades (ODS 10). Ao promover a agregação de valor ao pescado e ampliar o acesso de pequenos produtores e comunidades pesqueiras a mercados mais exigentes, o projeto contribui para a geração de renda, inclusão produtiva e fortalecimento de cadeias locais, com impacto socioeconômico relevante.

Além disso, a iniciativa dialoga fortemente com os ODS 9 (indústria, inovação e infraestrutura), 12 (consumo e produção responsáveis), 14 (vida na água) e 17 (parcerias e meios de implementação), ao incentivar o desenvolvimento de soluções tecnológicas adaptadas à pequena escala, o aproveitamento integral dos recursos pesqueiros e a adoção de práticas mais sustentáveis. A proposta também estimula a articulação entre diferentes atores, como instituições de pesquisa, setor produtivo e políticas públicas, consolidando um modelo de inovação colaborativa que integra sustentabilidade ambiental, eficiência produtiva e competitividade de mercado.

Diante desse contexto, a Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia (SUDAM) apresenta-se como agente estratégico para o fomento desta iniciativa, uma vez que o projeto está diretamente alinhado à missão de promover o desenvolvimento sustentável, inclusivo e competitivo da Amazônia Legal. A estruturação deste ecossistema de inovação voltado ao aproveitamento integral do pescado, contribuirá para a dinamização de cadeias produtivas regionais, fortalecimento da economia local e valorização de recursos naturais de forma sustentável, pois o projeto atende às diretrizes de redução das desigualdades, incentivo à bioeconomia e promoção de soluções tecnológicas adaptadas à realidade amazônica.

6. SUBDESCENTRALIZAÇÃO

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

() Sim

(x) Não

7. 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.

8. 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 seguintes custos indiretos, até o limite de 20% do valor global pactuado:

. O projeto será executado via Fundação de Apoio a Pesquisa e ao Desenvolvimento - FAPED (CNPJ 00.849.774/0001-91). Será utilizado para custos indiretos com despesas operacionais e administrativas o montante de 12,85% do valor do projeto.

9. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

METAS	DESCRIÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total	Início	Fim
META 1	Capacitar mínimo de 50 beneficiários diretos, sendo pelo	un	12	3.900,00	46.800,00	Mês 06	Mês 24

	menos 50% mulheres						
PRODUTO	50 pessoas capacitadas (direta ou indiretamente ligadas aos empreendimentos coletivos de beneficiamento de pescado)						
META 2	Apoiar cinco empreendimentos coletivos para o fortalecimento das boas práticas de manipulação, desenvolvimento de produtos derivados de pescado; gerenciamento de resíduos e uso eficiente dos recursos naturais;	un	01	57.000,00	57.000,00	Mês 06	Mês 24
PRODUTO	05 empreendimentos coletivos apoiados por meio de 03 publicações de orientações técnicas (manual técnico e video-aula);						
META 3	Desenvolver quatro protocolos tecnológicos de processamento de pescado para pequenos e médios produtores ou pescadores artesanais e garantir que 100% dos produtos desenvolvidos e disponibilizados no portfólio atendam aos padrões microbiológicos legais vigentes;	un	01	460.000,00	460.000,00	Mês 01	Mês 24
PRODUTO	04 produtos tecnológicos, sendo 02 Embutidos e 02						

	cortes defumados de pescado que atendam aos padrões microbiológicos legais vigentes						
META 4	Desenvolver dois protocolos tecnológicos de processamento de resíduos de pescado para pequenos e médios produtores ou pescadores artesanais para minimização de seu impacto ambiental;	un	01	156.930,50	156.930,50	Mês 01	Mês 24
PRODUTO	01 composto orgânico e 01 protocolo de preparo de couro de pirarucu conservado para curtimento						
META 5	Gestão financeira e monitoramento das atividades de pesquisa	Serviço	01	106.269,50	106.269,50	Mês 01	Mês 24
PRODUTO	Relatório de prestação de contas						

10. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

MÊS/ANO	VALOR
06/2026	R\$ 827.000,00

11. PLANO DE APLICAÇÃO CONSOLIDADO - PAD

CÓDIGO DA NATUREZA DA DESPESA	CUSTO INDIRETO	VALOR PREVISTO
335039 - Serviços de terceiro	Não	R\$ 57.000,00
445052 - Investimento (Equipamentos)	Não	R\$ 460.000,00
335030 - MATERIAL DE CONSUMO	Não	R\$ 156.930,50
335041 - Contribuições (Despesas Operacionais e Administrativas a serem	Sim	R\$ 106.269,50

cobertas pela Fundação de Apoio)		
335018 - Bolsistas (CNPq, DTI, nível B)	Não	R\$ 46.800,00
12. PROPOSIÇÃO		
<p>Local e data</p> <p style="text-align: center;"><i>(assinado eletronicamente)</i></p> <p style="text-align: center;">ROBERTO MANOLIO VALLADÃO FLORES Chefe Geral da Embrapa Pesca e Aquicultura</p> <p style="text-align: center;"><i>(assinado eletronicamente)</i></p> <p style="text-align: center;">LUCIANO DO CARMO ROCHA Chefe Adjunto de Administração da Embrapa Pesca e Aquicultura</p>		
13. APROVAÇÃO		
<p>Local e data</p> <p style="text-align: center;"><i>(assinado eletronicamente)</i></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Aharon Alcolumbre Diretor de Promoção do Desenvolvimento Sustentável - DPROS SUDAM</p>		



Documento assinado eletronicamente por **Luciano do Carmo Rocha, Chefe-Adjunto**, em 06/05/2026, às 15:47, conforme art. 6º, parágrafo 1º do Decreto 8.539, de 8 de outubro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Roberto Manolio Valladão Flores, Chefe-Geral**, em 06/05/2026, às 16:04, conforme art. 6º, parágrafo 1º do Decreto 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.sede.embrapa.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **13512864** e o código CRC **90900DEB**.