



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO PRODUTOR DE DERIVADOS DE LEITE

Belo Horizonte

26 de agosto de 2013

Sumário

1 – IDENTIFICAÇÃO.....	3
2. DADOS GERAIS DO CURSO	3
3. JUSTIFICATIVA	4
4. OBJETIVOS DO CURSO	4
5. PÚBLICO-ALVO	4
6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO.....	5
7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO.....	6
8. DIFERENCIAIS DO CURSO	6
9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO	6
10. MATRIZ CURRICULAR.....	6
11. EMENTÁRIO	7
12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS	11
13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	12
14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO	13
15. INFRAESTRUTURA	13
16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE.....	13
17. CERTIFICAÇÃO.....	14
18. BIBLIOGRAFIA	14

**PROJETO PEDAGÓGICO
PRODUTOR DE DERIVADOS DE LEITE**

1 – IDENTIFICAÇÃO

Dados da Instituição: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
CNPJ	10.626.896.0001/72		
Razão Social	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais		
Endereço: Av. Professor Mário Werneck, 2590			
Bairro: Buritis	Cidade: Belo Horizonte	Estado: Minas Gerais	CEP: 30575-180
Telefone: (31) 2513-5222	Fax: -	Site da Instituição: www.ifmg.edu.br	

Nome do Reitor: Caio Mário Bueno Silva			
Campus ou unidade de ensino que dirige: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais			
Identidade: M1132560 - SSPMG	Matrícula SIAPE: 0272524		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritis	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular: -----	Telefone comercial (31) 2513- 5103	Endereço eletrônico (e-mail) gabinete@ifmg.edu.br	

Proponente: Cláudio Aguiar Vita			
Campus ou unidade de ensino onde está lotado Reitoria		Cargo/Função Coordenador Geral do Pronatec	
Matrícula SIAPE 1185537	CPF 564.558.796-00		
Endereço: Avenida Professor Mário Werneck, nº 2590			
Cidade: Belo Horizonte	Bairro: Buritis	Estado: MG	CEP: 30575-180
Telefone celular (31) 9928-1550	Telefone comercial (31) 2513-5170	Endereço eletrônico (e-mail) claudio@ifmg.edu.br	

2. DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso: Curso de formação inicial e continuada em PRODUTOR DE DERIVADOS DE LEITE
Eixo tecnológico: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
Carga horária: 280 horas
Escolaridade mínima: Ensino Fundamental II Incompleto
Classificação: (X) Formação inicial (X) Formação continuada
Número de vagas por turma: 20 a 40 (de acordo com a demanda)

Frequência da oferta do curso: de acordo com a demanda

Periodicidade das aulas: de acordo com o demandante

Modalidade da oferta : Presencial

Turno: de acordo com o demandante

3. JUSTIFICATIVA

O IFMG é uma instituição pública federal que tem como objetivo oferecer educação pública, gratuita e de qualidade, buscando o desenvolvimento social, tecnológico e econômico do país e da região.

Visando atender a demanda local e regional é que propomos o curso Produtor de Derivados de Leite.

4. OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo Geral:

O Curso de Produtor de Derivados do Leite tem como objetivo geral proporcionar a atuação dos egressos como profissionais cidadãos, com sólida formação técnica, comprometidos com o desenvolvimento do setor lácteo e com os problemas sociais e ambientais da região, habilitados a desempenharem atividades na área de processamento de leite para oferecer produtos de qualidade à sociedade, além de priorizar a elevação da escolaridade.

Objetivos Específicos:

Os objetivos específicos do curso compreendem:

- Desenvolver a educação profissional integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia;
- Oferecer aos alunos oportunidades para construção de competências profissionais, na perspectiva do mundo da produção e do trabalho, bem como do sistema educativo;
- Proporcionar a habilitação profissional em curto prazo, observando-se as exigências e expectativas da comunidade regional;
- Possibilitar a compreensão do processo produtivo, especificamente dos diferentes elos da cadeia do leite e a inserção do profissional na área;
- Prover a formação básica sólida que permita desenvolver no profissional a facilidade do exercício do aprendizado autônomo, propiciando uma permanente busca de atualização e aprimoramento profissional;
- Requalificar profissionais que já atuam no setor lácteo, direta ou indiretamente, visando à melhoria da qualidade dos produtos lácteos;
- Enfatizar, paralelamente à formação profissional específica, o desenvolvimento de todos os saberes e valores necessários ao profissional-cidadão, tais como o domínio da linguagem, o raciocínio lógico, relações interpessoais, responsabilidade, solidariedade e ética, entre outros.

5. PÚBLICO-ALVO

O curso de Produtor de Derivados de Leite, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham o Ensino Fundamental II Incompleto.

Respeitada a escolaridade mínima, o curso atenderá prioritariamente:

I - estudantes do ensino médio da rede pública, inclusive da educação de jovens e adultos;

II - trabalhadores, inclusive agricultores familiares, silvicultores, aquicultores, extrativistas e pescadores;

III - beneficiários titulares e dependentes dos programas federais de transferência de renda entre outros que atenderem a critérios especificados no âmbito do Plano Brasil sem Miséria;

IV - pessoas com deficiência;

V - povos indígenas, comunidades quilombolas e outras comunidades tradicionais;

VI - adolescentes e jovens em cumprimento de medidas socioeducativas;

VII - públicos prioritários dos programas do governo federal que se associem à Bolsa-Formação; e

VIII - estudantes que tenham cursado o ensino médio completo em escola da rede pública ou em instituições privadas na condição de bolsista integral.

Observações:

1ª) Consideram-se trabalhadores os empregados, trabalhadores domésticos, trabalhadores não remunerados, trabalhadores por conta-própria, trabalhadores na construção para o próprio uso ou para o próprio consumo, de acordo com classificação do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), independentemente de exercerem ou não ocupação remunerada, ou de estarem ou não ocupados.

2ª) Os beneficiários (público-alvo) citados acima caracterizam-se como prioritários, mas não exclusivos, podendo as vagas que permanecerem disponíveis serem ocupadas por outros públicos.

3ª) As pessoas com deficiência terão direito a atendimento preferencial em relação as demais.

6. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso do curso de Produtor de Derivados de Leite deverá demonstrar um perfil que possibilite:

- receptionar e armazenar de forma adequada o leite e as demais matérias-primas para utilização na produção de derivados de leite;
- coletar amostras de leite para análise laboratorial, realizar análises rotineiras do leite, manusear instrumentos de laboratório e interpretar os resultados;
- controlar o processo de elaboração dos derivados de leite segundo procedimentos técnicos e princípios de qualidade, segurança, higiene e preservação ambiental dispostos na legislação vigente.

Além das habilidades específicas da qualificação profissional, estes estudantes devem estar aptos a:

- adotar atitudes éticas no trabalho e no convívio social, compreendendo os processos de socialização humana em âmbito coletivo e percebendo-se como agente social que intervém na realidade;
- saber trabalhar em equipe;

- possuir iniciativa, criatividade e responsabilidade.

7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

O profissional poderá atuar em laticínios, entreposto de recepção de leite, em laboratório de análise de qualidade de leite e até mesmo em pequenas fabriquetas familiares.

8. DIFERENCIAIS DO CURSO

Um diferencial do curso é a proposta didático-metodológica que é centrada na participação de quem aprende, valorizando-se suas experiências e expectativas para o mundo do trabalho, procurando focar o indivíduo como pessoa, observando-se todas as áreas da aprendizagem e individualizando o processo ao máximo, para que todos possam participar.

9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO

O curso FIC de Produtor de Derivados de Leite, na modalidade presencial, é destinado a estudantes e/ou trabalhadores que tenham escolaridade mínima, Ensino Fundamental II Incompleto.

O acesso ao curso será acertado em comum acordo com os demandantes.

10. MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do curso FIC em Produtor de Derivados de Leite, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 280 horas.

A hora aula do curso é definida como tendo 60 minutos de duração.

Vale salientar que os componentes curriculares que compõem a matriz estão articulados, fundamentados numa perspectiva interdisciplinar e orientados pelo perfil profissional de conclusão, ensejando uma formação técnico-humanística.

O quadro abaixo descreve a matriz curricular do curso e a seguir é apresentado as ementas.

Ord.	Componentes Curriculares	Carga Horária Total (hora relógio)
1.	Comunicação e Leitura	10 h
2.	Abordagem Filosófica da Ética e do Direito do Trabalho	20 h
3.	Abordagem Sociológica dos Processos e Organização Social do Trabalho.	20 h
4.	Saúde e Segurança do Trabalho	20 h
5.	Matemática Aplicada	24 h
6.	Associativismo e Cooperativismo	18 h

7.	Histórico e Características da produção de Leite e Derivados	12 h
8.	Higiene e Qualidade	18 h
9.	Preparação de Derivados de Leite	118 h
10.	Projeto Integrador	20 h
CARGA HORÁRIA TOTAL		280 h

11. EMENTÁRIO

Disciplina: Comunicação e Leitura	Carga horária: 10 h
<p>Ementa: A gramática como recurso para a compreensão, produção de texto e comunicação; Produção de textos técnicos; Estudo e análise de textos; Elementos de coerência e coesão textual; Linguagem oral e escrita em contextos formais de uso; Preenchimento de formulários e cadastro.</p>	
<p>Bibliografia: DE NICOLA, J. Práticas de linguagem: leitura & produção de textos. São Paulo, SP: Scipione, 2000. v.1. 144 p. , il. INFANTE, U. Curso de Gramática Aplicada aos Textos. 7ª Edição. São Paulo: Scipione, 2005. KOCH, I. V. Ler e Escrever - Estratégias de Produção textual. São Paulo: Contexto, 2009. NICOLA, J. de; INFANTE, Ulisses. Gramática essencial. 10. ed. São Paulo, SP: Scipione, 1997. 351 p. PINTO, E. P. O português popular escrito. São Paulo, SP: Contexto, 1990. 93 p. REIS, B. A. C. Redação Técnica e Comercial. São Paulo: Rideel, 2006. 128p. SACCONI, L. A. Não erre mais!. 13. São Paulo, SP: Atual, 1990. 421 p. VAL, M. G. C. Redação e textualidade. São Paulo: Martins Fontes, 1994. 133 p. (Texto e linguagem).</p>	

Disciplina: Abordagem Filosófica da Ética e do Direito do Trabalho	Carga horária: 20 h
<p>Ementa: A centralidade do trabalho na produção e reprodução da vida. O trabalho a partir dos sujeitos sociais. A integração, trabalho, vida, conhecimento e sociedade. Ética, trabalho e cidadania. O exercício da profissão e o senso crítico. Princípios do direito do trabalho, do direito individual e do coletivo. Acordos e instrumentos internacionais e nacionais do direito do trabalho. Contrato e relação individual e coletiva de trabalho e relação de emprego. Orientação profissional acerca da qualificação do curso, seus status no mundo do trabalho, possibilidades de carreira e atuação, formação continuada. Considerações sociais da profissão: dúvidas e preconceitos.</p>	
<p>Bibliografia: FORTES, Paulo Antônio de Carvalho. Ética e saúde. EPU, 1998. SOUZA, Herbert; RODRIGUES, Carla. Ética e cidadania. São Paulo: Moderna, 2002. 72 p. (Coleção Polêmica)</p>	

SROUR, Robert Henry. **Ética Empresarial - o Círculo virtuoso dos negócios**. 3ª Edição. Rio de Janeiro: Campus/Elsevier, 2009.

VASQUES, Adolfo Sanchez . **Ética**. 30ª Edição. Civilização Brasileira.2008.

SILVA FILHO, Cândido Ferreira da, CALIL, José Francisco, BENEDICTO, Gideon Carvalho de. **Ética, responsabilidade social e governança corporativa**. 1ª Edição. Campinas: Alínea, 2008.

Disciplina: Abordagem Sociológica dos Processos e Organização Social do Trabalho.

Carga horária: 20 h

Ementa: Estado e Trabalho no Brasil. A divisão social do trabalho. A relação educação e trabalho no Brasil na perspectiva de classe, gênero e etnicorracional. O modo e o processo de produção no sistema capitalista, as diversas formas de produção e o papel do trabalhador neste contexto. Organização social do trabalho e tecnologias sociais na sociedade industrial. Origem, conceito e perspectivas da economia solidária. A valorização do ser humano. O cooperativismo, o associativismo e a autogestão. O sindicalismo e as lutas dos trabalhadores.

Bibliografia:

ALMEIDA, Marilis Lemos de; OLIVEIRA, Sidinei Rocha de, **Sociologia e Administração - Relações sociais nas organizações**. 1ª Edição. São Paulo: Campus/Elsever, 2010. P. 32-42

BOM SUCESSO, Edina de Paula. **Trabalho e qualidade de vida**. Rio de Janeiro, RJ: Qualytimark, 1998. 183 p. ISBN 8573031344.

COVRE, Maria de Lourdes M. **O que é cidadania**. São Paulo, Brasiliense, 2007.

MINICUCCI, Agostinho. **Relações humanas: psicologia das relações interpessoais**. 6 ed. São Paulo, SP: Atlas, 2001. 240 p. ISBN 8522429847

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento interpessoal: leituras e exercícios de treinamento em grupo**. 15. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2005. xvi, 217 p. ISBN 85-216-0419-X (broch.)

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo**. 19. ed. rev. e ampl.. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010. 393 p. : il. ; 21 cm. ISBN 9788503009737.

SOUZA, Eloisio Moulin de ; GARCIA, Agnaldo. Amigos, amigos: negócios à parte?. **RAUSP - Revista de administração**, São Paulo, SP: Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade da USP, v.43, n.03, p. 238-249, jul./ago./set. 2008.

Disciplina: Saúde e Segurança do Trabalho

Carga horária: 20 h

Ementa: Proporcionar uma visão global do mundo do trabalho, em ênfase nos aspectos que dizem respeito à saúde do ambiente de trabalho, a preservação do meio ambiente e a legislação. A análise dos riscos das atividades laborais e suas consequências para a saúde do trabalhador. Estudos dos conceitos, causas e efeitos dos acidentes de trabalho. Os riscos no local de trabalho e a importância da informação e conscientização na prevenção de acidentes, doenças ocupacionais e danos ao meio ambiente.

Bibliografia:

PEPLOW, Luiz Amilton. **Segurança do trabalho**. Curitiba: Base Editorial, 2010.

BARROS, B. F. de; Guimarães, E. C. de A.; Borelli, R.; Gedra, R. L.; Pinheiro, S. R. **NR-10 - guia prático de análise e aplicação**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2008.

HOEPPNER, Marcos Garcia. **Normas regulamentadoras relativas à segurança e medicina do trabalho**. 4. ed. São Paulo: Ícone Editora, 2010.

FALZON, Pierre. **Ergonomia**. 1. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

RODRIGUES, Flávio Riveiro. **Treinamento em saúde e segurança do trabalho**. 1. ed. São Paulo: LTR Editora, 2009.

GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de segurança e saúde no trabalho**. 3ª ed. São Paulo: LTR Editora, 2006.

Disciplina: Matemática Aplicada

Carga horária: 24 h

Ementa: Números decimais e fracionários. Conhecimentos das funções matemáticas. Regra de três, direta e inversa e composta. Cálculo de médias, porcentagem, razão e proporção. Exercícios com exemplos práticos aplicados a área.

Bibliografia:

BONGIOVANNI, V.; LEITE, O. R. V.; LAUREANO, J. L. T. **Matemática e vida:** números, medidas, geometria: 6ª série. 5 ed. São Paulo, SP: Ática, 1994. v. 6. 247 p.

GIOVANNI, J. R.; CASTRUCCI, B. **A conquista da matemática:** teoria aplicação: 6ª série. São Paulo, SP: FTD, 1985. 176 p.

GONÇAVES, M. H. B.; KRITZ, S. **Matemática básica:** 2 números naturais. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2000. 120 p.

LOPES, Luiz Fernando; CALLIARI, Luiz Roberto. **Matemática aplicada na educação profissional**. 1.ed.Curitiba: Base Editorial, 2010.

GIOVANNI, José Ruy; BONJORNO, José Roberto; RUY, Giovanni Jr. José. **Matemática fundamental:** uma nova abordagem. São Paulo: FTD, 2002.

Disciplina: Associativismo de Cooperativismo

Carga horária: 18 h

Ementa: Origens do Cooperativismo e do Associativismo. Conceitos e Definições. O Cooperativismo no Brasil. Formas de Cooperativismo. Diferenças entre cooperativismo e associativismo. A formação das sociedades cooperativas. Deveres e responsabilidades dos associados.

Bibliografia:

BULGARELLI, W. **Regime jurídico das sociedades cooperativas**. São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1965.

LEI 5.764, de 16 de dezembro de 1971 – Presidência da República/Casa Civil/Sufchefia para Assuntos Jurídicos: Define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências.

BITENCOURT, G. A. **Cooperativas de créditos solidários**. 2. Ed. Coleção estudos NEAD. Min.

Do Desenvolvimento Agrário. Brasília – DF, 2001.

ANCELES, P. E. S. **Manual de tributos na atividade rural**. 2. Ed. São Paulo: Atlas, 2006.

LOUREIRO, M. R. **Cooperativas agrícolas e capitalismo no Brasil**. São Paulo: Cortez Editora, 1981.

PINHO, D. **Gênero e desenvolvimento em cooperativas**. Brasília: SESCOOP, 2002.

RICCIARDI, L. **Cooperativismo**. Uma solução para os problemas atuais. Vitória: OCEES, 1990.

Disciplina: Histórico e Características da Produção de Leite e Derivados

Carga horária: 12 h

Ementa: Síntese do leite. Características e propriedades do leite. Componentes do leite e sua importância na produção de derivados lácteos.

Bibliografia:

CHAPAVAL, Lea; PIEKARSKI, Paulo R. B. **Leite de qualidade**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2000.

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do Leite**. 10^o ed., São Paulo: Nobel, 1980. 320p.

LUQUET, F. M. **O leite. Do úbere à fábrica de laticínios**. v.1, Portugal: Publicações Europa-América Ltda, 1985, 447p.

VARNAY y SUTHERLAND. **Leite e produtos lácteos**. Ed. Acribia. 1995.

Disciplina: Higiene e Qualidade

Carga horária: 18 h

Ementa: Perigos Físicos, Químicos e Biológicos. Limpeza e Higiene. Qualidade da água. Doenças veiculadas por alimentos. Manipulação segura de alimentos. Principais métodos de conservação de alimentos através do frio e calor. Controle de pragas. Legislação pertinente.

Bibliografia:

ANDRADE, N. J. A.; MACEDO, J. A. B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1996.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos**. 2. ed., São Paulo: Livraria Varela. 1995.

CONTRERAS, C. A., et. al. **Higiene e sanitização nas indústrias de alimentos**. São Paulo: Varela, 2002. TRIGO, V. C. **Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Varela, 1999.

Disciplina: Preparação de Derivados de Leite

Carga horária: 118 h

Ementa: Fatores que afetam o rendimento e a composição do leite. Obtenção higiênica do leite. Constituintes do leite. Princípios e métodos aplicados ao processamento do leite de consumo e produção de derivados. Aproveitamento do soro. Controle de qualidade (análises físico-químicas). Legislação pertinente.

Bibliografia:

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do Leite – produção, industrialização e análise**. 15. ed. São

Paulo: Varela, 1996.

BEHMER, M. L. A. **Tecnologia do Leite**. 10. ed., São Paulo: Nobel, 1980. 320p.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do queijo**. São Paulo: Globo, 1990. 297p.

FURTADO, M. M. **A arte e a ciência do Queijo**. 2. ed. São Paulo: Globo, 1990. 295p.

OLIVEIRA, S. C. **Queijo: Fundamentos tecnológicos**. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 1986. 146p.

SÁ, F. V. **O leite e seus produtos**. 4. ed. Lisboa: Livraria Clássica, 1978. 385p.

TRONCO, V. M. **Aproveitamento do Leite – Elaboração de seus derivados na propriedade rural**. Guaíba: Editora Agropecuária, 1996.

TRONCO, V. M. **Aproveitamento do leite e elaboração de seus derivados**. Agropecuária, 1996.

Disciplina: Projeto Integrador

Carga horária: 20 h

Ementa: O projeto integrador visa orientar o educando para a elaboração de um projeto que contemple os conhecimentos adquiridos nos componentes curriculares dos módulos, exercitando a interdisciplinaridade, e, procurando sempre a orientação e apoio técnico dos educadores.

Bibliografia:

BASTOS, Cleverson; KELLER, Vicente. **Aprendendo a aprender - Introdução à Metodologia Científica**. 6. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1995.

HUHNE, Leda (Org.). **Metodologia Científica – caderno de textos e técnicas**. Rio de Janeiro: Agir, 1997.

12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS

Como metodologia de ensino entende-se o conjunto de ações docentes pelas quais se organizam e desenvolvem as atividades didático-pedagógicas, com vistas a promover o desenvolvimento dos conhecimentos, habilidades e atitudes relacionadas a determinadas bases tecnológicas, científicas e instrumentais.

Tendo-se como foco principal a aprendizagem dos discentes, serão adotados tantos quantos instrumentos e técnicas forem necessários. Neste contexto, encontra-se abaixo uma síntese do conjunto de princípios pedagógicos que podem ser adotados no decorrer do curso:

- Envolver os alunos na avaliação de seu processo educativo visando uma tomada de consciência sobre o que sabem e o que precisam e/ou desejam aprender;
- Propor, negociar, planejar e desenvolver projetos envolvendo os alunos e a equipe docente, visando não apenas simular o ambiente profissional, mas também desenvolver habilidades para trabalho em equipe, onde os resultados dependem do comprometimento e dedicação de todos e os erros são transformados em oportunidades ricas de aprendizagem;
- Contextualizar os conhecimentos, valorizando as experiências dos alunos e seus conhecimentos prévios, sem perder de vista a (re)construção dos saberes;
- Problematicar o conhecimento, sem esquecer de considerar os diferentes ritmos de

aprendizagens e a subjetividade do aluno, incentivando-o a pesquisar em diferentes fontes;

- Respeitar a cultura específica dos discentes, referente a seu pertencimento social, étnico-racial, de gênero, etário, religioso e de origem (urbano ou rural);
- Adotar diferentes estratégias didático-metodológicas (seminários, debates, atividades em grupo, atividades individuais, projetos de trabalho, grupos de estudos, estudos dirigidos, atividades práticas e outras) como atividades avaliativas;
- Adotar atitude interdisciplinar e transdisciplinar nas práticas educativas, isto é, assumir que qualquer aprendizado, assim como qualquer atividade, envolve a mobilização de competências e habilidades referidas a mais de uma disciplina, exigindo, assim, trabalho integrado dos professores, uma vez que cada um é responsável pela formação integral do aluno;
- Utilizar recursos tecnológicos adequados ao público envolvido para subsidiar as atividades pedagógicas;
- Adotar técnicas flexíveis de planejamento, prevendo mudanças e rearranjos futuros, em função da melhoria no processo de aprendizagem.

Nota-se uma variedade de técnicas, instrumentos e métodos de ensino a nossa disposição. Esse ecletismo é resultado das diversas teorias pedagógicas adotadas ao longo dos tempos. Diante dessa diversidade, os docentes deverão privilegiar metodologias de ensino que reconheçam o professor como mediador do processo de ensino.

Salienta-se a necessidade dos docentes estarem permanentemente atentos ao comportamento; concentração; atenção; participação e expressões faciais dos alunos, uma vez que estes são excelentes parâmetros do processo educacional.

13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem ultrapassa a perspectiva da mera aplicação de provas e testes para assumir uma prática diagnóstica e processual com ênfase nos aspectos qualitativos. Para tanto, a avaliação deve se centrar tanto no processo como no produto.

Quando realizada durante o processo ela tem por objetivo informar ao professor e ao aluno os avanços, as dificuldades e possibilitar a ambos a reflexão sobre a eficiência do processo educativo, possibilitando os ajustes necessários para o alcance dos melhores resultados. Durante o processo educativo é conveniente que o professor esteja atento à participação efetiva do aluno através da observação da assiduidade, pontualidade, envolvimento nos trabalhos e discussões.

No produto, várias formas de avaliação poderão se somar, tais como trabalhos individuais e/ou em grupo; testes escritos e/ou orais; demonstração de técnicas em laboratório; dramatização; apresentação de trabalhos; portfólios; seminários; resenhas; autoavaliação, entre outros. Todos estes instrumentos são bons indicadores da aquisição de conhecimentos e do desenvolvimento de habilidades e competências. Ressalta-se a importância de se expor e discutir os mesmos com os alunos no início de cada módulo.

No desenvolvimento deste curso, a avaliação do desempenho escolar será feita por componente curricular (podendo integrar mais de um componente), considerando aspectos de assiduidade e aproveitamento.

A assiduidade diz respeito à frequência diária às aulas teóricas, práticas e aos trabalhos escolares. A mesma será registrada diariamente pelo professor, no Diário de Classe, por meio de chamada ou

lista de presença.

O aproveitamento escolar será avaliado através de acompanhamento contínuo e processual do estudante, com vista aos resultados alcançados por ele nas atividades avaliativas.

A avaliação docente será feita, pelos alunos, por meio do preenchimento de formulário próprio ao final de cada módulo e autoavaliação.

14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO

O aluno será considerado apto a qualificação e certificação desde que tenha aproveitamento mínimo de 60% (sessenta por cento) e frequência maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento).

15. INFRAESTRUTURA

As instalações disponíveis para o curso deverão conter: sala de aula com carteiras individuais para cada aluno, biblioteca, data show e banheiro masculino e feminino.

A biblioteca deverá estar equipada com o acervo bibliográfico necessário para a formação integral e específica do aluno e contemplando materiais necessários para a prática dos componentes curriculares.

Material necessário para o curso será disponibilizado aos alunos, tais como matéria prima, insumos, reagentes etc. O maquinário específico para a produção de derivados de leite também será disponibilizado nas aulas.

16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE

O IFMG, por meio do Programa de Assistência Estudantil, irá conceder gratuitamente aos alunos: uniforme, material escolar, seguro escolar, auxílio financeiro para transporte e lanche, com a finalidade de melhorar o desempenho acadêmico e minimizar a evasão.

Visando ainda garantir a permanência e o êxito escolar, aos alunos que apresentarem dificuldade de aprendizagem será disponibilizado, pelos professores, apoio pedagógico.

Incentivar-se-á a montagem de grupos de estudos a fim de minimizar as dificuldades individuais encontradas no decorrer do processo de aprendizagem.

Caberá ao professor de cada componente curricular informar, ao serviço pedagógico, a relação de alunos infrequentes. Esses dados contribuirão para que essa equipe trace estratégias preventivas e de reintegração dos ausentes.

Vale ressaltar que durante todo o curso, os alunos serão motivados a prosseguir seus estudos por meio dos demais cursos ofertados pelo IFMG.

17. CERTIFICAÇÃO

Após conclusão do curso o estudante receberá o certificado de Qualificação Profissional em Produtor de Derivados de Leite do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, Carga Horária: 280 horas.

18. BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia Pronatec de Cursos Fic**. Brasília, DF, 2012. Disponível em: <http://pronatec.mec.gov.br/fic/>

_____. Congresso Nacional. Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, **Diário Oficial da União**. Brasília, DF. Seção 01. Número 253, 30 de dezembro de 2008.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro. Inovações e Projeto Político-Pedagógico: uma relação regulatória ou emancipatória? **Caderno Cedes**, Campinas, v. 23, n. 61, p. 267-281, dezembro de 2003.