



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 QUEIJO

Belo Horizonte

26 de agosto de 2013

Sumário

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

**PROJETO PEDAGÓGICO
PRODUTOR DE QUEIJO**

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 DO CURSO

<p>Nome do curso: Curso de formação inicial e continuada em PRODUTOR DE QUEIJO</p> <p>Eixo tecnológico: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA</p> <p>Carga horária: 200 horas</p> <p>Escolaridade mínima: Ensino Fundamental II Incompleto</p> <p>Classificação: (X) Formação inicial (X) Formação continuada</p> <p>Número de vagas por turma: 20 a 40 (de acordo com a demanda)</p> <p>Frequência da oferta do curso: de acordo com a demanda</p> <p>Periodicidade das aulas: de acordo com o demandante</p> <p>Modalidade da oferta : Presencial</p>

Turno: de acordo com o demandante

2 – 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 de Produtor de Queijo.

4. OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo Geral:

Qualificar estudantes, trabalhadores diversos e produtores rurais para produzir queijos com qualidade e segurança alimentar.

Objetivos Específicos:

- Executar as etapas da produção de queijos, cuidando da higienização do local de trabalho;
- Qualificar estudantes, trabalhadores diversos e produtores rurais na fabricação de queijos visando melhorias nas condições de vida;
- Capacita os alunos para atuarem na comercialização de produtos com qualidade e segurança alimentar;
- Estimular o empreendedorismo na área de produção de queijos, com possibilidade de geração de renda e emprego no mercado formal e/ou informal.

5. PÚBLICO-ALVO

O curso de Produtor de Queijo, 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 profissional egresso do curso de formação inicial em Produção de Queijo deve ser capaz de produzir queijos com qualidade e segurança alimentar, atuando no mercado formal e informal, apresentando capacidade empreendedora. Além disto, deverá executar operação de higienização e organização de materiais, equipamentos e ambientes em plantas de processamento de laticínios e queijarias.

7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

- Indústria de laticínios e pequenas fábricas de queijo;
- Mercado de trabalho informal (feiras–livres);
- Produção de queijos artesanais em instalações certificadas.

8. DIFERENCIAIS DO CURSO

Este curso de Formação Inicial e Continuada em PRODUTOR DE QUEIJO, na modalidade presencial, aspira a “uma formação que permita a mudança de perspectiva de vida por parte do aluno; a compreensão das relações que se estabelecem no mundo do qual ele faz parte; a ampliação de sua leitura de mundo e a participação efetiva nos processos sociais.” (Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos, Formação Inicial e Continuada / Ensino Fundamental, Documento Base – Brasil, 2007).

Dessa forma, busca-se desenvolver uma qualificação social e profissional que tem como referência a formação humana, valorizando o modo de vida do campo e as relações sociais, políticas e culturais da comunidade, bem como experiências e expectativas para o mundo do trabalho.

Com este profissional, busca-se a inclusão e/ou permanência do(a) trabalhador(a) no contexto escolar, promovendo sua autonomia intelectual a fim de desenvolver sua capacidade empreendedora, qualificando-o para detectar e/ou criar oportunidades de trabalho e geração de renda.

Este curso deverá criar, no aluno, a concepção do profissional que tem clareza de que é importante a disposição para aprender no decorrer da vida profissional, superando a visão dicotomizada teoria/prática e valorizando a educação continuada como instrumento de

empregabilidade e mobilidade social e econômica.

9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO

O curso FIC em Produtor de Queijo, 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 Queijo, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares, com uma carga horária total de 200 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.	Organização Social e Noções de Matemática Financeira	10h
2.	Noções Microbiologia	20h
3.	Segurança dos Alimentos	20h
4.	Conservação de Alimentos	20h
5.	Tecnologia de Produção de Queijos	40h
6.	Práticas de Produção de Queijos	90h
CARGA HORÁRIA TOTAL		200h

10. EMENTÁRIO

Disciplina: Organização Social e Noções de Matemática Financeira	Carga Horária: 10h
Ementa: Despertar a necessidade de trabalho em equipe em comunidades que possuem potencial para desenvolvimento agroindustrial; capacitar produtores a utilizar meios modernos de produção e de controle de produção, que sejam rentáveis e possam assegurar um nível razoável de lucro e/ou emprego.	
Bibliografia: <ol style="list-style-type: none">1. ANDRADE, J. S. Introdução em administração rural. Lavras: Gráfica Universitária. s. d.2. BIALOSHORSKI, S.; NEVES, E. M. Planejamento e controle da produção. Um sistema simplificado para pequenas e médias empresas rurais. Campinas: CATI-SAA, 1994.3. MAIA, I. Cooperativa e prática democrática. São Paulo: Cortez, 1985.4. PINARE, A. G. V.; FUENTES, C. O. W. Pequenos agricultores II. Métodos de avaliação econômica e financeira. Petrolina: EMBRAPA-CPAT-AS. 1984.5. SOUZA, R. de, et. al. A administração da fazenda. São Paulo: Globo, 1992	

Disciplina: Noções de Microbiologia	Carga Horária: 20h
Ementa: <p>Diferenciação de grupos microbianos (bactérias, fungos, vírus e parasitas); Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano; Microrganismos benéficos, patogênicos e deteriorantes; Alterações microbianas em alimentos; Doenças microbianas de origem alimentar.</p>	
Bibliografia: <ol style="list-style-type: none">1. MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.2. MICHAEL J. PELCZAR JR; E.C.S. CHAN; NOEL R. Krieg. Microbiologia: Conceitos e Aplicações – V1. 2ª Edição. São Paulo. Editora MAKRON Books, 1997.3. MICHAEL J. PELCZAR JR; E.C.S. CHAN; NOEL R. KRIEG. Microbiologia: Conceitos e Aplicações – V2. 2ª Edição. São Paulo. Editora MAKRON Books, 1997.4. FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo, Editora Atheneu, 1996.5. SIQUEIRA, R. S. Manual de microbiologia de alimentos, EMBRAPA. Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos (Rio de Janeiro, RJ). Brasília: EMBRAPA-SPI; Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1995. 159p.6. TORTORA, G.J.; FUNKE, B. R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8ª Edição. Porto Alegre. Editora Artmed ; 2005.	

Disciplina: Segurança dos Alimentos	Carga Horária: 20h
<p>Ementa: - Perigos químicos físicos e biológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evolução do conceito de qualidade total; - Ferramentas de programas de qualidade; - Importância da gestão da qualidade na indústria de alimentos - BPF – Boas Práticas de Fabricação: Higiene pessoal, Sanitização industrial, Controle integrado de pragas, Abastecimento e potabilidade da água, etc. - Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHOs ou POPs; - Implantação e monitoramento do programa BPF na indústria de alimentos - Conceitos empregados no programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC. - Normas empregadas para a rotulagem de alimentos. 	
<p>Bibliografia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. MANUAL de elementos de apoio para o Sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 282 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA. 2. SILVA JR, E. A. – Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. Livraria Varela, 2º edição, São Paulo, 1996. 3. LOPES, Ellen - Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados - exigidos p/ RDC nº 275 da ANVISA; São Paulo: Varela. 2004. 	

Disciplina: Conservação de alimentos	Carga Horária: 20h
<p>Ementa:</p> <p>Deterioração de alimentos (química, microbiológica e enzimática);</p> <p>Principais métodos de conservação utilizados em alimentos (calor, frio, redução da atividade de água, defumação, irradiação, uso de aditivos, embalagens, etc.);</p>	
<p>Bibliografia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. Livraria Atheneu. São Paulo, 1994. 652p. 2. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. Princípios e Prática. 2ª ed. Artmed, Porto Alegre, 2006. 602p. 3. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos-Componentes dos alimentos e processos. 1ª edição. Artmed. Porto Alegre. 2005. 294p. 	

Disciplina: Tecnologia de produção de queijos	Carga Horária: 40h
Ementa: Composição do leite, obtenção e higiene do leite, processamento de leite, fabricação de queijos, defeitos em queijos.	
Bibliografia: <ol style="list-style-type: none"> 1. BEHMER, M. L. A. Tecnologia do Leite. 15ª Ed. São Paulo: Nobel, 1989. 2. DUTRA, E. R. P.; MUNK, A. V. Apostila de fabricação de queijos: curso de queijos convencionais I. Juiz de Fora: ILCT, 2002. 3. FURTADO, M. M.; MOSQUIM, M. C. A. V.; FERNANDES, A. R.; DA SILVA, C. A. B. Produção de queijo Minas curado e meia cura. In: DA SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Viçosa: Ed. UFV, 2003. V. 1, p. 211-239. 4. QUEIJOS: Produção de derivados de leite. Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. 2ª Ed. Brasília: SENAR, 2010. 5. OLIVEIRA, A. J. Leite: Obtenção e qualidade do produto fluido e derivados. São Paulo: FEALQ. 1996. 	

Disciplina: Práticas de Produção de Queijos	Carga Horária: 90h
Ementa: Etapas envolvidas na produção de queijos; Produção de queijo Minas Frescal, Produção de queijo Minas Padrão, Produção de queijo Minas Artesanal, Produção de queijo Mussarela, Produção de queijo Provolone, Produção de queijo de Coalho, Produção de Ricota	
Bibliografia: <ol style="list-style-type: none"> 1. BEHMER, M. L. A. Tecnologia do Leite. 15ª Ed. São Paulo: Nobel, 1989. 2. DUTRA, E. R. P.; MUNK, A. V. Apostila de fabricação de queijos: curso de queijos convencionais I. Juiz de Fora: ILCT, 2002. 3. FURTADO, M. M.; MOSQUIM, M. C. A. V.; FERNANDES, A. R.; DA SILVA, C. A. B. Produção de queijo Minas curado e meia cura. In: DA SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de empreendimentos agroindustriais: produtos de origem animal. Viçosa: Ed. UFV, 2003. V. 1, p. 211-239. 4. QUEIJOS: Produção de derivados de leite. Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. 2ª Ed. Brasília: SENAR, 2010. 5. OLIVEIRA, A. J. Leite: Obtenção e qualidade do produto fluido e derivados. São Paulo: FEALQ. 1996. 	

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;
- Problematizar 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, étnicoracial, 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: salas de aula com carteiras individuais para cada aluno, biblioteca, data show e banheiro feminino e masculino.

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.

O material necessário deverá ser disponibilizado aos alunos como fogão industrial 04 bocas, acidímetro Dornic completo com frasco de plástico, pipetas variadas, kits Embrapa de ordenha manual, termômetro e demais utensílios e ingredientes utilizados para a fabricação do queijo.

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 Queijo do Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, Carga Horária: 200 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.