



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO  
PRODUTOR DE DERIVADOS DO LEITE  
MODALIDADE A DISTÂNCIA**

**Santa Maria – RS**

**2020**

**Jair Messias Bolsonaro**

*Presidente da República*

**Abraham Bragança de Vasconcellos Weintraub**

*Ministro da Educação*

**Ariosto Antunes Culau**

*Secretário da Educação Profissional e Tecnológica*

**Carla Comerlato Jardim**

*Reitora do Instituto Federal Farroupilha*

**Édison Gonzague Brito da Silva**

*Pró-Reitor de Ensino*

**Raquel Lunardi**

*Pró-Reitora de Extensão*

**Arthur Pereira Frantz**

*Pró-Reitor de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação*

**Nídia Heringer**

*Pró-Reitora de Desenvolvimento Institucional*

**Vanderlei José Pettenon**

*Pró-Reitor de Administração*

**Adriano Brum Fontoura**

*Diretor de Extensão*

**Cynthia Gindri Haigert**

*Coordenadora Geral Pronatec*

**Denise Valduga Batalha**

*Coordenadora Adjunta Pronatec*

**Ana Rita Costenaro Parizi**

*Diretor de Pesquisa, Extensão e Produção*

**Joseane Erbice dos Santos**

*Coordenador de Extensão*

## SUMÁRIO

1. CARACTERÍSTICAS DO CURSO .....	4
2. APRESENTAÇÃO .....	5
3. JUSTIFICATIVA.....	5
4. OBJETIVOS.....	6
5. PRÉ-REQUISITOS DE ACESSO .....	7
6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO .....	7
7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....	8
8. ESTRUTURA CURRICULAR.....	8
9. EMENTÁRIO .....	9
10. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM .....	12
11. METODOLOGIA .....	13
11.1 Política de Educação a Distância do IFFar .....	14
12. EXPEDIÇÃO DE CERTIFICADOS .....	15
13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	15

## 1. CARACTERÍSTICAS DO CURSO

**Denominação do curso:** Produtor de Derivados do Leite

**Carga horária Total:** 160 h

**Eixo tecnológico:** Produção Alimentícia

**Características do curso:** Recebe e seleciona a matéria prima, beneficia o leite. Executa processos de industrialização do leite e dos derivados (queijos, requeijão, bebidas fermentadas e lácteas, iogurte, creme de leite, manteiga, doce de leite, entre outros). Segue os princípios das boas práticas de fabricação de alimentos e zela pelas condições de segurança no local de trabalho.

**Periodicidade das aulas:** Semanais

**Nível:** Ensino Fundamental

**Modalidade:** Educação a Distância (Formação Inicial e Continuada - FIC).

**Frequência da oferta:** Conforme demanda do(s) parceiro(s) demandante(s)

**Número de vagas do curso:** 240 vagas

**Local da Aulas:** Ambiente Virtual de Aprendizagem

**Requisitos de acesso ao Curso:** Ensino Fundamental I (1º a 5º) – Completo

## **2. APRESENTAÇÃO**

Este plano pedagógico de curso constitui-se em documento norteador para implantação e execução do curso Produtor de Derivados do Leite – Modalidade Educação a Distância (EaD) na Formação Inicial e Continuada.

Para tanto, o Instituto Federal Farroupilha – *Campus Alegrete* visa a transformar positivamente a realidade de um grupo que se encontra à margem dos espaços escolares, ao oferecer ensino na modalidade EaD na Formação Inicial e Continuada e ao possibilitar a inclusão social por meio da profissionalização.

Neste contexto, o Instituto Federal Farroupilha – *Campus Alegrete*, com a implementação do curso Produtor de Derivados do Leite possibilita o acesso a melhorias nas condições de inserção social, econômica, política e cultural dos jovens e adultos da região. Acredita que uma educação contextualizada e emancipatória contribuem para o desenvolvimento local e regional de modo sustentável. A criação deste curso apresenta-se, também, como uma proposta que visa a atender a necessidade de qualificação existente no município em consonância com a realidade econômica e social da região.

## **3. JUSTIFICATIVA**

O Instituto Federal Farroupilha - IFFar é uma instituição pública federal que tem como objetivo oferecer educação pública, gratuita e de qualidade, visando a atender a demanda local e regional é que estamos propondo o curso de Produtor de Derivados do Leite.

A partir dessa perspectiva, a proposta de curso foi elaborada com base nas possíveis definições de investimentos públicos e privados nos diferentes setores econômicos, nos indicadores formais de ocupação, nas perspectivas de necessidade de mão de obra qualificada, nos arranjos produtivos locais e nas características do público com necessidade de qualificação.

O município de Alegrete, detentor da maior extensão de terras do Estado (787.300 ha), localiza-se na região denominada Fronteira-Oeste, possuindo 79.984

habitantes, dos quais 89,6% residem nas áreas urbanas e 10,4% residem nas áreas rurais (IBGE, 2010). A sua economia está estruturada no binômio lavoura-pecuária.

As pequenas propriedades, que são maioria no município de Alegrete, já possuem em seu histórico atividades ligadas à produção artesanal de alimentos, tanto de origem animal quanto vegetal, cujos produtos são comercializados em feiras do município e em outros pontos de comércio local. Recentemente, está ocorrendo na região o desenvolvimento de pequenas agroindústrias voltadas, principalmente, a produção de derivados de carne e leite.

Nesse sentido o Curso de Produtor de Derivados do Leite visa contribuir no atendimento às demandas locais ao capacitar pequenos produtores de leite para produção e comercialização de produtos seguros e de qualidade. Ao beneficiar o leite produzido em suas propriedades, o pequeno produtor tem a oportunidade de agregar valor ao seu produto, aumentar a renda familiar, garantir sua segurança alimentar e melhorar sua qualidade de vida.

#### **4. OBJETIVOS**

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 habilitados a desempenharem atividades na área de processamento de leite para oferecer produtos seguros à sociedade.

Os objetivos específicos do curso são os seguintes:

- 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 de produção 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 e a segurança dos produtos lácteos.

## **5. PRÉ-REQUISITOS DE ACESSO**

O pré-requisito básico para o acesso ao curso de Produtor de Derivados do Leite é o Ensino Fundamental I (1º a 5º) - Completo e o mecanismo de acesso se dá por meio de inscrição realizada no site do Instituto Federal Farroupilha.

## **6. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO**

O IF Farroupilha, em seus cursos, prioriza a formação de profissionais que:

- a. tenham competência técnica e tecnológica em sua área de atuação;
- b. sejam capazes de se inserir no mundo do trabalho de modo comprometido com o desenvolvimento regional sustentável;
- c. tenham formação humanística e cultura geral integrada à formação técnica, tecnológica e científica;
- d. atuem com base em princípios éticos e de maneira sustentável;
- e. saibam interagir e aprimorar continuamente seus aprendizados a partir da convivência democrática com culturas, modos de ser e pontos de vista divergentes;
- f. sejam cidadãos críticos, propositivos e dinâmicos na busca de novos conhecimentos.

Em específico, o curso de Formação Inicial e Continuada, Produtor de Derivados do Leite, priorizará a formação de profissionais, que estejam aptos a :

- recepcionar e armazenar de forma adequada o leite e as demais matérias-primas para utilização na produção de derivados do 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 de derivados do leite seguros para o consumo, seguindo os procedimentos técnicos e princípios de qualidade, segurança, higiene e preservação ambiental dispostos na legislação vigente.
- 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.

## 7. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular está elaborada de forma sequencial, cujo intuito é facilitar o entendimento dos princípios teóricos e práticos para desenvolver a atividade de Produtor de Derivados do Leite, totalizando 160 horas.

## 8. ESTRUTURA CURRICULAR

<b>Organização Curricular</b>	
<b>Componentes Curriculares</b>	<b>Carga Horária</b>
Ambientação em EaD	15 horas
Histórico e caracterização da produção de leite e derivados	15 horas
Proteção e segurança do trabalho	15 horas
Associativismo e cooperativismo	15 horas
Composição do leite	15 horas
Qualidade físico-química e microbiológica do leite	15 horas
Higiene e controle de qualidade na produção de derivados lácteos	15 horas
Produção de derivados lácteos I	15 horas
Produção de derivados lácteos II	15 horas
Produção de derivados lácteos III	15 horas
Nocções sobre Empreendedorismo	10 horas
<b>TOTAL</b>	<b>160 horas</b>



## 9. EMENTÁRIO

<b>Disciplina: Ambientação em EaD</b>
<b>Carga Horária: 15h</b>
<b>EMENTA:</b> Ambiente Virtual de Ensino Aprendizagem. Ferramentas para navegação e busca na internet. Concepções e legislação em EaD. Metodologias de estudos baseadas nos princípios de autonomia, interação e cooperação.
<b>BIBLIOGRAFIA</b> ALVES, Lynn; BARROS, Daniela; OKADA, Alexandra. <b>Estratégias MOODLE: Pedagógicas e Estudos de Caso.</b> Salvador – BA, 2009. Disponível em: < <a href="http://www.lynn.pro.br/admin/files/lyn_livro/7d17b6fefafa.pdf">http://www.lynn.pro.br/admin/files/lyn_livro/7d17b6fefafa.pdf</a> >. Acesso em Junho de 2020. BRASIL. <b>Decreto nº 2.494</b> , de 10 fevereiro 1998. Disponível em: <a href="http://portal.mec.gov.br/seed/arquivos/pdf/tvescola/leis/D2494.pdf">http://portal.mec.gov.br/seed/arquivos/pdf/tvescola/leis/D2494.pdf</a> . Acesso em: junho de 2020. Júlio Araújo e Nukácia (Orgs.). <b>EaD em Tela: Docência, Ensino e Ferramentas Digitais.</b> Campinas: Pontes Editores, 2013. p.: 246. ISBN: 9788571134263.
<b>Disciplina: Histórico e caracterização da produção de leite e derivados</b>
<b>Carga Horária: 15h</b>
<b>EMENTA:</b> Histórico da produção de leite; Características das propriedades produtoras de leite; Principais raças bovina produtoras de leite.
<b>BIBLIOGRAFIA</b> ABIQ – <b>Associação Brasileira de Queijos.</b> Disponível em: <a href="https://www.abiq.com.br/index.asp">https://www.abiq.com.br/index.asp</a> <b>Anuário Leite.</b> Embrapa. 2019 Disponível em: <a href="https://www.embrapa.br/gado-de-leite">https://www.embrapa.br/gado-de-leite</a> AUAD, Alexander Machado et al. <b>Manual de bovinocultura de leite.</b> Brasília: EMBRAPA Gado de Leite, 2010. 607 p.
<b>Disciplina: Proteção e segurança do trabalho</b>
<b>Carga Horária: 15h</b>
<b>EMENTA:</b> 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.
<b>BIBLIOGRAFIA</b> ARAÚJO, G. M.. <b>Normas regulamentadoras comentadas:</b> legislação de segurança e saúde no trabalho. 7ª ed. rev. ampl. atual. Rio de Janeiro: Gerenciamento Verde, 2009. GONÇALVES, E. A. <b>Manual de segurança e saúde no trabalho.</b> 5ª ed., São Paulo: LTR, 2005. PEPLOW, L. A.. <b>Segurança do trabalho.</b> Curitiba: Base, 2010.
<b>Disciplina: Associativismo e cooperativismo</b>
<b>Carga Horária: 15h</b>
<b>EMENTA:</b> Origens do cooperativismo e do associativismo. Conceitos e definições. O cooperativismo no Brasil. Diferenças entre cooperativismo e associativismo. A formação das sociedades cooperativas. Deveres e responsabilidades dos associados.

**BIBLIOGRAFIA**

BITENCOURT, G. A. **Cooperativas de créditos solidários**. 2. Ed. Coleção estudos NEAD. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Brasília –DF, 2001.

BRASIL. 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.

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

**Disciplina: Qualidade físico-química e microbiológica do leite**

**Carga Horária: 15h**

**EMENTA:** Ordenha higienica; microbiota natural do leite; contaminação do leite; parametros físico-químicos do leite. Legislação pertinente.

**BIBLIOGRAFIA**

FOSCHIERA, Jose Luiz. **Indústria de laticínios**. Porto Alegre, 2004.

ORDÓNEZ & COLS. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.

TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. Santa Maria, Editora UFSM, 2008.

**Disciplina: Composição do Leite**

**Carga Horária: 15h**

**EMENTA:** Síntese do leite; Principais componentes do leite e sua importância para a produção de derivados

**BIBLIOGRAFIA**

LIMA, Urgel de Almeida. **Matérias-primas dos alimentos**. São Paulo: Blücher, 2010.

ORDÓNEZ & COLS. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.

TRONCO, V. M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. Santa Maria, Editora UFSM, 2008.

**Disciplina: Higiene e controle de qualidade na produção de derivados lácteos**

**Carga Horária: 15h**

**EMENTA:** Perigos físicos, químicos e biológicos. Doenças veiculadas por alimentos. Qualidade da água. Limpeza e Higiene no ambiente de trabalho. Manipulação segura de alimentos. Controle de pragas. Legislação pertinente.

**BIBLIOGRAFIA**

ANDRADE, N. J. **Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos**. São Paulo: Varela, 2008.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

PETCOV, H. al. **Manual de limpeza e sanitização em indústria de laticínios**. Florianópolis: EPAGRI, 2004.

**Disciplina: Produção de derivados lácteos I**

**Carga Horária: 15h**

**EMENTA:** Princípios e métodos aplicados ao processamento do leite de consumo e produção de derivados. Produção de iogurte e bebida lácteas. Legislação pertinente.

**BIBLIOGRAFIA**

OLIVEIRA, M. N. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2009.

FOSCHIERA, J. L. **Indústria de laticínios**. Porto Alegre, 2004.

ORDÓNEZ & COLS. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.

**Disciplina: Produção de derivados lácteos II**

**Carga Horária: 15h**

**EMENTA:** Produção de queijos de coagulação enzimática, ácida, ácida a quente e massa fundida. Legislação pertinente.

**BIBLIOGRAFIA**

ORDÓNEZ & COLS. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.

SILVA, F. T. **Queijo Mussarela**. Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, 2005, 52p. Disponível em:  
<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/11885/2/00076210.pdf>

SILVA, F. T. **Queijo prato**. Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, 2005, 54p. Disponível em:  
<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/11887/2/00076230.pdf>

**Disciplina: Produção de derivados lácteos III**

**Carga Horária: 15h**

**EMENTA:** Produção de creme de leite, manteiga e aproveitamento do soro de leite. Legislação pertinente.

**BIBLIOGRAFIA**

ARAUJO, J. B. C.; PIMENTEL, J. C. M.; PAIVA, F. F. de A.; MACEDO, B. A. **Produção artesanal de queijo coalho, ricota e bebida láctea em agroindústria familiar: noções de boas práticas de fabricação**. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2012. 40p. Disponível em:  
<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/103965/1/DOC12001.pdf>

ORDÓNEZ & COLS. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v.2.

SILVA, F. T. **Recomendações práticas para produção de ricota**. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. 9p. Disponível em:  
<http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/65469/1/CTAA-DOCUMENTOS-26-RECOMENDACOES-PRATICAS-PARA-PRODUCAO-DE-RICOTA-FL-02160.pdf>

**Disciplina: Noções sobre Empreendedorismo**

**Carga Horária: 15h**

**EMENTA:** Conceitos e perspectiva do empreendedorismo contemplando a criação do negócio, financiamento, gerenciamento e expansão. Habilidades necessárias para a gestão de uma unidade de produção agroindustrial.

**BIBLIOGRAFIA**

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 3ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

DORNELAS, J. C. A.. **Empreendedorismo**: transformando idéias em negócios. 4ª ed. rev. e atual., Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

GAUTHIER, F. A. O.; MACEDO, Marcelo; LABIAK JR., Silvestre. **Empreendedorismo**. Curitiba: Livro Técnico, 2010.

## 10. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Conforme as Diretrizes Institucionais, a avaliação da aprendizagem dos estudantes, visa a progressão para o alcance do perfil profissional de egresso, sendo contínua e cumulativa, com prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos, bem como dos resultados ao longo do processo sobre os de eventuais atividades finais.

A avaliação do rendimento escolar, enquanto elemento formativo é condição integradora entre ensino e aprendizagem e deverá ser ampla, contínua, gradual, dinâmica e cooperativa, acontecendo paralelamente ao desenvolvimento de conteúdos.

O professor deixará claro aos estudantes, por meio do Plano de Ensino, no início do período letivo, os critérios para avaliação do rendimento escolar. Serão utilizados no mínimo dois instrumentos de avaliação, a serem desenvolvidos no decorrer de cada componente curricular.

O registro do aproveitamento escolar dos estudantes do Curso Técnico em Informática Concomitante EaD compreenderá a apuração da assiduidade e realização das atividades do Ambiente Virtual de Aprendizagem. Para efeito de frequência, computar-se-ão as atividades desenvolvidas pelo estudante no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

Entre os aspectos relevantes do sistema de avaliação do IFFar, segue o exposto abaixo:

- Estará aprovado no componente curricular o aluno que obtiver nota no período maior ou igual a 7,0 (sete) e frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) em participação no Ambiente Virtual de Aprendizagem.
- A nota dos estudantes será composta pelas notas das atividades realizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem. O resultado final deverá atingir nota maior ou igual a 7,0 (sete).

## 11. METODOLOGIA

Este curso possibilita uma forma de atendimento, na qual o educando possa compreender o mundo compreender-se no mundo e nele atuar na busca de melhoria da qualidade de vida. Deve contemplar a elevação da profissionalização para um contingente de cidadãos cerceados do direito de acesso a uma formação profissional de qualidade, levando em conta que cada educando tem uma experiência de vida acumulada de acordo com a sua realidade vivida.

Dessa forma, o curso propõe uma matriz curricular que assegure o acesso, a permanência e o êxito do profissional formado não apenas no curso em si, mas também no setor formal ou como profissional autônomo. Serão empregados procedimentos diversos para alcançar os objetivos propostos no curso, sendo de responsabilidade dos docentes a produção dos conhecimentos constantes na sua matriz curricular.

O curso é composto pelo componente curricular Ambientação em EaD, destinado à preparação dos alunos para o uso do computador e do Ambiente Virtual de Aprendizagem, que objetiva a inclusão digital dos cursistas e, conseqüentemente, um maior acesso à informação, também é composta por componentes curriculares próprios ao desenvolvimento de habilidades relativas ao curso, voltadas para o campo de atuação do estudante.

As metodologias de ensino deverão implicar em procedimentos didático-pedagógicos que orientem os estudantes com vistas a uma formação profissional que possibilite além do conhecimento de técnicas específicas do curso, a habilitação para o desempenho da profissão levando em consideração princípios e valores, tais como, relacionamento interpessoal, comunicação com o público, o trabalho em equipe, leitura e interpretação de informações técnicas, observando sempre o agir eticamente.

Far-se-á uso de diferentes práticas tais como as descritas a seguir:

- Utilização de aulas expositivas, dialogadas para a construção do conhecimento nas disciplinas;
- Pesquisas sobre os aspectos teóricos e práticos no seu futuro campo de atuação;
- Discussão de temas, partindo-se de leituras orientadas individuais e em grupos, vídeos, pesquisas ou aulas expositivas;

- Estudos de Caso: através de simulações;
- Abordagem de assuntos relativos às novas tecnologias na área de atuação.

Serão utilizados recursos pedagógicos necessários ao ensino a distância, em Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), tais como: vídeos, animações, simulações, hipertextos, atividades interativas com professores, tutores, alunos, biblioteca virtual e conteúdo da *web*, possibilitando aos educandos o desenvolvimento da autonomia da aprendizagem e, ainda, à facilidade na busca da informação e construção do conhecimento.

A metodologia de ensino do curso na modalidade a distância fará uso das novas tecnologias de informação e comunicação – NTICs para garantir a interação professor/aluno e mediador/aluno.

## **11.1 Política de Educação a Distância do IFFar**

A Educação a Distância (EaD) é uma modalidade de ensino prevista no Art. 80 da LDB e regulamentado pelo Dec. Nº 5.622/2005. A EaD caracteriza-se como a modalidade educacional na qual a mediação didático-pedagógica nos processos de ensino e aprendizagem ocorre com a utilização de meios e tecnologias de informação e comunicação, com estudantes e professores desenvolvendo atividades educativas em lugares ou tempos diversos.

Os objetivos do IFFar quanto ao estabelecimento da Educação a Distância são:

I - transpor as barreiras geográficas, ofertando educação profissional nos seus diferentes níveis e formas, na modalidade a distância;

II - comprometer-se com a escola pública de qualidade e com a democratização do uso crítico das tecnologias;

III - proporcionar formação em educação a distância aos servidores e demais envolvidos na Educação a Distância no Instituto;

IV - promover a utilização de tecnologias educativas de informação e comunicação no âmbito do ensino, pesquisa e extensão, em todos os níveis, formas e modalidades ofertadas no IFFar;

V - integrar a pesquisa e a extensão ao ensino a distância.

## 12. EXPEDIÇÃO DE CERTIFICADOS

O certificado de conclusão será emitido ao término do curso, desde que o estudante esteja aprovado. Após conclusão do curso, o estudante aprovado receberá o Certificado de Produtor de Derivados do Leite, do Eixo Tecnológico: Produção Alimentícia, com carga horária de 160 horas.

A emissão do certificado ficará a cargo da Pró-reitoria de Extensão e a entrega ao concluintes será de responsabilidade das Direções de Pesquisa, Extensão e Produção e Coordenações de Extensão.

## 13. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Congresso Nacional. **Lei Federal nº 9.394**. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Brasília, 20 de dezembro de 1996.

\_\_\_\_\_. Congresso Nacional. **Lei Federal nº 12.513**. Institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). Brasília, 26 de outubro de 2011.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec). **Manual de Gestão da Bolsa-Formação**. Brasília, nov. 2011.

\_\_\_\_\_. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Guia Pronatec de Cursos FIC**. Brasília, DF, 2016.

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.