



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

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO PADEIRO CONFEITEIRO

Belo Horizonte

Setembro 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	5
8. DIFERENCIAIS DO CURSO.....	5
9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO.....	6
10. MATRIZ CURRICULAR.....	6
11. EMENTÁRIO.....	6
12. PROCEDIMENTOS DIDÁTICO-METODOLÓGICOS.....	9
13. PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	10
14. FINS DE APROVAÇÃO/CERTIFICAÇÃO	10
15. INFRAESTRUTURA.....	10
16. MECANISMOS QUE POSSAM PERMITIR A PERMANÊNCIA, O ÊXITO E A CONTINUIDADE DE ESTUDOS DO DISCENTE.....	11
17. CERTIFICAÇÃO	11
18. REFERÊNCIAS	11

PROJETO PEDAGÓGICO PADEIRO CONFEITEIRO

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: Buritís	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: Buritís	Estado: MG CEP: 30575-180
Telefone celular: -----	Telefone comercial (31) 2513- 5103		Endereço eletrônico (e-mail) gabinete@ifmg.edu.br

Proponente: Cláudio Aguiar Vítá			
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: Buritís	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 PADEIRO CONFEITEIRO
Eixo tecnológico: PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA
Carga horária: 300 horas
Escolaridade mínima: Ensino Fundamental II Incompleto
Classificação: (x) Formação Inicial e 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 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 Padeiro Confeiteiro.

4. OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo Geral:

Qualificar o público alvo a exercer a função de Padeiro Confeiteiro com competência técnica e tecnológica na área de alimentos de padaria e confeitaria.

Objetivos Específicos:

- Possibilitar a formação profissional do aluno na perspectiva de uma formação cidadã, criando condições para uma melhor inserção no mundo do trabalho;
- Oportunizar ao aluno o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes, capazes de torná-lo proficiente no campo específico de atuação;
- Proporcionar ao aluno trabalhador o desenvolvimento de aptidões para a vida produtiva e social;
- Promover a cidadania e a inclusão social através da formação para o trabalho, contribuindo para a elevação da escolaridade dos trabalhadores;
- Promover o desenvolvendo das habilidades básicas e técnicas para o exercício da função com eficiência e qualidade na prestação de seus serviços.

5. PÚBLICO-ALVO

O curso de Padeiro Confeiteiro, 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 Padeiro Confeiteiro é o profissional competente para trabalhar no preparo e na fabricação de produtos básicos de padaria e de confeitaria, conforme as normas e os procedimentos técnicos de higiene e manipulação de alimentos, qualidade, saúde, segurança e preservação ambiental.

7. POSSÍVEIS ÁREAS DE ATUAÇÃO

O Padeiro Confeiteiro pode executar suas atividades em padarias, confeitarias ou empresas na área de produção de alimentos afins, bem como exercer atividades autônomas.

8. DIFERENCIAIS DO CURSO

A proposta metodológica integrará os conteúdos, as práticas educativas e a avaliação com finalidade de permitir ao discente assimilar o conteúdo proposto de forma interativa, valorizando os conhecimentos e práticas anteriores e os procedimentos avaliativos servirão de diagnósticos das dificuldades apresentadas pelos alunos, contribuindo assim para o aperfeiçoamento do processo ensino-aprendizagem.

Outro diferencial do curso é a proposta didática 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.

A organização curricular deste curso busca proporcionar aos seus alunos uma qualificação humana, integral e profissional.

9. PRÉ-REQUISITOS E MECANISMOS DE ACESSO AO CURSO

O curso FIC de Padeiro Confeiteiro, 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 de Padeiro Confeiteiro, na modalidade presencial, está organizada por componentes curriculares em regime modular, com uma carga horária total de 300 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.	Tecnologia de Panificação e Confeitaria	40
2.	Panificação	110
3.	Confeitaria	110
4.	Segurança no Trabalho, Higiene e Saúde	20
5.	Gestão do Trabalho	20
CARGA HORÁRIA TOTAL		300 h

11. EMENTÁRIO

Disciplina: Tecnologia de Panificação e Confeitaria	Carga horária: 40h
Ementa: Definições, estrutura e composição química. Tipos de farinhas. Tipos de massas. Principais cereais utilizados na alimentação humana. Ingredientes utilizados na fabricação de massas. Etapas de processamento. Armazenamento, embalagem e conservação. Ingredientes utilizados em panificação e confeitaria. Métodos de panificação e confeitaria. Equipamentos utilizados em padarias. Controle de qualidade e legislação.	
Bibliografia: <ul style="list-style-type: none">• BARBOSA, S. C. R.; LOPES, J. D. S. Como montar e administrar uma padaria. Viçosa: CPT, 2006.• CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência. 4.ed. rev. São Paulo: Senac, 2010.• CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação. 2ª Edição. Ed. Manole. 2007.	

- EL-DASH, A., GERMANI, R. **Tecnologia de farinhas mistas: uso de farinhas mistas na produção de bolos**. Brasília: EMBRAPA, Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos, 1994. 31 p. v.7.
- MORETTO, E.; ALVES, R. F. **Processamento e análise de biscoitos**. São Paulo: Varela, 1999.
- OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006.
- SALINAS, R.S. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Disciplina: Panificação	Carga horária: 110h
Ementa: Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de panificação. Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em panificação. Etapas da panificação. Massas: técnicas de preparos, acabamentos e conservação.	
Bibliografia:	
<ul style="list-style-type: none"> • ALMEIDA NETO, A.C. A história da Panificação Brasileira. MAXXI FOODS, 2008. • BENASSI, V. T; WATANABE, E. Fundamentos da Tecnologia da panificação. Rio de Janeiro: EMBRAPA – CTAA, 1997. 60p. (EMBRAPA-CTAA, Documentos; 21). • CANELLA-RAWL, S. Pão: Arte e Ciência. 3. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2003. • CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da Panificação. 2. ed. Ed. Manole. 2007. • MORETTO, E.; ALVES, R. F. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. • OETTERER, M.; REGITANO-d'ARCE, M.A.B. & SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006. • QUEIROZ, M.; LOPES, J. D. Curso Básico de Panificação. Viçosa; CPT, 2007. 252p. • QUEIROZ, M.; LOPES, J. D. Curso Básico de Panificação. Viçosa; CPT, 2008. 194p. • RODRIGUES, M. J. Como padronizar a produção da sua panificadora. Cuiabá: SEBRAE/ MT, 1998. 103p. • SALINAS, R.S. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002. • SHEASBY, A. Pães: o grande livro de receitas. PUBLIFOLHA, 2009. 	

Disciplina: Confeitaria	Carga horária: 110h
Ementa: Estudo de matérias-primas, ingredientes e suas funções na elaboração dos produtos de confeitaria. Métodos, equipamentos e utensílios utilizados em confeitaria. Massas básicas e suas formulações para tortas, bolos e doces. Receitas clássicas e tradicionais: elaboração, processamento e conservação.	
Bibliografia:	
<ul style="list-style-type: none"> • ABIA. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. Compêndio da Legislação de Alimentos. São Paulo: 1996. • BARRETO, R.L.P. Passaporte para o sabor. SENAC, 2008. • CRAWFORD, A. Mc. Alimentos: seleção e preparo. São Paulo: Record, 1976. • CRUESS, W.V. Produtos industriais de frutas e hortaliças. São Paulo: Blücher, 1973.v.2 	

- EL-DASH, A., GERMANI, R. **Tecnologia de farinhas mistas: uso de farinhas mistas na produção de bolos**. Brasília: EMBRAPA, Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos, 1994. 31 p. v.7.
- GRISWOLD, R.M. **Estudo experimental dos alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 1972. 470p.
- MORGAN. **Tortas: receitas doces e salgadas**. MANOLE, 2005.
- LIMA, Urgel de Almeida. **Matéria-primas dos alimentos**. São Paulo: Blucher, 2010. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. PORTARIA 368 de 04/09/97. DOU de 08/09/97.
- SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. São Paulo: SENAC, 2007.
- SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. 2 edição. São Paulo: SENAC, 2008.

Disciplina: Segurança no Trabalho, Higiene e Saúde	Carga horária: 20h
<p>Ementa: Legislação brasileira sobre alimentos, leis e resoluções que regulamentam as matérias-primas, os alimentos e/ou preparações de produtos provenientes de padarias e confeitarias. Vigilância sanitária em alimentos, ANVISA. Conceitos de higiene alimentar e princípios básicos de higienização, com ênfase em padarias e confeitarias. Introdução à segurança do trabalho, acidentes, prevenção, riscos ambientais e profissionais, higiene do pessoal e equipamentos de proteção individual.</p>	
<p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. Gestão de unidades de alimentação e nutrição : um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202p. • ALMEIDA-MURADIAN, L.B. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro, 2011. • BOULUS, M.E.M.S. & BUNHO, R.M. Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos, ed. 1999, 175 p. • FIGUEIREDO, R.M. As armadilhas de uma cozinha. Coleção Higiene dos Alimentos. v.3. Barueri: Manole, 2003. • GERMANO, P.M.L. GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos, 4. ed. São Paulo: Manole, 2011. • GONÇALVES, E.A. Manual de Segurança e Saúde no Trabalho. LTR, 2003. • IIDA, I. Ergonomia: Projeto e Produção. EDGAR BLUCHER, 2005. • MENDES, R. Patologia no Trabalho. ATHENEU, 1995. • PEREIRA, L.; PEREIRA, A.N.; SILVA, G.C. Manipulação segura do alimento. São Paulo: Senac, 2009. • SILVA, J.E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. Livraria Varela, São Paulo, 2005. 	

Disciplina: Gestão do Trabalho	Carga horária: 20h
<p>Ementa: Introdução à administração básica, abordando seus principais conceitos e processos com ênfase em organizações de panificação e confeitaria.</p>	
<p>Bibliografia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • CHIAVENATO, I. Carreira: você é aquilo que faz. São Paulo: Saraiva, 2006. 	

- CHIAVENATO. I. **Introdução a Teoria Geral da Administração**. São Paulo,1999.
- GROSS, B.M. **As Empresas e sua Administração**. VOZES, 1973.
- KOTLER, P.. **Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2009
- MAXIMIANO,A.C.A. **Introdução a Administração**. 5 ed. São Paulo: Atlas,2000.
- SENAC. **Administração na alimentação coletiva**. São Paulo: SENAC,2007

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, 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 à 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 ampla e equipada com carteiras individuais, biblioteca com o acervo bibliográfico necessário para a formação integral e específica do aluno, data show, sala de professores, banheiro masculino e feminino. Os

equipamentos e materiais necessários para o desenvolvimento do curso serão disponibilizados aos alunos de acordo com a especificação técnica e teórica solicitada pelo docente.

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 informar ao serviço pedagógico a relação de alunos infrequentes. Esses dados contribuirão para que a equipe promova 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 de Padeiro Confeiteiro do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia, Carga Horária: 300 horas.

18. REFERÊNCIAS

- BRASIL. Congresso Nacional. Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996. **Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional**. Diário Oficial da União. Brasília, DF. Seção 01. Número 248, 23 de dezembro de 1996.
- Cursos FIC. Disponível em: <<http://pronatecportal.mec.gov.br/arquivos/guia.pdf>>. Acesso em: setembro/2013.
- FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo. Editora Paz e Terra. Coleção Saberes. São Paulo, 1996..
- Pronatec: objetivos e iniciativas. Disponível em:<http://pronatec.mec.gov.br/institucional/objetivose-iniciativas>. Acesso em: setembro/2013.
- ZABALA, A. **A prática educativa: como ensinar**. Tradução: Ernani F. da F. Rosa. Porto Alegre: Art Méd, 1998.