



Evento: Produção de Derivados do leite/BPF	
Módulo: Único	CBO: 8415-05
Natureza da Programação: Aperfeiçoamento	
Tipo de Programação: Treinamento	
Ao final do treinamento o participante será capaz de: Produzir queijo minas padrão, prato, frescal, doce de leite e bebida lácteas seguindo as recomendações de qualidade e segurança alimentar.	
Temas transversais: Consciência Ambiental / Proteção aos Recursos Hídricos / Segurança e Saúde do Trabalhador (NR31).	
Carga horária: 24	Instrutor: Credenciado pelo SENAR – RIO

Conteúdo Programático

ABERTURA (Eixo Mobilizador)

1. A COMPOSIÇÃO DO LEITE
2. RECONHECENDO OS PROCEDIMENTOS PARA OBTER LEITE DE FORMA HIGIENICA
 - a. Características das instalações;
 - b. Equipamentos e utensílios da ordenha;
 - c. A saúde do animal;
 - d. Requisitos básicos de um ordenhador;
 - e. Forma higiênica para ordenha
3. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA PROCESSAMENTO DO LEITE
 - a. Higiene pessoal;
 - b. Limpeza das instalações, equipamentos e utensílios;
 - c. Sanitização das instalações, equipamentos e utensílios;
4. PASTEURIZAR O LEITE
 - a. Faça a pasteurização lenta;
 - b. Faça a pasteurização rápida.
5. PRODUZIR QUEIJO MINAS FRESCAL;
6. PRODUZIR QUEIJO MINAS PADRÃO;
7. PRODUZIR QUEIJO PRATO;
8. PRODUZIR DOCE DE LEITE
9. PRODUZIR BEBIDA LACTEA
10. EMBALAGENS E COMERCIALIZAÇÃO.



11. LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

Encerramento - Considerações Finais

CARTILHAS	
Número	Título
133	Produção de Leite conforme instrução normativa N ^o 62
137	Queijos - Produção de Derivados do Leite
138	Iogurte, bebidas lácteas e doce de leite
REQUISITOS PARA A PARTICIPAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none">• Ter 18 anos• Estar trajando calça comprida, camisas de algodão e sapatos fechados• Não usar durante o treinamento: relógios, cordões e pulseiras• Não fazer uso do celular ou outro equipamento eletrônico, durante o treinamento.• Não ser portador de doença infecto contagiosa.• Ensino fundamental incompleto e ou apresentem experiência comprovada no desempenho das atividades.	
PRATICAS EDUCATIVAS E MATERIAIS SUGERIDOS PARA O TREINAMENTO	
<ul style="list-style-type: none">• Apresentação dos participantes (identificação, expectativa, objetivo), quebra-gelo, comitês de trabalho (social, apoio e relato).• Divisão dos alunos em grupo definindo situações e estádios de trabalhos na estação de trabalho para acompanhamento do instrutor com rodizio nas atividades propostas;• Uso de vídeos com situações de práticas possíveis de serem recriadas na realidade;• Situação problema apresentada para a solução;• Visita guiada a unidade produtiva.• Devem ser incorporadas, legislação trabalhista, normas regulamentadoras do trabalho com a segurança do trabalhador e meio ambiente, reportagens com fontes confiáveis e outras matérias.• As avaliações práticas devem figurar em todos os momentos do treinamento, a cada objetivo específico desenvolvido, e ser alvo de atenção do instrutor e de todos os colegas;	



- Desenvolvimento de estratégias educacionais que favoreçam o entendimento do aluno (dinâmicas, materiais alternativos, etc)