



Evento: Bovinocultura de Leite – Higiene na Ordenha / Limpeza, Higienização e Sanitização de Máquinas, Equipamentos e Utensílios	
Módulo: Único	CBO: 6231-15
Natureza da Programação: Aperfeiçoamento	
Tipo de Programação: Treinamento	
Ao final do treinamento o participante será capaz de: Executar práticas de limpeza, higienização e sanitização de máquinas, utensílios e equipamentos, seguindo as orientações técnicas e de bem estar animal	
Temas transversais: Consciência Ambiental / Proteção aos Recursos Hídricos / Segurança e Saúde do Trabalhador (NR31).	
Carga horária: 8 h	Instrutor: credenciados pelo SENAR-Rio

Conteúdo Programático

ABERTURA (Eixo Mobilizador)

- I. Tipos de Ordenha:
 - a. Ordenhadeira balde ao pé;
 - b. Ordenhadeira canalizada;
- II. Tipos de Produtos para limpeza, higienização e sanitização de ordenha e de tanques de expansão;
- III. Higienize os equipamentos após a ordenha;
- IV. Faça a limpeza geral da sala de ordenha;
- V. Faça a higienização do tanque de refrigeração;
- VI. Faça a sanitização do equipamento de ordenha e do tanque de refrigeração;
- VII. Conheça o cronograma de manutenção do equipamento de ordenha

Encerramento - Considerações Finais



CARTILHAS	
Número	Título
135	Leite – Ordenha mecânica de bovinos
REQUISITOS PARA A PARTICIPAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none">• Ter 18 anos• Estar trajando calça comprida e sapatos fechados• Não usar durante o treinamento: relógios, cordões e pulseiras• Ensino Fundamental incompleto e /ou experiência comprovada no desempenho da atividade.	
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)	