



Evento: Bovinocultura de Leite – Higiene na Ordenha / Práticas para Redução de CBT – Contagem Bacteriana Total

Módulo: Único

CBO: 6231-15

Natureza da Programação: Aperfeiçoamento

Tipo de Programação: Treinamento

Ao final do treinamento o participante será capaz de: Executar práticas que visem a redução da contagem bacteriana total do leite, 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: 16 h

Instrutor: credenciados pelo SENAR-Rio

Conteúdo Programático

ABERTURA (Eixo Mobilizador)

- I. Qualidade do leite: informações sobre produto, mercado, rendimento na indústria e remuneração por qualidade;
- II. Limites legais para CBT no leite no Brasil;
- III. Crescimento bacteriano e controle:
 - a. O que são bactérias;
 - b. Como se multiplicam;
 - c. Relação do crescimento bacteriano e refrigeração;
 - d. Contagem bacteriana.
- IV. Área de controle prioritário que influenciam no resultado da CBT:
 - a. Preparo das vacas;
 - i. Teste da caneca;
 - ii. Limpeza dos tetos;
 - iii. Pré e Pós *dipping*;
 - iv. Boas Práticas;



- v. Limpeza do local de ordenha.
- b. Ordenhadeira;
 - i. Pré-lavagem
 - ii. Temperatura da água para início da limpeza e temperatura final da água;
 - iii. Detergentes (sanitizantes, alcalinos e ácidos);
 - iv. Tempo de limpeza;
 - v. Componentes do sistema de limpeza da ordenhadeira;
- c. Refrigeração;

Encerramento - Considerações Finais

| CARTILHAS | |
|--|--|
| Número | Título |
| 133 | Produção de Leite conforme Instrução Normativa Nº 62 |
| 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)