



## FORMULÁRIO PARA OFERTA DE CURSO DE FORMAÇÃO CONTINUADA – FIC

### A) DADOS DO CAMPUS PROPONENTE

Campus	Itaberaba
Endereço	Km 04 BA 233 Rodovia Itaberaba-Ipirá, Itaberaba, Bahia
Telefone do <i>campus</i>	(75) 9.8302-6658
E-mail	gabinete@itaberaba.ifbaiano.edu.br
CNPJ	CNPJ:10.724.903/0013-2

### B) DADOS DO PROPONENTE

Nome do Servidor	Lizziane Argôlo Batista
Área de Formação	Médica Veterinária – DSc. Zootecnia
Contatos	(77) 9.9978-3387

### C) DADOS DA ENTIDADE PARCEIRA (SE FOR O CASO)

Representante da Entidade parceira para a execução do Projeto	
Entidade	
Esfera administrativa	
CNPJ	
Contatos	



## D) DADOS GERAIS DO CURSO

Nome do curso	<b>Manejo para uma Ordenha Higiênica</b>
Modalidade	Presencial
Público alvo	Produtores rurais do Território de Identidade do Piemonte do Paraguaçu; estudantes de cursos técnicos; profissionais de áreas afins
Pré-requisito para acesso ao curso	Sem exigência de escolaridade
Forma de ingresso	Edital – Ordem de inscrição
Carga horária total	20 h
Periodicidade das aulas	Mensal
Local das aulas	À combinar, atender as comunidades rurais
Turno de funcionamento	Diurno (integral)
Número de vagas	20 vagas
Número de turmas	01 (no mínimo/ semestre)
Previsão para realização	Início – Agosto/2020 Término – Dezembro/2020

## **E) PERFIL DO CURSO**

<p>Justificativa do curso</p>	<p>O curso possibilitará aos participantes noções básicas sobre</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. a obtenção de um leite de qualidade;</li><li>2. os principais conceitos básicos sobre higiene, limpeza e manipulação durante a ordenha;</li><li>3. os procedimentos básicos de limpeza, higienização e sanitização das ordenhadeiras, resfriadores e demais utensílios utilizados durante a ordenha;</li><li>4. condições e armazenamento e resfriamento do leite após a ordenha; e</li><li>5. como prevenir e controlar a mastite bovina.</li></ol> <p>A população brasileira está cada vez mais exigente, ansiando e buscando por alimentos de qualidade. Preocupados com essa realidade, os produtores rurais envolvidos com a pecuária de gado leiteiro, vem buscando especialização para uma produção mais eficiente de modo a atender as exigências do mercado.</p> <p>A grande demanda e a procura por alimentos de qualidade, cada vez mais seguros está fazendo surgir diversos programas de controle sob as matérias-primas para assegurar a qualidade e segurança dos alimentos processados. Entre as principais ferramentas usadas pelas cadeias produtivas, destacam-se: Boas Práticas Agropecuárias, com os sistemas de Boas Práticas de Produção Higiênica – BPPH.</p> <p>As boas práticas agropecuárias (BPA) são um conjunto de atividades desenvolvidas dentro da fazenda leiteira que tem como objetivo principal garantir e assegurar a saúde, o bem estar e a segurança dos animais, do homem e do ambiente, juntamente com a produção de produtos saudáveis.</p> <p>Essas práticas higiênicas, devem está associadas juntamente com o processamento de derivados lácteos seguros e de boa qualidade, à sustentabilidade ambiental e à possibilidade de agregação de valor, além de ser uma exigência dos consumidores e da legislação brasileira.</p> <p>Ainda, o curso viabilizará vantagens para os produtores que implantarem esses programas de controle de qualidade na produção leiteira, aumentando a competitividade de seus produtos, fornecendo para os consumidores alimentos seguros, de alta qualidade, de excelente valor nutricional e boa procedência, estabelecendo esse produtor no mercado de trabalho.</p>
-------------------------------	---

Objetivos do curso	<p>O objetivo deste curso é aprimorar os saberes relativos dos produtores de gado leiteiro por meio do repasse dos procedimentos para uma ordenha higiênica para obtenção de um leite de qualidade, bem como tratar a respeito do manejo e controle da sanidade do rebanho, especialmente sobre o controle da mastite, aumentando a produção e a qualidade dos produtos. Valorizar a pecuária familiar e suas diversas formas de organização, assim como, propiciar a inclusão dos (as) produtores (as) ao processo produtivo e de comercialização.</p> <p>Promover o desenvolvimento rural sustentável e solidário. Propiciar meios de permanência da mulher, do homem, e do jovem rural no campo. Promover política de geração de emprego e renda, melhorando a qualidade de vida na comunidade rural.</p>
Perfil profissional do egresso	<p>O profissional formado no curso terá capacidade de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as principais técnicas e processo de formação do sistema;</li> <li>• Instalar e conhecer principais componentes do sistema;</li> <li>• Compreender o manejo integrado da criação animal e produção de hortaliças.</li> </ul>

## F) ESTRUTURA CURRICULAR

### Conteúdo Programático

- INTRODUÇÃO
- BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO HIGIÊNICA
- A GLÂNDULA MAMÁRIA DA VACA
- O ORDENHADOR E O AMBIENTE
- O PROCESSO DE MANEJO DA ORDENHA
- MASTITE
- LEITE DE QUALIDADE
- CONCLUSÃO

COMPONENTES CURRICULARES/CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA
INTRODUÇÃO	1 h
BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO HIGIÊNICA	2 h
A GLÂNDULA MAMÁRIA DA VACA	2 h
O ORDENHADOR E O AMBIENTE	4 h
O PROCESSO DE MANEJO DA ORDENHA	5 h
MASTITE	3 h
LEITE DE QUALIDADE	2 h

<b>CONCLUSÃO</b>	<b>1 h</b>
<b>TOTAL</b>	<b>20 h</b>

### **G) METODOLOGIA**

Aula expositivo-dialogada, atividades práticas e de integração com a participação dos alunos, aplicação de técnicas de aprendizagem e interlocuções de construção do saber e do fazer educacional em ambientes formais do ensino.

### **H) AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

Serão considerados os seguintes critérios: assiduidade, realização das tarefas, participação nas aulas (teóricas e práticas), colaboração e cooperação com colegas e professores.

### **I) ESTRUTURA DISPONÍVEL FUNCIONAMENTO DO CURSO**

1. Sala de aula, 20 carteiras para os alunos, 1 mesa e 1 cadeira para a professora, 1 projetor de multimídia, 1 computador portátil.

### **J) ESTRUTURA NECESSÁRIA PARA FUNCIONAMENTO DO CURSO**

1. Sala de aula, 20 carteiras para os alunos, 1 mesa e 1 cadeira para a professora, 1 projetor de multimídia, 1 computador portátil, bebedouros, animais (4 vacas), 1 caneca tipo fundo preto, 2 raquetes com 04 cavidades 02 linhas para teste da mastite subclínica, aplicador pré e pós dipping totalmente sem retorno, 1 solução CMT, balde de leite, mangueira, pia com água, detergente, álcool 70%, papel toalha.

### **L) CORPO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO QUE IRÁ ATUAR NO CURSO**

Lizziane Argôlo Batista – Docente EBTT

### **M) ORÇAMENTO**

<b>Descrição</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário (R\$)</b>	<b>Total (R\$)</b>
caneca tipo fundo preto	01	32,00	32,00
raquetes com 04 cavidades 02 linhas para teste da mastite subclínica	02	32,31	64,62

aplicador pré e pós dipping totalmente sem retorno	02	49,80	99,60
solução CMT	1	67,99	67,99
balde de leite inox 15L	1	74,99	74,99
Detergente 250 mL	2	2,50	5,00
álcool 70% (litro)	2	19,49	38,98
papel toalha (folhas)	1000	18,50	18,50
Diárias (se necessário)	2	160,00	160,00
TOTAL			<b>561,68</b>