



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO
Coordenação Geral de Qualificação Profissional**

**PARECER - ITB
Manejo para uma Ordenha Higiênica**

1. O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23805.250426.2020-02 para implantação do Curso de Formação Continuada – **Manejo para uma Ordenha Higiênica**, a ser ofertado no Câmpus Itaberaba, restringindo-se, apenas, ao escopo que cabe à PROEX;
2. O presente processo apresenta as documentações exigidas na Resolução 23/2019 CONSUP, bem como atende as orientações para a criação das disciplinas. Portanto, não há óbice para a continuidade das etapas de implantação do referido curso;
3. O curso encontra-se APROVADO. Este é o ATO AUTORIZATIVO.

Salvador, 25 de junho de 2020.

Original Assinado

Rafael Oliva Trocoli

Pró-Reitor de Extensão

DOU 09/05/2018 Portaria 1.210 de 08/05/2018

Original Assinado

Prof. Dr. Luís Henrique Alves Gomes

Coordenação Geral de Qualificação Profissional

DOU - Portaria 1277 de 14 de maio de 2018



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO
Coordenação Geral de Qualificação Profissional**

**PARECER - ITB
Manejo para uma Ordenha Higiênica**

1. O presente parecer trata da análise técnica do Processo 23805.250426.2020-02 para implantação do Curso de Formação Continuada – **Manejo para uma Ordenha Higiênica**, a ser ofertado no Câmpus Itaberaba, restringindo-se, apenas, ao escopo que cabe à PROEX;
2. O presente processo apresenta as documentações exigidas na Resolução 23/2019 CONSUP, bem como atende as orientações para a criação das disciplinas. Portanto, não há óbice para a continuidade das etapas de implantação do referido curso;
3. O curso encontra-se APROVADO. Este é o ATO AUTORIZATIVO.

Salvador, 25 de junho de 2020.

Original Assinado

Rafael Oliva Trocoli

Pró-Reitor de Extensão

DOU 09/05/2018 Portaria 1.210 de 08/05/2018

Original Assinado

Prof. Dr. Luís Henrique Alves Gomes

Coordenação Geral de Qualificação Profissional

DOU - Portaria 1277 de 14 de maio de 2018



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	Manejo para uma Ordenha Higiênica
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">1. a obtenção de um leite de qualidade;2. os principais conceitos básicos sobre higiene, limpeza e manipulação durante a ordenha;3. os procedimentos básicos de limpeza, higienização e sanitização das ordenhadeiras, resfriadores e demais utensílios utilizados durante a ordenha;4. condições e armazenamento e resfriamento do leite após a ordenha; e5. como prevenir e controlar a mastite bovina. <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"> • Conhecer as principais técnicas e processo de formação do sistema; • Instalar e conhecer principais componentes do sistema; • Compreender o manejo integrado da criação animal e produção de hortaliças.

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

CONCLUSÃO	1 h
TOTAL	20 h

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

Descrição	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Total (R\$)
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			561,68