



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

PLANO DE CURSO

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação do curso	Curso de Qualificação Profissional "Leite: do curral à mesa do consumidor"
Carga horária total	225 horas-relógio 270 horas-aulas
Duração do curso	1º semestre
Área de abrangência	Ex.: Todo o DF e entorno, especialmente a Região Administrativa Planaltina e PA/DF
Local da oferta	Campus Planaltina
Público-Alvo	Jovens e adultos da EJA
Requisitos de ingresso	Escolaridade mínima: Ensino Fundamental Incompleto Idade mínima: 18 anos Outros pré-requisitos (se houver): não há
Forma de ingresso	Sorteio
Modalidade de ensino	Presencial
Número de vagas oferecidas por processo seletivo	30 vagas
Certificado a ser emitido	Certificado de Qualificação Profissional em Criador de Bovinos (Leite)

2 JUSTIFICATIVA

O Curso de Qualificação Profissional "Leite: do curral a mesa do consumidor" se justifica haja vista a importância que a atividade leiteira adquiriu no país que é incontestável, tanto no desempenho econômico como na geração de empregos permanentes. O setor primário envolve cerca de cinco milhões de pessoas, considerando, em média, três pessoas trabalhando na produção de leite e os produtores, que segundo o IBGE/Censo Agropecuário (2006) somam 1,35 milhões. O valor bruto da produção de leite atingiu o valor R\$

23 milhões (CNA, 2011), que ajudam a movimentar a economia de pequenas e médias cidades. No Distrito Federal em 2021, atingiu cerca de 87.000 litros de leite/dia, com 1.421 produtores de leite. O valor bruto da produção ultrapassa R\$ 92,2 milhões.

No Brasil há uma enorme variabilidade de propriedade que produzem leite, desde subsistência, sem nenhuma técnica e pequena produção diária até empresas com grande poder tecnológico onde a produção se equipara aos produtores europeus e americanos, com produção superior a 60 mil litros de leite dia.

O Censo Agropecuário do IBGE indica que no Brasil existem aproximadamente 5,2 milhões de estabelecimentos rurais e em 25% deles ocorre a produção de leite. O maior percentual de propriedades com leite em relação ao número total de estabelecimentos rurais ocorre nas Regiões Sul (41%) e no Centro-Oeste (39%). No Sudeste 33% do total de estabelecimentos trabalha com leite, no Norte 18% e no Nordeste apenas 16% deles se dedicam à atividade.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo Geral

- Compreender o funcionamento da cadeia produtiva do leite até o seu destino final.

3.2 Objetivos Específicos

- Apresentar o processo pelo qual o leite passa até chegar ao consumidor final.
- Identificar as etapas da cadeia produtiva do leite.
- Apresentar a forma correta de manipulação do leite.
- Conhecer a composição química do leite, aspectos microbiológicos, físico-químicos e elementos de conservação do leite.
- Conhecer procedimentos para análise do leite, documentos obrigatórios e legislação pertinentes.
- Entender as demandas da sociedade relacionadas à produção de leite.
- Formar profissionais capacitados para atuar de forma crítica, criativa e propositiva na produção de leite, na cadeia produtiva do leite com boas práticas de fabricação.

4 PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

Ao final do curso, os discentes deverão ser capazes, conforme Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) - 6131-15 - Criador de bovinos (leite), a Qualificação Profissional no curso: "Leite: do curral a mesa do consumidor" , principalmente, de:

- Promover a formação de pessoas capazes de manipular o leite, compreender as propriedades leiteiras, pela valorização do trabalho e pelo incentivo a geração de renda;
- Aumentar a sua renda e qualidade de vida com a produção de leite;
- Aplicar ferramentas da informática e sua importância na potencialização do trabalho do manipulador da produção de leite;
- Debater conceitos de Cidadania; Cidadania x educação; exemplos de práticas de cidadania; conceituação de ética; como os valores são apropriados pelos sujeitos; a formação ética e as relações interpessoais;
- Entre outras dimensões, o aluno terá uma visão crítica e criativa para a identificação e a resolução de problemas com atuação empreendedora e sustentável no atendimento às demandas da sociedade;
- Compreender conceitos de associativismo e cooperativismo; formas de inserção no mercado de trabalho; características de um empreendedor; noções de comercialização, economia solidaria e comércio justo solidário; informações fiscais e tributárias.
- Dominar conceitos relacionados à composição, manipulação, cadeia produtiva e legislação aplicada à produção de leite.

5 REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO

A escolaridade mínima para ingresso no curso é o ensino fundamental incompleto e a idade é de 18 anos. A forma de acesso será via sorteio.

6 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

6.1 Matriz Curricular

	Carga Horária em Horas-	Carga Horária em Horas-	Nº de
--	--------------------------------	--------------------------------	--------------

Componente Curricular	Relógio		Aula		aulas por semana
	Presencial	A distância	Presencial	A distância	
Humanidades	90	0	108	0	7
Tecnologia do Leite	90	0	108	0	6
Prática supervisionada	45	0	54	0	2
Carga Horária Total do Curso	225	0	270	0	15

6.2 Ementário

<p>Componente Curricular: Humanidades</p> <p>Carga Horária: 108h/a</p> <p>Habilidades: Debater conceitos de Ética, cidadania e direitos humanos. Discutir sobre os direitos. Entender a conceituação de ética e como os valores são apropriados pelos sujeitos. A formação ética e as relações interpessoais. Desenvolver a habilidade da formação básica em informática. Utilizar os conceitos de informática para potencializar a produção do leite. Usar ferramentas de informática no processo de produção do leite. Tomar decisões rápidas e coerentes com a situação que se apresenta. Buscar decisões que minimizam perdas e que maximizam ganhos. Desenvolver o processo de tomada de decisão. Criar soluções criativas para os problemas que surgem no cotidiano da produção de leite. Entender a causa e a solução de situações relacionadas à produção de leite. Instrumentalizar os alunos para a identificação de oportunidades de novos empreendimentos. Fornecer conhecimentos e ferramentas auxiliares à gestão desses empreendimentos. Orientar o desenvolvimento de competências em gestão de negócios. Compreender o papel social, econômico e político das organizações cooperativas e associações e reconhecer as especificidades da instituição e da gestão de cooperativas e associações.</p> <p>Bases Tecnológicas: Conceitos de ética e de Cidadania. A formação ética e as relações interpessoais. Direitos humanos: as obrigações em relação ao outro. Declaração Universal dos Direitos Humanos: as liberdades individuais, os direitos sociais e os direitos coletivos. Alteridade. Legislação e direitos da mulher: Lei Maria da Penha. Discussão de gênero e inclusão social. Conceitos básicos de informática. Ferramentas da informática e sua importância na potencialização do trabalho do produtor de leite. Ferramentas tecnológicas que otimizam o processo de produção de leite. Escolha adequada dos caminhos da empresa. Identificação de problemas. Coleta de dados. Escolha de alternativas e busca de soluções. Criar modelos competitivos para o mercado. Conceitos de associativismo e cooperativismo; formas de inserção no mercado de trabalho; noções de comercialização, economia solidária e comércio justo solidário; informações fiscais e tributárias. Noções de demonstração do produto final; discussão de projeto técnico de um empreendimento relacionado ao curso.</p> <p>Bibliografia</p> <p>SAVATER, Fernando. Ética para meu filho. Tradução Mônica Stahel. 2ª ed. São Paulo: Planeta, 2012.</p> <p>VÁZQUEZ, Adolfo Sanchez. Ética. Tradução de João Dell'Anna. Rio de Janeiro. Civilização Brasileira. 1999.</p> <p>NASCIMENTO, João K. F. Informática Básica. Cuiabá: UFMT, 2012. Disponível em: http://docplayer.com.br/23356729-Informatica-basica-ufmt-joao-kerinaldo-firmino-do-nascimento-cuiaba-mt-rede-e-tec-brasil.html</p> <p>ALBERTIN, Alberto Luiz. Valor estratégico dos projetos de tecnologia de informação. <i>Revista de Administração de Empresas</i>, v. 41, n. 3, jul.- set. 2001.</p> <p>BENNIS, Warren; NANUS, Burt. <i>Líderes e estratégias para assumir a verdadeira liderança</i>. São Paulo: Harbra, 1988.</p> <p>CHANG, Richard Y. <i>Construindo uma equipe de sucesso</i>. São Paulo: Futura, 1999</p>
--

GAIGER, L. I.(org.). **Sentidos e Experiências da Economia Solidária no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004.

Frantz, Walter. **Associativismo, cooperativismo e economia solidária** 2012. – 162 p. ISBN 978-85-419-0007-

BRASIL. Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971. **Define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências**. Diário Oficial da União, de 16 dez. 1971. Disponível em: < <http://www.planalto.gov.br/CCIVIL/leis/L5764.htm/>>. Acesso em: 28/12/2007

Componente Curricular: Tecnologias do Leite

Carga Horária: 108h/a

Habilidades: Identificar a composição química do leite e seus derivados; Realizar testes químicos para detectar fraudes em leite e análises para físico-química no leite e seus derivados. Aplicar técnicas de análises de micro-organismos em produtos lácteos; Planejar, avaliar e monitorar os processos de conservação e de armazenamento de matérias- primas e de produtos lácteos; Realizar as etapas inerentes a cada tipo de processamento; Identificar as tecnologias de produção pertinentes a cada derivado lácteo. Aplicar de forma correta a legislação pertinente a manipulação de entrega, transporte do leite cru.

Bases Tecnológicas Importância da compreensão dos parâmetros definidos na legislação atual e adoção de boas práticas agropecuárias para obtenção de leite com qualidade; e orientar técnicos e produtores quanto aos requisitos mínimos e aos métodos de avaliação do leite cru, preconizados na IN 62, seus objetivos e sua aplicação prática para melhoria do leite produzido. Fatores intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento de micro-organismos em alimentos. Obtenção higiênica do Leite. Controle microbiano em alimentos: métodos físicos e químicos. Noções de Boas Práticas de Higiene e Fabricação. Qualidade da água. Limpeza e santificação. Detergentes e sanitizantes. Ferramentas da informática e sua importância na potencialização do trabalho do produtor de leite. Legislação aplicada à produção de leite. Documentos obrigatórios no processo de comercialização de leite.

Bibliografia

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução **Normativa 51, de 18 de setembro de 2002. Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite Tipo A, tipo B, Tipo C e Cru refrigerado**. Diário Oficial da União, Brasília, Seção 1, p.13, 29 set. 2002.

ZENEON, O.; PASCUET, N. S.; TIGLEA, P. Leite e derivados. In: ZENEON, O.; PASCUET, N. S.; TIGLEA, P. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Cap. 27, p. 823-881

FONSECA, L. F. L. **Qualidade do leite e sua relação com equipamento de ordenha e sistema de resfriamento**. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL SOBRE QUALIDADE DO LEITE, 1., 1998, Curitiba. Anais... Curitiba: Universidade Federal do Paraná, 1998. p. 54-56

JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. Editora Artmed. 2005. 712p.

ANDRADE, N. J. Higienização na indústria de alimentos. Viçosa: UFV, 1994.

HAZELWOOD, D. Manual de higiene para manipulação de alimentos. São Paulo: Varela, 1995.

PROFIQUA. Higiene e sanitização para as empresas de alimentos. Campinas: SBCTA. 1995. 32p.

SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela. 2002. 479p.

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO Publicado em: 30/11/2018 Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Gabinete do Ministro; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 77, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018, Edição: 230, Seção: 1, página:10; e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018 Publicado em: 30/11/2018 Edição: 230, Seção: 1, Página: 9; Decreto nº 9.013, de 29 de Março de 2017 (RIISPOA - MAPA), IN76 e IN77 de 26/11/2018 - MAPA, Lei Estadual 14.835/2016, Regulamento nº 53.103/2016 e outros regulamentos pertinentes

NASCIMENTO, João K. F. **Informática Básica**. Cuiabá: UFMT, 2012. Disponível em:
<http://docplayer.com.br/23356729-Informatica-basica-ufmt-joao-kerinaldo-firmino-do-nascimento-cuiaba-mt-rede-e-tec-brasil.html>

Componente Curricular: Prática Supervisionada

Carga Horária: 54h/a

Habilidades Conhecer a realidade atual de duas fazendas produtoras de leite tipo A e tipo B para entender as diferenças na produção de cada tipo de leite e acompanhar a manipulação do leite até sua saída fazenda até a fábrica beneficiadora

Bases Tecnológicas Visitas às empresas que manipulem leites tipo A, B e C. Atuar de maneira prática na ordenha da fazenda do IFB.

Bibliografia Manual de Boas Práticas e Qualidade do Leite: da ordenha aos produtos lacteos/Melissa dos Santos Raymundo ...[et al]. - 1. ed. Curitiba PR.: CRV: 2014. 98p.

7 Orientações Metodológicas

O curso será ministrado por meio de aulas expositivas, debates, estudos dirigidos, dinâmicas de grupo, vivências e atividades práticas, sempre pensando no desenvolvimento integral do discente. As atividades práticas consistem em visitas ao Setor de Bovinocultura do IFB, campus Planaltina, e a fazendas produtoras de leite tipo A e tipo B. Recursos como vídeos e slides, dentre outros, poderão ser adotados para as aulas.

O curso também poderá oferecer momentos de educação à distância, de acordo com as necessidades de cada turma, mediante a utilização de Ambiente Virtual de Aprendizagem. Serão ofertados plantões de dúvida aos estudantes, mediante prévio agendamento.

8 CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS ANTERIORES

Para aproveitamento de estudos, serão consideradas disciplinas, oficinas, certificação técnica que tenham carga horária igual ou superior a 70% da carga horária da(s) disciplina(s) ofertada(s) neste curso.

A verificação de conhecimentos e experiências anteriores acontecerá de duas formas: prova escrita de conhecimentos e prova oral.

9 BIBLIOTECA, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E LABORATÓRIOS

Instalação/Recurso	Quantidade
UEP de Bovinocultura	1
Ônibus para levar os estudantes para as visitas técnicas	1
Laboratório de informática	30 máquinas
Sala de aula	1

Datashow	1
Notebook	1

Biblioteca	
Descrição da Localização	Planaltina, DF
Área	IFB - Campus Planaltina
Quantidade (aproximada) de livros por eixo tecnológico ou por curso	5
Assinaturas de revistas especializadas e de revistas científicas	1
Títulos disponíveis aos estudantes	cerca de 10 exemplares
Computadores disponíveis	5
Salas de estudo	2
Acessibilidade para pessoas com deficiência	
Recursos a serem adquiridos e/ou atualizados (se houver)	0
Outras informações pertinentes	

10 CRITÉRIOS E PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação integral do processo de aprendizagem precisa considerar o que o estudante já tem de experiência (avaliação diagnóstica), suas atitudes e posturas ante o conhecimento (avaliação formativa) e a totalidade do que foi aprendido ao longo do processo (avaliação somativa).

Nesse sentido, a avaliação do processo de aprendizagem da estudante será realizada de forma contínua e sistemática ao longo de todo o curso. Poderão ser utilizados como instrumentos de avaliação: trabalhos individuais e coletivos, avaliações práticas, orais e escritas e autoavaliação. É necessária a aplicação mínima de **três** instrumentos avaliativos por componente curricular, preferencialmente, diferentes e visando a integração curricular no curso.

Para a aprovação, a estudante deverá ter a frequência mínima de 75% no curso e média final igual ou superior a 6 pontos em cada componente curricular. Caso não obtenha a média final necessária para a aprovação, o estudante terá acesso a uma atividade avaliativa de recuperação. Casos específicos serão ainda tratados e avaliados pela coordenação do curso.

11 PERFIL DE PROFESSORES

Corpo Docente que Atuará no Curso			

Nome	Área	Titulação	Componente(s) que ministrará no curso	Regime de Trabalho (40h ou 20h)
Lidiane Szerwinsk Camargos	Português	Doutora	Leitura e Produção de Texto	40
Andréia Pereira Campos	Pedagogia	Mestre	Ética, Cidadania e Relações Interpessoais	40
Guilherme José de Carvalho	Zootecnia	Mestre	Informática aplicada a atuação na produtor de leite	40
Guilherme José de Carvalho	Zootecnia	Mestre	Processo Decisório e Criatividade	40
Marco Antonio de Castro	Zootecnia	Especialista	Associativismo e Cooperativismo na Cadeia do leite	40
Marco Antonio de Castro	Zootecnia	Especialista	Composição do leite, Parâmetros microbiológicos e físico-químicos do leite; Contaminantes do leite: físicos, químicos e microbiológicos	40
Guilherme José de Carvalho	Zootecnia	Mestre	Conservação e higienização de equipamentos; Refrigeração do leite na propriedade; Procedimentos de coleta de leite: análise na coleta, mensuração de temperatura e higiene,	40
Guilherme José de Carvalho	Zootecnia	Mestre	Legislação pertinente: Documentos obrigatórios: preenchimento e entrega; Transporte de leite cru	40
Guilherme José de Carvalho e Marco Antonio de Castro	Zootecnia	Mestre	Prática Supervisionada	40

12 CERTIFICADOS A SEREM EMITIDOS

Será concedido ao estudante concluinte do curso de qualificação profissional "Leite: do curral à mesa do consumidor" o Certificado de Qualificação Profissional em Criador de Bovinos (Leite).

13 REFERÊNCIAS

ADAMI, Antônio; HELLER, Barbara e CARDOSO, Haydee Dourado de Faria (Orgs.). Mídia, cultura e comunicação. São Paulo: Arte & Ciência, 2003.

DEL PRETTE, Almir. Psicologia das relações interpessoais: vivências para o trabalho em grupo. Rio de Janeiro: Vozes, 2001.

MINICUCCI, Agostinho. Relações Humanas: psicologia das relações interpessoais. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MORIN, Edgar. A cabeça bem-feita: repensar a reforma, reformar o pensamento. Rio de Janeiro: Bertrand, 2004.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil, de 05 de outubro de 1988. Diário Oficial da União. Brasília, 05 out. 1988.

BRASIL. Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho. Diário Oficial da União. Rio de Janeiro, 09 ago. 1943

BRASIL. Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002. Institui o Código Civil. Diário Oficial da União. Brasília, 22 jan. 2002.

COVRE, Maria de Lourdes Manzini. O que é cidadania. São Paulo: Brasiliense, 2002. 3. ed.

DAVIS, P. O poder do toque. São Paulo: Editora Nova Cultural, 1990.

FREIRE, J. B. O sensível e o inteligível: novos olhares sobre o corpo. Tese de doutorado. São Paulo, USP, 1991.

GONCALVES, M. A. S. Sentir, pensar, agir: corporeidade e educação. Campinas: Papyrus, 1994

TOTORA, G. J. et al. Microbiologia. 6a Ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.

FRANCO, Bernardete D. Gombossy de Melo; LANDGRAAF, Mariza. Microbiologia de Alimentos. Editora Atheneu. 2006.

JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. Editora Artmed. 2005. 712p.

HAZELWOOD, D. Manual de higiene para manipulação de alimentos. São Paulo: Varela, 1995.

SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela. 2002. 479 p.

PROFIQUA. Higiene e sanitização para as empresas de alimentos. Campinas: SBCTA. 1995. 32p.

SILVA Jr., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. São Paulo: Varela. 2002. 479p.

YOKOYA, F. Controle de qualidade, higiene e sanitização nas fábricas de alimentos. São Paulo: Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia.

ANDRADE, N. J. Higiene na indústria de alimentos. São Paulo, varela, 2008, 412p

BRASIL, Ministério da Agricultura - Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária, Laboratório Nacional de referência Animal. Métodos analíticos oficiais para o controle de produtos de origem animal e seus ingredientes, Brasília, DF, 1981, v. II.

BRASIL.(Ministério da Agricultura / DAS/DIPOA/SNT) Regulamento Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos lácteos, Brasília; 1996, 50p.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Vinicius Machado dos Santos, DIRETOR - CD4 - DREP**, em 09/03/2022 11:48:53.
- **Sueli Matos Moreira da Rocha, Coordenação-Geral de Ensino – CGEN - SUBST - CGEN**, em 09/03/2022 11:39:57.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 09/03/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 359875
Código de Autenticação: c2f7eb8d24

