

PLANO INSTRUCIONAL – FORMAÇÃO PROFISSIONAL RURAL - FPR			
Título Da Ação de FPR: TRABALHADOR NA BOVINOCULTURA DE LEITE – QUALIDADE DO LEITE Linha de Ação: PECUÁRIA/LINHA DE AÇÃO II Área Ocupacional: TRABALHADORES AGRÍCOLAS NA BOVINOCULTURA DE LEITE – QUALIDADE DO LEITE/6231 Família Ocupacional: Título da Ocupação: TRABALHADOR NA BOVINOCULTURA DE LEITE – QUALIDADE DO LEITE		Modalidade:	
		* Fi – Formação Inicial ()	
		* Fc – Formação Continuada (x)	
		Natureza Da Programação:	
		Qualificação Profissional Básica () Aprendizagem Rural () Aperfeiçoamento (X) Atualização ()	
		Tipo Da Programação:	
		Treinamento (X) Curso ()	
INSTRUTOR			
Nome: Profissão: Entidade a que se vincula ou onde trabalha:			
PARTICIPANTES			
Nº de participantes: Participantes do sexo masculino: Participantes do sexo feminino: Com escolaridade: Ensino fundamental completo: Incompleto: Ensino médio completo: Incompleto: Ensino superior completo: Incompleto: Sem escolaridade: Participantes com necessidades especiais - (especificar as necessidades):		Produtores rurais: Trabalhadores assalariados: Trabalhadores autônomos: Idade: até 16 anos: de 16 a 18 anos: de 18 a 65 anos: acima de 65 anos: Etnia: branca: preta: parda: amarela: indígena:	
Data da Elaboração do Plano	Carga Horária Total:	Período de Realização	Local de realização da atividade:
____/____/____	24horas		Período de realização da atividade: Assinatura do Instrutor:

OBJETIVO GERAL: Propiciar aos participantes o desenvolvimento de competências, técnicas no que diz respeito a qualidade do leite, respeitando o contexto socioeconômico, normas ambientais e legais.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	CONTEÚDO	TÉCNICAS INSTRUCIONAIS	AVALIAÇÃO	RECURSOS INSTRUCIONAIS	CARGA HORÁRIA
1. Contextualizar o SENAR, verbalmente, identificando os aspectos legais e técnico-instrucionais.	<p>*Eixo Mobilizador</p> <p>1.1 Apresentação do instrutor e dos participantes: 1.2 O que é o SENAR 1.3 Contrato de Convivência 1.4 Avaliação 1.5 Certificação</p>	Exposição dinamizada	Questionamento Oral Observação da participação	- Projeto multimídia - Notebook, - Data show - Banner	EM: 55min T: 0 P(Q): A: 2 I: 3 CH: 60min
2. Contextualizar a importância da qualidade do leite e suas características físico-químicas, visualmente, de acordo com a Instrução Normativa Nº 62/MAPA	<p>2.1 Glândula Mamária - Estrutura - Funcionamento</p> <p>2.2 Aspectos Gerais do Leite e a Instrução Normativa Nº 62/MAPA</p> <p>2.3 Componentes do leite - Lactose - Proteína - Gordura - Composição da matéria nitrogenada do leite</p> <p>2.4 Fatores que afetam o teor de: - Proteína do leite - Gordura do leite</p>	- Exposição Dinamizada - Tempestade de Ideias	- Questionamento Oral - Observação de Desempenho - Observação da Participação	- Coleção SENAR N.º 133, 134 e 135; - Cartolina; - Pincel atômico; - Fita gomada; - Data Show; - Notebook; - flipchart; - Frasco aplicador; - Caneca de fundo escuro; - Papel toalha; - Raquete para teste CMT; - Reagente CMT; - Termo lacto decímetro - Soluções desinfetantes	EM: 0 T: 310min P(Q): 10(10)=100min A: 5min I: 5min CH: 420min

	- Secreção de minerais do leite			(pré e pós ordenha) - Bisnagas antimastíte	
3. Apresentar os parâmetros de Contagem Bacteriana Total/CBT e Contagem de Células Somáticas/CCS da IN Nº 62/MAPA, visualmente, atendendo a legislação vigente.	<p>3.1 Conhecendo a mastite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clínica - Subclínica <p>3.2 Contagem Bacteriana Total/CBT e Contagem de Células Somáticas/CCS no Brasil</p> <ul style="list-style-type: none"> - Microrganismos do leite cru - Microrganismos patogênicos X microrganismos deteriorantes - Ação dos microrganismos deteriorantes - Conseqüências dos altos índices de CBT e CCS sobre o leite - Contaminação e os impactos sobre o leite: <ul style="list-style-type: none"> • Bactérias mesofílicas fermentadoras da lactose • Bactérias psicrótróficas • Bactérias termodúricas • Bactérias termofílicas • Bactérias formadoras de esporos • Manutenção da qualidade microbiológica do leite 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposição Dinamizada - Tempestade de ideias 	<ul style="list-style-type: none"> - Observação de Desempenho - Observação da Participação 	<ul style="list-style-type: none"> - Coleção SENAR N.º 133, 134 e 135; - Data Show; - Notebook; - Flipchart; - Cartolina; - Pincel atômico; - Fita gomada; 	<p>EM: 0</p> <p>T: 110min</p> <p>P(Q): 0</p> <p>A: 5</p> <p>I: 5</p> <p>CH: 120min</p>
4. Demonstrar as técnicas de higiene durante a ordenha manual e mecânica, visualmente e manualmente, produzindo leite com qualidade.	<p>4.1 Importância do manejo da ordenha</p> <p>4.2 Ordenha manual</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimentos para um ordenha manual higiênica – ordenhador, 	<ul style="list-style-type: none"> Exposição Dinamizada - Tempestade de ideias 	<ul style="list-style-type: none"> - Observação de Desempenho - Observação da Participação 	<ul style="list-style-type: none"> - Coleção SENAR N.º 133, 134 e 135; - Data Show; - Notebook; - flipchart; - Cartolinas; 	<p>EM: 0</p> <p>T: 230min</p> <p>P(Q): 0</p> <p>A: 5</p> <p>I: 5</p>

	utensílios e animal - Prédipping - Pós dipping 4.3 Ordenha mecânica - Procedimentos para um ordenha mecânica higiênica – ordenhador, utensílios, equipamentos e animal - Prédipping - Pós dipping			-Pincel atômico; - Fita gomada; -Banco para ordenhador; - Balde para ordenha; - Filtro para leite; - Latão; - Cordas (peia)	CH: 240min
5. Fazer o armazenamento do leite no tanque de refrigeração, visualmente, mantendo suas características físico-químicas.	5.1 Requisitos básicos para a implantação de um entreposto de leite 5.2 Tempo para refrigeração 5.3 Teste do Alisarol 5.4 Teste de Dornic 5.5 Conhecendo o tanque de refrigeração - Instalação do tanque: requisitos - Função do agitador - Temperatura de resfriamento - Leitura de volume de leite - Período de armazenamento - Coleta da amostra	- Exposição Dinamizada - Tempestade de ideias	- Observação de Desempenho - Observação da Participação -Questionamento Oral	Coleção SENAR N.º133, 134 e 135; - Data Show; - Notebook; - Flipchart; - Cartolina; -Pincel atômico; - Fita gomada; - Álcool Alizarol -Tanque de refrigeração	EM: 0 T: 230min P(Q): 0 A: 5 I: 5 CH: 240min
6. Realizar a limpeza de equipamentos de ordenha e tanques resfriadores, visualmente e manualmente, respeitando as normas técnicas.	6.1 – Rotina de limpeza de equipamentos e utensílios - Tipos de resíduos de componentes do leite Remoção da gordura Remoção da proteína	- Exposição Dinamizada - Tempestade de ideias	- Observação de Desempenho - Observação da Participação -Questionamento Oral	Coleção SENAR N.º133, 134 e 135; - Data Show; - Notebook; - Flipchart; - Cartolina;	EM: 0 T: 110min P(Q): 0 A: 5 I: 5

	<p>Remoção de minerais</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produtos usados para limpeza - Fatores críticos para a ação dos detergentes - Fatores que afetam a eficiência da limpeza - Principais sistemas de limpeza - Ciclos de limpeza por circulação - Particularidades da limpeza manual - Problemas mais comuns observados na limpeza 			<ul style="list-style-type: none"> -Pincel atômico; - Fita gomada; -Tanque de refrigeração; -Equipamentos de ordenha mecânica; -Utensílios para ordenha manual; -Detergentes; -Reagentes; 	CH: 120min
7. Mostrar o transporte do leite a granel, visualmente, de acordo com normas regidas na IN Nº62/MAPA	<p>7.1 Período de captação do leite</p> <p>7.2 Coleta de amostras e análises realizadas</p> <p>7.3 Aferição do volume</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Exposição Dinamizada - Tempestade de ideias 	<ul style="list-style-type: none"> - Observação de Desempenho - Observação da Participação -Questionamento Oral 	<p>Coleção SENAR N.º133, 134 e 135;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Data Show; - Notebook; - Flipchart; - Cartolina; -Pincel atômico; - Fita gomada. 	<p>EM: 0</p> <p>T: 110min</p> <p>P(Q): 0</p> <p>A: 5</p> <p>I: 5</p> <p>CH: 120min</p>
8. Fazer o armazenamento do leite no tanque de refrigeração, visualmente, mantendo suas características físico-químicas.	<p>8.1 Requisitos básicos para a implantação de um entreposto de leite</p> <p>8.2 Tempo para refrigeração</p> <p>8.3 Teste do Alisarol</p> <p>4.4 Teste de Dornic</p> <p>8.5 Conhecendo o tanque de refrigeração</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalação do tanque: requisitos - Função do agitador 	<ul style="list-style-type: none"> - Exposição Dinamizada - Tempestade de ideias 	<ul style="list-style-type: none"> - Observação de Desempenho - Observação da Participação -Questionamento Oral 	<p>Coleção SENAR N.º133, 134 e 135;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Data Show; - Notebook; - flipchart; - Cartolina; -Pincel atômico; - Fita gomada; - Álcool Alizarol -Tanque de refrigeração 	<p>EM: 0</p> <p>T: 110min</p> <p>P(Q): 0</p> <p>A: 5</p> <p>I: 5</p> <p>CH: 120min</p>

Considerações finais	- Temperatura de resfriamento - Leitura de volume de leite - Período de armazenamento - Coleta da amostra				Total: 24horas
-----------------------------	--	--	--	--	-----------------------