

Nome do Curso: Qualidade do leite

Responsável: Prof. Dr. Marcos Aurélio Lopes
Professor Titular da Universidade Federal de Lavras (UFLA)

Objetivos:

- 1) Apresentar os principais conceitos referentes ao tema qualidade do leite;
- 2) Apresentar e discutir sobre diferentes aspectos relacionados à qualidade do leite.

Conteúdo*:

1. Introdução
2. Leite de boa qualidade e sustentabilidade
3. Instruções normativas vigentes
4. A glândula mamária e suas implicações na qualidade do leite
5. O ordenhador: como ele pode influenciar na qualidade e quantidade de leite produzida
6. Higienização das instalações
7. Limpeza e sanitização dos equipamentos e utensílios
8. Regras básicas para obtenção higiênica do leite
9. Cuidados com o armazenamento, coleta e transporte do leite
10. Principais causas de descarte de leite: como evitá-las
11. Secagem das vacas
12. Preparo de soluções sanitizantes
13. Viabilidade econômica das boas práticas para se produzir leite com qualidade
14. Considerações finais

Carga horária*: 8 a 24 horas

*: Os objetivos e conteúdo do curso estão sujeitos a alterações visando atender às necessidades dos participantes, conforme a definição da carga horária e metodologia a ser adotada (se exclusivamente teórico ou teórico e prático).