



TECNOLOGIA EM LATICÍNIOS

MÓDULO BÁSICO

OBJETIVO GERAL

O curso visa suprir uma grande carência em nossa região quanto à tecnologia de laticínios e possibilitar ao participante a compreender toda a cadeia produtiva.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Transmitir conhecimento sobre o leite e seus constituintes;
Demonstrar a influência dos constituintes do leite no processo de beneficiamento;
Interpretar os resultados de análises laboratoriais;
Disseminar as melhores práticas de higiene e sanitização de processos;

Ao término do curso o participante estará apto a ingressar no curso de Tecnologia em Laticínios – Módulo intermediário.

PÚBLICO ALVO

Produtores familiares, profissionais do setor e acadêmicos em geral.

REALIZAÇÃO

DATA: Segundas e terças-feiras.
29 de maio
04 e 05 de junho
11 e 12 de junho

HORÁRIO: 19h às 22h

CARGA HORÁRIA: 15h

INSTRUTORES

1) Fabiano Lavinias Lima

MBA em Gestão Empresarial – Cruzeiro do Sul/2017
MBA em Gestão de Produção e Operações – Univates/2014
Tecnólogo em Processos Gerenciais – Uninter/2012
Técnico em Leite e Derivados - Cândido Tostes/2000

2) Rafael Zacarão

MBA em Gestão Empresarial – Cruzeiro do Sul/2017
MBA em Gestão de Projetos – Unopar/2014
MBA em Engenharia de Produção – Uninter/2017
Tecnólogo em Gestão Ambiental – Unopar/2012
Técnico em Leite e Derivados - Cândido Tostes/2007

CONTEÚDOS

- 1- Composição básica do leite;
- 2- Constituintes do leite e sua aplicação na indústria de laticínios;
- 3- Físico-química e microbiologia do campo a indústria;
- 4- Beneficiamento do leite e suas implicações;
- 5- Boas práticas de obtenção e fabricação do leite; e
- 6- Higienização e sanitização aplicada a indústria de alimentos.

INVESTIMENTO

R\$ 200,00 à vista ou em 2x R\$ 100,00

CERTIFICADO

Será fornecido certificado a todos os que obtiverem, no mínimo, **75% de frequência.**