

CURSO

UTILIZAÇÃO DE LEITE DE CABRAS PARA A PRODUÇÃO DE QUEIJOS DE QUALIDADE DIFERENCIADA

20/11/23 – 06/12/23

PROGRAMA

A EPAMIG/Instituto de Laticínios Cândido Tostes oferecerá 01 Curso de Capacitação para produção de queijos de leite de cabra na Paraíba integrado por 05 Módulos.

Os módulos 01 e 02 serão realizados em novembro-dezembro 2023 e os Módulos 03, 04 e 05 de fevereiro a maio de 2024.

O conteúdo teórico será realizado de maneira remota e assíncronas. As aulas práticas serão realizadas de forma presencial.

❖ Ementas dos Módulos

- **Módulo 01: Qualidade do leite, segurança e aspectos regulatórios do leite para processamento e consumo (total de 8 horas – teórico e online) - Kely**
 - Histórico da caprinocultura leiteira: (Produção nacional e mundial; Comparação composicional leite de cabra e vaca; Vantagens do leite de cabra; por que e como produzir leite de cabra com qualidade).
 - Disposições gerais da IN 37, 31 de outubro de 2000: (Produção: Controle da produção IN 37, 31 de outubro de 2000; CPP; Controle da qualidade; Beneficiamento; Denominação de venda).
 - Registro e comercialização (Registro de queijarias comercialização, da fiscalização; Decreto Nº 42197 DE 29/12/2021 - Regulamenta a Lei nº 11.346, de 06 de junho de 2019; Lei Nº 11346 DE 06/06/2019 - Institui o Sistema de Produção e Comercialização de Queijos e Manteigas Artesanais do Estado da Paraíba).

- **Módulo 02: Físico-química de leite e derivados (total de 12 horas) – Luiz, Gisela e Paulo Henrique**

- Teórico online (duração 4 horas):

- amostragem geral leite, iogurte e queijo de cabra (1h);
- composição e propriedades FQ/legislação do leite de cabra (1h);
- fundamentos e variações nos métodos de análises FQ (2h).

- Teórico prático (duração 8 horas):

- análises demonstrativas de composição FQ do leite e principais análises (4h);
- métodos mais usuais para queijos e iogurte (3h);
- discussão prática e geral de FQ (1h).

- **Módulo 03: Microbiologia do leite (total de 26 horas) – Felipe, Carolina e Elisângela**

- Teórico online (duração 16 horas):

controle de qualidade – microbiologia – Normas de conduta e segurança em laboratório (1h), principais contaminantes de leite e derivados (2h), preparo e esterilização de meios de cultura e diluentes (1,5h), técnica de diluição e interpretação de resultados – Contagem padrão em placas (técnicas de plaqueamento Pour Plate e Spread Plate) (2h), análise de microrganismos psicotróficos, termodúricos e termófilos (2h) , fungos filamentosos e leveduras (1h), coliformes totais e enterobactérias em placas (2h), coliformes totais pela técnica de número mais provável (NMP) – teste presuntivo e confirmativo (1,5h), coliformes termotolerantes – técnica de número mais provável (NMP) (1,5h), Métodos rápidos em microbiologia (1,5h).

- Teórico prático (duração de 10 horas):

análise de microrganismos psicotróficos, termodúricos e termófilos (2h), fungos filamentosos e leveduras (1h), coliformes totais e Enterobactérias em placas (1h), coliformes totais pela técnica de número mais provável (NMP) – teste presuntivo e confirmativo (3h), coliformes termotolerantes – técnica de número mais provável (NMP) (1h), métodos rápidos em microbiologia (2h).

- **Modulo 04: Tecnologia de queijos industriais e artesanais (total de 18 horas) - Denise, Junio e Renata**

- Teórico online (duração 6 horas): introdução das principais etapas de fabricação de queijos artesanais e industriais. Diferença entre a produção de queijos de vaca e cabra. Maturação. Defeitos.

- Teórico prático (duração 12 horas): fabricação de queijo fresco de cabra, fabricação de queijo coagulado por fermentação, fabricação de queijo de cabra maturado

- **Módulo 05: Aspectos ambientais na produção de lácteos (total de 2 horas) - Claudety**

- Teórico online (duração 2 horas): aspectos ambientais, impactos ambientais e tecnologia de tratamento.

- ❖ **Proposta dos Módulos 01 e 02, a serem realizados em 2023**

As aulas online dos Módulos 01 e 02 terão início no dia 20 de novembro, por plataforma ainda a ser definida (Moodle ou Google Classroom) e término no dia 01 de novembro.

Ao final das aulas teóricas o aluno passará por uma avaliação.

Nos dias 05 e 06 de dezembro os alunos farão as 8 horas de aulas práticas do Módulo 02 (Físico-química de leite e derivados), a serem realizadas em local ainda a definir.

- ❖ **Proposta dos Módulos 03, 04 e 05 a serem realizados em 2024**

Os Módulos 03, 04 e 05 serão realizados durante os meses fevereiro, março, abril e maio de 2024, conforme programação abaixo.

As aulas online dos Módulos 03, 04 e 05 terão início no dia 5 de fevereiro, por plataforma ainda a ser definida (moodle ou google classroom) e término no dia 26 de abril.

Serão oferecidas 2 horas de aula online por semana nos meses de fevereiro, março e abril, que serão gravadas e disponibilizadas. Ao final das aulas teóricas o aluno passará por uma avaliação.

No mês de maio os alunos farão as aulas práticas dos módulos 03 e 04 (Microbiologia do Leite e Tecnologia de Queijos Industriais e Artesanais), a serem realizadas na semana do dia 6 a 10 de maio de 2024, em local ainda a definir.

Módulos oferecidos	Fevereiro (online)	Março (online)	Abril (online)	Maio (sugestão entre os dias 6 a 10) (presencial)
Microbiologia do leite (Módulo 03)	5 horas	5 horas	6 horas	10 horas
Tecnologia de queijos industriais e artesanais (Módulo 04)	2 horas	2 horas	2 horas	12 horas
Aspectos ambientais na produção de lácteos (Módulo 05)	1 hora	1 hora	-	-
Total	8 horas (2 horas por semana)	8 horas (2 horas por semana)	8 horas (2 horas por semana)	22 horas

Profª. Dra. Denise Sobral
Coordenadora de Difusão e Tecnologia