



[Apresentação dos cursos da UBL]

Universidade Brasileira do Leite

Apresentação Universidade Brasileira do Leite

Presidente UBL/G100: Fernando Taveira Menocci

Diretor Executivo: Wilson Massote Primo

Coordenador Pedagógico: Marcelo Bonnet

Brasília, 06 de março de 2018

Sumário

1. Introdução.....	2
a. Missão, Visão e Valores.....	3
2. Cursos já realizados.....	4
Módulo I: Elementos para Integridade, Defesa e Segurança em Leite e Produtos Lácteos I ...	4
Módulo II. Elementos para Integridade, Defesa e Segurança em Leite e Produtos Lácteos II .	4
Módulo III. Rotulagem Geral, Rotulagem Nutricional e Gerenciamento de Alergênicos em Lácteos	5
Módulo IV. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.....	6
3. Cursos já definidos	6
4. Cursos em desenvolvimento	7

1. Introdução

A Universidade Brasileira do Leite (UBL) traz uma nova concepção de treinamento para atendimento às demandas reais do setor lácteo brasileiro. Foi idealizada pelo Prof. Dr. Marcelo Bonnet e Dr. Wilson Massote em maio de 2016 e atualmente atinge centenas de técnicos treinados nos cursos realizados.

Os cursos são oferecidos de forma aberta, atendendo a alunos de diferentes empresas em uma turma, ou ainda fechados, customizados para necessidades específicas de uma empresa.

A UBL emprega uma elaborada plataforma de *Ensino Síncrono à Distância* (ESaD), procurando superar as mais avançadas tendências pedagógicas mundiais. Assim, todos os trabalhos são conduzidos à distância, em aulas síncronas (em tempo real, ao contrário das plataformas de Ensino à Distância convencionais, que disponibilizam tipicamente apenas aulas gravadas), permeadas por estudo individual ou em grupo dos alunos, dirigido ou não.

Os professores da UBL são selecionados tanto com base em suas credenciais acadêmicas formais, como segundo seu reconhecimento notório pelo setor, tanto em nível nacional como internacional. Esse critério seletivo inovador assegura o rigor dos trabalhos e a integridade do processo de capacitação da UBL. São Profissionais compromissados, preocupados com o desenvolvimento do setor lácteo.

Além da interação dinâmica dos alunos com o professor (inclusive por canal de voz) durante as aulas e ao longo de todo o curso por diversos canais, a UBL permite enorme economia de recursos de toda ordem para as empresas, pois os colaboradores inscritos podem assistir, individualmente ou em grupo, às aulas em qualquer lugar - inclusive na empresa - onde haja conexão com a

internet. Não são necessárias viagens, hospedagens e outros arranjos típicos de cursos presenciais, mas sem prejuízo à qualidade e ao rigor do treinamento.

Cada aula ainda é gravada, ficando à disposição dos alunos para ser assistida novamente sempre que necessário, ou mesmo para ser assistida pelos alunos que eventualmente estiverem impossibilitados de assistir à aula em tempo real.

Todos os materiais do curso são convenientemente disponibilizados eletronicamente na plataforma de ensino UBL, facilitando o acesso a documentos importantes, economizando energia com pesquisas desnecessárias, e otimizando o processo de aprendizado dirigido. Turmas de até 20 alunos podem ser normalmente treinadas em cada curso, sendo arranjos especiais possíveis para grupos maiores.

Os alunos são avaliados mediante desempenho nos exercícios, na participação no Fórum de Discussão do curso, bem como quanto à qualidade do projeto final, elaborado em grupo ao fim do curso. O projeto final é escolhido de forma integrada com os alunos, e busca tratar de tema de relevância prática e imediata à empresa. Assim, o projeto final já se constitui em material a ser colocado em prática no dia-a-dia, resultando em aumento de competitividade corporativa.

Todos os trabalhos são examinados diligentemente, com *feedback* construtivo, de forma a sempre encorajar o desenvolvimento máximo dos alunos e os impactos das empresas por eles representadas.

Enfim, a UBL nasceu com foco em eficiência, eficácia e praticidade para empresas que enfrentam diariamente os desafios do mundo real, principalmente a necessidade de buscar qualidade de seus produtos e a competitividade nos negócios.

Esse documento apresenta os cursos disponíveis na Universidade Brasileira do Leite, assim como seus objetivos, ementas, carga horária, professor responsável e observações.

No primeiro tópico do documento se encontram os cursos já realizados pela UBL, no segundo tópico os cursos já definidos para serem realizados e no último tópico os cursos sugeridos para iniciarmos a preparação.

a. Missão, Visão e Valores

Missão: Capacitar com minimização de custos o setor produtivo de lácteos brasileiro na fronteira do conhecimento teórico-prático para aumento contínuo de sua competitividade.

Visão: Tornar-se a principal instituição de capacitação remota do setor lácteo nacional, em especial para as pequenas e médias iniciativas, com capilaridade e reconhecimento internacional.

Valores: rigor, integridade e competitividade.

2. Cursos já realizados

Módulo I: Elementos para Integridade, Defesa e Segurança em Leite e Produtos Lácteos I

Pré-requisito recomendado: diploma de curso técnico ou de graduação em qualquer área.

Objetivos: capacitar os alunos para compreender e aplicar a primeira parte do conjunto de tópicos fundamentais de integridade, defesa e segurança do leite e seus produtos.

Ementa: Introdução ao setor lácteo. Contexto nacional e internacional. Desafios e ameaças. Oportunidades. Composição do leite. Valor nutricional. Fundamentos de química, microbiologia e bioquímica do leite. Obtenção higiênica do leite. Transporte. Processamento. Grupos especiais de microrganismos deteriorantes, patogênicos e especiais. Deterioração enzimática. Métricas para competitividade: história, contextos e necessidades. Apresentação, contextualização e caracterização dos principais modelos para pagamento de leite por qualidade em diferentes países com produção competitiva de leite. Amostragem e análise. Os Programas de Pré-Requisitos – Boas Práticas Agropecuárias (BPA), Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO). Introdução ao sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Carga horária: 36 horas.

Professor: Marcelo Bonnet.

Observação: Esse curso é considerado o primeiro passo de capacitação, visando nivelar as equipes, e atualizar especialmente o corpo técnico (campo, controle leiteiro, fábrica, laboratório, produção, garantia de qualidade, entre outros) com informações essenciais segundo as mais recentes tendências nacionais e internacionais. Mais do que preparar as equipes para operarem segundo a legislação vigente, o objetivo principal do curso é capacitar os alunos a operarem proativamente à frente da legislação de forma inteligente.

Módulo II. Elementos para Integridade, Defesa e Segurança em Leite e Produtos Lácteos

II

Pré-requisito recomendado: Elementos para Integridade, Defesa e Segurança em Leite e Produtos Lácteos I

Objetivos: capacitar os alunos para compreender e aplicar a segunda parte do conjunto de tópicos fundamentais de integridade, defesa e segurança do leite e seus produtos.

Ementa: Introdução: o panorama nacional. Revisão dos conceitos de qualidade. Amostragem, análise e controles segundo a Janela Móvel. Causas e tipos de fraudes. Prevenção inteligente de fraudes. Interpretação de resultados frente às limitações analíticas. Combinação de ensaios para otimizar o diagnóstico de desvios na qualidade do leite e a tomada de decisão. Resíduos e contaminantes químicos e seu impacto em saúde pública e tecnologia de processos, com ênfase em antibióticos, aflatoxinas, antiparasitários, contaminantes inorgânicos e dioxinas. Atualização métrica e metrológica em ensaios de triagem e confirmatórios conforme protocolos oficiais internacionalmente reconhecidos. Elementos de análise de risco. Suplemento: antecipando o futuro – o FSMA e outras tendências internacionais.

Carga horária: 36 horas.

Professor: Prof. Marcelo Bonnet.

Observação: Em continuidade ao módulo 1, a conclusão bem-sucedida desse curso fornece uma visão sólida, atualizada e consistente aos participantes, completando assim a estrutura fundamental de capacitação da UBL. O domínio dessas informações permite tratamento confiante e lúcido dos principais desafios e atuais e emergentes do setor.

Módulo III. Rotulagem Geral, Rotulagem Nutricional e Gerenciamento de Alergênicos em Lácteos

Pré-requisito recomendado: diploma de curso técnico ou de graduação em áreas afins à Nutrição, Farmácia-Bioquímica, Agronomia, Zootecnia, Medicina-Veterinária, Engenharia e Ciência de Alimentos.

Objetivos: Capacitar os alunos para compreender, analisar criticamente e aplicar a legislação vigente de rotulagem geral e nutricional e gerenciamento de alergênicos em lácteos, segundo perspectivas nacional e internacional.

Ementa: Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Regulamento técnico para rotulagem nutricional de produto de origem animal embalado. Alergias alimentares e intolerância e seus aspectos regulatórios. Gerenciamento de alergênicos na indústria em base ao Guia sobre o Programa de Controle de Alergênicos. Rotulagem de alergênicos. Rotulagem de lactose. Rotulagem de Glúten. Rotulagem de alimentos modificados geneticamente.

Carga horária: 36 horas

Professora: Geórgia Castro.

Módulo IV. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC

Pré-requisito recomendado: Elementos para Segurança, Integridade e Defesa em Leite e Produtos Lácteos I e II.

Objetivos: capacitar os alunos para compreender, aplicar e operacionalizar o Sistema APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Ementa: Revisão dos Programa de Pré-requisitos (PPR). Introdução, conceituação e caracterização do Sistema APPCC. Etapas preliminares. Os Sete Princípios e aplicações em laticínios. Elaboração de processos efetivos de registros e controles. Gestão documental. Exame orientado de planos corporativos selecionados de APPCC.

Um projeto final deverá ser elaborado pela equipe ao fim do curso, consistindo de um plano completo de APPCC para um produto escolhido.

Carga horária: 36 horas.

Professor: Marcelo Bonnet.

Observação: Ao final do curso, os colaboradores participantes da empresa deverão estar aptos e empoderados para elaborar seus próprios Planos de APPCC para cada produto da empresa, sem a necessidade de consultores externos, com vistas a implementar um Sistema APPCC realmente operante, realístico e dinâmico. Dessa forma, o curso visa atender e superar a legislação vigente, especialmente o novo RIISPOA e preparar a empresa para estabelecer uma agenda completa de certificação em segurança dos alimentos.

3. Cursos já definidos

Esses cursos (Tabela 1) já possuem profissionais indicados da área e estão sendo desenvolvidas as suas ementas e aulas. Os professores para esses cursos escolhidos dentre os melhores, estudam e calibram as ementas, as mais aderentes possíveis às necessidades de reciclagem dos técnicos e das Associadas com relação aos temas.

Tabela 1. Cursos em desenvolvimento

Higiene e Sanitização em Laticínios.	Lácteos e Nutrição Humana.
Resíduos e Contaminantes Químicos em Leite e Produtos Lácteos: mercado internacional.	Gestão Ambiental e Sustentabilidade em Lácteos.

Legislação de Lácteos: atualização e perspectivas.

Gestão & Planejamento Estratégico Aplicado ao Setor Lácteo.

4. Cursos em desenvolvimento

Da produção de Cursos para UBL participa toda a equipe UBL – O Professor é escolhido entre os melhores que atuam no setor. A área de planejamento estratégico envolve conhecer as problemáticas técnicas que as áreas técnicas das associadas enfrentam no seu dia a dia; buscar soluções onde quer que seja voltado a remover os empecilhos para as equipes técnicas das Associadas mediante cursos direcionados a solução de seus problemas. Já existem uma prospecção de vários cursos e apenas aguarda-se as oportunidades para que esses cursos possam ser executados, assim que aflorarem as condições, necessidades serão ofertados como oportunidades de capacitação, para as associadas. Na Tabela 2 estão listados os cursos.

Tabela 2. Cursos a serem desenvolvidos

Tópicos Aplicados de Química e Bioquímica em Laticínios.	Tópicos Aplicados de Microbiologia do Leite.
Mastite: fundamentos e avanços para prevenção e controle.	Leite Instável Não Ácido (LINA) e Outras Alterações - Caracterização e Controle.
Elementos de Análise de Risco para Segurança de Lácteos.	Tópicos Especiais em Tecnologia de Processamento de Leite e Produtos Lácteos.
Agregação de Valor: queijos artesanais e produtos lácteos fermentados.	Elementos Tecnológicos para Fabricação de Manteiga, Sorvete e Produtos Lácteos Concentrados e Desidratados.
Avanços em Assistência Técnica aos Produtores de Leite.	Marketing, Comunicação e Publicidade em Lácteos.
Tópicos em Políticas Fiscais e Tributação em Lácteos.	Custos e Formação de Preços em Lácteos.
Manejo Nutricional de Bovinos Leiteiros.	Evitando Desastres e Protegendo sua Marca: Prevenção & Gestão de Crises.

5. Contatos

Entre em contato com a nossa equipe pelo e-mail ubl@g100.org.br. Para visitar a plataforma da UBL copie o endereço ubl.g100.org.br no seu navegador – sugerimos utilizar o Google Chrome.