

Curso técnico no setor de laticínios abre portas no mercado de trabalho

Qua 25 novembro

O Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) está com inscrições abertas para o Curso Técnico de Leite e Derivados. Com 30 vagas disponíveis para o primeiro semestre de 2016, além de qualificar o participante para atuação na cadeia produtiva do leite, o curso abre as portas do mercado de trabalho para o futuro técnico. Todos os alunos têm estágio garantido e até 70% deles são absorvidos pelas empresas.

Vinculado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), o ILCT contribui para o crescimento da indústria brasileira de laticínios, desenvolvendo e difundindo tecnologia, capacitando pessoal para o setor e formando técnicos que atuam nos segmentos da cadeia de lácteos por todo o Brasil e até em outros países.

A tradição da escola, o caráter essencialmente prático do treinamento e o dinamismo da grade curricular são diferenciais propostos pelo instituto que permitem adequação aos interesses do setor e o ingresso imediato do aluno formado no mercado de trabalho. Durante os dois anos e três meses de curso, o objetivo é aprimorar o talento de cada participante, direcionando e fortalecendo-o profissionalmente.

“Como a qualificação profissional na cadeia produtiva do leite, independentemente de qualquer crise, é uma demanda constante, as indústrias de laticínios estão sempre em contato com o ILCT procurando estudantes talentosos e proativos”, afirma a coordenadora de ensino do Instituto, Regina Célia Mancini.

O interessado em participar do curso deve realizar sua inscrição até o dia 12 de dezembro, via internet, no endereço eletrônico www.candidotostes.com.br. A taxa é de R\$ 50.

Como o curso é de nível pós-médio, o candidato deve possuir ensino médio completo ou estar matriculado na 2ª ou 3ª série no momento do ingresso. Além disso, é preciso ser aprovação no exame de seleção e estar classificado dentro do limite de vagas, conforme as normas do edital.

Mercado de trabalho

Com 142 convênios de parceria com empresas do setor lácteo, o Instituto de Laticínios Cândido Tostes garante estágio a todos os alunos que concluem o Curso Técnico de Leite e Derivados. Em média, 70% deles são absorvidos pelas próprias empresas, devido à capacidade técnica que apresentam.

“A interação entre a escola e as indústrias, o vínculo institucional com os egressos do curso e a permanente comunicação com e entre os ex-alunos abrem oportunidades no mercado de trabalho para quem dele participa”, enfatiza Regina Mancini. Ela destaca que, até hoje, cerca de 2.300 técnicos, que atuam em todo o país, foram formados pela escola.

O profissional formado no curso técnico atua no planejamento, orientação e supervisão dos processos da cadeia produtiva do leite. É capacitado para acompanhar desde a fase da produção do leite até o controle de qualidade e comercialização do produto final.

Carga horária

O Curso Técnico em Leite e Derivados do ILCT tem duração de dois anos, com aulas em período integral (manhã e tarde) e uma carga horária de 480 horas de estágio, a serem cumpridas até três meses após o término do conteúdo. Os alunos mantêm aulas práticas ministradas na fábrica-escola do ILCT, em Juiz de Fora.

O espaço conta com equipamentos e condições adequadas para pesquisas na área de lácteos, fabricação de produtos e manutenção do curso técnico, com salas específicas para aulas e três laboratórios de Tecnologia e Desenvolvimento de Produtos.

A teoria e a prática são desenvolvidas de forma entrelaçada, com regime integral de trabalho, monitorias, avaliação permanente e estágios curriculares que permeiam o curso. Em turmas com número reduzido de alunos (30 nas aulas teóricas e 15 nas práticas) é alto o índice de empregabilidade.

Provas e custos

As provas para seleção ao curso técnico irão ocorrer no dia 12 de dezembro, na sede do Instituto de Laticínios Candido Tostes, na Rua Tenente Luiz de Freitas 116, bairro Santa Terezinha, em Juiz de Fora. Os testes são divididos em Conhecimentos Gerais I e Conhecimentos Gerais II. O candidato, se aprovado, pagará mensalidade de R\$ 299,00. O início das aulas está previsto para 1º de fevereiro de 2016.