



PRODUÇÃO DE LATICÍNIOS

1. Descrever as principais raças e características do gado leiteiro bovino, ovino, caprino ou bubalino.
2. Descrever as instalações, os cuidados e o trato requerido pelo gado leiteiro.
3. Descrever as características físicas, vitamínicas e protéicas do leite bovino, ovino, caprino e bubalino.
4. Descrever as vantagens e desvantagens das ordenhas mecânica e manual e o funcionamento dos diferentes tipos de ordenhadeira mecânica disponíveis em sua região.
5. Descrever a legislação referente à produção dos leites tipos “A”, “B” e “C”.
6. Descrever os métodos artesanal e industrial de pasteurização.
7. Descrever os cuidados higiênicos e os processos de esterilização utilizados na fabricação de produtos lácteos.

8. Descrever a fabricação de creme, manteiga, refresco de soro e de pelo menos um tipo de queijo.
9. Visitar um laticínio ou uma envasadora de leite e apresentar à Seção um relato sobre a visita.