

PRODUÇÃO DE LATICÍNIOS

1. Descrever as principais raças e características do gado leiteiro bovino, ovino, caprino ou bubalino, criadas no Brasil.
2. Descrever os tipos de criação para gado leiteiro "Free Stall", "Open Lot" e "Tie Stall", os principais cuidados e tratos requeridos na criação, enquanto o animal aguarda para ser ordenhado e após a ordenha.
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 quais as diferenças de produção e características dos leites tipo A, B e UHT.
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.