

Temas para Prova Escrita e Didática

1. Leites, conceitos e classificação
2. Composição química dos componentes do leite
3. Valor nutritivo de leite e produtos derivados
4. Microbiologia de leite
5. Fatores determinantes da qualidade do leite
6. Segurança alimentar aplicada à cadeia produtiva do leite
7. Processamento tecnológico e inspeção de leites fluidos
8. Processamento tecnológico e inspeção de creme e manteiga
9. Processamento tecnológico e inspeção de queijos
10. Processamento tecnológico e inspeção de leites fermentados e bebidas lácteas
11. Processamento tecnológico e inspeção de leites desidratados
12. Limpeza e sanificação de equipamentos de fazendas e indústrias de laticínios
13. Ferramentas de autocontrole aplicadas à cadeia produtiva do leite
14. Fraudes em leite e derivados