

MINISTERIO DA AGRICULTURA

Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Contratado mensalista-PRATICO DE LACTICINIOS

Inspetor classe XI.

Tipos de serviço:

Prática de exames de laticínios-Análise de leite (teor de gordura, acidez etc.) Análise de queijos e prática de fabricação.

Higiene dos estabulos e da ordenha. Higiene das fabricas que elaboram produtos lacteos.

Fiscalisação das fabricas e dos póstos de preparação de creme nas fazendas.

O funcionario fiscalisa uma ou mais fabricas e as fazendas que remetem o creme as fabricas.

Expede certificado para exportação do produto fiscalizado.

Faz um relatorio mensal do serviço, relatando as alterações observadas na produção do leite da zona que fiscalisa, estado das fabricas etc.

PROVA PARA INSPETOR (Prático em laticínios)

Parte I (escrita)

- 1) Cuidados na ordenha, sob o ponto de vista de higiene do leite e da sua qualidade industrial.
- 2) Qual é a composição do colostro ? Como reconhecer sua presença no leite e como verificar se o leite foi recolhido com higiene ?
- 3) Quais são os tipos de pasteurização empregados usualmente no Brasil ? A que temperatura deve ser resfriado o leite depois da pasteurização ?
- 4) Qual é o fim da pasteurização ? O tratamento do leite pela pasteurização melhora sua qualidade ?
- 5) Quais são as provas indicadas para verificar a qualidade de um leite destinado ao fabrico de queijo ?
- 6) Quais são as condições a que deve obedecer o creme destinado à fabricação da manteiga ? Qual a sua concentração para ser batido e como se pode obter manteiga aromática uniforme ?
- 7) Qual a densidade de um leite a 15°, cuja densidade a 30° foi 1026,2 ? É normal a densidade encontrada ?
- 8) Quantos cm³ de coelho de força 1 para 10.000 a 35° em 40 minutos precisará empregar para coalhar 25 litros de leite a 31° em 20 minutos ?
- 9) A que condições de higiene e instalação deve obedecer uma fábrica de laticínios em face do regulamento da D.I.P.O.A. ?
- 10) Descrever a marcha da pasteurização a baixa temperatura.

Prova para INSPETOR XIV (Veterinário)

Parte I (escrita)

- 1) Formação do leite; mecanismo e causas que influem no seu aumento ou diminuição. Hipóteses e fatos sôbre a formação de lactose, da gordura e da caseína.
- 2) Leite normal e leite colostrado. Suas diferenças essenciais. Melhor processo de conservação do leite e o valor da prova de peroxidase. Características da manteiga de la. qualidade.
- 3) Principais alterações do leite e como reconhecê-las. Valor da prova da catalase. Padrão regulamentar do leite e fraudes mais comuns.
- 4) Quais as provas oficiais para o leite de granja; quais as exigidas para o leite de usina e para os destinados às fábricas de laticínios. Qual o teor gorduroso regulamentar do crême normal destinado ao consumo ?
- 5) Constituição do ovo. Que é ovo fresco ?
- 6) Principais causas de rejeições de figados.
- 7) Como se processa a inspeção de carcassa ?
- 8) Principais cisticercos, seus pontos de eleição e destino a ser dado as carcassas rejeitadas.
- 9) Como se processa a inspeção ante-mortem ?
- 10) Em que casos se permite a matança de emergência ? Diferença essencial entre carne congelada e carne resfriada.