

PROGRAMA

TÉCNICO DE LABORATÓRIO/ÁREA: MICROBIOLOGIA

- Principais microrganismos envolvidos na manipulação de alimentos (bactérias, fungos, parasitos e vírus).
- Princípios básicos de biosegurança.
- Noções de processamento de alimentos: Produtos derivados do leite, carnes, hortaliças e frutas.
- Métodos de Conservação de Alimentos e seus efeitos sobre os microrganismos: uso do calor e do frio na conservação e preparo dos alimentos, conservação pelo uso do sal, açúcar, fermentação, uso de aditivos, defumação e conservação por irradiação.
- Controle das doenças transmitidas por alimentos (DTA).
- Controle de Pragas: moscas, baratas, roedores e pássaros.
- Princípios Básicos de higiene na manipulação de alimentos - Manual de Boas Práticas. Higiene Pessoal, Ambiental e de Alimentos, produtos químicos de higienização de utensílios e das estruturas físicas.
- Controle da qualidade da água de abastecimento e princípios básicos do seu tratamento.
- Noções de Armazenamento de alimentos: Congelamento, descongelamento de carnes, aves e pescados.
- Análise microbiológica no controle higiênico-sanitário: amostra, execução e interpretação.
- Maquinários específicos na industrialização de alimentos (pasteurizadores, iogurteira, vaporizador, câmara frigorífica)
- Legislação Básica;

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. M.S. Portaria n, 326, de 30/07/97. Regulamento técnico sobre condições higiênico-sanitárias e Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores.

BRASIL. M.A. Portaria 46 de 10/02/98. Manual genérico de procedimento para APPCC em indústrias de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, seção 1, p.24-28, de 16/03/98.

BRASIL. M.S. Portaria 1428 de 26/11/93. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diário Oficial da União, seção 1, nº 229, de 2/12/93.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 4/09/97. Regulamento técnico sobre condições higiênico-sanitárias e Boas Práticas de Elaboração para estabelecimentos.

FIGUEIREDO. Roberto Martins de. Manual de procedimentos e desenvolvimento. In: ____ . SSOP: padrões e procedimentos operacionais de sanitização. São Paulo: R.M. Figueiredo, 1999. (Higiene dos alimentos, 1).

FRANCO. Bemadete D.G. de M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

GAVA. Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1984. 284p.

GELLI. O.5. Análise de Perigos, Pontos e Controle Críticos - HACCP. São Paulo. Instituto Adolfo Lutz, 1997. HIGIENE e sanitização para as empresas de alimentos. Campinas: PROFIQUA, 1995. (Manual Série Qualidade).

LEITÃO. Mauro Faber de Freitas. Microbiologia de alimentos. In: ____ Tratado de microbiologia: microbiologia de alimentos, microbiologia sanitária. microbiologia industrial. São Paulo: Manole, 1987. 186p.

PELCZAR JR. Joseph Michael; CHAN, E.C.S.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. São Paulo: Makron Books, 1996. 2v.

SILVA JR. Eneo Alves da. Manual de Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 6ª edição. 624p.