



# Conteúdo programático técnico - DCQ

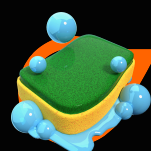


Curso em Cooperação  
Técnico-Científica com a  
**Faculdade Focus**



## Fundamentos, conceitos e aplicações em Food Safety

- Importância da produção segura de alimentos
- Formas de produção segura de alimentos
- HACCP (APPCC) – Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
- Food Fraud – Fraude Alimentar
- Food Defense – Defesa do Alimento



## Fundamentos da higienização na indústria de alimentos

- Círculo de Sinner
- Sujidade – caracterização bioquímica
- pH dos produtos químicos utilizados na higienização da indústria de alimentos
- Produtos alcalinos utilizados na higienização da indústria de alimentos
- Produtos ácidos utilizados na higienização da indústria de alimentos
- Produtos enzimáticos utilizados na higienização da indústria de alimentos
- Detergentes utilizados na higienização da indústria de alimentos
- Sanitizantes utilizados na higienização da indústria de alimentos
- Principais superfícies utilizadas na indústria de alimentos
- Etapas da higienização na indústria de alimentos
- Cálculo de concentrações de produtos químicos
- Higienização na barreira sanitária
- Higienização no laboratório
- Higienização CIP
- Higienização COP
- Higienização na indústria de alimentos
- Higienização em laticínios
- Higienização na indústria de carnes
- Higienização na indústria de ovos
- Higienização na indústria de gelados
- Higienização no beneficiamento de frutas



## Diversidade de microrganismos

- Análise microbiológica da água
- Pipeta: uso, higienização e calibração
- Preparo de amostras sólidas e líquidas - alimentos
- Preparo de amostras ambientais - Swab e ar
- Inoculação de amostras
- Diluição simples e seriada
- Amostragem de superfícies com Swab e ar



## Contagem e detecção por métodos rápidos – por cultivo de:

- Bactérias totais
- Enterobacteriaceae
- Coliformes totais
- Escherichia coli
- Salmonella spp.
- Listeria spp.
- Staphylococcus spp., S. aureus e coagulase positivo
- Fungos: bolores e leveduras
- Bactérias com metabolismo ácido-lático
- Sistema automatizado de leitura de placas Petrifilm



## Biologia molecular – Introdução

- DNA e RNA
- Amplificação genética por PCR e LAMP
- Preparo de amostras para extração e amplificação
- Protocolo para a detecção de microrganismos de interesse na indústria de alimentos por biologia molecular (método rápido)



## Princípios do uso de ATP para monitoramento da higienização

- ATP: tecnologia de detecção e contagem
- Software de gestão dos dados de ATP: download e instalação
- Software de gestão dos dados de ATP: configuração
- Software de sincronização dos dados de ATP: download
- Software de sincronização dos dados de ATP: sincronização do equipamento
- Software de sincronização dos dados de ATP: relatório



## Micotoxinas e alérgenos

- Micotoxinas: definição e protocolo
- Alergênicos: definição e protocolo

## Métodos rápidos de análise

- Análise rápida de proteínas



## Montagem de um laboratório para análises microbiológicas

- Bens duráveis – equipamentos e vidrarias
- Bens de consumo – reagentes e insumos
- Montagem de um laboratório para métodos rápidos



## Legislação e interpretação de resultados

- Principais legislações em vigor
- Leitura e interpretação de laudos microbiológicos oficiais e de laboratórios externos

## Conteúdo extra



Mentorias gravadas  
com alunos



Materiais para  
download

Professor **Conrado Augusto Vieira**, biólogo (UEMG – Divinópolis/MG 🇧🇷), Mestre (UFV – Viçosa/MG 🇧🇷) e Doutor (UFV e MNHN – Paris/França 🇫🇷) em microbiologia e atua na promoção da cultura Food Safety.

