

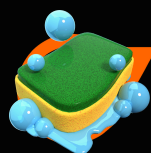
# Dominando o Controle da Qualidade - DCQ

## EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA EM SEGURANÇA E CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

### Conteúdo programático



- 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
- Plano de amostragem ambiental - Zonas: 1, 2, 3 e 4



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
- 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



Curso em Cooperação  
Técnico-Científica com a  
Faculdade Focus

### Conteúdo extra



Mentorias gravadas  
com alunos






Materiais para  
download



100%  
EAD

Certificado  
com 100h

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.



Consulte aqui  
o cadastro  
da Instituição  
no Sistema  
e-MEC.

