

MICROBIOLOGIA ALIMENTAR

OBJECTIVO GERAL: Dotar os formandos dos conhecimentos de microbiologia necessários para a implementação/manutenção de sistemas de segurança alimentar.

DESTINATÁRIOS: Candidatos com mais de 18 anos e com a escolaridade obrigatória.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE DE FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO/COMPLEMENTAR

- ***Introdução à Microbiologia:***.....
- Breve introdução histórica;
- Papel e importância dos microrganismos nos alimentos;
- Os diferentes tipos de microrganismos e seu habitat;
- Microrganismos úteis e prejudiciais;
- Factores intrínsecos e extrínsecos que afectam o desenvolvimento microbiano;
- Higiene e conservação de alimentos e superfícies de contacto;
- Importância da qualidade da água.
- ❖ ***Desinfecção, esterilização e regras de assepsia.***
- ❖ ***Colheita de amostras (alimentos, águas e zaragatoas)***
- ***Microrganismos indicadores da qualidade dos alimentos:***
- Microrganismos totais a 30°C;
- Coliformes;
- Enterobactereaceas;
- Bolores e leveduras.
- ***Toxinfecções alimentares:***
- Intoxicação e infecção,
- Características microbianas, alimentos susceptíveis, sintomas de toxinfecção e medidas preventivas dos principais agentes de toxinfecção:
 - Estafilococos coagulase positiva;
 - Salmonella;
 - E. Coli;
 - Shigella;
 - *Clostridium perfringens*;

- *Clostridium botulinum*;
- *Listeria monocytogenes*;
- *Campylobacter*;
- *Bacillus cereus*;
- *Vibrios*;
- *Toxoplasma gondii*;
- Fasciola hepática;
- Vírus Norwalk;
- Vírus da hepatite (A e E).

❖ *Factores de risco na contaminação dos alimentos*:

- Boas práticas;
- Contaminações cruzadas.

❖ *Análises microbiológicas dos alimentos (Exemplos de análises tipos)*:

- Interpretação de resultados analíticos;
- Emissão de pareceres;
- Documentação de referência.

Total **50 horas**

CARGA HORÁRIA DIÁRIA 3 Horas