

NOTÍCIAS

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ITAL) INFORMA

CURSO: CONTROLE DE QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS

Também no ITAL, no período de 19 a 30 de outubro de 1992, será realizado o curso "Controle de qualidade microbiológica de alimentos", conforme programa (preliminar) abaixo:

Teórico:

- fatores que influenciam o desenvolvimento microbiano em alimentos;

NOTÍCIAS

- bactérias patogênicas em alimentos;
- bolores toxigênicos em alimentos;
- métodos físicos e químicos para o controle microbiano em alimentos;
- alterações microbianas em alimentos;
- deterioração de alimentos enlatados;
- controle microbiológico e padrões para alimentos;
- higiene e sanificação industrial.

Prático:

- Pesquisa de *Salmonella*, *Shigella*, *S. aureus*, *C. perfringens*, clostrídios sulfito-redutores, *B. cereus*, *C. jejuni*, *Y. enterocolitica*, *Listeria*; *Vibrio cholerae*, enterobactérias, coliformes totais e fecais, bactérias aeróbias mesófilas, psicrotróficas e termófilas, bolores e leveduras, prova de esterilidade comercial.

Número de participantes: 18.

Coordenadora técnica: Valéria Christina Amstalden Junqueira.

Os interessados em ambos os cursos devem dirigir-se ao:

Instituto de Tecnologia de Alimentos
Av. Brasil, 2880
Caixa Postal 139
13073 Campinas SP
Tel.: (0192) 41-5122