

## Segurança e higiene alimentar: Análises microbiológicas e de micotoxinas

### Secretariado do Curso:

Núcleo de Estudos em Fermentações-NEFER  
Caixa Postal 3037  
CEP 37200-000  
Lavras (MG), Brasil  
E-mail: [neferufla@gmail.com](mailto:neferufla@gmail.com)  
Telefone: (35) 3829-4596

**Setembro de 2014 - Abril de 2015**

**Lavras (MG) – Brasil**



### PROGRAMA

#### Módulo I: (TP)

##### Identificação por MALDI-TOF MS de microrganismos em alimentos

**Sábado, 27/09/2014**

9:00 – 12:00

*Cledir Santos, (MUM, Portugal)*

- MALDI-TOF MS: Fundamentos e aplicações
- Vantagens da técnica de MALDI-TOF MS na análise microbiana

12:00 – 13:00 - Almoço

13:00 – 18:00

*Cledir Santos, (MUM, Portugal)*

- Preparação das matrizes e amostras e calibração externa;
- Obtenção de espectros, tratamento dos dados e identificação microbiana

#### Módulo II: (TD)

##### Análises moleculares de microrganismos em alimentos

**Sábado, 01/11/2014**

9:00 – 12:00

*Cintia Ramos (UFLA, Brasil)*

- Técnicas moleculares para a identificação de bactérias como contaminantes alimentares

12:00 – 13:00 - Almoço

13:00 – 18:00

*Cintia Ramos (UFLA, Brasil)*

- Técnicas moleculares para a identificação de leveduras como contaminantes alimentares
- Técnicas moleculares para a identificação de fungos filamentosos como contaminantes alimentares.

#### Módulo III: (TD)

##### Fungos filamentosos e Cogumelos: Relevância e implicações nos alimentos

**Sábado, 29/11/2014**

9:00 – 12:00

*Nelson Lima (MUM, Portugal)*

- Gerenciamento da qualidade e legislação alimentar
- Fungos filamentosos indicadores de higiene em alimentos
- Detecção de fungos filamentosos em alimentos

12:00 – 13:00 - Almoço

13:00 – 14:00

*Nelson Lima (MUM, Portugal)*

- Detecção de fungos filamentosos em alimentos

14:00 – 18:00

*Maiara Andrade, (UFLA, Brasil)*

- Métodos de Cultivo de cogumelos comestíveis
- Análise e identificação de cogumelos venenosos
- Análise e identificação de cogumelos alucinógenos
- Legislação sobre a produção e consumo de cogumelos

### Comissão organizadora:

Rosane Schwan, UFLA, Brasil  
Nelson Lima, MUM, Portugal  
Disney Dias, UFLA, Brasil  
Cledir Santos, MUM, Portugal  
Roberta Piccoli, UFLA, Brasil  
Whasley Duarte, UFLA, Brasil

### Com o Apoio de:



#### Módulo IV: (T)

##### Análise de micotoxinas em alimentos

**Sábado, 07/03/2015**

9:00 – 11:00

*Whasley Duarte (UFLA, Brasil)*

- Ocorrência de micotoxinas em alimentos
- Metodologias de isolamento e identificação de micotoxinas em alimentos

- Análise de micotoxinas por meios de culturas específicos e por CCD

11:00 – 12:00

*Whasley Duarte (UFLA, Brasil)*

- Análise de micotoxinas por HPLC

12:00 – 13:00 - Almoço

13:00 – 15:00

*Whasley Duarte (UFLA, Brasil)*

- Análise de micotoxinas por HPLC

15:00 – 18:00

*Whasley Duarte (UFLA, Brasil)*

- Análise de micotoxinas por HPLC

#### Módulo V: (TP)

##### Análise de bactérias e leveduras contaminantes em alimentos

**Sábado, 04/04/2015**

9:00 – 12:00

*Roberta Piccoli & Disney Dias (UFLA, Brasil)*

- Segurança em laboratório
- Gerenciamento da qualidade e legislação alimentar
- Preparo de meios de cultura e materiais específicos de laboratório
- Isolamento, crescimento e análise de bactérias em alimentos

12:00 – 13:00 - Almoço

13:00 – 16:00

*Roberta Piccoli (UFLA, Brasil)*

- Bactérias indicadoras de higiene em alimentos
- Detecção de bactérias esporuladas e não esporuladas em alimentos

16:00 – 18:00

*Disney Dias (UFLA, Brasil)*

- Isolamento, crescimento e análise de leveduras em alimentos
- Detecção de marcadores específicos na deterioração de alimentos por leveduras

**Formato do Curso:** O Curso Luso-Brasileiro está organizado em módulos. As inscrições podem ser feitas para um ou mais módulos.

**Inscrição:** O número de vagas em todos os módulos é limitado. A inscrição é obrigatória para todos os participantes e deve ser feita por e-mail para: [neferufla@gmail.com](mailto:neferufla@gmail.com) através do envio dos seguintes dados: nome completo, endereço profissional, telefone e e-mail. No ato da inscrição o participante deve informar para qual ou quais módulos está fazendo a inscrição. A data limite para as inscrições é cada 4ª feira que antecede cada módulo.

**Pagamento:** A inscrição em cada módulo do Curso custa R\$ 150,00. No caso da inscrição em todos os módulos, o valor total é de R\$ 600,00. A inscrição inclui a documentação e o material didático. O pagamento da inscrição deve ser feito por transferência bancária para a conta 40677-5, Variação 51, da Agência 0270-4, Banco do Brasil. O comprovante da transferência bancária deve ser enviado por e-mail para [neferufla@gmail.com](mailto:neferufla@gmail.com). Todas as inscrições que forem canceladas deverão ser comunicadas por escrito, e de imediato, ao Secretariado do Curso. Neste caso haverá uma retenção de 50% do valor da inscrição.

**Local do Curso:** O Curso será realizado na Universidade Federal de Lavras - UFLA, na cidade de Lavras, em Minas Gerais. Consultar mapas e transportes em: <http://www.ufla.br/portal/institucional/sobre/localizacao/>.

**Alojamento:** Como sugestão, indicamos o Hotel Alvorada, localizado no Campus da UFLA: <http://www.hotelalvorada.faepe.org.br/contato.asp>. A reserva e o pagamento devem ser feitos diretamente com o hotel pelos participantes.

**Certificados:** Os certificados de participação serão emitidos em conjunto pelo NEFER (UFLA, Brasil) e pela MUM (Universidade do Minho, Portugal).

**Língua:** A língua do Curso será o português.