

SEÇÃO: Painel

ÁREA: Alimentos

NÍVEL DO CURSO: Ensino Técnico

Análises microbiológicas realizadas no Laboratório Regional Descentralizado de Análise da Qualidade e Pesquisa em Alimentos durante o período de estágio curricular

Keila Catarina Prior, Diogenes Dezen
Fundação Universidade do Contestado, IFC - Câmpus Concórdia.
Técnico em Alimentos
E-mail de contato: diogenes.dezen@ifc-concordia.edu.br

Como componente da grade curricular do curso técnico em alimentos do IFC- Campus Concórdia, realizou-se o estágio de conclusão de curso no Laboratório Regional Descentralizado de Análise da Qualidade e Pesquisa em Alimentos - Setor de Análises Microbiológicas, localizado na Fundação Universidade do Contestado – Campus Concórdia, totalizando 184 horas. Neste período, foram desenvolvidas atividades como: acompanhamento de análises microbiológicas, preparação de meios de cultura, pesagem e preparo de amostras, lavagem e esterilização de materiais, identificação de materiais, dentre outras. As análises realizadas no estabelecimento objetivam identificar a presença ou ausência de Salmonella e contagem total de micro-organismos como Clostridium sulfito redutores, Coliformes termotolerantes e Staphylococcus aureus coagulase positiva em amostras de alimentos e classificá-las como próprias ou impróprias para consumo. Para o desenvolvimento das devidas análises, seguiram-se as orientações da Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003-MAPA. Durante esse período, o micro-organismo mais frequentemente detectado nas amostras foi a Salmonella, uma vez que a maioria das amostras analisadas foi de produtos cárneos. A Salmonella habita principalmente o trato intestinal dos animais, e no transporte ou no frigorífico, durante o processamento destes produtos pode ocorrer contaminação cruzada através de matéria fecal. O desenvolvimento deste estágio permitiu aquisição de conhecimento de novas práticas laboratoriais, bem como de novas análises e diferentes culturas de micro-organismos. Os resultados encontrados juntamente com os conhecimentos teóricos obtidos, nos fazem perceber a extrema importância da higiene de manipuladores, equipamentos e ambiente de trabalho onde são processados os alimentos, pois a presença de micro-organismos nestes produtos tem aumentado e surtos por patógenos encontrados nestes alimentos têm ocorrido frequentemente. Por este motivo, as análises microbiológicas são hoje consideradas de suma importância, pois conhecendo a flora microbiana do alimento, é possível identificar erros na produção ou manipulação do produto, bem como a partir destas corrigir possíveis falhas. Garantindo desta forma, maior segurança ao consumidor na ingestão destes alimentos.

Palavras-chave: Análises Microbiológicas. Higiene. Alimentos.