**PROGRAMA:**

1. Fatores de alteração de alimentos.

2. Processos de conservação de alimentos.

3. Manejo, criação, colheita, seleção, transporte, pré-beneficiamento e armazenamento de alimentos.

4. Microbiologia de produtos de origem animal e vegetal.

5. Bioquímica de produtos de origem animal e vegetal.

6. Medidas físico-químicas: pH e acidez. Medidas de pH em alimentos. Acidez total e volátil. Índice de refração. Princípios de funcionamento do refratômetro, aplicações em alimentos.

7. Química bromatológica. Composição centesimal básica dos produtos alimentícios e seu valor nutritivo. Valor nutritivo dos alimentos (carboidratos, fibras, lipídeos, minerais, proteínas, vitaminas).

8. Controle da contaminação dos alimentos e boas práticas de fabricação de alimentos.

9. Higiene e controle microbiológico de alimentos. Micro-organismos deteriorantes, patogênicos e indicadores.