

- Importância do Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos
- Qualidade da Água em Processos Industriais
- APPCC, Processos e Produtos
- APPCC em Unidades Armazenadoras de Matéria-Prima
- Controle Integrado de Pragas no Setor Alimentício: Como Contratar Corretamente uma Empresa Controladora
- A Tendência do Controle de Pragas em Ambientes Industriais
- Controle Químico de Pragas: Produtos e Novas Tecnologias do Mercado
- Matérias Estranhas: Detecção e Identificação
- Desinfetantes na Indústria Alimentícia
- Padrões de Qualidade do Ministério da Saúde para Saneantes Utilizados na Indústria Alimentícia
- ISO 22000 - *Food Safety Management Standard*
- A Aplicação da Análise Sensorial no Controle da Qualidade e no Desenvolvimento de Novos Produtos
- Parâmetros de Qualidade Aplicados na Indústria de Carnes
- PHMB-Biguanida Polimérica: Tecnologia e Inovação no Controle Sanitário do Processamento de Carnes, Ovos e FLV
- Resíduos de Agroquímicos em Alimentos no Brasil
- Microbiologia como Ferramenta de Qualidade na Cadeia Produtiva de Alimentos
- Micotoxinas em Alimentos à Base de Cereais

### **TRABALHOS APRESENTADOS**

- Indicadores Microscópicos de Qualidade do Queijo Minas Frescal Comercializado na Cidade do Rio de Janeiro
  - Palmito em Conserva: Aspectos de Identidade e Qualidade e suas Implicações à Segurança do Alimento
  - Avaliação do Conhecimento Adquirido por Manipuladores de Alimentos após o Curso de "Higiene Aplicada aos Manipuladores de Alimentos"
-

## TRABALHOS APRESENTADOS

- Comparação da Qualidade Microbiológica de Águas Minerais Comercializadas em Diferentes Pontos de Venda no Rio de Janeiro, Brasil
- Análise de Rótulo de Produtos Vegetais Higienizados e Prontos para o Consumo, Disponíveis no Comércio Varejista na Cidade de São Paulo
- Pesquisa de Matérias Estranhas Macroscópicas em Vegetais Higienizados - Prontos para o Consumo - Comercializados na Cidade de São Paulo de Março a Junho de 2006
- Condições Higiênico Sanitárias de Vegetais Minimamente Processados Comercializados na Cidade de São Paulo
- Avaliação da Qualidade de Sopa-Creme Elaborada com Partes Não-Comestíveis de Palmito da Palmeira Real Australiana
- Avaliação Sensorial de Tomate Parcialmente Desidratado Marinado Durante a Vida-de-Prateleira
- Alterações da Cor de Tomate "Carmem" Parcialmente Seco Marinado Durante a Vida-de-Prateleira
- Análise do Teor de Umidade e da Contagem de Bolores e Leveduras em Sopas Desidratadas
- Avaliação da Concentração de Bactérias Láticas Viáveis em Iogurtes com Polpas de Frutas
- Avaliação Sensorial da Lingüiça Tipo Toscana Elaborada com Antioxidantes Naturais
- Características Microbiológicas do Filé de Tilápia ao Molho Vermelho, Congelado
- Rendimento da Filetagem de Tilápias *Oreochromis niloticus*
- Avaliação das Condições Higiênico-Sanitárias e da Rotulagem de Hortaliças Minimamente Processadas, Comercializadas no Município de Ribeirão Preto, SP, Brasil
- Potencializadores de Contaminação em Unidade de Recebimento, Beneficiamento e Armazenamento de Produtos Agrícolas
- Avaliação da Qualidade de Água para Consumo Humano em Minas Rurais e Urbanas do Município de Cambuí - MG
- Avaliação Comparativa dos Métodos de Enxágüe e Pesagem de 25g de Partes de Carcaças de Frangos na Recuperação de *Salmonella* sp
- Presença de Enteroparasitos e Coliformes Fecais em Amostras de Alface (*Lactuca sativa*) Comercializadas na Cidade de Araras, SP
- Evolução da Qualidade Tecnológica de Alimentos Funcionais à Base de Soja
- Matérias Estranhas em Chás