TAL 663 Controle de Processos de Adesão Bacteriana na Indústria de Alimentos 4(4-0) I. Adesão e formação de biofilmes bacterianos. Qualidade e tratamento de água na indústria de alimentos. Remoção de resíduos em superfícies de processamento de alimentos. Detergentes para o controle de processos de adesão bacteriana. Sanitizantes para o controle de processos de adesão bacteriana. Avaliação laboratorial de detergentes e sanitizantes. Avaliação do procedimento de higienização na indústria de alimentos.