

# MICROBIOLOGIA ALIMENTAR PRÁTICA

## do meio de cultura ao resultado

### Objectivos:

Este curso tem como objectivo reforçar a competência técnica e a confiança dos profissionais em microbiologia alimentar, cobrindo todo o percurso analítico, do meio de cultura ao resultado fiável.

No final da formação, os participantes serão capazes de:

- Aplicar boas práticas de microbiologia alimentar de acordo com as normas ISO relevantes
- Preparar, controlar e avaliar meios de cultura segundo a ISO 11133
- Assegurar a validade dos resultados analíticos, incluindo controlo de qualidade e verificação de métodos
- Compreender e aplicar conceitos essenciais de incerteza, expressão de resultados e regras de decisão
- Identificar e tratar desvios frequentes em ensaios microbiológicos, garantindo conformidade com a ISO/IEC 17025

### Destinatários:

Este curso destina-se a técnicos, analistas, responsáveis técnicos e da qualidade de laboratórios de microbiologia alimentar, acreditados ou em processo de acreditação segundo a ISO/IEC 17025

### CONTACTOS:

Eng<sup>a</sup> Alice Mosca

Telem. + 351 968033799

Tel: + 351 217522079

[alice.mosca@aim-consultoria.com](mailto:alice.mosca@aim-consultoria.com)



# MICROBIOLOGIA ALIMENTAR PRÁTICA

## DO MEIO DE CULTURA AO RESULTADO



**Curso online**  
**2 a 5 de Março 2027**  
[www.aim-consultoria.com](http://www.aim-consultoria.com)

## PROGRAMA DA FORMAÇÃO

- Fundamentos de microbiologia para laboratórios de ensaio.
- Aplicabilidade de análises microbiológicas ao sector alimentar
- Acreditação de laboratórios ISO/IEC 17025 – Requisitos de competência e conformidade com sistema de normalização ISO:
  - Pessoal (ISO 7218 e ISO 16140-3).
  - Instalações, condições ambientais e boas práticas de microbiologia (ISO 7218).
  - Equipamentos de medição & calibração/ensaio no laboratório de microbiologia (ISO 7218).
  - Meios de cultura e reagentes : Tipos, princípios & preparação (ISO 11133).
  - Estirpes de referência & gestão de culturas (ISO 11133).
  - Manuseamento da amostra, preparação da suspensão mãe & diluições (ISO 6887 e ISO 721).
  - Verificação de métodos em microbiologia de alimentos (ISO 16140-3).
  - Conceitos introdutórios de incerteza em microbiologia de alimentos (ISO 19036).
  - Controlo de qualidade em microbiologia de alimentos (ISO 7218 e ISO 16140-3).
  - Expressão de resultados em microbiologia de alimentos (ISO 7218).
  - Regras para a expressão da avaliação de conformidade

## FORMADORA

Ana Paula Martins

Licenciada em Medicina Veterinária pela Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Técnica de Lisboa  
Pós-graduação em Microbiologia Aplicada na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa  
Pós-graduação em Gestão para executivos na EAB – Escola de Estudos Avançados das Beiras  
Desde 1996 que desenvolve trabalho nas áreas dos ensaios microbiológicos de alimentos, águas, amostras ambientais e ensaios na área medicina Veterinária  
Auditora interna do referencial normativo ISO/IEC 17025, nas áreas técnicas da Microbiologia, Biologia Molecular e análises Veterinárias desde 2004  
Integra a Bolsa de Avaliadores IPAC como avaliadora Técnica para as áreas técnicas da Microbiologia de alimentos e Análises Veterinárias, desde 2004  
Formadora em varias área ligadas a laboratório, ISO 17025, ensaios Microbiológicos .  
Vogal da Comissão Técnica Portuguesa de Normalização CT61 – Microbiologia Alimentar

## MICROBIOLOGIA ALIMENTAR PRÁTICA do meio de cultura ao resultado (Ficha de Inscrição)

| Data                | Preço             |
|---------------------|-------------------|
| 2 a 5 de Março 2027 | 300 € + IVA (23%) |

Entidade proponente: \_\_\_\_\_

Nome do formando: \_\_\_\_\_

Função: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Telefone e e-mail: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ NIF \_\_\_\_\_

Método de pagamento:

☐ Transferência bancária (NIB: 0035 0388 00001021230 84 )

## FORMATO DO CURSO:

**HORÁRIO:**

**9h 30min - 13h 00min**