

Estimativa da incerteza em ensaios microbiológicos

Objectivo Geral do Curso

No final da acção de formação os formandos ficarão habilitados com os conhecimentos básicos para a estimativa de incertezas em ensaios microbiológicos e apresentação de resultados com incerteza em ensaios microbiológicos.

Destinatários:

Responsáveis, Técnicos e Operadores de Laboratório, que pretendam obter conhecimentos sobre cálculo de incertezas em Microbiologia para águas e alimentos.

Pré-requisito:

Acesso a um computador/telemóvel com microfone, webcam e acesso à internet com um browser (de preferência o Mozilla Firefox ou o Google Chrome).

Estimativa da incerteza em ensaios microbiológicos

Curso online



ORGANIZAÇÃO



CONTACTOS:

Eng^a Alice Mosca
Telem.+ 351 968033799
alice.mosca@aim-consultoria.com
www.aim-consultoria.com

10 e 11 de Fevereiro de 2022

AIM

(Síncrono - 12 horas)

PROGRAMA DA ACCÇÃO DE FORMAÇÃO

- ⇒ Conceito de Incerteza
- ⇒ Requisito 7.6 da NP EN ISO/IEC 17025
- ⇒ Documentação normativa aplicável
- ⇒ Cálculo de Incertezas em Microbiologia Alimentar - Aplicação da ISO 19036:2019
 - ⇒ A Abordagem Global
 - ⇒ Os conceitos de Incerteza Técnica, Incerteza da Matriz e Incerteza da distribuição
 - ⇒ Incerteza Combinada e Expandida do resultado
 - ⇒ Protocolos experimentais, cálculos e Regras para o cálculo
 - ⇒ Cálculo de Incerteza em métodos de contagem de colónias e métodos de NMP
 - ⇒ Exemplos de folhas de cálculo
 - ⇒ Apresentação da Incerteza
- ⇒ Cálculo de Incertezas em Microbiologia de Águas - Aplicação da ISO 29201:2012
 - ⇒ A Abordagem Global Modificada
 - ⇒ Conceito de Variabilidade operacional e Variabilidade Intrínseca
 - ⇒ Avaliação da incerteza operacional - Protocolo experimental e Regras para o cálculo
 - ⇒ Incerteza combinada expandida do resultado
 - ⇒ Cálculo de incerteza em Métodos de contagem de colónias e Métodos de NMP
 - ⇒ Exemplos de folhas de cálculo
 - ⇒ Apresentação da Incerteza

FORMADORA

Ana Ferraz

Licenciatura em Biologia (ramo científico) pela FCTUC (Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra) com especialização em Microbiologia.

Desde 1993 que desenvolve trabalho nas áreas dos ensaios microbiológicos de águas, alimentos e amostras ambientais.

Auditora interna do referencial normativo ISO/IEC 17025, nas áreas técnicas da Microbiologia e Biologia Molecular desde 2004 Integra a Bolsa de Avaliadores IPAC como Perita Técnica para as áreas técnicas da Microbiologia de Águas, Efluentes Líquidos, Alimentos e Agroalimentar e Análises Veterinárias, desde 2019

Formadora nas áreas da Microbiologia, Qualidade, Segurança Alimentar e Riscos Biológicos desde 2004

Consultora na área laboratorial de ensaios Microbiológicos e Biologia molecular desde 2004

Representante dos clientes na área dos Alimentos e produtos agro-alimentares na CTAL - Comissão Técnica de acreditação de Laboratórios do IPAC.

Coordenadora da Comissão sectorial, CS6, dos Laboratórios de Alimentos e Agroalimentar da Relacre

Membro da comissão técnica Relacre GT8 - Ensaio Microbiológicos - CTR07 Águas
Membro da Comissão Consultiva Relacre

Committee member e Ballot monitor no Committee ISO/TC34/SC9 - "Microbiology"

Vogal da COMISSÃO TÉCNICA IPQ CT 37 Alimentos para Animais e da COMISSÃO TÉCNICA IPQ CT 87 Tecnologias para a Saúde - órgãos técnicos que visam a elaboração

de Normas Portuguesas (NP) e a emissão de pareceres normativos

Estimativa da incerteza em ensaios microbiológicos

Data	Preço
10 e 11 de Fevereiro de 2022	150 € + IVA (23%)

Entidade proponente: _____

Nome do formando: _____

Função: _____

Formação académica / Formação profissional: _____

Endereço: _____

Telefone e e-mail: _____

NIF

Método de pagamento:

Cheque à ordem de A. I. Mosca, Unipessoal Lda

Numerário

Transferência bancária (NIB: 0035 0388 00001021230 84)

(N.º do cheque) _____ (Banco) _____

(Assinatura) _____

ONLINE (Síncrono)

HORÁRIO:

10/01/2021 - 9h.00-18h.00 (GMT+1)
11/01/2021 - 14h.00-18h.00 (GMT+1)

Inscrição a enviar para:

info@aim-consultoria.com

Ou através do site:

<http://www.aim-consultoria.com>