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:

Engª Alice Mosca

Telem.+ 351 968033799
Tel: + 351 217522079
alice.mosca@aim-consultoria.com

AIM
Consultoria – Formação - Auditoria

MICROBIOLOGIA ALIMENTAR PRÁTICA
DO MEIO DE CULTURA AO RESULTADO

Curso online
23 e 24 de Março 2026
www.aim-consultoria.com

PROGRAMA DA FORMAÇÃO

- Fundamentos de microbiologia para laboratórios de ensaio.
- Aplicabilidade de analises 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 (ISO16140-3).
  - 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 analises 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
23 e 24 de Março 2026	300 € + 23% IVA

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)

_____
(Assinat

LOCAL DA FORMAÇÃO:

Online

HORÁRIO:
9.30-13.00 e 14.00-17.30

Inscrição a enviar para:

info@aim-consultoria.com

Ou através do site:

http://www.aim-consultoria.com