

# **CONTAGEM DE INDICADORES DE CONTAMINAÇÃO FECAL E TOTAIS**

**OBJECTIVO GERAL:** Aperfeiçoar profissionais qualificados da área do controlo de qualidade de empresas do sector alimentar na realização de análises microbiológicas a produtos alimentares.

**DESTINATÁRIOS:** Activos qualificados de ambos os sexos, profissionais do controlo de qualidade das empresas do sector alimentar.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**Formação Prática ..... 50 H**

- Segurança no Laboratório de Microbiologia ..... 3 H
- Regras gerais de trabalho em microbiologia – Assepsia .. 3 H
- Preparação de meios de cultura ..... 3 H
  - Esterilização (diferentes tipos)
- Colheitas de amostras ..... 3 H
- Regras gerais de sementeira ..... 6 H
- Pesquisa/contagem de microrganismos: ..... 23 H
  - Microrganismos a 30° C
  - Bactérias coliformes
  - Bolores e leveduras
  - Esporos de sulfito – reductores
  - Enterobactereaceas
- Provas de eficácia de lavagem ..... 9 H

**TOTAL ..... 50 Horas**

**CARGA HORÁRIA DIÁRIA ..... 3 Horas**