



Noções de Boas Práticas Laboratoriais e Gestão Laboratorial aplicadas às Análises de Alimentos & Microbiologia Aplicada a Alimentos de Origem Animal – Módulo II

Local: Centro de Pesquisa em Alimentos – CPA/EVZ/UFG (Goiânia – GO)

Instrutoras: 1. Profa. Dra. Cíntia Silva Minafra e Rezende . 2. Profa. Dra. Clarice Gebara Muraro S. C. Tenório.

Quantidade de alunos: 12 alunos por turma (mínimo)

Objetivo: Proporcionar aos participantes uma abordagem prática e teórica, oferecendo suporte ao controle de qualidade analítico relacionado à rotina de ensaios analíticos.

Público: Profissionais relacionados ao desenvolvimento de ensaios laboratoriais: analistas, técnicos, professores, pesquisadores, e público interessado.

Noções de Boas Práticas Laboratoriais e Gestão Laboratorial aplicadas às Análises de Alimentos

Data: 30 de julho a 03 de agosto de 2018

Investimento: R\$ 1.400,00 (valor Individual), **incluso:** Material didático, Coffee break e Certificado.

Carga Horária: 40 horas (curso teórico com exercícios práticos em laboratórios)

Principais Tópicos:

Segurança laboratorial. Organização e controle do ambiente laboratorial. Documentos e registros. Insumos e equipamentos. Noções de estrutura física. Requisitos e exigências para análises de alimentos. Confiabilidade analítica. Normas internacionais aplicadas às atividades laboratoriais.

Microbiologia Aplicada a Alimentos de Origem Animal – Módulo II

Data: 06 a 10 de agosto de 2018

Investimento: R\$ 1.400,00 (valor Individual), **incluso:** Material didático, Coffee break e Certificado.

Carga Horária: 40 horas (24h Teórica e 16h Prática)

Principais Tópicos:

Matrizes alimentares e particularidades analíticas. Teoria e prática de rotina laboratorial: higienização e esterilização de instrumentos e vidraria; preparo, particularidades e utilização de meios de cultura; análises e técnicas em microbiologia de alimentos; interpretação de resultados. Padrões microbiológicos de alimentos de origem animal.



Realização: