

CURSOS DE QUALIFICAÇÃO

CURSO DE DESENVOLVIMENTO **SOB DEMANDA**

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E ÁGUA

Modalidade: Presencial

Responsáveis do Curso: Dra. Silvia Maria dos Reis Lopes.

Responsável Substituto: Dr. Rodrigo Domingos Overa Tavares

Setor / Laboratório ou Departamento Responsável: Setor de Alimentos / Departamento de Microbiologia do INCQS.

Colaboradores: Ana Caroline Cavalcante de Araújo, Diva da Silva Gomes e Maria Luiza Soares de Souza

1. OBJETIVO

Objetivo Geral: Capacitar profissionais nas técnicas microbiológicas de alimentos e água.

2. DESCRIÇÃO DO CURSO

Análises microbiológicas de alimentos e água; Técnicas de pesquisa e contagem de micro-organismos; Micro-organismos patogênicos de importância em alimentos; Micro-organismos indicadores da qualidade microbiológica de alimentos e água; Registros da qualidade.

3. JUSTIFICATIVA

É papel do Setor de Alimentos do Departamento de Microbiologia dar apoio aos Laboratórios Públicos, que solicitem capacitação profissional, seja por novos critérios da legislação ou por atualização de metodologias.

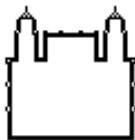
4. PERFIL DO CANDIDATO

Profissionais da Direcção Nacional de Saúde Pública do Ministério da Saúde de Moçambique, que tenham experiência prática em microbiologia.

5. REGIME DIDÁTICO

O curso será realizado no período de **06 a 17 de outubro de 2025**, de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h, com carga horária total de 80 horas.

Local: INCQS/Fiocruz – Av. Brasil, 4365 – Manguinhos – Rio de Janeiro/RJ.



Coordenação de Ensino

6. VAGAS

Serão ofertadas **02** vagas

Número mínimo de alunos para a realização do curso: **02**

7. INSCRIÇÕES

- a) Após a confirmação e agendamento da demanda, a Coordenação de Ensino enviará um link para a realização de inscrição dos envolvidos.
- b) As inscrições estarão abertas previamente de **acordo com a data agendada com a instituição demandante** e poderão ser realizadas na Plataforma Campus Virtual Fiocruz em <https://campusvirtual.fiocruz.br/portal/>, seguindo os links: Qualificação Profissional > Capacitação/Cursos Livres > Palavra-Chave > “curso” ou através do link enviado por e-mail para a instituição demandante.
- c) **Exigências:**
 - ✓ Inscrição na plataforma **Campus Virtual Fiocruz**;
 - ✓ Inserir CPF ou Passaporte no ato da inscrição;
 - ✓ Responder a pergunta sobre a responsabilidade das informações fornecidas;
 - ✓ **Curriculum**.

ATENÇÃO:

- **Antes de efetuar a inscrição para o Processo Seletivo, o candidato deverá conhecer todas as regras contidas nesta Chamada Pública e se certificar de preencher todos os requisitos exigidos.**
- **Caso haja alguma informação que não seja verídica, a inscrição do candidato automaticamente, será cancelada.**

8. SELEÇÃO

Serão selecionados somente os candidatos indicados previamente por gestores da Direcção Nacional de Saúde Pública do Ministério da Saúde de Moçambique, instituição demandante.

9. METODOLOGIA

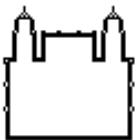
Curso 100% prático, são acompanhados os procedimentos dos alunos no laboratório e passadas as informações necessárias à rotina de análise de um laboratório de microbiologia de alimentos e das práticas da qualidade.

10. DETALHAMENTO DO CURSO

- a) **Conteúdo Programático:**

Microbiologia de Alimentos:

- Pesquisa *Salmonella spp.*;
- Contagem de Estafilococos coagulase positiva e identificação de *S. aureus*;



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



Coordenação de Ensino

- Contagem de *Bacillus cereus* presuntivo;
- Contagem e NMP de *Escherichia coli*;
- Contagem de Enterobacteriaceae.

Água de consumo humano:

- Pesquisa de coliformes totais;
- Pesquisa de *Escherichia coli*.

Água Purificada para preparo de meios de cultura:

- Contagem de bactérias heterotróficas;
- Pesquisa de coliformes;
- Pesquisa de *Pseudomonas sp.*

b) Palavras-chave:

Microbiologia, Alimentos, Água, Meios de Cultura.

c) Bibliografia:

AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. Standard methods for the examination of water and wastewater. 24. ed. Washington, D.C., 2023.

BRASIL. Instrução Normativa Nº 161 de 01/07/2022. Estabelece as listas de padrões microbiológicos de alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, n.126, p.235, 06 jul. 2022. Seção 1.

BRASIL. Resolução RDC Nº 724 de 01/07/2022. Dispõe sobre os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, n.126, p.205, 06 jul. 2022. Seção 1.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021. Dispõe sobre os procedimentos de controle e vigilância da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, 07 maio 2021.

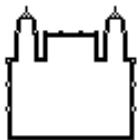
Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 5th Ed. SALFINGER, Y.; TORTORELLO, M. editors. 2015.

FARMACOPEIA Brasileira. 7^a ed. Brasília: ANVISA, 2024.

FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. Bacteriological Analytical Manual Online. Disponível em <http://www.cfsan.fda.bam>.

11. CERTIFICAÇÃO

a) Avaliação



Coordenação de Ensino

A avaliação será realizada pela presença nas aulas, participação nas discussões e atividades propostas.

b) **Certificação**

O aluno terá direito ao Certificado, desde que obtenha desempenho mínimo de 60% e frequência igual ou superior a 75% do total do curso.

O certificado digital será disponibilizado através da plataforma Campus Virtual Fiocruz.

12. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- ✓ Curso gratuito e sem a possibilidade de concessão de bolsa.
- ✓ O curso será realizado durante a semana – segunda a sexta-feira.
- ✓ O INCQS não se responsabiliza pelas despesas de passagem, hospedagem, diárias e outras decorrentes dos cursos sob demanda.
- ✓ As despesas dos profissionais envolvidos na Capacitação *in loco* (passagens aéreas, hospedagem, alimentação e transporte) e os insumos utilizados nas análises são de responsabilidade da Instituição demandante.
- ✓ O candidato será responsável por qualquer erro ou omissão no preenchimento da ficha de inscrição ou por prestação de declaração falsa.
- ✓ A Coordenação de Ensino do INCQS se reserva no direito de corrigir eventuais erros neste edital.
- ✓ Toda e qualquer dúvida a respeito do curso deverá ser sanada com a Coordenação de Ensino através do e-mail incqs.cpe@fiocruz.br ou pelo telefone (21) 3865-5139.

É de responsabilidade do candidato acompanhar os resultados da seleção do curso a serem divulgados na Plataforma Campus Virtual Fiocruz <https://campusvirtual.fiocruz.br/portal/> ou no endereço de e-mail cadastrado na inscrição.

O cronograma poderá sofrer alterações, as quais serão informados por e-mail a instituição demandante.

13. PARA OUTRAS INFORMAÇÕES

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde - INCQS/FIOCRUZ

Coordenação de Ensino

Coordenação de Cursos de Qualificação

Homepage: <http://www.incqs.fiocruz.br> > Ensino

E-mail: incqs.cpe@fiocruz.br

Tel.: (21) 3865-5139

Horário de Atendimento: de segunda à sexta, de 09h às 11h 30min e das 13h às 16h 30min (horário de Brasília).