

Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



**Coordenação de Ensino
Coordenação dos Cursos de Qualificação**

**CHAMADA PÚBLICA
CURSO DE DESENVOLVIMENTO SOB DEMANDA**

Microbiologia de Alimentos e Água

Modalidade: Presencial

Responsável pela oferta do curso: Dra. Silvia Maria dos Reis Lopes

Responsável substituto: Me. Rodrigo Domingos Overa Tavares

Setor / Laboratório / Departamento responsável: Setor de Alimentos, Departamento de Microbiologia do INCQS.

1. 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.

2. JUSTIFICATIVA

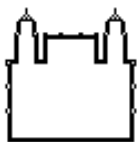
Atender à demanda de capacitação das instituições demandantes, Laboratório Nacional de Higiene de Alimentos e Água, do Ministério da Saúde de Moçambique e LACEN RJ. É papel do Setor de Alimentos do Departamento de Microbiologia dar apoio aos Laboratórios Públicos, que solicitem capacitação profissional, seja por novos critérios da legislação ou por atualização de metodologias.

3. OBJETIVO

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

4. PÚBLICO-ALVO

Profissionais selecionados pelas instituições demandantes, que tenham experiência prática em microbiologia.



5. REGIME DIDÁTICO

O curso será realizado no período de 30/11/2026 a 11/12/2026, das 8h às 17h, com carga horária total de 80 horas.

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

6. VAGAS

Serão ofertadas **04** vagas, conforme solicitação da instituição demandante.

7. INSCRIÇÕES

Após a confirmação e agendamento da demanda, a Coordenação de Cursos de Qualificação enviará um link para a realização de inscrição dos envolvidos.

As inscrições estarão abertas previamente de **acordo com a data agendada com a instituição demandante** e poderão ser realizadas na **plataforma de cursos de qualificação do Campus Virtual Fiocruz** (<https://cursosqualificacao.campusvirtual.fiocruz.br/>) através do cadastro do UNA SUS ou Acesso Fiocruz, ou através do link enviado por e-mail para a instituição demandante.

Salientamos a importância de informar o nome completo e manter seu e-mail atualizado no ato da inscrição, para confecção do certificado digital. Não é possível alterar dados pessoais após a emissão dos certificados.

No ato da inscrição, os candidatos deverão, ainda, responder o item sobre a veracidade das informações fornecidas.

Documentos necessários para a inscrição: Currículo lattes.

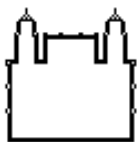
O documento deverá ser inserido em arquivo único, formato PDF.

Observação: é importante estar com a documentação exigida em mãos no ato da inscrição, pois a plataforma não permite salvar a inscrição e editá-la posteriormente.

8. SELEÇÃO

Serão selecionados somente os candidatos indicados previamente por gestores das instituições demandantes.

O curso será realizado durante a semana - de segunda a sexta-feira. Os candidatos selecionados receberão informações adicionais sobre o início do curso pelo *e-mail* incqs.cursos@fiocruz.br.



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. CERTIFICAÇÃO

O certificado digital será disponibilizado através da Plataforma Campus Virtual Fiocruz, uma vez que o aluno atenda às seguintes exigências:

a) Rendimento:

A avaliação do rendimento será realizada pela presença nas aulas, participação nas discussões e atividades propostas. Para ser aprovado, o aluno deverá ter aproveitamento mínimo de 60%.

b) Frequência:

O aluno deverá apresentar frequência igual ou superior a 75% da carga horária total.

Observação: o prazo de emissão do certificado está condicionado à finalização do curso pelo docente.

11. DETALHAMENTO DO CURSO

a) Conteúdo Programático:

Microbiologia de Alimentos:

- Pesquisa *Salmonella* spp.;
- Pesquisa de *Listeria monocytogenes*;
- Contagem de *Estafilococos* coagulase positiva e identificação de *S. aureus*;
- Contagem de *Bacillus cereus* presuntivo;
- Contagem e NMP de *Escherichia coli*;
- Contagem de Enterobacteriaceae.

Água de consumo humano:

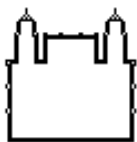
- Pesquisa de coliformes totais;
- Pesquisa de *Escherichia coli*.

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.

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

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.

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

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

d) Colaboradoras:

Maria Luiza Soares de Souza e Laís Abreu dos Santos Pinto.

12. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

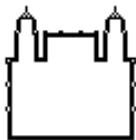
Os cursos de qualificação oferecidos pelo INCQS são gratuitos. Não há a possibilidade de concessão de bolsa ou auxílio.

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. O candidato será responsável por qualquer erro ou omissão no preenchimento da ficha de inscrição ou por prestação de declaração falsa.

No caso de informações falsas, a inscrição do candidato será cancelada automaticamente.

A Coordenação dos cursos de qualificação do INCQS se reserva no direito de corrigir eventuais erros nesta chamada pública.

As despesas de passagens, diárias de hotel, alimentação, transporte dos profissionais responsáveis em ministrar o curso sob demanda, bem como aquelas relacionadas aos



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde



insumos necessários a realização do curso (quando aplicável) serão acordadas entre o INCQS e a instituição demandante.

Toda e qualquer dúvida a respeito do curso deverá ser sanada com a Coordenação de Cursos de Qualificação através do e-mail incqs.cursos@fiocruz.br ou pelo telefone (21) 3865-5288.