

30 de Março de 2012
Escola Superior Agrária de Castelo Branco

Seminário (Entrada livre)

PCR em Tempo Real - Vantagens para a Indústria Alimentar e a Saúde Pública
duma metodologia super rápida para detecção de microrganismos patogénicos

Programa (14H00, no A2)

Método de referência (ISO) e técnicas alternativas validadas pelas AFNOR e AOAC (20 min)

Descrição teórica do PCR em tempo real (45 min)

Parte prática: iQ-Check *Listeria mono* – extracção e amplificação de DNA de amostras alimentares (60 min)

Intervalo

Benefícios da utilização do PCR para resultados super rápidos na detecção dos microrganismos patogénicos em alimentos (45 min)

Problemática da *Legionella*: risco sanitário, risco mediático, risco económico (30 min)

Aplicações e vantagens do PCR para monitorizar *Legionella* (45 min)

Leitura dos resultados (20 min)

Conclusão

Orador: Jean-François JOCHIM

FSD Sales Manager Southern Europe / Food Science Division

Inscrições até ao dia 27 de Março para o telefone 272339920 ou para o email cpintado@ipcb.pt

A participação na parte prática, a decorrer no Laboratório de Microbiologia, está reservada a um número limitado de inscritos.

Seminário organizado no âmbito da unidade curricular de Microbiologia Avançada do Curso de Mestrado em Inovação e Qualidade na Produção Alimentar, com o apoio da Bio-Rad