



ATIVIDADE 2020

1. Serviços prestados pelo LMA /Balanço 2020

O LMA é entidade acreditada pelo IPAC (Instituto Português de Acreditação) ininterruptamente, desde 2009, no âmbito da NP EN ISO/IEC 17025, estando também incluído no conjunto de Laboratórios da FMUC certificados pela ISO 9001, na área de Prestação de Serviços à Comunidade.

Centra maioritariamente a sua atividade em análises de microbiologia de águas em várias matrizes. Efetua pesquisa e identificação de *Legionella pneumophila* e *Legionella spp*, sendo considerada uma área com mais procura desde 2019, por força da legislação aplicada a edifícios públicos. Tem vindo a reforçar a área de microbiologia alimentar (alimentos, manipuladores e superfícies), trabalhando essencialmente com os SASUC na vigilância do serviço de refeições das cantinas e catering. As análises microbiológicas de águas prestadas pelo LMA, têm excelente reconhecimento num mercado extremamente competitivo.

Os principais clientes do LMA são empresas privadas, câmaras municipais e outras entidades públicas, hotéis, estâncias termais, hospitais e clínicas, serviços de alimentação e residência universitários, instituições de investigação e laboratórios de análises.

Em 2020, por força da situação pandémica, alguns clientes do LMA, a partir de Março, interromperam por completo ou diminuíram a sua atividade, nomeadamente Piscinas de unidades hoteleiras, ginásios e de centros de reabilitação e Estabelecimentos termais, o que se refletiu numa diminuição do número de amostras ensaiadas. Relativamente ao nosso cliente SAUSC, pela mesma razão, foram canceladas as colheitas previstas de manipuladores de alimentos, assim como de análises de diversos parâmetros de refeições confeccionadas em serviço de catering. Prevê-se no entanto, que todos eles voltem a solicitar os mesmos serviços ao LMA assim que lhes for possível face à evolução da pandemia e progressiva abertura das suas instalações. O total do número de amostras em 2020 foi de 2354 versus 2473 do ano anterior, constituindo uma diminuição de cerca de 5%. Em termos globais não se trata de uma diminuição significativa, no entanto reflete-se no total faturado pelo custo das análises analisadas. A previsão no início de 2020, antes do aparecimento da pandemia apontava para uma tendência crescente do número de amostras.

Por correio eletrónico, tem sido enviado a potenciais clientes do LMA, com base em pesquisa no mercado, um folheto de divulgação dos serviços prestados pelo LMA.



ATIVIDADE 2020

2. Novos Serviços prestados pelo LMA

Em 2020, foi desenvolvido, por necessidade do cliente SASUC o ensaio de Pesquisa de *Campylobacter* na área da microbiologia alimentar.

3. Serviços de apoio a entidades de investigação

O protocolo com o Instituto do Mar (Marefoz) para análises de águas do estuário do Mondego foi renovado e reforçado em 2020, com aumento do número de amostras.

O LMA foi o laboratório selecionado pelos SASUC para analisar a matéria-prima crua à chegada aos armazéns (aves), fazendo parte de um projeto de investigação do Veterinário dos SASUC, cujo trabalho é desenvolvido em colaboração com uma entidade espanhola.

4. Formação e Estágios no LMA

Em 2020, foram acolhidos 10 alunos de estágios curriculares de curta duração, em parceria com a **Coimbra Health School**, tendo até à data sido realizados 38 estágios, todos com níveis de apreciação por parte da ESTES Coimbra bastante elevados.

Foi iniciado o protocolo com o **Instituto de Engenharia de Coimbra** para acolhimento de alunos do curso técnico superior profissional em análises químicas e biológicas, para estágios de maior duração, com grande aplicabilidade no mercado de trabalho.

5. Propostas para o desenvolvimento do LMA

- **Legionella** – para uma maior captação de clientes, o LMA propõe o investimento no método de deteção por PCR, mais inovador e com menor tempo de espera de resultados, bem como na acreditação deste parâmetro.
- **Microbiologia Alimentar** – o LMA tem capacidade instalada para realizar mais análises de microbiologia de alimentos, manipuladores e superfícies, pois atualmente os SASUC são o único cliente do LMA neste serviço. O LMA tem vindo a apostar no uso de meios cromogénicos para rapidez na obtenção de resultados de deteção alimentar, o que constitui uma mais-valia para os clientes.
- **Desinfetantes** - Investimento na área de análises de eficácia bactericida, fungicida e virucida de agentes desinfetantes.



ATIVIDADE 2020

- **Reforço no marketing** e contacto direto com entidades públicas parceiras da UC, empresas hoteleiras e de restauração, empresas de serviços de HACCP e catering, empresas de fabrico de detergentes e desinfetantes para divulgação dos serviços do LMA.