



ATIVIDADE 2021

1. Serviços prestados pelo LMA

O LMA encontra-se acreditado pelo Instituto Português de Acreditação (IPAC) desde 2009, no âmbito da NP EN ISO/IEC 17025. No âmbito da Prestação de Serviços à Comunidade, faz parte do grupo de Laboratórios da FMUC certificados pela ISO 9001.

A principal atividade do laboratório são análises microbiológicas de diversas matrizes de água. As análises microbiológicas de águas prestadas pelo LMA, têm excelente reconhecimento num mercado extremamente competitivo. Efetua pesquisa e identificação de *Legionella pneumophila* e *Legionella spp.* Na área de microbiologia alimentar efetua análises de alimentos, manipuladores e superfícies, trabalhando essencialmente com os SASUC na vigilância do serviço de refeições das cantinas e catering.

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

Em 2021, alguns clientes do LMA, nomeadamente Piscinas de unidades hoteleiras, ginásios e de centros de reabilitação e Estabelecimentos termais, foram retomando gradualmente a sua atividade, acompanhando a evolução da situação pandémica.

O total do número de amostras em 2021 foi de 2371 versus 2346 do ano anterior, constituindo um aumento de cerca de 1%. Em relação ao total faturado verificou-se um aumento de 9% face ao total de 2020. Prevê-se que em 2022 possa ser reposta alguma normalidade principalmente no que respeita à faturação que se prende com a parte da microbiologia alimentar, sem dúvida a mais afetada em 2021.

2. Novos Serviços prestados pelo LMA

Otimização do desenvolvimento do ensaio de Pesquisa de *Campylobacter* na área da microbiologia alimentar para dar resposta à necessidade do cliente SASUC

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 2021, com aumento do número de amostras.



ATIVIDADE 2021

Colaboração com os SASUC para analisar a matéria-prima crua à chegada aos armazéns (aves) e respetiva superfície de corte, 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 2021, foram acolhidos 19 alunos de estágios curriculares de curta duração, em parceria com a **Coimbra Health School**, todos com níveis de apreciação por parte da ESTES Coimbra bastante elevados.

Foi também acolhido o primeiro aluno de estágio de 720h, tendo por base o protocolo celebrado entre a FMUC e o **Instituto de Engenharia de Coimbra** para alunos do Curso Técnico Superior Profissional em Análises Químicas e Biológicas, com grande aplicabilidade no mercado de trabalho.

5. Propostas para o desenvolvimento do LMA

- **Legionella** – Validação do método clássico pela norma de ensaio ISO11731; Participação em Ensaio de Aptidão Internacionais para este parâmetro
- **Microbiologia Alimentar** – Aumento das análises de microbiologia de alimentos, manipuladores e superfícies. O LMA tem vindo a apostar no uso de meios cromogénicos para rapidez na obtenção de resultados de deteção alimentar.
- **Reforço no marketing** e contacto direto com entidades públicas parceiras da UC, empresas hoteleiras e de restauração, empresas de serviços de HACCP e catering; 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.