

INFORMAÇÕES DO EVENTO
INSTITUTO/CENTRO

ITAL|INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS|ITAL-CCQA

TÍTULO

Curso teórico on-line de técnicas de inoculação em análises microbiológicas de alimentos e cálculo de resultados

CATEGORIA

Curso

ABERT. INSCRIÇÕES

23/01/2026 08:00

LIMITE INSCRIÇÕES

30/04/2026 23:59

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO
PROFISSIONAL

	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
05/05/2026	08:30 17:00	510	08:30 - 09:00 Abertura e avisos importantes. 09:00 - 10:30 Etapas essenciais para preparação de amostras de alimentos para ensaios microbiológicos 10:30 - 10:45 Pausa 10:45 - 12:30 Diluições decimais seriadas da unidade analítica: significado e importância; Técnicas de inoculação de amostras em ensaios microbiológicos de alimentos - abordagem geral. 12:30 - 13:45 Almoço 13:45 - 14:00 Revisão 14:00 - 15:45 Técnica básica de detecção (presença/ausência) de microrganismos em alimentos; Técnica de plaqueamento em profundidade; Cálculos para expressão de resultados analíticos, segundo APHA e ISO; Exercícios de fixação. 15:45 - 16:00 Pausa 16:00 - 17:00 Técnica de plaqueamento em superfície; Cálculos para expressão de resultados analíticos, segundo APHA e ISO; Exercícios de fixação.
	INÍCIO TÉRMINO	TEMPO (MINUTOS)	TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO
06/05/2026	08:30 15:00	390	08:30 - 10:30 Revisão; Técnica de plaqueamento em superfície (continuação); Cálculos para expressão de resultados analíticos, segundo APHA e ISO; Exercícios de fixação. 10:30 - 10:45 Pausa 10:45 - 12:30 Filtração em membrana; Cálculos para expressão de resultados analíticos; Exercícios de fixação. 12:30 - 13:45 Almoço 13:45 - 14:00 Revisão 14:00 - 15:00 Técnica de contagem de microrganismo pelo número mais provável (NMP); Cálculos para expressão de resultados analíticos; Exercícios de fixação.