São Paulo - SP - Brasil
Rua Dona Germaine Burchard, 409
CEP: 05002-062
fundepag@fundepag.br
+55(11) 3879-3355

INFORMAÇÕES DO EVENTO	
INSTITUTO/CENTRO ITAL|INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS|ITAL-CCQA	
TÍTULO Curso teórico on-line de métodos de análise microbiológica de alimentos – 5 módulos	**CATEGORIA** Curso
ABERT. INSCRIÇÕES 17/06/2026 10:23	**LIMITE INSCRIÇÕES** 31/08/2026 23:59

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO			
ESTUDANTE			
	INÍCIO **TÉRMINO**	**TEMPO** **(MINUTOS)**	**TÍTULO DA** **PROGRAMAÇÃO**
04/09/2026	08:30 15:00	390	**Módulo 1**: ***Bacillus cereus*; bolores e leveduras** 08:30 - 09:00 Abertura, apresentação dos alunos e avisos importantes 09:00 - 10:30 Bacillus cereus Valéria Christina Amstalden Junqueira 10:30 - 10:50 Intervalo 10:50 - 12:00 Revisão (vídeo V8: B. cereus presuntivo - plaqueamento ISO 7932:2004. 7 min.) e esclarecimento de dúvidas 12:00 - 13:15 Almoço 13:15 - 14h45 Bolores e leveduras Marta H. Taniwaki – CCQA/Ital 14:45 - 15:00 Revisão (vídeo V9: Bolores e Leveduras - plaqueamento APHA 2015. 8 min.) e esclarecimento de dúvidas Encerramento
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
	INÍCIO **TÉRMINO**	**TEMPO** **(MINUTOS)**	**TÍTULO DA** **PROGRAMAÇÃO**

São Paulo - SP - Brasil
Rua Dona Germaine Burchard, 409
CEP: 05002-062
fundepag@fundepag.br
+55(11) 3879-3355

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO			
11/09/2026	08:30 15:00	390	**Módulo 2**: ***Clostridium perfringens*; Enterobactérias** 09:00 - 10:30 *Clostridium perfringens* - Valéria Christina Amstalden Junqueira 10:30 - 10:50 Intervalo 10:50 - 12:00 Esclarecimento de dúvidas - Revisão (vídeo V10: *Clostridios sulfito redutores e C. perfringens* em alimentos - plaqueamento APHA 2015. 16min) e esclarecimento de dúvidas 12:00 - 13:15 Almoço 13:15 - 14:45 Enterobactérias - Margarete M. Okazaki – CCQA/Ital 14:45 - 15:00 Revisão (vídeo V11: Enterobactérias em alimentos - plaqueamento APHA 2015. 6 min.) e esclarecimento de dúvidas Encerramento
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
	INÍCIO TÉRMINO	**TEMPO (MINUTOS)**	**TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO**
18/09/2026	08:30 15:00	390	**Módulo 3: *Salmonella*; Cronobacter spp.** 09:00 - 10:30 *Salmonella* spp. - Neusely da Silva – CCQA/Ital 10:30 - 10:50 Intervalo 10:50 - 12:00 Salmonella spp. - (vídeo 15. Salmonella spp. – ISO 6579:2017-1 Amd 1:2020 – 30 min) e esclarecimento de dúvidas 12:00 - 13:15 Almoço 13:15 - 15:00 Cronobacter spp. - Margarete M. Okazaki – CCQA/Ital Revisão (vídeo V1: Abertura de embalagens. 4 min; vídeo V2: 1ª diluição e homogeneização de amostras. 4,5 min.; vídeo V3: Diluições decimais seriadas –preparação passo a passo. 2,5 min.) e esclarecimento de dúvidas Encerramento
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
	INÍCIO TÉRMINO	**TEMPO (MINUTOS)**	**TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO**

São Paulo - SP - Brasil
Rua Dona Germaine Burchard, 409
CEP: 05002-062
fundepag@fundepag.br
+55(11) 3879-3355

PROGRAMAÇÕES DO EVENTO			
25/09/2026	08:30 15:00	390	**Módulo 4: *Listeria monocytogenes*; Contagem total de mesófilos aeróbios** 09:00 - 10:00 *Listeria monocytogenes* - Neusely da Silva – CCQA/Ital 10:00 - 10:20 Intervalo 10:20 - 11:15 Revisão (vídeo 16. Listeria monocytogenes ISO 11290-1:2017 – 20 min) e esclarecimento de dúvidas 11:15 - 12:00 Contagem total de mesófilos aeróbios - Margarete M. Okazaki – CCQA/Ital 12:00 - 13:15 Almoço 13:15 - 15:00 Contagem total de mesófilos aeróbios (continuação) - Margarete M. Okazaki – CCQA/Ital Revisão (vídeo V13: Aeróbios mesófilos. 11,5 min.) e esclarecimento de dúvidas Encerramento
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
Não foram encontradas programações para este evento.			
	INÍCIO TÉRMINO	**TEMPO (MINUTOS)**	**TÍTULO DA PROGRAMAÇÃO**
02/10/2026	08:30 15:00	390	**Módulo 5: *Staphylococcus* spp; coliformes totais e *E.coli*** 09:00 - 10:20 *Staphylococcus* spp - Karen Signori Pereira – Escola de Química/UFRJ 10:20 - 10:40 Intervalo 10:40 - 11:15 *Staphylococcus* spp (continuação) Revisão (vídeo V12: Estafilococos coagulase positivo-plaqueamento ISO 6888. 10 min.) e esclarecimento de dúvidas 11:15 - 12:00 Coliformes totais e *E.coli* - Margarete M. Okazaki – CCQA/Ital 12:00 - 13:15 Almoço 13:15 - 15:00 Coliformes totais e E.coli (continuação) - Margarete M. Okazaki – CCQA/Ital Revisão (vídeo V7: Técnica NMP – inoculação. 6,5 min.; vídeo V14: Coliformes totais, termotolerantes e *E. coli* em alimentos- Método do NMP APHA 9:2015. 36 min) e esclarecimento de dúvidas Encerramento