

PROPOSTA Nº 019 / 2024 REV 01

Treinamento

CESAMA

Nome Empresarial: Companhia de Saneamento - CESAMA

CNPJ: 21.572.243/0001-74

Endereço: Av. Barão do Rio Branco, 1843, 9 a 11 andares,
Centro, Cep: 36.013-020, Juiz de Fora / MG

Contato: Juliana

Telefone: (32) 9 8420-5608

E-mail: treinamento@cesama.com.br



Flávia Isabel
Soluções em microbiologia

PROPOSTA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE AUDITORIA

Treinamento destinada ao laboratório que analisa água e efluentes, **Laboratório da Companhia de Saneamento - Cesama**, situada em **Juiz de Fora / MG**, por solicitação de **Juliana**.

Prezados Senhores (as),

A **Soluções em microbiologia** é uma microempresa que atua em laboratório de ensaios, inscrita no CNPJ é 39.616.184/0001-54. Atuamos com Auditoria na Norma ABNT NBR ISO / IEC 17025, tanto nos requisitos de gestão quanto nos requisitos técnicos; Consultoria para analistas que trabalham diretamente com microbiologia de água, alimentos e cosméticos; e Treinamentos nos diversos segmentos de atuação do microbiologista.

O presente plano de negócio está datado no dia doze de abril de dois mil e vinte e quatro com **validade para treze de maio de dois mil e vinte e quatro**. Na hipótese de as negociações serem realizadas durante o prazo de validade desta proposta, ou seja, até a data de 13 / 05 / 2024, comprometemo-nos a negociar com base nas discriminações da presente proposta, sendo que após este prazo estará sujeita às modificações que porventura se fizerem necessárias, podendo resultar em novas negociações para o fechamento do respectivo contrato de prestação de serviços.

Cientes de que V.Sas. não se obrigam a aceitar qualquer proposta recebida, aguardamos retorno e nos colocamos à disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,

FLAVIA ISABEL DA
ROCHA OLIVEIRA

ARAUJO:97749443134

Assinado de forma digital por
FLAVIA ISABEL DA ROCHA
OLIVEIRA ARAUJO:97749443134
Dados: 2024.04.12 16:08:28 -03'00'

Flávia Isabel da Rocha Oliveira Araújo

CESAMA
1718/2024
Página 9 de 67

1. Introdução

1.2 Soluções em microbiologia

A **Soluções em microbiologia** foi fundada em 2020 devido a necessidade de atender as dificuldade dos laboratoristas de microbiologia em encontrar profissionais com experiência em microbiologia para realizar treinamentos e consultorias direcionadas às necessidades reais dos laboratórios.

É uma empresa especializada em treinamentos e consultorias voltadas para analistas de microbiologia, que atuam com alimentos, meio ambiente, cosméticos, fármacos, saneantes e outros. Tem se destacado no mercado pela sua didática e linguagem simples e acessível aos colaboradores. Também atua com auditorias da norma ABNT ISO / IEC 17025, tanto nos requisitos de gestão quanto nos requisitos técnicos em microbiologia.

1.2 Sobre a Flávia Isabel da Rocha Oliveira Araújo

Engenheira de Alimentos e Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, pela UFG / GO, e possui MBA em Gestão de Pessoas por Competência, Indicadores e *Coaching*, pelo IPOG / GO.

É auditora interna da norma ABNT ISO/IEC 17025 desde 2020, consultora especialista em soluções microbiológicas e professora. Possui mais de 10 anos de experiência em laboratórios (pesquisa, prestador de serviço e industrial), sendo 6 anos no Instituto SENAI de Tecnologia em Alimentos e Bebidas (IST), onde foi responsável pela implementação do laboratório, incluindo acompanhamento da obra, especificação de equipamentos, contratação de colaboradores, implementação do myLIMS e da norma ABNT ISO/IEC 17025 para fins de acreditação junto à Cgcre e gestora de equipe do laboratório.

Atuou como instrutora de educação profissional para alunos do curso Técnico em Alimentos, ministrando disciplinas como Microbiologia Geral, Microbiologia de Alimentos e Conservação de Alimentos, também somando mais de 10 anos de experiência como docente / instrutora.

Atualmente é empreendedora, proprietária, consultora, auditora e instrutora da **Soluções em Microbiologia**. Possui experiência nas técnicas instrumentais de PCR, Vidas®, Tempo®, Petrifilm®, Filtração por membrana, Inoculação por profundidade (“pour plate”), Inoculação em superfície (“spread plate”), Incubação, Presença / Ausência.

2. Objetivo

2.1 Soluções em microbiologia

Realizar treinamento em Garantia da Validade dos Resultados Microbiológicos.

2.2 Cesama

Capacitar a equipe e cumprir o cronograma de treinamentos do RH.

3. Plano de ação

3.1 Objetivo

Apresentar estratégias para a capacitação de um colaborador com uso de metodologias adequadas a cada caso.

3.2 Garantia da validade dos resultados microbiológicos

3.2.1 Conteúdo abordado

- Princípios gerais e conceitos
- Controles de qualidade interno
 - Ambiental
 - Equipamentos
 - Meios de cultura e reagentes
- Controle de qualidade externo
 - Ensaio de proficiência
 - Método
- Apresentação de casos e problematização

3.2.2 Datas e horário

- Carga horária: 16 horas
- Data prevista: 06 a 09 de maio de 2024
- Horário: 18:00 às 22:00h

3.3 Informações adicionais

Cada inscrição dá acesso a somente um aluno por câmera.

Realizado por videoconferência AO VIVO utilizando plataforma TEAMS.

Os alunos inscritos no curso receberão um e-mail de “Boas Vindas” com o link para acesso ao curso, podendo entrar na sala virtual com antecedência de 15 minutos do horário do curso. Ao clicar no link será instalado um plugin no navegador e iniciada a sessão de vídeo.

Após a conclusão do curso, você receberá no seu e-mail o certificado de participação, se tiver mais de 70% de presença no curso.

3.4 Instrutora responsável

O treinamento será conduzido por Flávia Isabel da Rocha Oliveira Araújo.

O currículo será enviado em anexo a esta proposta.

CESAMA
1718/2024
Página 11 de 67

4. Investimento

Descritivo	Valor (R\$)
1 inscrição do curso: Controle de qualidade para ensaios microbiológicos	R\$ 520,00
TOTAL COM DESCONTO (10%) para um inscrito	R\$ 468,00

O pagamento será feito nas condições da empresa, após 30 dias da emissão da Nota Fiscal.

Os dados bancários para pagamento são: Flávia Isabel da Rocha Oliveira Araújo

- Pix – CNPJ 39.616.184/0001-54
- Conta Corrente (pessoa jurídica): Nubank (Nu Pagamento – banco 0260), Agência: 0001, Conta Corrente: 81446408-0

5. Aceite da proposta

Em caso de aceite desta proposta, favor enviar proposta assinada para o e-mail: contato@flaviaisabel.com.br, o qual passa a ter valor contratual.

Atenciosamente,

FLAVIA ISABEL DA ROCHA
 OLIVEIRA
 ARAUJO:97749443134

Assinado de forma digital por FLAVIA
 ISABEL DA ROCHA OLIVEIRA
 ARAUJO:97749443134
 Dados: 2024.04.12 16:08:51 -03'00'

Flávia Isabel da Rocha Oliveira Araújo



O App está de
cara nova!

BAIXE AGORA

 **COMPARTILHAR**

 **Parcele sua compra em até 12x**

Garantia da Validade dos Resultados Microbiológicos

 06 mai - 2024 • 18:00 > 09 mai - 2024 • 22:00

 Evento Online via **Microsoft Teams**

Ingressos

R\$ 0,00

Inscrição

R\$ 520,00

em até 12x R\$ 53,78

Vendas até 05/05/2024

 0 

[Aplicar código promocional](#)

SELECIONE UM INGRESSO

CESAMA
1718/2024
Página 13 de 67



O App está de
cara nova!

BAIXE AGORA

Sobre o evento

Voce realiza todos os monitoramentos de garantia de validade dos resultados microbiológicos?

Sabemos que os monitoramentos microbiológicos demandam muito tempo e são muitos. Mas será que você está realizando todos os monitoramentos necessários para a matriz que analisa? Será que a sua periodicidade está adequada? Vem comigo, que neste curso, vamos aprender como realizar cada controle de qualidade e qual sua periodicidade.

Objetivo: *Apresentar os principais controles de qualidade que são aplicados na rotina laboratorial de um laboratório que realiza ensaios microbiológicos de alimentos, cosméticos e água.*

Público - alvo: *técnicos, analistas, gerentes técnicos, gerentes de qualidade e demais profissionais, envolvidos nas análises laboratoriais e em sistemas de gestão da qualidade de laboratórios de ensaios microbiológicos.*

Conteúdos abordados:

- ISO 17025: Requisitos gerais para a competência de laboratórios de ensaio e calibração
- ISO 11133: Microbiologia de alimentos, ração animal e água - Preparação, produção, armazenamento e teste de desempenho de meios de cultura
- ISO 7218: Microbiologia de alimentos e rações para animais - Requisitos gerais e orientações para exames microbiológicos
- SMWW: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater
- Princípios gerais e conceitos
- Controles de qualidade interno
 - Ambiental
 - Equipamentos
 - Meios de cultura e reagentes
- Controle de qualidade externo
 - Ensaio de proficiência
- Apresentação de casos e problematização

Tempo de duração do curso: 16 horas

Instrutora: Flávia Isabel da Rocha Oliveira Araújo

Sobre o curso: Realizado por videoconferência AO VIVO utilizando plataforma TEAMS.

Acesso à plataforma: Os alunos inscritos no curso receberão um e-mail de “Boas Vindas” com o link para acesso ao curso, podendo entrar na sala virtual com antecedência de 15 minutos do horário do curso. Ao clicar no link será instalado um plugin no navegador e iniciada a sessão de vídeo.

Certificado Após a conclusão do curso, você receberá no seu e-mail o certificado de participação, se 70% de presença no curso.



O App está de
cara nova!

BAIXE AGORA

Política do evento

Cancelamento de pedidos pagos

Cancelamentos de pedidos serão aceitos até 7 dias após a compra, desde que a solicitação seja enviada até 48 horas antes do início do evento.

[Saiba mais sobre o cancelamento](#)

Edição de participantes

Você poderá editar o participante de um ingresso apenas uma vez. Essa opção ficará disponível até 24 horas antes do início do evento.

[Saiba como editar participantes](#)

[Termos e políticas](#) [Denunciar este evento](#)

Como acessar o evento



Acesse a aba **Ingressos**
no site ou no app Symppla
disponível para **iOS** e
Android



Selecione o evento
desejado e toque no
botão **acessar evento**



Pronto! O link de acesso
também será enviado
para você por email.

[Saiba mais sobre o acesso a eventos online](#)

Sobre o produtor



O App está de
cara nova!

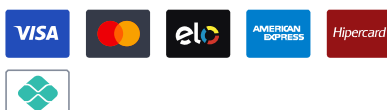
BAIXE AGORA

Flávia Isabel da Rocha Oliveira Araújo

Flávia é especialista em Alimentos, mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos e possui MBA em Gestão de Competências, Indicadores e Coaching. Atua há mais de 20 anos em microbiologia, tanto em alimentos quanto em cosméticos e água, exercendo as atividades como analista, coordenadora, gestora de equipe. Atua de forma autônoma, ministrando treinamentos, capacitações de equipe, consultoria e auditoria em microbiologia aplicada a água, cosméticos e alimentos.

 [Fale com o produtor](#)

Métodos de pagamento



 [Parcele sua compra em até 12x](#)

Compre com total segurança

Os dados sensíveis são criptografados e não serão salvos em nossos servidores.



Google
Safe Browsing

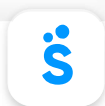


Precisando de ajuda?

Acessa a nossa [Central de Ajuda](#) Sympla ou [Fale com o produtor](#).

 [Fale com o produtor](#)

COMPRA PELO APP



O App está de
cara nova!

BAIXE AGORA

TOS

CIDADES

CATEGORIAS

RES

PLANEJE SEU EVENTO

AJUDA

Ver todas opções

[Home](#) [Sobre](#) [Blog](#) [Carreiras](#) [Termos e Políticas](#) [Ética e conduta](#) [Polít](#)



Sympa Internet Soluções S.A. © Copyright 2024 - v1.39.0