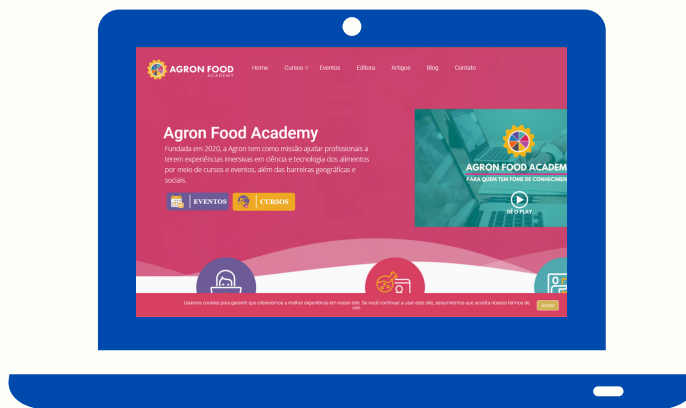


INSTRUÇÕES PARA ACESSAR A ÁREA DE TRANSMISSÃO DO EVENTO



1) Acesse o site: <https://agronfoodacademy.com/>



2) Clique em Meu Perfil no canto superior direito



3) Faça login com seu usuário e senha (o mesmo vinculado à compra do ingresso)

Login

Nome de usuário ou email *

Senha *

Lembre de mim

LOGIN

[Perdeu a Senha?](#)



OBS: Caso você tenha esquecido suas informações de login, clique em "Perdeu a Senha?" e cadastre uma nova senha!

INSTRUÇÕES PARA ACESSAR A ÁREA DE TRANSMISSÃO DO EVENTO



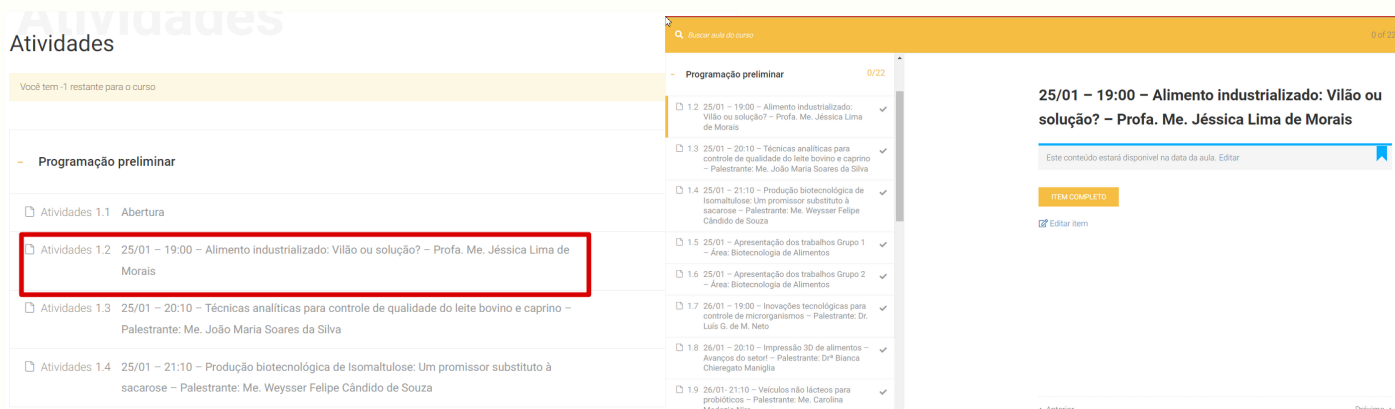
4) Após feito o login, você será direcionado para sua área de participante. Para assistir as palestras clique em Cursos/Matriculado e depois selecione o II CONBRACA (as palestras ficarão gravadas por 30 dias no sistema)



The screenshot shows a user dashboard with a sidebar menu on the left and a main content area. The sidebar menu includes: Courses (highlighted with a red box), Co-Instructor, Comissões, Certificados, Quizzes, Lista de Desejos, Orders, Settings, and Logout. The main content area displays statistics: 4 ENROLLED COURSES, 2 ACTIVE COURSES, 2 COMPLETED COURSES, and 1 TOTAL COURSE. Below this, there are tabs for 'Matriculado' (highlighted with a red box) and 'Criados'. Under 'Matriculado', there are sub-tabs: 'Todos' (highlighted with a red box), 'Em progresso', 'Finalizado', 'Aprovado', and 'Reprovado'. A table lists enrolled courses:

Name	Result	Exp
 II Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos	0%	-
 I Congresso Brasileiro de Produção Animal e Vegetal - I CBPAV	0%	-

5) Você será direcionado(a) para a página do evento. Na aba Atividades, clique na palestra que você irá querer assistir! Pronto, você será direcionado para a transmissão.



The screenshot shows the 'Atividades' page. At the top, it says 'Você tem -1 restante para o curso'. Below is a 'Programação preliminar' section with a list of activities:

- Atividades 1.1 Abertura
- Atividades 1.2 25/01 - 19:00 - Alimento industrializado: Vilão ou solução? - Profa. Me. Jéssica Lima de Moraes (highlighted with a red box and a blue arrow)
- Atividades 1.3 25/01 - 20:10 - Técnicas analíticas para controle de qualidade do leite bovino e caprino - Palestrante: Me. João Maria Soares da Silva
- Atividades 1.4 25/01 - 21:10 - Produção biotecnológica de Isomaltulose: Um promissor substituto à sacarose - Palestrante: Me. Weysser Felipe Cândido de Souza

On the right, a detailed view of the selected activity is shown: '25/01 - 19:00 - Alimento industrializado: Vilão ou solução? - Profa. Me. Jéssica Lima de Moraes'. It includes a search bar, a 'ITEM COMPLETO' button, and a 'Editar item' link.



25/10 – 18:50 – Abertura

25/01 - 19:00 - Impressão 3D de alimentos - Avanços do setor! - Palestrante: Dr^a Bianca Chierigato Maniglia

25/01 - 20:10 - Técnicas analíticas para controle de qualidade do leite bovino e caprino - Palestrante: Me. João Maria Soares da Silva

25/01 - 21:10 - Produção biotecnológica de Isomaltulose: Um promissor substituto à sacarose - Palestrante: Me. Weysser Felipe Cândido de Souza

25/01 - Apresentação dos trabalhos Grupo 1 - Área: Biotecnologia de Alimentos

25/01 - Apresentação dos trabalhos Grupo 2 - Área: Biotecnologia de Alimentos

26/01 - 19:00 - "Quorum sensing" - Aplicação na microbiologia de alimentos - Palestrante: Dra. Luciana Maria Ramires Esper

26/01- 20:10 - Veículos não lácteos para probióticos - Palestrante: Me. Carolina Madazio Niro

26/01 - Apresentação dos trabalhos Grupo 3 - Áreas: Biotecnologia de Alimentos e Controle de Qualidade de Alimentos

26/01 - Apresentação dos trabalhos Grupo 4 - Área: Controle de Qualidade de Alimentos

27/01 - 19:00 - Filmes e revestimentos comestíveis: o que são, afinal? - Palestrante: Dr^a. Henriette M. C. Azeredo

27/01 - 20:10 - Efeitos associados e tendências da aplicação de peptídeos bioativos derivados de alimentos - Palestrante: Dr. Ederlan de Souza Ferreira

27/01 - Apresentação dos trabalhos Grupo 5 - Áreas: Controle de Qualidade de Alimentos; Fisiologia Pós-colheita de Frutos e Hortaliças e Pesquisa e Desenvolvimento em Alimentos

27/01 - Apresentação dos trabalhos Grupo 6 - Área: Pesquisa e Desenvolvimento em Alimentos

27/01 - Apresentação dos trabalhos Grupo 7 - Área: Pesquisa e Desenvolvimento em Alimentos

PROGRAMAÇÃO DO II CONGRESSO BRASILEIRO ONLINE DE CIÊNCIA DOS ALIMENTOS



28/01 - 19:00 - Inovações tecnológicas para controle de microrganismos -

Palestrante: Dr. Luís G. de M. Neto

28/01 - 20:10 - GERVALOR: valorization of food waste to bioactive compounds

Palestrante Dr. João Lima

28/01 - Apresentação dos trabalhos Grupo 8 - Área: Pesquisa e Desenvolvimento em Alimentos

28/01 - Apresentação dos trabalhos Grupo 9 - Áreas: Pesquisa e Desenvolvimento em Alimentos e Química e Bioquímica de Alimentos

28/01 - Apresentação dos trabalhos Grupo 10 - Área: Química e Bioquímica de Alimentos

CONHEÇA OS PRÓXIMOS EVENTOS DA AGRON FOOD ACADEMY



21 A 23 DE FEV/2022

**II SEMANA NACIONAL DA
MICROBIOLOGIA DE
ALIMENTOS NA INDÚSTRIA**

INFORMAÇÕES



**II Semana
Nacional
da
Microbiologia
de Alimentos
na Indústria**

ONLINE

ONLINE



8 A 10 DE AGO/2022

**I CONGRESSO
INTERNACIONAL EM
CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO**

INFORMAÇÕES



ATÉ 28 DE FEV/2022

**SUBMISSÃO DE CAPÍTULO DE LIVRO
– E-BOOK “CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE ALIMENTOS: PESQUISAS E
AVANÇOS” – VOLUME 2**

INFORMAÇÕES



/agronfoodacademy



@agronfoodacademy



Agron Food Academy



Agron Food Academy