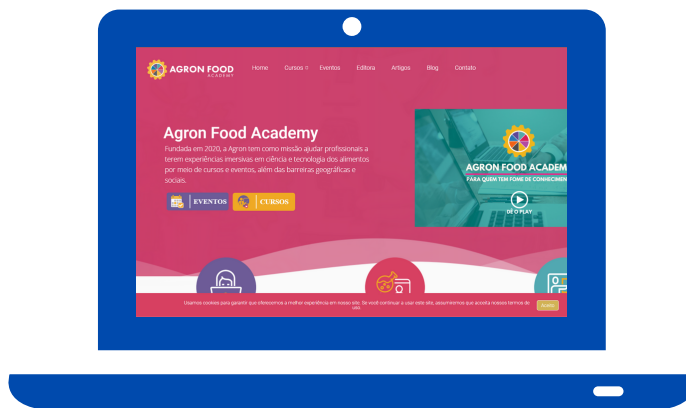


INSTRUÇÕES PARA ACESSAR A ÁREA DE TRANSMISSÃO DO EVENTO



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! O sistema por segurança não mostra que sua senha está errada, então se ficar na dúvida troque sua senha, lembre de cadastrar uma senha com 8 ou + caracteres.

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 SEMICRO** (Os momentos ficarão gravadas por 30 dias no sistema)

The screenshot shows a user dashboard with a sidebar menu on the left. The 'Cursos' option is highlighted with a red box. The main content area displays statistics for enrolled, active, completed, and total courses, along with a table of enrolled courses. The last course in the table, 'II Semana Nacional de Microbiologia de Alimentos na Indústria', is highlighted with a red box.

ENROLLED COURSES	ACTIVE COURSES	COMPLETED COURSES	TOTAL COURSES	TOTAL STUDENTS
10	4	5	1	0

Name	Result	Expiration time	End time
Privado: Labor e Agron convidam - A versatilidade do nutricionista em suas áreas de atuação	0%	2021-05-10 16:11:13	2021-06-08 16:58:55
Privado: Labor e Agron convidam - A versatilidade do nutricionista em suas áreas de atuação	0%	2021-07-27 16:38:02	2021-09-18 16:42:04
Labor e Agron convidam - Imunidade x COVID-19: importância dos bons hábitos alimentares em situações de pandemia	0%	2021-06-16 20:08:10	2021-06-16 21:23:06
I Congresso Brasileiro de Produção Animal e Vegetal - ICBPAV	0%	-	-
I Congresso Brasileiro de Produção Animal e Vegetal - ICBPAV	0%	-	-
5º ECTAL - Encontro de Ciência e Tecnologia de Alimentos	0%	-	2022-01-04 15:59:53
8º Congresso Brasileiro Online de Ciência dos Alimentos	0%	-	2022-01-31 14:08:18
III Mostra dos Trabalhos de Conclusão de Curso	0%	-	-
II Semana Nacional de Microbiologia de Alimentos na Indústria	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 with a list of lectures. A blue arrow points to the first lecture: 'Atividades 1.1 21/02/22 - 18:30 - Inovações e atualidades na identificação de micro-organismos na indústria de alimentos'.

Atividades	0/9
Atividades 1.1 21/02/22 - 18:30 - Inovações e atualidades na identificação de micro-organismos na indústria de alimentos	✓
Atividades 1.2 21/02/22 - 19:40 - A importância de um bom desenho sanitário no controle de micro-organismos - Palestrante: Me. Fabricio Farinassi	✓
Atividades 1.3 21/02/22 - 20:50 - Uso de antimicrobianos naturais na indústria - Palestrante: Profa. Dra. Kataryne Áraabe Rimá de Oliveira	✓
Atividades 1.4 22/02/22 - 18:30 - Como as indústrias estão lidando com a RDC 331 e a IN 60 nas rotinas microbiológicas - Palestrante: Profa. Dra. Karen Signori Pereira	✓

The screenshot shows a lecture detail page for '21/02/22 - 18:30 - Inovações e atualidades na identificação de micro-organismos na indústria de alimentos'. It includes a status bar indicating 'Este conteúdo estará disponível na data da aula. Editar' and a yellow 'ITEM COMPLETO' button.

Programação palestras e apresentações de trabalho do II SEMICRO

21/02/2022 - 18:50 - Abertura II SEMICRO

21/02/22 - 19:00 - A importância de um bom desenho sanitário no controle de micro-organismos - Palestrante: Me. Fabricio Farinassi

21/02/22 - 20:00 - Uso de antimicrobianos naturais na indústria - Palestrante: Profa. Dra. Kataryne Árabe Rimá de Oliveira

21/02/22 - Apresentação do trabalho - SORVETE SIMBIÓTICO “MOOD FOOD” UTILIZANDO YACON E Lactobacillus plantarum 299v: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

21/02/22 - Apresentação do trabalho - RASTREABILIDADE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS - SANITÁRIAS DE QUEIJO DE COALHO TIPO ARTESANAL: UM ESTUDO DE REVISÃO

21/02/22 - Apresentação do trabalho - EFEITO DA OZONIZAÇÃO NA CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS: REVISÃO

22/02/22 - 19:00 - Higienização - Grande companheira no combate à contaminação cruzada - Palestrante: Profa. Dra. Josie Budag Matsuda

22/02/22 - 20:00 - “Quorum sensing” – Aplicação na microbiologia de alimentos – Palestrante: Dra. Luciana Maria Ramires Esper

22/02/22 - Apresentação do trabalho - REVISÃO SOBRE O DESENVOLVIMENTO DE KOMBUCHÁ

22/02/22 - Apresentação do trabalho - INFLUÊNCIA DOS REVESTIMENTOS DE GEL DE ALOE VERA E GOMA DE FENO-GREGO NA ATIVIDADE MICROBIOLÓGICA EM MAÇÃ CV. FUJI MINIMAMENTE PROCESSADA

22/02/22 - Apresentação do trabalho - QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE MORTADELA DE CMS DE TILÁPIA DO NILO COM SABOR CAMARÃO

23/02/22 - 18:30 - Como desenvolver um bom plano de amostragem microbiológica - Palestrante: Profa. Dra. Graciele Viccini Isaka

23/02/22 - 19:40 - Como interpretar resultados microbiológicos? - Palestrante: Ma. Giovana Maria Navarro de Mendonça

23/02/22 - 20:30 - Cultivo de probióticos e sua inserção em alimentos - Palestrante: Ma. Karoliny Sampaio

23/02/22 - Apresentação do trabalho - REVISÃO INTEGRATIVA ACERCA DOS ASPECTOS SOBRE A CONTAMINAÇÃO EM OVOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL

23/02/22 - Apresentação do trabalho - POTENCIAL FERMENTATIVO DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS AUTOCTONES: AVALIAÇÃO QUALITATIVA

23/02/22 - Apresentação do trabalho -DESENVOLVIMENTO DE SORO DE QUEIJO BOVINO DESPROTEINIZADO COMO SUBSTRATO PARA PRODUÇÃO DE EXOPOLISSCARÍDEOS (EPS) MICROBIANO

Programação Cursos do II SEMICRO

Todos os cursos terão certificação de 5 horas

24/02/2022 - Inserção de probióticos em alimentos - estudos da resistência a passagem pelo trato gastrointestinal - Ministrante: Me. Mateus Kawata Salgaço

25/02/2022 - Microbiologia preditiva como ferramenta para avaliação do comportamento microbiano nos alimentos - Ministrantes: Dr. Wiaslan Figueiredo Martins e Dr. Jean Carlos Correia Peres Costa

28/02/2022 - Interpretação de resultados microbiológicos - Ministrante: Ma. Carolina Madazio Niro

01/03/2022 - Microbiologia básica - Ministrante: Me. Jackson Andson de Medeiros