

Data	Horário	Atividade		Palestras
25/09/2023	17:00	Abertura	Frutas e hortaliças	Importância da microbiologia na Indústria de alimentos
25/09/2023	18:00	Palestra 1		Bioprospecção de fungos endofíticos aplicáveis na área de alimentos
25/09/2023	18:45	Palestra 2		Aspectos microbiológicos na produção de Kombucha no Brasil
25/09/2023	19:30	Palestra 3		Métodos convencionais e moleculares de identificação de culturas
25/09/2023	20:10	Apresentações de trabalhos		
26/09/2023	18:00	Palestra 4	Carne	Biologia molecular e microbiologia preditiva como ferramentas para estudar a
26/09/2023	18:45	Palestra 5		A microbiologia dos produtos cárneos fermentados - produtos da charcutaria
26/09/2023	19:30	Palestra 6		Comportamento de Salmonella enterica em diferentes condições de estresse
26/09/2023	20:10	Apresentações de trabalhos		
27/09/2023	18:00	Palestra 7	Laticínios	Pós-bióticos e para-probióticos
27/09/2023	18:45	Palestra 8		Fermentos Terroir para a Produção de queijos na Região do Semiárido
27/09/2023	19:30	Palestra 9		os antimicrobianos secretados por microrganismos: possível aplicação em prod
27/09/2023	20:10	Apresentações de trabalhos		
28/09/2023	18:00	Palestra 12	Bebidas	A microbiologia no contexto da produção artesanal de cerveja
28/09/2023	18:45	Palestra 13		Tecnologias emergentes aplicadas para inativação de fungos termorresistentes
28/09/2023	19:30	Palestra 14		Interações microbianas na produção de vinhos: Aspectos ecológicos e efeito na
28/09/2023	20:10	Palestra 15		Funções prebióticas: Compostos fenólicos dos chás
29/09/2023	18:00	Palestra 16	Produtos panificados	Fermentação Natural Levain
29/09/2023	18:45	Palestra 17		Métodos de identificação de micotoxinas em produtos panificados
29/09/2023	19:30	Palestra 18		Interação entre microrganismos fermentadores: Um novo olhar para o pão
29/09/2023	20:10	Encerramento		