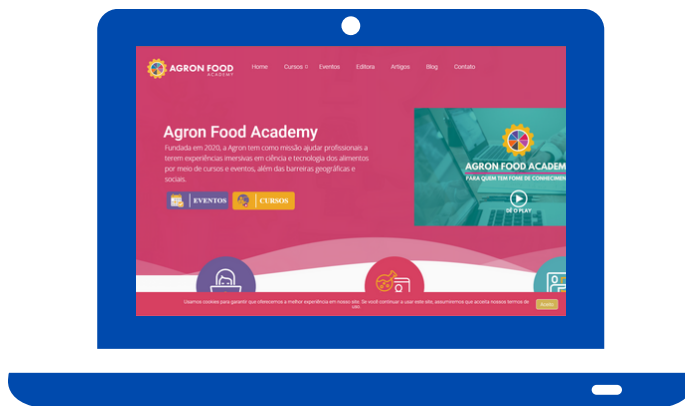




1) Acesse o site: <https://agronfoodacademy.com/>



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 **MY COURSES** e depois selecione o **III SEMICRO**.

Evento Inscrito	Inprogress Course	Evento Finalizado	Passed Course
2	1	1	1

Todos | Em Progresso | Finalizado | Aprovado | Reprovado

	Name	Resultado	Expiration time
	Congresso Latino-Americano de Segurança de Alimentos	100%	15/08/2023 18:40
	III Semana Nacional da Microbiologia de Alimentos na Indústria	0%	27/09/2023 08:41

5) Você será direcionado(a) para a página do evento. Clique em continuar. Depois basta escolher a atividade que você quer assistir.

III Semana Nacional da Microbiologia de Alimentos na Indústria

Instrutor: Agron Food Academy | Categorias: Eventos | Review: ★★★★★ | Resultados do curso: 0% Em Progresso

CONTINUAR

Search for course content | 0 of 18 items

PROGRAMAÇÃO 0/15

- 1.1 Abertura - 19:00 às 19:10 ✓
- 1.2 25/09 - 19:10 - 20:10 - Drª. Solange de Sousa - IMPORTÂNCIA DA MICROBIOLOGIA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ✓
- 1.3 25/09 - 20:10 - 21:10 - Dra. Cintia Lacerda Ramos - MÉTODOS CONVENCIONAIS E MOLECULARES DE IDENTIFICAÇÃO DE CULTURAS ✓
- 1.4 26/09 - 19:00 - 19:50 - Dra. Marieli de Lima - ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS NA PRODUÇÃO DE KOMBUCHA NO BRASIL ✓
- 1.5 26/09 - 19:50 - 20:50 - Esp. Franklin Guarisma - MONITORAMENTO AMBIENTAL MICROBIOLÓGICO EM LINHAS DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO ✓
- 1.6 26/09 - 20:50 - 21:50 - Dr. Jean Carlos Correia Peres Costa - ✓

Abertura - 19:00 às 19:10

The lesson content is empty. [Editar](#)

CONCLUIR

[Editar item](#)

DEIXE UMA RESPOSTA

Conectado como Jalmir Medeiros. [Edite seu perfil](#). [Sair](#) 2 Campos obrigatórios são marcados com *

Comentário *

Next >

Programação III SEMICRO

ABERTURA – 19:00 ÀS 19:10

25/09 – 19:10 – 20:10 – Dr^a. Solange de Sousa – IMPORTÂNCIA DA MICROBIOLOGIA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

25/09 – 20:10 – 21:10 – Dra. Cintia Lacerda Ramos – MÉTODOS CONVENCIONAIS E MOLECULARES DE IDENTIFICAÇÃO DE CULTURAS

26/09 – 19:00 – 19:50 – Dra. Marieli de Lima – ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS NA PRODUÇÃO DE KOMBUCHA NO BRASIL

26/09 – 19:50 – 20:50 – Esp. Franklin Guarisma – MONITORAMENTO AMBIENTAL MICROBIOLÓGICO EM LINHAS DE ALIMENTOS PRONTOS PARA CONSUMO

26/09 – 20:50 – 21:50 – Dr. Jean Carlos Correia Peres Costa – APLICAÇÃO DE CULTIVOS BIOPROTETORES PARA MELHORAR A SEGURANÇA E A QUALIDADE DOS ALIMENTOS

27/09 – 19:00 – 19:50 – Ma. Danielle de Sousa Severo – BIOLOGIA MOLECULAR E MICROBIOLOGIA PREDITIVA COMO FERRAMENTAS PARA ESTUDAR A VIDA ÚTIL DE PRODUTOS CÁRNEOS

27/09 – 19:50 – 20:50 – Dra. Kellen Zanfonato – CULTIVO DE MICRO-ORGANISMOS ANAERÓBICOS COM POTENCIAL PROBIÓTICO

27/09 – 20:50 – 21:50 – Dra. Katia Sivieri – COMO A MICROBIOTA PODE INFLUENCIAR EM NOSSOS PENSAMENTOS?

28/09 – 19:00 – 19:50 – Dr. Felipe Machado Trombete – OZÔNIO COMO AGENTE SANIFICANTE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: OPORTUNIDADES E LIMITAÇÕES

28/09 – 19:50 – 20:40 – Dra. Livia Cirino de Carvalho – A MICROBIOLOGIA NO CONTEXTO DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE CERVEJA

28/09 – 20:40 – 21:30 – Dr. Wiaslan Figueiredo Martins – MICROBIOLOGIA PREDITIVA: CIÊNCIA QUANTITATIVA QUE OFERECE BENEFÍCIOS PARA AS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

29/09 – 19:00 – 19:40 – Dra. Elisa Neves – INTERAÇÃO ENTRE MICRORGANISMOS FERMENTADORES: UM NOVO OLHAR PARA O PÃO

29/09 – 19:40 – 20:25 – Dra. Patrícia Matos Scheuer – FERMENTAÇÃO NATURAL LEVAIN

29/09 – 20:25 – 21:10 – Dra. Livia Cirino de Carvalho – A MICROBIOLOGIA NO CONTEXTO DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE CERVEJA