

Horário		27 de agosto de 2025
Início às 07h30		Credenciamento
08h10/08h30		Cerimônia de abertura
08h30/09h10		Palestra 01 Temática: Aplicações da Biologia Molecular em Pesquisa e Desenvolvimento na Indústria de Alimentos
09h20/10h00		Palestra 02 Temática: Confiabilidade na detecção de micotoxinas
10h10/10h40		Coffeebreak
10h40/11h20		Palestra 03 Temática: Estratégias para remoção de alergênicos em superfícies
11h30/12h00		Mesa redonda: Desafios e Inovações na Segurança de Alimentos
12h10/14h10		Almoço
14h10/14h50		Palestra 04 Temática: Análise de riscos microbiológicos
15h00/15h40		Palestra 05 Temática: Persistência de microrganismos patogênicos
15h50/16h20		Coffeebreak
16h20/17h00		Palestra 06 Temática: <i>Salmonella</i> e <i>Listeria</i>
17h10/17h40		Mesa redonda: Patógenos na Indústria Alimentícia: Identificação, Controle e Risco Microbiológico
Horário		28 de agosto de 2025
Início às 07h30		Credenciamento
08h00/08h10		Cerimônia de abertura
08h30/09h10		Palestra 01 Temática: Qualidade da água
09h20/10h00		Palestra 02 Temática: Microplásticos e nanoplásticos
10h10/10h40		Coffeebreak
10h40/11h20		Palestra 03 Temática: Probióticos e suas aplicações
11h30/12h00		Mesa redonda: Água e Saúde: Microplásticos, Nanoplásticos e o Papel dos Probióticos
12h10/14h10		Almoço
14h10/14h50		Palestra 04 Temática: Certificações de segurança de alimentos
15h00/15h40		Palestra 05 Temática: Aplicação de machine learning para predição de resultados
15h10/15h40		Coffeebreak
16h20/17h00		Palestra 06 Temática: Cultura de Segurança de Alimentos
17h10/17h40		Mesa redonda: Tecnologia e Sustentabilidade na Segurança de Alimentos: Aditivos Naturais, IA e Cultura Preventiva
17h40/17h55		Encerramento