

Fórum: Frigorífico 5.0

27 de junho das 14h00 às 18h00

14h00 – ABERTURA: O Futuro 5.0

- Reynaldo Goto, Chief Compliance Officer, **BRF**.

15h00 – CASE: O desafio da implementação de tecnologias para melhorar a produtividade na desossa industrial.

- Davi Dias Almeida, Gerente de Produção, **Alibem Alimentos**.

15h20 – PAINEL: A reumanização na corrida pela automação eficiente. Saiba como aplicar novas tecnologias sustentáveis e alinhar ao potencial criativo do ser humano.

- **Moderadora:** Carolina Abrantes, Managing Partner & Head of Agile Transformation and Digital Strategies, **Bridge & Co**.
- Orlando Henrique Negrão, Diretor de Operações, **Grupo Frigol**.
- Fernando Carneiro, Gerente Executivo de Gente & Cultura, **Grupo Frigol**.
- Tiago Efftting, Gestor de Projetos e Inovações Tecnológicas, **Ex JBS Friboi**.

16h30 – CASE: Digitalização de operações de venda - Saiba como o e-commerce tem se destacado em estratégia de personalização e apresentação do produto.

- Marcelo Narita, Gerente de E-commerce, **Minerva Foods**.

17h20 – PAINEL: A Indústria 5.0 como fator determinante para inclusão social. O desafio de implementar um processo eficiente de contratação e retenção de mão de obra especializada atendendo a essa nova revolução industrial.

- **Moderadora:** Ana Lúcia Menezes dos Santos, Professora, **Labdata FIA**.
- Deborah Siqueira Pereira, Diretora Gente e Gestão, **Plena Alimentos**.
- Márcia Josiane Ferrari, Gerente de Garantia da Qualidade, **Copacol**.

Fórum de ESG

28 de junho das 14h00 às 18h00

14h00 – ABERTURA: Visão de futuro para o ESG na produção de alimentos.

- José Antônio Ribas, Diretor Executivo de Agro e Sustentabilidade, **Seara Alimentos**.

15h00 – CASE: Conheça estratégias que foquem no bem-estar único - a importância do cuidado integrado com as pessoas, animais e meio ambiente.

- Amália Sechis, CEO, **Beef Passion**.

15h20 – PAINEL: Os desafios dos frigoríficos em manter o compromisso de zerar o desmatamento, seja ele ilegal ou legal. Conheça ações que ajudam a controlar de perto a origem da proteína animal e grãos.

- **Moderador:** Valter Puga, Editor, **Canal do Boi**.
- Paulo Pianez, Diretor de Sustentabilidade e Comunicação Corporativa América do Sul, **Marfrig**.
- Fernando Sampaio, Diretor de Sustentabilidade, **Abiec**.

16h30 – CASE: Carbono Neutro - Conheça os Critérios de Avaliação e Oportunidades de Conquistar Certificações Internacionais.

- Gracie Verde Selva, Senior Sustainability Manager, **Minerva Foods**.

17h20 – PAINEL: Bem-Estar animal como compromisso na melhoria do ambiente de trabalho e na qualidade do produto final.

- **Moderador:** Valter Puga, Editor, **Canal do Boi**.
- Emília Raucci, Diretora de Qualidade, **JBS**.
- Luiz Carlos Demattê Filho, CEO, **Korin Alimentos**.
- Helena Araújo, Diretora Executiva, **Instituto BRF**.

Fórum: Frigorífico Legal

29 de junho das 14h00 às 18h00

14h00 – PALESTRA: A evolução da inspeção de carnes no Brasil: Passado, Presente e Futuro. Como era a inspeção na indústria no passado, sua realidade no presente e as principais tendências futuras.

- Dr. Fernando Fagundes Fernandes, Chefe da Divisão de Inspeção, **DINSP/MAPA**.

14H30 – PALESTRA: O Futuro e a modernização da inspeção de carnes no brasil: impactos e desafios do autocontrole. Conceito, bases legais e papeis do Governo e da indústria na implantação do autocontrole nos frigoríficos brasileiros.

- Dr. Douglas Haas de Oliveira, Coordenador Geral de Inspeção, **CGI/MAPA**.

15H00 – PALESTRA: Novas diretrizes de bem-estar animal: principais desafios para sua implantação nos frigoríficos brasileiros.

- Lara Bonfim, Consultora e Médica Veterinária, **Consultoria Lara Bonfim**.

15H50 – PALESTRA: Avanços na inspeção sanitária de carnes: a inspeção baseada em risco, sua estrutura, bases e implicações práticas na indústria.

- Dra. Elenita Ruttscheid Albuquerque, Auditora Fiscal Federal Agropecuário, **MAPA**.

17H00 – KEYNOTE: O Papel da Rede LFDA na Promoção da Segurança Alimentar e Acesso a Mercados.

- Dr. Rodrigo Barbosa Nazareno, Coordenador Geral de Laboratórios Agropecuários, **CGAL/SDA MAPA**.

Fórum: Inovação & Ingredientes

30 de junho das 14h00 às 18h00

14h00 – ABERTURA: Inovações e tendências em ingredientes cárneos. como atender às exigências do novo consumidor?

- Fátima D'Elia, Consultora Especialista em Assuntos Regulatórios Assessora Técnica, **ABIAM**.

15h00 – PALESTRA: Visão do futuro: Avanços e desafios de ingredientes naturais e proteínas alternativas no Brasil.

- Raquel Casselli, Diretora de Engajamento Corporativo, **GFI Brasil**.

15h20 – PAINEL: Clean Label na indústria frigorífica - A busca por produtos cárneos saudáveis, com ingredientes naturais e menos conservantes, mantendo um shelf life seguro.

- **Moderadora:** Beatriz Clark, Founder, **Bclarking Ingredients Technology**.
- Ana Lucia Lemos, Diretora do Setor de Carnes, **ITAL**.
- Renata do Nascimento, Gerente de Pesquisa e Desenvolvimento, **Seara Alimentos**.
- Fernando Prado, Gerente de P&D, **BRF**.

16h30 – PALESTRA: O crescimento de processos upcycling - Desenvolvendo subprodutos de valor agregado.

- Natasha Monteiro de Pádua, Co-Founder, **Upcycling Solutions**.

17h20 – PAINEL: Desmitificação sobre os alimentos processados. Como a indústria pode ampliar a comunicação dos aspectos nutritivos, de qualidade e segurança do alimento.

- **Moderadora:** Beatriz Clark, Founder, **Bclarking Ingredients Technology**.
- Flávera Camargo Prado, Coordenadora de PDI, **Lar**.
- Sergio Pinto, Fundador, **Cellva Ingredients**.
- Milton Fonseca, Gerente de Pesquisa e Desenvolvimento, **Seara Alimentos**.