

PROGRAMAÇÃO 4º EDA - 2023



02 de AGOSTO / 2023

13h00 - 13h30

Credenciamento

13h30 - 14h00

Abertura Solene

Palestra: "REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS PRODUTORES E COMERCIAIS DE BEBIDAS EM GERAL, VINHOS E DERIVADOS"

14h00 – 14h50

Palestrante: Dra. MAYARA VALE - Consultora de Alimentos desde 2009. Tecnóloga em Alimentos e Especialista em Controle de Qualidade de Alimentos. Pós-Graduada em Vigilância Sanitária para Qualidade de Alimentos. Atua em Serviços de Alimentação e Indústrias em Campinas e Região. Autora do Livro "Como Fazer Consultoria em Serviços de Alimentação" e criadora do maior canal de Consultoria de Alimentos do Brasil no Youtube e do maior portal de consultoria dealimentos.com.br. Já atuou como gerente de franquias, consultora e auditora de redes de fast food e atende empresas como a Petrobrás, Coca Cola, BR Mania, Grupo Premiato, Fiat Chrysler, Farinha Deusa, entre outros.

14h50 – 15h00

Questionamentos e Discussão

CASO DE SUCESSO: LÉO HAMU CHARCUTARIA

15h00 – 15h20

Palestrante: LÉO HAMU - Chef de cozinha há mais de 30 anos, produtor rural de raízes sírio-libanesas, produtor de charcutaria que busca resgatar história e cultura por meio da culinária feita como antigamente.

15h20 – 15h30

Questionamentos e Discussão

15h30 – 16h00

Coffee break e Exposição de Empresas Agroindustriais

16h00 – 16h50

Palestra: "A IMPORTÂNCIA DA CORRETA ESCOLHA DE EMBALAGENS PARA A SEGURANÇA DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL"

Palestrante: Dra. IRENE POPPER – Farmacêutica Industrial (USP); especialista em Project Management (UEL); Professora universitária (UEL) e Chefe de laboratório de análises de alimentos; Auditora para Norma IFS Food no Brasil e exterior e auditora de fornecedores Walmart. Consultora para Gestão de Qualidade em indústrias alimentícias e de rações. Realização de cursos e palestras de treinamento para as normas IFS Food e IFS Global Markets, IFS PAC secure.

16h50 – 17h00

Questionamentos e Discussão

Palestra: "PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E GERENCIAL (ATEG) NA AGROINDÚSTRIA"

17h00 – 17h50

Palestrante: JULIANA CRISTINA - Técnica em Agroindústria - ATEG/SENAR, Turismóloga, pós-graduada em Matrizes Produtivas do Campo, experiência de 20 anos em gestão de restaurantes, buffet e agroindústrias.

17h50 – 18h00

Questionamentos e Discussão

18h00

Encerramento



03 de AGOSTO / 2023

13h20 - 13h30

Abertura e Avisos

Palestra: “COMO PREPARAR TREINAMENTOS E CAPACITAR MANIPULADORES DE ALIMENTOS”

13h30 – 14h20

Palestrante: **Dra. MAYARA VALE** - Consultora de Alimentos desde 2009. Tecnóloga em Alimentos e Especialista em Controle de Qualidade de Alimentos. Pós-Graduada em Vigilância Sanitária para Qualidade de Alimentos. Atua em Serviços de Alimentação e Indústrias em Campinas e Região. Autora do Livro “Como Fazer Consultoria em Serviços de Alimentação” e criadora do maior canal de Consultoria de Alimentos do Brasil no Youtube e do maior portal de consultoria de alimentos www.consultoradealimentos.com.br. Já atuou como gerente de franquias, consultora e auditora de redes de fast food e atende empresas como a Petrobrás, Coca Cola, BR Mania, Grupo Premiato, Fiat Chrysler, Farinha Deusa, entre outros.

14h20 – 14h30

Questionamentos e Discussão

Palestra: “PLANTAS MODELO DE GRANJAS AVÍCOLAS: MEDIDAS QUE SIMPLIFICAM O PROCESSO DE REGISTRO”

14h30 – 14h50

Palestrante: **PAULO HENRIQUE DE MELO ALVARES** - Técnico em Agroindustria - EMATER DF, Equipe Especializada em Agroindustria.

14h50 – 15h00

Questionamentos e Discussão

CASO DE SUCESSO: GRANJA LA ROSA - Primeiro registro de planta modelo no DF.

15h00 – 15h20

Palestrante: **ANDRÉ LUÍS LIMA LA ROSA**, proprietário.

15h20 – 15h30

Questionamentos e Discussão

15h30 – 16h00

Coffee break e Exposição de Empresas Agroindustriais

16h00 – 16h20

Palestra: “IFS (INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS) – NORMAS GLOBAIS UNIFORMES DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS E QUALIDADE”

Palestrante: **Dra. CAROLINE NOWAK** – Formada na Universidade de Berlim, de Economia e Direito. Começou sua carreira na International Featured Standards (IFS) em 2003 e atualmente lidera o escritório da IFS no Brasil, sendo responsável pelo desenvolvimento da IFS no Brasil.

16h20 – 16h30

Questionamentos e Discussão

16h30 – 17h20

Palestra: “TRAUMAS E SEQUELAS DO BOTULISMO: A PALESTRA EMOCIONANTE DE UMA SOBREVIVENTE E A IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS ATUALMENTE CONSUMIDOS”

Palestrante: **DORALICE CARNEIRO S. GOES** – Pós-Graduada em Direito Processual Civil.

17h20 – 17h30

Questionamentos e Discussão

17h30 – 18h00

Palestra: “A IMPORTÂNCIA DO SERVIÇO DE OUVIDORIA DA SEAGRI-GDF COMO INSTRUMENTO DE APOIO À INSPEÇÃO DISTRITAL DE AGROINDÚSTRIAS”

Palestrante: **Dr. FRANKLIN ROCHA** – Ouvidor da SEAGRI-GDF, Especialista em Direito Administrativo, Direito Civil e Processo Civil, Certificado em Ouvidoria pela CGDF e CGU.

18h00

Encerramento



04 de AGOSTO / 2023

13h00 - 13h10

Abertura e Avisos

13h10 – 15h00

Palestra: “PRECEITOS E IMPORTÂNCIA DO e-SOCIAL PARA EMPREGADORES RURAIS E AGROINDUSTRIAIS”

Palestrante: Dra. ÉSTER LIMA – Advogada, Consultora SENAR, especialista em Direito do Trabalho e Previdenciário. Diretora da RH Cursos e Treinamento Empresarial.

15h00 – 15h10

Questionamentos e Discussão

15h10 – 15h30

Palestra: “IMPORTÂNCIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS NA MANUTENÇÃO DA SEGURANÇA E QUALIDADE DOS ALIMENTOS DE ORIGEM AGROINDUSTRIAL”

Palestrante: Dra. CÂNDIDA BOSICH – Engenheira de Alimentos (UFV), MBA em Logística Empresarial (UFJF), Engenheira de Segurança do Trabalho (UFJF), Proprietária e Responsável Técnica da GTA (Gestão e Tecnologia de Alimentos). Instrutora de cursos tecnológicos (SESCOOP, SENAI) e consultora em Gestão da Qualidade. Experiência em auditorias (Pão de Açúcar, Vigor, Sadia e MAPA).

15h30 – 16h00

Coffee break e Exposição de Empresas Agroindustriais

16h00 – 17h20

MESA REDONDA: “PERSPECTIVAS E DESAFIOS PARA A EVOLUÇÃO DA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DAS AGROINDÚSTRIAS LOCAIS NO DF.”

Moderadora: Fernanda Barbosa de S. Lima – *Extensionista EMATER-DF.*

Integrantes: Representantes da SEAGRI-DF, MERCADOSVAREJISTAS e AGROINDÚSTRIAS DO DF.

17h20 – 17h50

CASO DE SUCESSO: FRIPREMIUM FÁBRICA DE PRODUTOS CÂRNEOS – Do registro de estabelecimento à obtenção do SISBI em 6 meses.

Palestrante: WESLEY BARBOSA VASCONCELOS, *proprietário.*

17h50 – 18h00

Considerações Finais

Danielle Kalkmann – Subsecretária SDA / SEAGRI-DF

Eduardo Schulter – Superintendente SENAR

Leonardo Zimmer Nascimento – Analista SEBRAE-DF

18h00

Encerramento