

Programação do Evento

09:00

Boas-vindas: Credenciamento

09:00 - 10:00

Visita ao espaço de exposição

10:00 - 10:30

Cerimônia de abertura

PALESTRANTES ESPECIALISTAS



10:30 - 11:15

O cenário da atividade leiteira no Nordeste, os pontos de virada e o Ceará neste contexto

Palestrante: Raimundo Reis

Zootecnista, doutor em forragicultura e diretor executivo da Leite & Negócios Consultoria.



11:15 - 12:00

Eficiência na gestão: o caminho para reduzir os desperdícios e potencializar os resultados no seu laticínio

Palestrante: Milana Dias

Farmacêutica, especialista em gestão ambiental e segurança do trabalho, qualidade de alimentos e higiene e tecnologia de produtos de origem animal.

PAINEL DE DEBATES

12:00 - 12:30

Competitividade: Estratégias para maximizar as oportunidades nos ciclos de crescimento e mitigar riscos em tempos de crise

12:30 - 13:30

Almoço

13:30 - 14:30

Visita ao espaço de exposição

PALESTRANTES ESPECIALISTAS

14:30 - 15:15

Como diferenciar o produto lácteo para atender o novo consumidor



Palestrantes: Ana Paula Marafon e Jaime Marcos Dietrich

Engenheira de Alimentos, Mestre em Ciências pela USP e Especialista em Pesquisa & Desenvolvimento.

Engenheiro Químico, especialista em Biotecnologia e Delegado Brasileiro no International Dairy Federation (IDF)

15:15 - 16:00

Estratégias campeãs: como o marketing, o design e a comunicação impactam suas vendas



Palestrante: Pedro Breckenfeld

Consultor e Diretor de Planejamento e Criação da Agência i9 Publicidade.

PAINEL DE DEBATES

16:00 - 16:30

O consumidor importa: novos hábitos de compra e como o laticínio usufrui deste cenário

16:30 - 18:00

Visita ao espaço de exposição

PALESTRANTE ESPECIALISTA



18:00 - 19:00

Você gostaria de ser atendido por você?

Palestrante: Prof. Garrido

Ampla experiência como Coach, Counselling e Mentor de Empresas, além de especialização em Neuropsicologia.

19:00 - 21:00

Coquetel

Programação do Evento

08:00 - 09:00

Boas-vindas e visita ao espaço de exposição

PALESTRANTES ESPECIALISTAS



09:15 - 09:45

Da tradição à inovação: o que a experiência da Fazenda Laguna pode nos ensinar?

Palestrante: Maurício e Nelson Laguna

Empresários e diretores da Fazenda Laguna



09:45 - 10:15

Aplicação de bioprotetores em produtos lácteos

Palestrante: Gerla Chinelate

Doutora, Engenheira de Alimentos e Técnica em Laticínios e Professora da Universidade Federal do Agreste de Pernambuco (UFAPE)

10:15 - 11:15

Visita ao espaço de exposição

PALESTRANTE ESPECIALISTA



11:15 - 11:45 Doremus - a confirmar

Palestrante: A confirmar

PAINEL DE DEBATES

11:45 - 12:15 Tecnologia: o ponto de virada

12:15 - 13:30 Almoço

13:30 - 14:00 Visita ao espaço de exposição

PALESTRANTES ESPECIALISTAS



14:00 - 14:30 Queijos maturados no Ceará: desafios e conquistas

Palestrante: Lanna Castro

Consultora credenciada ao Sebrae, Senai e Senar e diretor da Alimentech Soluções.



14:30 - 15:30 Como melhorar a rentabilidade da fabricação de queijos?

Palestrante: Rômulo Leite

Sócio/Diretor da Latec Ingredientes e da Profit Inteligência em Rendimento.

15:30 - 16:30

Visita ao espaço de exposição



16:30 - 18:00 A histórica relação entre queijos, queijeiros e seus defeitos

Palestrante: Múcio Furtado

Ph.D., responsável técnico por clientes da América Latina pela IFF/Fermentech.

18:00

Cerimônia de Encerramento