

PROGRAMAÇÃO ESTAÇÃO DO CONHECIMENTO

DIA 20	15:00	SALA 1	Gestão Financeira do Varejo Supermercadista	Fabiana Sousa		
		SALA 2	A carga tributária brasileira e suas consequências para o desenvolvimento econômico	Dr. Rômulo César Barbosa Marques		
		SALA 3	Novas Tendências de Consumo	Gabriel Bontempo		
		SALA 4	Energias Renováveis, Eficiência Energética e Geração Distribuída: mudança de paradigma no consumo de energia elétrica.	Fabricio Bonfim Rodrigues de Oliveira		
	INTERVALO					
	17:00	SALA 1	Contratação e Retenção de Talentos no varejo	Juliano Ribeiro		
		SALA 2	A Reforma Trabalhista e seus avanços	Dr. Rafael Lara Martins		
		SALA 3	eSocial: Impactos e benefícios para empresas e empresários	Rosana Ribeiro da Silva		
SALA 4		Holding e Sucessão familiar	Fábio Almeida e José Alves Filho			

DIA 21	15:00	SALA 1	Como a Inteligência Artificial vai revolucionar o varejo?	Francisco Calaça		
		SALA 2	A Contabilidade Estratégica como ferramenta de gestão	Wederson Silva Viana		
		SALA 3	Inteligência Emocional aplicada a vendas	Wagner da Silveira Assunção		
		SALA 4	Controles internos voltados para estoques	Flaine Eduardo de Araújo		
	INTERVALO					
	17:00	SALA 1	O direito do consumidor e a responsabilidade civil do empresariado	Dr. Diógenes Faria de Carvalho		
		SALA 2	Compliance e riscos tributários	Ricardo Borges Rezende		
		SALA 3	Merchandising: como explorar estrategicamente seu PDV	Lucas Aiolo		
SALA 4		Prevenção e gestão de perdas no varejo	Fabricio Sousa Santos			

PROGRAMAÇÃO SUJEITA A ALTERAÇÕES

PROGRAMAÇÃO ESPAÇO PADARIA

DIA 19	ARENA 1	17:00	Baguette Tradição Francesa - (Fermentação Natural)	William Rodrigues	
		18:00	Focaccia Italiana (Fermentação Natural)	Wesley Costa	
		19:00	Ciabatta (Fermentação Natural)	William Rodrigues	
		20:00	Pão Rústico 100% integral (Fermentação Natural)	Wesley Costa	
		21:00	Levain líquido (Fermento Natural)	William Rodrigues	
	ARENA 2	18:00	Bolo de Casamento	Ricardo Figueiredo	
		20:30	Decorações Artísticas		
	ARENA 3	17:00	Pequenas atitudes e bons resultados com lucratividade	Emerson Amaral	
		18:00	Como produzir mais com menos: sistema de pré-pesagem	Ariadna Menezes	
		19:00	Como reduzir desperdícios na produção	Ariadna Menezes	
		20:00	Congelamento de alimentos: tendência ou necessidade?	Emerson Amaral	
	DIA 20	ARENA 1	17:00	Baguette Tradição Francesa - (Fermentação Natural)	Wesley Costa
			18:00	Pão Italiano (Fermentação Natural)	William Rodrigues
			19:00	Pão de Tapioca (Fermentação Natural)	Wesley Costa
20:00			Hambúrguer 100% Integral (Fermentação Natural)	William Rodrigues	
21:00			Levain líquido (Fermento Natural)	Wesley Costa	
ARENA 2		18:00	Confeitaria Fina	Ricardo Figueiredo	
		20:30	Tendências em Tortas		
ARENA 3		17:00	Congelamento de alimentos: tendência ou necessidade?	Emerson Amaral	
		18:00	Como reduzir desperdícios na produção	Ariadna Menezes	
		19:00	Como produzir mais com menos: sistema de pré-pesagem	Ariadna Menezes	
		20:00	Pequenas atitudes e bons resultados com lucratividade	Emerson Amaral	
DIA 21		ARENA 1	17:00	Baguette Tradição Francesa - (Fermentação Natural)	Wesley Costa
			18:00	Pão Italiano (Fermentação Natural)	William Rodrigues
			19:00	Focaccia Italiana (Fermentação Natural)	Wesley Costa
	20:00		Ciabatta (Fermentação Natural)	William Rodrigues	
	21:00		Levain líquido (Fermento Natural)	Wesley Costa	
	ARENA 2	18:00	Bolos Artísticos	Ricardo Figueiredo	
		20:30	Bolos de Casamento		
	ARENA 3	17:00	Pequenas atitudes e bons resultados com lucratividade	Emerson Amaral	
		18:00	Como produzir mais com menos: sistema de pré-pesagem	Ariadna Menezes	
		19:00	Como reduzir desperdícios na produção	Ariadna Menezes	
		20:00	Congelamento de alimentos: tendência ou necessidade?	Emerson Amaral	

PROGRAMAÇÃO ESPAÇO ALIMENTOS

DIA 19	18:00	Aula Show "Festa Temática, Confeitagem com Pasta de Leite Ninho - Levando a festa pronta para o cliente"	Chef Laureli Hirle	
	19:00	Entradas Chamosas	Chef Vanessa Guimarães e Tattyane Gonçalves	 
	20:00	Montagem de frio moderna	Leandro Garden	
	20:30	Assessoria Gastronômica Personalizada	Chef Danilo Campos	
	21:00	Inovando na Panificação: Focacia de Bacon	Chef Mariana Rodrigues	
DIA 20	18:00	Petiscos Práticos e Rápidos - Asinhas Tailandesas	Chef Luana Linhares	
	19:00	Doce: Faça e Venda - 3 Ingredientes para o lucro	Dea Doces	
	20:00	Cake Floral para Sobremesas Chamosas	Elisa Prado e Chef Bia Borges	 
	20:30	Assessoria Gastronômica Personalizada	Chef Juliana Barroso	
	21:00	Servindo Sorvete de Forma Moderna e Diferente	Roberto Neves	
DIA 21	17:00	Cheesecake - O doce americano	Chef Lara Borges	
	18:00	Bolos Modernos e Inovadores: Naked Cake e Bolo na Taça	Chef Laureli Hirle	
	19:00	Terrine de Quibe Cru com Tabule e Coalhada Seca	Chef Chrystiênio Teles	
	20:00	Massas Artesanais Simples e Práticas	Murilo Neves	
	21:00	Drink Show: O Novo Conceito em Bebidas	Eduardo Amorim	

PROGRAMAÇÃO SUJEITA A ALTERAÇÕES

PROGRAMAÇÃO ESPAÇO CARNES & GOURMET

DIA 19	16:00 ÀS 23:00	Demonstração de cortes e degustação	Associação Goiana de Suinocultores	
	19:00	Curso de Capacitação Prática e Tecnologia de Cortes Especiais de Suínos para açougueiros	Daniel Furtado	
	20:00	Aula-show "Tirinhas de Coxão Mole Suíno com acompanhamentos"	Chef André Rabelo	
DIA 20	16:00 ÀS 23:00	Demonstração de cortes e degustação	Associação Goiana de Suinocultores	
	19:00	Curso de Capacitação Prática e Tecnologia de Cortes Especiais de Suínos para açougueiros	Daniel Furtado	
	20:00	Aula-show "Picanha Suína Napolitana com acompanhamentos"	Chef André Rabelo	
DIA 21	16:00 ÀS 23:00	Demonstração de cortes e degustação	Associação Goiana de Suinocultores	
	19:00	Curso de Capacitação Prática e Tecnologia de Cortes Especiais de Suínos para açougueiros	Daniel Furtado	
	20:00	Aula-show "Salada de Penne Integral ao Pesto com Tiras de Lombo com acompanhamentos"	Chef André Rabelo	

PROGRAMAÇÃO SUJEITA A ALTERAÇÕES

SUPER AGOS 2018

17ª CONVENÇÃO E FEIRA DE NEGÓCIOS
PARA SUPERMERCADOS E PANIFICADORAS

DE 19 A 21 DE SETEMBRO DE 2018
CENTRO DE CONVENÇÕES DE GOIÂNIA

REALIZAÇÃO:



DIVULGAÇÃO:



PATROCÍNIO:



APOIO TÉCNICO CONVENÇÃO:



UNIALFA
CENTRO UNIVERSITÁRIO
ALVES FERRAZ

APOIO:

