

PROGRAMAÇÃO

ESTAÇÃO DO CONHECIMENTO

DIA 24	17:00	SALA 1	As Consequências Jurídicas de uma má Administração Tributária	Dr. Thiago Felipe Cardoso	
		SALA 2	Fontes de Financiamento Estruturadas para a Gestão do Capital de Giro	Márcio Alexandre Fischer	
		SALA 3	Marketing Digital: Varejo Supermercadista	Luiz Ongaratto	
	INTERVALO				
	18:30	SALA 1	Relacionamento com a Mídia	Rodrigo Mendanha	
		SALA 2	ICMS: Implantação do Bloco K e o Risco Fiscal	João Arlindo do Prado Gusmão	
SALA 3		Marketing Emocional	Carolina Stecca Dechichi		
DIA 25	17:00	SALA 1	O Papel do E-Commece na Mudança do Hábito de Consumo	Jader Carlos de Barros	
		SALA 2	Empresa Digital 4.0 - Oportunidades e Tendências de Gestão Digital para o seu Negócio	Danilo da Costa Batista	
		SALA 3	Gestão de Capital de Giro- Varejo Supermercadista	Fabiana Andreia	
	INTERVALO				
	18:30	SALA 1	Inteligência de Mercado aplicada à Gestão Comercial	Roberto Jimenes	
		SALA 2	Incentivos Ambientais para o Setor Empresarial	Dra. Luciana Lara	
SALA 3		Prevenção de Perdas: Uma Área Estratégica no Varejo Supermercadista	Fabrizio de Sousa Santos		

PROGRAMAÇÃO SUJEITA A ALTERAÇÕES

Confira a programação completa em
www.superagos.com.br

SUPER
AGOS
2019



OS NOVOS CAMINHOS
QUE IMPACTAM O VAREJO

PROGRAMAÇÃO

ESPAÇO CARNES & GOURMET

DIA 23	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 - Pratos Gourmet	Chef André Rabelo	
DIA 24	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 - Pratos Gourmet	Chef André Rabelo	
DIA 25	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 - Pratos Gourmet	Chef André Rabelo	

PROGRAMAÇÃO SUJEITA A ALTERAÇÕES

Confira a programação completa em
www.superagos.com.br

SUPER
AGOS
2019



**OS NOVOS CAMINHOS
 QUE IMPACTAM O VAREJO**

PROGRAMAÇÃO

ESPAÇO PADARIA

DIA 23	ARENA 1	17:30	Confeitaria Fina
		19:30	Folhados especiais
	ARENA 2	18:00	Pão Francês: Produtos gerador de fluxo e lucratividade!
		19:00	Congelamento de alimentos: tendência ou necessidade?
		20:00	Controle de perdas e desperdícios no processo produtivo
	ARENA 3	18:00	Atendimento ao cliente: equipe de vendas em alta performance
		19:00	Meritocracia: metas que aumentam as vendas e motivam
		20:00	Retenção de talentos nos dias de hoje
	ARENA 4	18:00	Aumento do ticket médio: Lançamento do festival gastronômico na Panificação Sabores do Cerrado
		19:00	Custos: você corta ou controla
		20:00	Seu lucro está compatível com seu volume de trabalho?
	DIA 24	ARENA 1	17:30
19:30			Tortas Finas
ARENA 2		18:00	Pão Francês: Produtos gerador de fluxo e lucratividade!
		19:00	Congelamento de alimentos: tendência ou necessidade?
		20:00	Controle de perdas e desperdícios no processo produtivo
ARENA 3		18:00	Retenção de talentos nos dias de hoje
		19:00	Atendimento ao cliente: equipe de vendas em alta performance
		20:00	Meritocracia: metas que aumentam as vendas e motivam
ARENA 4		18:00	Seu lucro está compatível com seu volume de trabalho?
		19:00	Aumento do ticket médio: Lançamento do festival gastronômico na Panificação Sabores do Cerrado
		20:00	Custos: você corta ou controla
DIA 25		ARENA 1	17:30
	19:30		Folhados especiais
	ARENA 2	18:00	Pão Francês: Produtos gerador de fluxo e lucratividade!
		19:00	Congelamento de alimentos: tendência ou necessidade?
		20:00	Controle de perdas e desperdícios no processo produtivo
	ARENA 3	18:00	Meritocracia: metas que aumentam as vendas e motivam
		19:00	Retenção de talentos nos dias de hoje
		20:00	Atendimento ao cliente: equipe de vendas em alta performance
	ARENA 4	18:00	Custos: você corta ou controla
		19:00	Seu lucro está compatível com seu volume de trabalho?
		20:00	Aumento do ticket médio: Lançamento do festival gastronômico na Panificação Sabores do Cerrado

PROGRAMAÇÃO ESPAÇO ALIMENTOS

DIA 24	19:00	Experiência Senac Comércio: Como você conduz sua equipe?	Fernando Moraes	
	19:40	Aula Show de Gastronomia: Mini Pavlova	Chef Lara Borges	
	20:20	Experiência Senac Comércio: Como você conduz sua equipe?	Fernando Moraes	
	21:00	Aula Show de Gastronomia: Donuts	Chef Lara Borges	

DIA 25	19:00	Experiência Senac Comércio: Como você conduz sua equipe?	Fernando Moraes	
	19:40	Aula Show de Gastronomia: Sunomono de Pepino ao Rum	Chef João Ricardo	
	20:20	Experiência Senac Comércio: Como você conduz sua equipe?	Fernando Moraes	
	21:00	Aula Show de Gastronomia: Shimeji na Manteiga com Cerveja IPA	Chef João Ricardo	

Confira a programação completa em
www.superagos.com.br

SUPER
AGOS
2019



**OS NOVOS CAMINHOS
QUE IMPACTAM O VAREJO**