



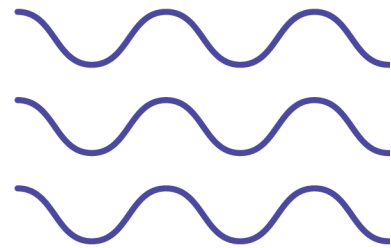
CONGRESSO INTERNACIONAL
NUTRIÇÃO FUNCIONAL

GREEN KITCHEN



1º WORKSHOP

TECNOLOGIAS INÉDITAS EM SUSTENTABILIDADE PARA O FOODSERVICE



PROGRAMAÇÃO 20/09/24

SÃO PAULO - SP

08h10

Abertura



Nutricionista Dra Joana D'Arc Pereira Mura – Consultora de Projetos da VP – Centro de Nutrição Funcional

08h20

Programa Green Kitchen:

“Os novos caminhos para as profissões verdes.”



José Aurélio Claro Lopes – Nutricionista, Cofundador da Precx e do Green Kitchen

08h30

Netter:

“As vantagens no uso de lavadoras.”



Joelson Márcio de Albuquerque – Designer de produtos industriais, gerente comercial da Netter Lavadoras.

08h50

Schipper:

“Louças elegantes com bordas sem lascas.”



Frank Kreppel – Administrador de Empresas com MBA em gestão Hoteleira
Socio diretor da Schipper

09h10

Sulfisa:

“Peixes limpos e sem odores conservados por mais tempo.”



Samuel Farias - Administrador de empresas e fundador da Sulfisa

09h30

Cozil:

“Quando o oxigênio substitui o cloro na sanitização.”



Ricardo Fittipaldi - Engenheiro Mecânico e Mecatrônica. Associado da Cozil
Dra. Renata Toniato - Médica Veterinária e Doutora na área de processos da Fit Ozoni

09h50

Pratica:

“Fornos para menos óleo e mais saúde.”



Dra. Sandra Gomes - Nutricionista, com especialização em Qualidade de Alimentos e MBA em Gastronomia

10h10

Elvi:

“No momento em que os resíduos renascem.”



Daniel Martins - Administrador de Empresas, Diretor Comercial da Elvi Cozinhas

10h30 – 10h50 Intervalo.



10h50 *Kalykin:*



“Vegetais limpos com menos água e sem cloro.”

Dra. Fabiola Ferrari Fernandes Rovai, nutricionista da Faculdade Anhembi Morumbi com especialização em vigilância sanitária pela USP

12h10 *Instituto Kairós:*



“A certificação das hortas agroecológicas.”

Mauro Spalding – Engenheiro Agrônomo (UFSCAR), especialista em sistemas agroecológicos e plantas medicinais. Gestor de projetos do Instituto Kairós e diretor na Ambients Consultoria. Coordenador do Projeto Horta Urbana São Camilo – 2020-2023.

12h20 – 13h00 Cooperativas – O contato da saúde com a natureza.

12h20 *Bahia que Produz e Alimenta:*



“Os incentivos econômicos.”

Aldir Parisi - Arquiteto e Urbanista, e Engenheiro Mecânico, com especialização em Administração de Marketing, Coordenador de Gestão e Inteligência de Mercado da Bahia que Produz e Alimenta.

12h30 *Cooperativa Orgânicos Cooper:*



“O lado bom da agroindústria.”

Marcos Cesar Soares - Técnico Agrícola, presidente e fundador da Cooperativa Orgânicos Cooper.

12h40 *Central do Cerrado / Central SocioBio:*



“A logística dos biomas.”

Luis Fernando Carrazza - Secretário Executivo da Cooperativa Central do Cerrado.

12h50 *Projeto São José – Governo CE:*



“Desenvolvimento rural sustentável.”

Ana Karina Cavalcanti Holanda - Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente e Mestre em Geografia. Gerente de Fortalecimento Institucional do Projeto de Desenvolvimento Rural Sustentável - PDRS conhecimento no Ceará como Projeto São José.

Espaço Green Kitchen

Este ano a Praça de Expositores conta com um novo espaço, de equipamentos e tecnologia voltados a soluções sustentáveis para foodservice

Patrocínio



Apoio institucional



Inscreva-se!

loja.faculdadevp.com.br/evento/workshop-sustentabilidade