



FEAL **25 e 26.SET**
Santa Catarina **2024**
FEIRA DE PRODUTOS, SERVIÇOS E EQUIPAMENTOS
PARA OPERADORES DE ALIMENTAÇÃO

**O MAIOR EVENTO
DO SETOR DE
FOOD SERVICE
DO SUL DO BRASIL.**



Integração Empresarial, Conhecimento e Negócios

PROGRAMAÇÃO GERAL DE PALESTRAS E PAINÉIS

Realização e Organização:



PROGRAMAÇÃO ARENA AMPE

DIA 25 DE SETEMBRO DE 2024 - QUARTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
11h00 às 11h30	PALESTRA: "Iniciativas da AMPE para as Pequenas Empresas" (Visão Geral dos Produtos e Serviços oferecidos pela Entidade)	Ivam Michaltchuk	Presidente da AMPE
11h30 às 12h30	PAINEL: "APOIO AO EMPREENDEDOR: RECURSOS E INCENTIVOS" (financiamento e crédito)	Olavo Gavioli Michel Dias Gonçalves	Gerente de Planejamento do BRDE Diretor de Negócios - CRESOL
13h00 às 14h00	PAINEL: "LIDERANÇA FEMININA: Desafios e Oportunidades no Empreendedorismo"	Pamela Juchem Fernanda Micaela Del Valle Tula Debora Telles Fonseca	Diretora da Juchem Mentoring Diretoria da Vira Virtual Diretora da Telles Fonseca Consultoria Organizacional
14h15 às 15h00	PALESTRA: "LGPD na Prática: Como Proteger seu Negócio"	Guilherme Koerich	Doutor em Corporate and Business Law, pela Delaware Law School/EUA (2020)
15h15 às 16h00	PALESTRA: "Como Vender mais Participando de Licitações Públicas"	Leandro Souza Sabbado	CEO da Sabbado Assessoria em Licitações
16h00 às 17h00	PALESTRA: "O Ecossistema de Tecnologia de SC e como os pequenos negócios se inserem no seu contexto"	Gabriel Fernandes	CEO da Instivo Retail Tech e Diretor da Vertical de Varejo na ACATE - Associação Catarinense de Tecnologia

DIA 26 DE SETEMBRO DE 2024 - QUINTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
11h00 às 11h30	PALESTRA: "Iniciativas da AMPE para as Pequenas Empresas" (Visão Geral dos Produtos e Serviços oferecidos pela Entidade)	Ivam Michaltchuk	Presidente da AMPE
11h30 às 12h30	PALESTRA: "Desafios da Gestão Jurídica para Micro e Pequenas Empresas"	Rodrigo Martins Elias dos Santos	Núcleo Jurídico da AMPE
13h00 às 14h00	PAINEL: "Tecnologia e Inovação: O Futuro dos Pequenos Negócios" (Ferramentas Tecnológicas acessíveis para pequenos empreendedores)	Guilherme Koerich - Moderador Marcus Antonio Álvares Silva Mauricio Rosa Barbosa	Coordenador do Núcleo de Tecnologia e Inovação da AMPE CEO da LEX Digital CEO da BRM Soluções
14h15 às 15h00	PALESTRA: "Tributação Inteligente: Reduza Impostos e Maximize Seus Lucros"	Moisés Medeiros Junior	Caféh Contabilidade
15h15 às 16h00	PALESTRA: "Da Cozinha ao Caixa: Um Olhar financeiro para crescer com consistência"	Raphael Oliveira	CEO da Raffinato Sistemas
16h00 às 17h00	PALESTRA: Tendências gastronômicas globais e como aplicá-las no seu negócio de FoodService	Chef Narbal Correia	Projeto Cidade Criativa de Gastronomia - UNESCO
17h00 às 18h30	ESPECIAL: SOLENIDADE DE ENTREGA DO PRÊMIO GOLDEN CHEF		FEAL

Nota: Programação sujeita a alteração sem prévio aviso, a critério da organização da FEAL.

PROGRAMAÇÃO ARENA GASTRONOMIA

DIA 25 DE SETEMBRO DE 2024 - QUARTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
11h00 às 12h00	Conformidade com Regulamentações de Segurança Alimentar e Padrões de Qualidade.	Fernanda Mendonça	Gerente de Vigilância em Saúde-Vigilância Sanitária de Florianópolis
12h00 às 13h00	Potencialize seu Negócio: Gás LP com Segurança, Economia e Inovação	Anderson Rogerio e Michelle Calbusch	Supergasbras
13h00 às 14h00	Pequenas Ações, Grandes Resultados	Rogério Laureano	Diretor Executivo da Distribuidora SOS
14h00 às 15h00	Como ter uma equipe apaixonada pela empresa!	Augusto Rech Neto	MISE EN PLACE CONSULTORIA
15h00 às 16h00	Saboreando o Sucesso - Visão Geral sobre Gestão para Gastronomia	Raphael Oliveira	Raffinato Sistemas

DIA 26 DE SETEMBRO DE 2024 - QUINTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
11h00 às 11h30	Como a pressão do gás influencia no produto final	Anderson Rogerio Michelle Calbusch	Supergasbras
12h00 às 12h30	O poder da Batata para ampliar suas receitas	Gian Mirante	Farm Frites e Sampa Burger
13h00 às 14h00	Domine o CMV e dobre seus lucros!	Leonardo Goulart	MISE EN PLACE CONSULTORIA
14h00 às 14h45	Como garantir a qualidade e segurança dos alimentos no seu	Ivam Michaltchuk	CEO DA MSI CONSULTORIA
14h45 às 15h30	Soluções Profissionais de limpeza profissional com Unilever	Daniel Alberti	Unilever
15h30 às 16h00	O poder da indicação... Tenha clientes apaixonados!	Augusto Rech Neto	MISE EN PLACE CONSULTORIA

Nota: Programação sujeita a alteração sem prévio aviso, a critério da organização da FEAL.

PROGRAMAÇÃO ARENA HAMBÚRGUER
DIA 25 DE SETEMBRO DE 2024 - QUARTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
12h00 às 12h30	Lucro com gestão financeira	Gian Mirante	Farm Frites e Sampa Burger
13h00 às 13h30	Proteínas: As estrelas da Hamburgerias	Jason Jr.	Masterchef
14h00 às 14h45	Dores e Alegrias de um dono de estabelecimento de alimentação	Panhoca	Raccoon85
15h00 às 15h30	Ao Vivo! O melhor churrasqueiro do Brasil!	Chef Juliano Tchê	Os Guri BBQ
16h00 às 16h30	Empreender sem dinheiro	Liersinho	Xepa!
16h45 às 17h15	Como aumentar seus lucros com Pix	Michell Allan	Woovi
17h30 às 18h00	PAINEL: O futuro das hamburguerias no Brasil	Panhoca/ Jason Jr/ Juliano /Liersinho/ Michell	Organização

DIA 26 DE SETEMBRO DE 2024 - QUINTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
11h00 às 11h30	Evolução dos Pães Gourmets	João Bogo	Disipan
11h45 às 12h15	Quanto custa a satisfação do seu cliente?	Ricardo Longa	Voa Delivery
12h30 às 13h00	Sonhos e Superação, os desafios de empreender criando um negocio do absoluto zero.	Diego Soler	Mahas Burger
13h15 às 13h45	Como a mixologia faz a diferença no seu negócio!	Alex Rocha	Flavor House
14h00 às 14h45	Soluções Profissionais de limpeza profissional com Unilever	Daniel Alberti	Unilever
15h00 às 15h30	Batata não é tudo igual	Gian Mirante	Farm Frites e Sampa Burger
16h00 às 18h00	Workshop: Quer colocar o BBQ dentro da sua Hamburgeria? Eu te ensino	Panhoca e Lucas Heinz	Raccoon85

Nota: Programação sujeita a alteração sem prévio aviso, a critério da organização da FEAL.



PROGRAMAÇÃO ARENA PIZZARIA & PÃO ARTESANAL

DIA 25 DE SETEMBRO DE 2024 - QUARTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
13h00 às 13h45	Como vender mais (e melhor) na sua pizzeria	Rodrigo Scartezini	Pizzaria Eficiente
14h00 às 14h45	Como montar uma padaria artesanal de qualidade?	Lucas Pureza	Pureza Pães - Padaria Artesanal
15h00 às 15h45	Harmonização de Vinhos e Pizzas - Faça a diferença no seu negócio!	Carlos Sousa	Consultor de Vinhos do Grupo Koch
16h00 às 16h30	Otimizando a produção visando a economia de gás	Anderson Rogerio Michelle Calbusch	Supergasbras

DIA 26 DE SETEMBRO DE 2024 - QUINTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
12h00 às 12h45	Business Plan - Seu negócio bem organizado	Jairo Klapp	Consultor
13h00 às 13h45	Pizza autorais	Tadeu Gonçalves	Escola de Gastronomia Chef Gourmet São José
14h00 às 14h45	Quais números você precisa dominar na sua pizzeria	Rodrigo Scartezini	Pizzaria Eficiente
15h00 às 15h45	Fermentação natural - Alimentando o Levain	Priscila Coimbra	Escola de Gastronomia Chef Gourmet São José
16h00 às 17h00	4P's na elaboração de um cardápio de pizzas	Pedro Pernambuco	Consultor

Nota: Programação sujeita a alteração sem prévio aviso, a critério da organização da FEAL.

PROGRAMAÇÃO ARENA CONFEITARIA

DIA 25 DE SETEMBRO DE 2024 - QUARTA-FEIRA

	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
12h00 - 12h45	Tecido comestível em bolo espatulado	Gesiele Monteiro Coelho	Ateliê GeisyCleo
13h00 - 13h45	Flor de açúcar (Orquídea)	Claudia Lopes	Claudia Lopes Confeitaria
14h00 - 14h45	Palestra Fabulosa	Tathi Fabulosa	Tathi Fabulosa
15h00 - 15h45	Bolo rústico espatulagem em Chantilly	Lisiane Bittencourt	Ateliê Lisiane Bittencourt
16h00 - 16h45	Bolo tronco aerografado	Patrícia Rachadel Silveira	Patrícia Rachadel Cake Designer
17h00 - 17h45	Chantilly estabilizado	Ale Prado	Ateliê Ale Prado

DIA 26 DE SETEMBRO DE 2024 - QUINTA-FEIRA

HORÁRIO	TEMA	PALESTRANTE	INSTITUIÇÃO
12h00 - 12:45	Decoração técnica de papel arroz	Sandra Ap. dos Santos Oliveira	Empório dos sabores
13h00 - 13h45	Bolo em buttercream e pasta americana	Luiara Sassi Winckler Rosa	Luiara Sassi Confeitaria Artística
14h00 - 14h45	Palestra Empreendedorismo	Alexandre Dantas	
15h00 - 15h45	Bolo com glitter e esferas	Lisiane Bittencourt	Ateliê Lisiane Bittencourt
16h00 - 16h45	Bolo com flores naturais	Ana Claudia Salum Scalabrin	Atelier Ana Claudia Salum
17h00 - 17h45	Bolo vintage	Tathi Fabulosa	Tathi Fabulosa

Nota: Programação sujeita a alteração sem prévio aviso, a critério da organização da FEAL.