



AGENDA FÓRUM TECNODRINK

26 de junho

Plenária de Abertura Arena Fispal Tec

A maior plataforma de conteúdo para a Indústria de Alimentos e Bebidas

Tema 1: Sustentabilidade em Foco: Indústrias de Alimentos e Bebidas buscam cumprir metas para tornarem suas operações e produtos mais sustentáveis

Tema 2: Como a mudança de comportamento de consumidores têm influenciado no direcionamento estratégico da Indústria de Alimentos e Bebidas

14h00 - Metodologias de aumento de produtividade na Indústria de Bebidas - Como o Lean e TPM podem te ajudar a aumentar suas metas de produtividade -OEE

15h00 - A Metodologia Agile na Prática: Case YAS - A filosofia de gerenciamento de projetos tem ajudado grandes Indústrias a diminuir prazos de produção e reduzindo tempo de lançamento de produtos.

Bases de Agile: Foco no cliente; trabalhar com pequenos avanços incrementais, chamados de interações; teste dos progressos e validação antes de prosseguir

- Renato Shiratsu, Diretor de Inovação, The Coca-Cola Company (**confirmado**)

15h30 - Case Grupo Petrópolis: Como a funciona o comitê indústria 4.0, que conecta todas as frentes de projetos e renovação do parque Fabril onde há defasagem tecnológica

- Diego Gomes da Silva, Diretor Industrial, Grupo Petrópolis (**confirmado**)

16h00 - Coffee Break

16h30 - Case PepsiCo: Autonomia em gestão de pessoas no chão de fábrica - Como a empresa criou o conceito de autonomia e time auto gerenciável, em conjunto com ciclo de gestão e pipeline de liderança robusto

- Cesar Vieira, Diretor de Operações, Pepsico (**confirmado**)

17h00 - Novas tecnologias e inovações em processos de envase na Indústria



Vantagens e desvantagens de diferentes tecnologias.

- KHS **(a confirmar)**
- KRONES **(a confirmar)**
- MCPack **(a confirmar)**

17h30 - Gestão da qualidade e contaminantes no processo de envase

18h15 - Encerramento do primeiro dia do Fórum TecnoDrink

27 de junho

Plenária de Abertura do Segundo Dia da Arena Fispal Tec

9h00 – A Indústria de Alimentos e Bebidas no NOVO VAREJO – Como as mudanças disruptivas em curso no varejo irão demandar adaptações da indústria.

10h00 – Coffee Break

10h30 Atualizações na Legislação do Setor de Bebidas Não Alcoólicas - Saiba como estar em conformidade com os órgãos reguladores - Anvisa e MAPA - sem prejudicar inovações e desenvolvimento na indústria

- Domênica Maioli, Analistas de Controle de Qualidade, Afrebras e Confrebras **(confirmado)**

11h10 - Tendências na Indústria de Bebidas Não Alcoólicas

- Angelica Salado, Analista de pesquisa, Euromonitor **(a confirmar)**

11h40 - Perspectivas para a Indústria Cervejeira

- Paulo De Tarso Petroni, Diretor Geral, CervBrasil **(confirmado)**

12h10 – Indústrias de Bebidas investem em aumento de portfólio com as Cervejas Artesanais - Conheça as oportunidades para o setor

- Carlo Lapolli, Presidente, Abracerva **(confirmado)**
- Eli Junior, Gestor de produtos e Sommelier, Hemmer **(confirmado)**
- Julio Eggers, Diretor de Marketing, Bebidas Fruki **(a confirmar)**



13h00 - Visitação à Feira

Inovação

14h00 - Desafios para inovação em produtos com foco em saudabilidade e a criação de parcerias estratégicas na Indústria de Bebidas – *Com a tendência de queda de refrigerantes, o que buscam as indústrias para se tornarem mais competitivas e criarem novos produtos diversificando seus portfólios*

- Rodrigo Carvalho, Diretor, A Tal da Castanha - Amêndoas do Brasil **(confirmado)**
- Arlindo Cruz Júnior, Diretor de Inovação, Verdecampo **(confirmado)**
- Alexandre Terra, Fundador, Mãe Terra **(a confirmar)**

14h40 - Consumo de Geração Milênio: Como direcionar suas inovações com foco neste consumidor – O que delimita a escolha de consumo deste novo consumidor?

15h10 - Extratos naturais: Como explorar essa nova tendência para atrair consumidores através de produtos não carbonatados

15h40 - Tendências em novos sabores na linha de chás – essa tendência já aparece com grande potencial para indústrias que busquem diversificar o portfólio.

16h10 - Coffee Break

16h40 - Essências e Aromas: tendências e potenciais de novos blenders

17h00 - Tendências em Bebidas Vegetais

17h30 - Case Greenpeople: Criada em 2014 na cozinha de casa, a empresa cresceu de maneira avassaladora. Hoje conta com 200 funcionários, mas mantém o seu principal ingrediente como bandeira: a saudabilidade. A empresa já almeja a internacionalização dos seus produtos. Toda a produção é prensada à frio. Segundo a própria empresa apresenta em seus canais: “Extraímos o máximo de cada fruta sem perda de suas propriedades nutricionais”

- Bianca Laufer, CEO, Greenpeople **(confirmado)**

18h00 - Encerramento do Fórum TecnoDrink