

25/8

Abertura

Ana Maria Valentini (Secretária de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento), Roberto Simões (presidente da Faemg), João Cruz (Diretor Técnico do Sebrae-MG) e João Carlos Leite (Presidente da Amiqueijo e Aprocan).

Painel: O novo normal

18h20 -19h10 Palestrante: Leonardo Paixão (chef) - Conceito e macrotendências de alimentos artesanais na gastronomia

19h10 - 20h Palestrante: Gustavo Vanucci (especialista em gestão de negócios e marketing) - Inteligência de mercado e insights diante a pandemia

20h - 20h50 Palestrante: Letícia Goulart de Oliveira (professora e especialista em tecnologia de alimentos) - Queijos artesanais e tuberculose bovina: por que devemos nos preocupar.

26/8

18h - 19h30 - Mesa Redonda: Perspectivas para o queijo artesanal no pós-pandemia

Produtora Mariana Resende (Campo das Vertentes): Queijo artesanal como experiência turística e gastronômica nas regiões produtoras

Maria Cândida (Diretora Anil – Portugal) – Experiência internacional: como Portugal tem se destacado no agroturismo e nos queijos artesanais durante a pandemia

Painel: Cooperativismo (Ocemg)

19h30 - 20h20 Palestra: Dr. Airton Spies – O cooperativismo como estratégia para agregar, apropriar e compartilhar valor na cadeia do leite

27/8

18h - 19h20 - Mesa Redonda: Consórcios e serviços de inspeção municipal

Rodrigo Heitor (serviço de inspeção em Uberlândia) – Serviços de inspeção municipal em consórcios intermunicipais

Leris Braga (prefeito Santa Bárbara) - Consórcios intermunicipais nos serviços de inspeção municipal como forma de valorização dos queijos artesanais em Minas Gerais

19h20 - 20h50 - Mesa Redonda: Selo Arte e legislação de queijos artesanais

Rodrigo Lopes - Coordenador de produção artesanal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Mayara Pinto – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

André Duch – Fiscal Agropecuário do Instituto Mineiro de Agropecuária

Produtor Raimundo Nonato de Santa Rita – Serro