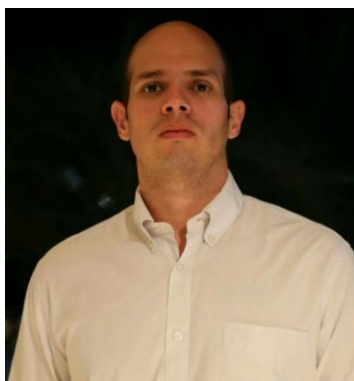


PALESTRANTES



Francisco de Assis Lima Júnior

PALESTRA: A produção de farinha de trigo em tempo de pandemia do COVID-19

Bacharel em Administração de Empresa (UESPI); Administrador e produtor de vendas; Colaborador do Moinho Piauí.



Federico Ivan Musso

PALESTRA: A produção de farinha de trigo em tempo de pandemia do COVID-19

Bacharel em Propaganda Médica; Perito Mercantil; Diretor Comercial e Financeiro do Moinho Piauí.



Igor Almeida de Carvalho Costa

PALESTRA: Novas tendências na confeitaria

Chef Igor Almeida. Tem 25 anos de profissão; Consultor técnico em Confeitaria e Panificação; Professor de curso ON-LINE.



LARA PASSAMANI MERABET

PALESTRA: Segurança alimentar em padarias

Licenciada e Bacharel em Economia Doméstica pela UFRRJ; Especialista em Administração de serviços de alimentação pela UFRRJ; Mestre em Ciências e Tecnologia de Alimentos pela UFRRJ; Professora do Curso Técnico em Hospedagem do Colégio Técnico da UFRRJ.



Jalmir Feitosa Luz Júnior

PALESTRA A panificação em um cenário de pandemia

Formado em Administração, com MBA em Marketing pela FGV e MBA em Mercado de Consumo e Varejo pela USP; 20 anos de atuação no mercado da farinha de trigo; Gerente comercial do Moinho Cruzeiro do Sul em São Luis.



BIA SALES

PALESTRA: Estratégias de vendas através de LIVES

Bacharel em Turismo e Licenciada em Pedagogia. Trabalha como instrutora de culinária a mais de 20 Anos; Instrutora do moinho Cruzeiro do Sul de São Luis.



Jocilene Gomes Silva Oliveira

PALETRA: Como manter hábitos alimentares saudáveis em isolamento físico

Formada em Nutrição. É nutricionista Clínica e Especialista em Modulação I e II; Pós graduando em Clínica Hospitalar. Trabalha na Clínica Medical Center a mais de 5 anos em São Luís-MA.



Carlos Eduardo Paz

PAL

ESTRA: Renda Básica Emergencial em tempo de pandemia

Possui graduação em Direito e pós-graduação lato sensu em Direito Processual Penal pela Universidade de Fortaleza e em Altos Estudos de Política e Estratégia pela Escola Superior de Guerra (CAEPE 2019). Possui aperfeiçoamento em Defesa Nacional no Curso Superior de Defesa também pela Escola Superior de Guerra (CSD 2019). Presidente 2004-09 da Comissão de Informática Jurídica da Ordem dos Advogados do Brasil - Secção Ceará, Defensor Público Federal e ex-Conselheiro do Conselho Superior da Defensoria Pública da União. É membro fundador do Instituto

de Direito e Tecnologia da Informação - IDTI. Tem experiência como professor universitário e coordenação de cursos nas área de Direito com ênfase em Acesso à Justiça, Direito da Tecnologia da Informação, Direito Processual Penal e Direito Militar.



Fellipe Matews Silva Santos

PALESTRA: A utilização de ingredientes regionais como impulso da gastronomia brasileira

Formado em Gastronomia pela UNICESUMAR no Paraná. Coursou a IGA, Instituto de Gastronomia das Américas. Participou do 1º Reality Show Universitário de Gastronomia do Brasil “Mão na Massa” onde foi finalista. Ganhou na Bahia o VIII Concurso Internacional de Gastronomia “Inter IGA” e foi representar a Bahia na etapa Internacional. Atua como Chef de cozinha no Restaurante “MEU CHAPA – Cozinha Brasileira” e é Consultor Gastronômico.