

CIRCUITO TURÍSTICO SERRAS E CACHOEIRAS

27 a 31 de Julho- 2020

On-line

AO VIVO

*Workshop*  
**RETOMADA**

Com segurança e responsabilidade

abraseL **SEBRAE**

Treinamento de protocolos para reabertura

**Dia 27 – 16hs**

**A potencialidade gastronômica da região: direto do produtor**

Consultor: Marcus Januário

Instância de Governança Trilha dos Inconfidentes

**Dia 28 – 16h**

**Organizando sua Cozinha para a Retomada (Gestão de Cozinha)**

Consultora: Sofia Marinho - Chef e consultora de A Cozinha de Sofia

**Dia 29 – 16h**

**Protocolos de boas práticas de fabricação para retomada**

Consultora: Rose Ávila – Agisa Alimentos

**Dia 30 – 16h**

**Tempere suas finanças**

Consultor: Marcos Reis – Consultor Lider da Maxup Consultoria

**Dia 31 – 16h**

**O Marketing do Amanhã**

Consultor: Pedro Henrique

Empresário e Professor da PH Gestão para Resultados

CIRCUITO TURÍSTICO SERRAS E CACHOEIRAS

**CRONOGRAMA**

*Julho 2020*



# PALESTRANTES PARCEIROS

Treinamento de protocolos para reabertura

---



**Marcus Vinícius**

Instância de  
Governança Trilha dos  
Inconfidentes



**Sofia Marinho**

Chef e consultora  
A Cozinha de Sofia



**Rose Ávila**

CEO – Agisa Alimentos



**Marcos Reis**

Consultor Líder da  
Maxup Consultoria



**Pedro Henrique**

Empresário e Professor da  
PH Gestão para Resultados

# Workshop RETOMADA

Com segurança e responsabilidade

---

Treinamento de protocolos para reabertura



## MINI CURRÍCULO

**Marcus Vinicius da Costa Januário**

Mestre em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente

Pós graduado em Ecoturismo: Interpretação em áreas naturais

Bacharel em Turismo - Turismólogo.

Gestor do Circuito Turístico Trilha dos Inconfidentes, Vice Presidente da Fecitur - Federação dos circuitos Turísticos de Minas e sócio da empresa Projeto Consultoria. Atuação em diversos trabalhos ligados ao desenvolvimento Regional do turismo, políticas públicas e a gastronomia.

# MÓDULO I

# A POTENCIALIDADE GASTRONÔMICA DA REGIÃO: DIRETO DO PRODUTOR



**INOVAR é essencial neste momento, mas, para isto é  
Necessário entender onde o meu negócio esta inserido...**

---

- A Potencialidade gastronômica da região:  
Direto do Produtor
- Apresentação das cidades do entorno com dados referentes ao setor de alimentação;
- Produtos e produtores da região;
- Processos de colheita, distribuição dos produtos
- Diferencial da produção regional
- Tipos de cardápio
- APP rural



**Marcus Vinícius**

Instância de  
Governança Trilha  
dos Inconfidentes

# Workshop RETOMADA

Com segurança e responsabilidade

---

## Treinamento de protocolos para reabertura



### MINI CURRÍCULO

#### Sofia Marinho

Sofia Marinho é bióloga e cursou pós-graduação em alta gastronomia em João Pessoa. Foi na Praia de Pipa Rio Grande do Norte que começou sua trajetória na gastronomia vendendo massas artesanais por encomenda e fornecendo os melhores restaurantes da cidade até abrir o seu próprio negócio. Participou do reality show The Taste Brasil. Passou por Porto Alegre onde trabalhou com o chefe Maurício Olmi e hoje está de volta a sua cidade natal Belo Horizonte onde trabalhou com o Chef Leonardo Paixão no Glouton e Nicolau. Trabalha hoje em parceria com o Chef Massimo Battaglini além de prestar consultoria para restaurantes e fazer serviços de personal Chef.

## MÓDULO II

# ORGANIZANDO SUA COZINHA PARA RETOMADA GESTÃO DE COZINHA



**INOVAR é essencial neste momento, mas, para isto é Necessário entender onde o meu negócio esta inserido...**

- Ciclo do produto
- Estoque
- Pedidos
- Recebimento de mercadoria
- Ficha técnica
- Processamento do insumo
- Ficha de precificação
- Menu inteligente
- Mapa de produção



**Sofia Marinho**

Chef e consultora

A Cozinha de Sofia

Workshop

## RETOMADA

Com segurança e responsabilidade

---

### Treinamento de protocolos para reabertura



## MINI CURRÍCULO

### ROSEMAIRE XAVIER DE ÁVILA

- Graduada em Biologia pela PUC-MG, em julho de 1990.
- Especialista MBA em Gestão de Segurança de Alimentos ( SENAI Florianópolis)
- PCQI pela FSPCA(Food Safety Preventive Controlls Alliance)- Preventive Controls for Humana Food.(EUA)
- Auditora Líder Sistema da Gestão da Segurança de Alimentos-IRCA FSS22.000
- Especialista em Vigilância Sanitária e Epidemiológica- UNAERP ▪ Especialista em Processamento e Controle de Qualidade em Carnes, Leite, Ovos e Pescado.(UFLA)
- Gestão de qualidade de alimentos: - HACCP:
- ISO 9001 versão 2015 Interpretação e implantação- Bureau Verittas
- Interpretação ISO 22.000/FSSC 22.000- SGS
- Boas Práticas de Fabricação de Alimentos- NBPR 15635- SENAC-
- Técnicas de qualidade total- SGS-
- Implantação de Normas Nacionais e Internacionais para Alimentos e Bebidas
- Coronavírus: I WORKSHOP FOOD SAFETY BRAZIL-Pandemia



## MÓDULO III

# PROTOCOLOS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA RETOMADA

**INOVAR é essencial neste momento, mas, para isto é Necessário entender onde o meu negócio esta inserido...**

- Protocolos básicos de recebimento, armazenamento
- Dicas de manipulação segura
- Limpeza e desinfecção
- Documentação e registro
- Atendimento novas exigências
- Novas tendências de serviços de atendimento



**Rose Ávila**

CEO – Agisa  
Alimentos

# Workshop RETOMADA

Com segurança e responsabilidade

---

## Treinamento de protocolos para reabertura



### **MINI CURRÍCULO**

**Marcos Paulo Souza Reis**

CRC/MG 114342/O

Graduado em Ciências Contábeis pelo Centro Univ UNA, Pós Graduação

em Especialização Estratégica em Gestão de Negócios pela UFMG.

Contador e Consultor Empresarial – Atuou por vários anos como consultor tributário na Deloitte, uma das maiores empresas de consultoria e auditoria do mundo, e nos últimos anos vem se dedicando a transportar todo o conhecimento adquirido em grandes corporações às MPE de vários setores (alimentício, saúde e estética, indústria, comércio e farmacêutico). Com atuação voltada à reestruturação financeira envolvendo todas as áreas. Análise de diagnóstico, implementação de controles financeiros, dentre outras soluções.

# MÓDULO IV

## TEMPERE SUAS FINANÇAS

**INOVAR é essencial neste momento, mas, para isto é Necessário entender onde o meu negócio esta inserido...**

- Novas mentalidades para a RETOMADA
- Necessidade e Capital de Giro (NCG) e ações emergenciais –
- Diferença de Dados x Informação-
- O que é uma DRE (Demonstração de Resultado) e como tomar decisões com ela. –
- Como medir e melhorar meus INDICADORES (KPI's)-
- Fluxo de Caixa-
- Cálculo de Ponto de Equilíbrio Financeiro (PEF)



**Marcos Reis**

Consultor Lider da  
Maxup Consultoria

# Workshop RETOMADA

Com segurança e responsabilidade

---

Treinamento de protocolos para reabertura



## MINI CURRÍCULO

**Pedro Henrique Oliveira**, empresário, marketólogo, gestor executivo especialista em marketing e gestão, especialização em análises e reestruturação de processos pela Universidad Rey Juan Carlos em Madri/Espanha, possui experiência de atuação em empresas do setor varejista, industrial e setor de serviços. Professor na Pós-Graduação do Senac em Minas Gerais, Diretor do CDL Jovem em Belo Horizonte, Consultor do Sebrae Nacional. Sócio diretor da PH Gestão para Resultados, Sócio Proprietário da Cervejaria Furst Tap Room, Autor do livro 'Conta de Buteco' e atua como responsável pela gestão estratégica de mercado em mais de 280 restaurantes e padarias pelo Brasil.

# MÓDULO V

## O MARKETING DO AMANHÃ

**INOVAR é essencial neste momento, mas, para isto é Necessário entender onde o meu negócio esta inserido...**

- O novo modelo de negócio
- As novas formas de relacionar.
- Ferramentas precisam de conexão e ação.
- O seu produto ficou pra trás.
- Preste atenção nas reações.
- Inovação faz parte do seu dia a dia.
- Você precisa jovializar
- O seu amanhã começa hoje.



**Pedro Henrique**

Empresário e Professor da  
PH Gestão para Resultados



REALIZAÇÃO

abraseL

APOIO:



PARCEIROS:

