

PROGRAMAÇÃO DO 3º SEMINÁRIO DE RESPONSABILIDADE SOCIO AMBIENTAL DA PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA BRASILEIRA

Período: 22 a 24 de maio de 2018

Local: Centro Sebrae de Sustentabilidade e Sebrae MT (Cuiabá/MT)

Horário: 08h00 às 18h00

1º DIA (22.05) – 14:00 às 18:00	
Realizado no auditório CSS	
14h00 – 14h10	ABERTURA OFICIAL (SEBRAE E ABIP) - Jose Batista de Oliveira (Presidente da ABIP) e ou representante - José Guilherme B. Ribeiro (Diretor-Superintendente do Sebrae-MT)
14h10 – 14h30	NIVELAMENTO DOS TRABALHOS (ABIP) <u>Giovani Mendonça</u> - Apresentação dos objetivos, conteúdos e programação do Seminário
14h30 – 15h00	DINÂMICA DE INTEGRAÇÃO (ABIP) <u>Giovani Mendonça</u> - Apresentação dos participantes - Dinâmica de integração
15h00 – 16h30	VISITA AO ESPAÇO INTERATIVO DO CENTRO SEBRAE DE SUSTENTABILIDADE (CSS) <u>Técnicos do SEBRAE</u>
16h30 – 16h45	COFFEE BREAK
16h45 – 17h20	APRESENTAÇÃO DE DADOS DO SETOR BRASILEIRO DE PANIFICAÇÃO (ABIP) <u>Giovani Mendonça</u> - Produtos e projetos do 1º e 2º Seminário de Responsabilidade Sócio Ambiental - Nivelamento de informações, dados e tendências do setor de panificação
17h20 – 18h00	A SOBRE SUSTENTABILIDADE NOS NEGÓCIOS (CSS) <u>Técnico e ou consultor do SEBRAE</u> - Apresentação das Dimensões da Sustentabilidade - Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) – Agenda 2030
2º DIA (23.05) – 08:00 às 18:00	
Realizado no auditório Sebrae MT	
08h00 – 08h30	NIVELAMENTO DO DIA ANTERIOR (ABIP) <u>Giovani Mendonça e Técnicos do Sebrae</u> - Consolidação dos principais pontos abordados no dia anterior

08h30 – 09h10	APRESENTAÇÃO DO ESTUDO feito pela ABIP e INSTITUTO TECNOLÓGICO DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA (ITPC) <u>Consultora ARIANE</u> <i>- Boas práticas de Sustentabilidade na Padaria</i>
09h10 – 10h00	APRESENTAÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NO SETOR DE PANIFICAÇÃO <u>Consultora ARIANE</u> <i>- Uso eficiente de água e energia, gerenciamento de resíduos sólidos, uso de energias alternativas e desperdícios de alimentos</i>
10h00 – 10:20	COFFEE BREAK
10h20 – 11:00	LOGÍSTICA REVERSA (<u>Sugestão ABRELPE</u>) <i>- Conceitos, acordos setoriais em vigência e projeções futuras</i>
11h00 - 12h00	TRABALHO EM GRUPO (SEBRAE E ABIP) <i>- Análise das práticas apresentadas e convergência com os aprendizados do setor</i> <i>Responder a perguntas:</i> <i>- O que é essencial trabalhar no setor de panificação e confeitaria?</i> <i>- Quais são as ações mais práticas a curto prazo em sua implantação e respostas?</i>
12h00 – 13h30	ALMOÇO (externo)
13h30 - 14h30	APRESENTAÇÃO DOS GRUPOS (ABIP) <i>- 10 minutos para cada grupo apresentar a consolidação dos resultados analisados</i>
14h30 - 16h00	DEFINIÇÃO DOS PROJETOS PROPOSTOS PARA O SETOR (ABIP) <i>- Debate e discussão para definição do (s) projeto (s) que serem construídos para o setor de panificação, inclusive as formas de sua implantação.</i> Apresentação de uma metodologia pratica para construção do projeto a ser definido, com foco em sua execução prática. <u>Técnico do SEBRAE</u>
16h00 – 16h20	COFFEE BREAK
16h20 - 18h00	CONSTRUÇÃO DO PROJETO a ser implantado no setor de panificação com detalhamento de objetivo, ações, cronograma de implantação.
3º DIA (24.05) – 08:00 às 16:00 Realizado no auditório Sebrae MT	
08h00 – 08h20	NIVELAMENTO DOS PRINCIPAIS PONTOS TRABALHADOS NO DIA ANTERIOR (ABIP)
08h20 – 10h30	Fechamento da CONSTRUÇÃO DO PROJETO a ser apresentado a diretoria da ABIP. - Projeto com definição de cronograma de ações a curto/médio e longo prazo
10h30 – 10H50	COFFEE BREAK
10h50 – 12h30	APRESENTAÇÃO DO PROJETO FINAL CONSOLIDADO (ABIP) ULTIMA REVISÃO POR PARTE DOS GRUPOS
12H30 – 14H00	ALMOÇO (EXTERNO)

14h00 – 15H30	Avaliação com sugestões de adequações Tutoria com cada grupo, sinalizando sobre viabilidade das ações propostas
	Avaliação do (s) projeto (s) que melhor contemplem a realidade setorial
15h30 – 16h00	Avaliação do evento