

HIPRA



Roberto Barcellos

Consultor e detentor de marcas de carne

CURSO INTENSIVO

**Verticalização
um novo caminho para a carne de
qualidade**

28 de Fevereiro
e 1 de Março de 2023

VAGAS LIMITADAS

Roberto Barcellos

Consultor e detentor de marcas de carne



✓ CEO - BBQ Secrets beef

✓ Diretor – Beef and veal consultoria
(Consultoria em pecuária e desenvolvimento de marcas de carne)

✓ CEO – Confraria da carne (Boutique de carne de qualidade)

✓ Sócio – Restaurantes Bbq company

✓ CIA Bonsmara Beef – Foi diretor de produção e presidente

✓ Marfrig Group – Desenvolveu projetos de carne especial

Fisher – Desenvolveu o programa Fisher Beef



28/2/2023

09:00 - 10:00

TENDÊNCIAS PARA O MERCADO DA CARNE DE QUALIDADE E O QUE APECUÁRIA NESPRESSO NOS ENSINA

10:45 - 11:15

Coffee Break

11:15 - 12:30

GENÉTICA e BIOTECNOLOGIA PARA A PRODUÇÃO DA CARNE DE QUALIDADE

12:30 - 14:30

Almoço

14:30 - 15:00

NUTRIÇÃO PARA A CARNE DE QUALIDADE

15:00 - 16:00

TIPIFICAÇÃO DE CARÇAÇA

16:00 - 16:45

Coffee-Break

16:45 - 17:30

DESMANCHA



1/3/2023

09:00 - 10:00

PASSO A PASSO DO PROCESSO INDUSTRIAL

10:00 - 10:45

NOVIDADES E TENDÊNCIAS NO RETALHO E EMBALAGEM

10:45 - 11:15

MATURAÇÃO

11:15 - 12:30

CASOS DE SUCESSO - MARCAS E PROJETOS

12:30 - 14:30

CHURRASCO



DESCRIÇÃO

Sobre o Curso

O curso Pecuária Nespresso é um programa que engloba uma visão nova sobre a produção de carne bovina. Desde o campo, implementação de marcas de carne, comportamento do consumidor, alterações na indústria e o marketing necessário para atrair o cliente certo.

HIPRA