

PROGRAMA OFICIAL



DÍA1 CÓMO SE CONSTRUYE EL VALOR REAL DE LA CARNE

📅 14 de septiembre.
🕒 7:30 a 19:00 hs.
📍 Sheraton Asunción Hotel.

07:30 – 08:30 ACREDITACIONES + DESAYUNO NETWORKING

08:30 – 08:40 APERTURA OFICIAL
“La industria se reúne. El futuro cambia”
Bienvenida oficial a Autoridades

08:45 – 09:05 KEYNOTE 1
“Del campo al plato: donde nace el verdadero valor”
👤 Colaso Bo

09:10 – 09:30 KEYNOTE 2
“ADN de la calidad: Ambiente, genética y cliente”
👤 Dr. Egon Neufeld

09:35 – 09:55 KEYNOTE 3
“Genética, datos y rentabilidad”
👤 Dr. Claudio Fioretti

10:00 – 10:20 KEYNOTE 4
“Del commodity a la marca: cómo capturar valor real”
👤 Ing. Roberto Barcellos

10:25 – 10:55 PANEL 1
“Del campo a la mesa: ¿dónde se construye realmente la calidad?”
👤 Dr. Egon Neufeld + Dr. Claudio Fioretti + Ing. Roberto Barcellos

11:00 – 11:30 MEAT BREAK I

11:35 – 11:55 KEYNOTE 5
“La calidad no se negocia: la nueva exigencia del consumidor”
👤 Leyzman Salim

12:00 – 12:20 KEYNOTE 6
“Industria y calidad: el punto donde se gana o se pierde valor”
👤 Dr. Francisco Fernández

12:25 – 13:25 ALMUERZO NETWORKING

13:30 – 13:50 KEYNOTE 7
“Tipificación: el lenguaje que define el valor de la carne”
👤 Alba Pettengill

13:55 – 14:15 KEYNOTE 8
“Carne, salud y ciencia: lo que realmente importa”
👤 Dr. Wilson Rondó Jr.

14:20 – 14:50 PANEL 2
“Carne, salud y percepción: el debate que define el consumo”
👤 Dr. Francisco Fernández + Dr. Wilson Rondó Jr.

14:55 – 15:15 KEYNOTE 9
“La carne no se vende: se posiciona en mercados globales”
👤 Mgtr. Paola Carreño

15:20 – 15:40 KEYNOTE 10
“Exportar o desaparecer: estrategia en mercados internacionales”
👤 Martín de las Carreras

15:45 – 16:05 KEYNOTE 11
“La inocuidad alimentaria como ventaja competitiva”
👤 Dra. Verónica Ramírez

16:10 – 16:30 KEYNOTE 12
“El consumidor cambió: la carne también debe hacerlo”
👤 Lic. Karina Grau

16:35 – 17:05 MEAT BREAK II

17:10 – 17:40 PANEL 3 (PANEL ESTRELLA DÍA 1)
“El negocio global de la carne: quién gana y por qué”
👤 Colaso Bo + Dr. Egon Neufeld + Dr. Claudio Fioretti + Ing. Roberto Barcellos + Dr. Francisco Fernández + Alba Pettengill + Dr. Wilson Rondó Jr. + Lic. Karina Grau + Mgtr. Paola Carreño

17:45 – 18:25 KEYNOTE 13
“Desposte - Experiencia en vivo”
👤 Rafael Viana

18:30 CIERRE DÍA 1
“Hoy entendimos la cadena. Mañana la vamos a vivir”
Agradecimiento y despedida.

19:00 AFTER OFFICE

DÍA2 EXPERIENCIA, CULTURA Y CONEXIÓN

📅 15 de septiembre.
🕒 10:00 a 14:35 hs.
📍 El Rodeo - Mariano Roque Alonso.

10:00 RECEPCIÓN

10:30 – 10:45 KEYNOTE 1
“Del Chaco al plato: una nueva generación que está transformando la cultura de la carne”
👤 Lic. Fabio Galvao

10:50 – 11:05 KEYNOTE 2
“El arte del fuego: cómo convertir una gran carne en una experiencia inolvidable”
👤 Lic. Nicki Stockl

11:10 – 11:25 KEYNOTE 3
“La carne paraguaya: de producto a identidad”
👤 Colaso Bo

11:30 – 14:30 NETWORKING CON TODOS LOS PONENTES + ALMUERZO & EXPERIENCIA DE “CATA DE CARNES”

14:35 CIERRE OFICIAL
“La nueva era de la carne comienza ahora”