



Dia 1 - 13 de junho de 2017 – terça-feira

09:00 Apresentação do presidente

09:10 **Panorama do mercado e consumo de amido e adoçante no Brasil**

- Milho frente a frente com amido de mandioca: oportunidades e desafios
- Produção x perspectivas de demanda e exportação
- Inflação da moeda e o impacto nos preços locais
- Migrando de fontes tradicionais para fontes econômicas de amido
- Crescimento e oportunidades no mercado de adoçantes
- Competitividade de amido x cana-de-açúcar para o setor de adoçantes no Brasil

Sr. Willian Oliveira

*Diretor de Desenvolvimento Comercial
Cargill Brasil*

09:40 **Mercado regional no consumo e no comércio de amido e adoçantes**

- Panorama dos mercados regionais em crescimento
- Quais culturas têm vantagem no fornecimento para mercados emergentes?
- Como o crescimento na África afeta os mercados de amido na Ásia e na América do Sul?
- Reformulação do NAFTA e dos acordos comerciais com os EUA na era pós-Trump

*Sr. Simon Bentley, Diretor Executivo
Commoditia Ltd*

10:15 Debate seguido de coffee break

10:45 **Potencial de produção, oportunidades e exportação de amido para os mercados da América do Sul, América Central e Caribe**

- Fornecimento/demanda de matérias-primas Paraguai, Colômbia e Nicarágua
- Custo e competitividade da produção regional para exportação
- Principais fatores e análise setorial da demanda por amido na região
- Como o mercado vai crescer em curto e médio prazo?

Dr. Hans Theodor Regier Janzen

Diretor Executivo

CODIPSA

11:15 **Tendências futuras nos avanços da indústria de amido de milho**

- Processamento sem OGM para rótulo limpo HFS
- Processo aprimorado para a produção de ingredientes para alimentos e rações especiais, como lisina, maltodextrina etc.
- Lançamentos de produtos criativos que atraem os consumidores

11:45 **Cultivo de mandioca e o setor de amido: novos desafios e oportunidades**

- Situação atual da mandioca e perspectivas futuras, incluindo o impacto positivo e negativo das mudanças climáticas

- Caracterizando e comercializando mandioca com novas propriedades de amido (ex: amido sem amilose)
- Problemas que o atual sistema de cultivo tem para o desenvolvimento de variedades de alto rendimento e alternativas para superá-los
- Novas tecnologias para identificar e desenvolver clones com características úteis (novos amidos, tolerância a herbicidas etc.), dos transgênicos a outras abordagens

Dr. Hernan Ceballos

Cultivador de mandioca

*CIAT (Centro Internacional de
Agricultura Tropical)*

12:15 Debate seguido de almoço

13:55 Apresentação do presidente

14:00 **Competitividade da indústria de amido e potencial de mandioca, batata e milho na Argentina**

*Sr. Alejandro Patlis, Diretor Executivo
Dutch Starches International*

14:30 **Redefinições nas políticas comerciais dos EUA e suas implicações no México: uma perspectiva a partir de adoçantes e frutose**

- O mercado de amido, açúcar e adoçante no México
- Panorama do açúcar transfronteiriço e do comércio de xarope de milho de alta frutose entre México e EUA
- Tendências e desafios do mercado de

adoçantes dos EUA

- Impacto do NAFTA e mudanças na política comercial pós-Trump

15:00 **Abordagem inovadora no uso de mandioca como matéria-prima para xarope de maltose no setor cervejeiro da Jamaica**

Sr^a Cavell Francis-Rhiney

*Gerente de desenvolvimento de negócios
para matérias-primas locais*

Red Stripe (parte do Grupo Heineken)

15:30 Debate seguido de coffee break

16:00 **Amidos de alimentos andinos: tubérculos, quinoa e cañahua (Chenopodium sp.)**

- Propriedades, aplicações e oportunidades
- Chuño e tunta, as tradicionais batatas andinas desidratadas no sol, e outras fontes

Dr. Mauricio Peñarrieta, Co-fundador

Swebol Biotech Bolivia

16:30 **Avanços no cultivo e nas variedades de milho no Brasil**

17:00 Debate e encerramento do primeiro dia



Dia 2 - 14 de junho de 2017 – quarta-feira

09:00 Apresentação do presidente

09:05 Oportunidades globais e brasileiras para o mercado de alimentos e bebidas “saúdáveis” durante a crise econômica

- Significado cada vez mais amplo de “saúde” na mente dos consumidores conforme estes desenvolvem um entendimento maior de suas necessidades, gostos e especificidades
- Situação de produtos com posição limitada, como os de menor teor de açúcar e/ou com baixas calorias, que estão perdendo espaço para produtos que oferecem maiores benefícios funcionais, como os “sem” algo em suas composições (ex: lactose, glúten etc.) e os de produção orgânica
- As necessidades dos consumidores por conveniência e suas influências nas embalagens dos produtos
- Novos estilos de vida dos consumidores e o crescimento de marcas autênticas e de rótulos limpos
- Consolidação de marcas premium e luxo acessível

Sr^a. Angelica Salado, Analista de pesquisa
Euromonitor International

09:35 Avanços na farinha de mandioca para aplicações sem glúten em pães de queijo e confeitaria

Sr. Ivo Pierin Junior, Sócio diretor
PODIUM Alimentos

10:05 Avanços em produtos com amido modificado para os mercados de alimentos e bebidas na América Latina

- Aplicações comerciais do amido ceroso

10:35 Debate seguido de coffee break

11:05 Desenvolvimento de secadores pneumáticos (flash) para amido e farinhas com eficiência energética melhorada (incluindo para operações em menor escala)

- Como reduzir os custos energéticos de grandes fábricas de amido de mandioca nos países sul-americanos?
- Reduzindo os custos de amidos subutilizados (ex: biri, taro) e potencial de novos mercados

Dr. Thierry Tran
*Pesquisador em tecnologia de alimentos
CIRAD (Centro de Cooperação
Internacional em Pesquisa Agrônômica
para o Desenvolvimento)*

11:35 Cultivo de mandioca e avanços no Estado de Santa Catarina

12:05 Debate final seguido de almoço

14:00 Fim da conferência

Taxa individual para a conferência:	(USD)
Taxa normal para 1 pessoa	1295.00
Taxa coletiva para três ou mais	1095.00

Pague online 12 May com Visa/MasterCard e ECONOMIZE USD75 (por pessoa).
Não se aplica em caso de outros descontos

- A taxa de inscrição cobre apenas as apresentações, almoço, café/chá e acesso para download de documentos. A taxa NÃO inclui gastos com viagens e hospedagem.
- Taxas coletivas estão disponíveis para representantes que se registrarem juntos e pagarem a fatura emitida para um mesmo endereço comercial. A taxa é invalidada caso qualquer um dos representantes cancele a inscrição.
- Cartões VISA e/ou Master são aceitos para pagamento em dólar/euro/dólar de Singapura
- Cancelamentos, ressarcimentos e transferências são permitidos caso um pedido por escrito seja feito até 3 semanas antes do evento. Taxa administrativa de 150,00 dólares/euros/dólares de Singapura MAIS taxas bancárias aplicáveis. Nenhum ressarcimento será feito caso seja realizado o download de materiais e orientações da conferência

3 formas de inscrição

Online: www.cmtevents.com

Para cadastro, as empresas fora da América Latina, América Central e do Sul podem ligar para **Huiyan** em **65-6346 9218**
huiyan@cmtsp.com.sg ;

demais podem ligar para **Michelle**
em Tel: **+55 41 9957 3530**
latamrep@cmtsp.com.sg

Seja um patrocinador ou um expositor!

Esse evento é uma excelente plataforma para promover a sua empresa para importantes agentes e investidores da indústria. As oportunidades de patrocínio incluem **Patrocínio Corporativo, Almoço exclusivo e Coquetel**. Apresentação/catálogo pode ser providenciado caso solicitado. Entre em contato através de fiona@cmtsp.com.sg ou +65 6346 9138

QUEM VOCÊ VAI ENCONTRAR

Empresas da agroindústria; fornecedores de aditivos, enzimas e ingredientes; comerciantes/compradores de amido e derivados de amido; indústrias dos setores de alimentos, têxtil, celulose e farmacêutico; fabricantes de amido de várias matérias-primas, incluindo milho, mandioca e batata-doce; instituições financeiras; produtores de etanol; produtores de fertilizantes; produtores de leveduras; fornecedores de equipamentos para biogás; especialistas em carbono; fornecedores de soluções em equipamentos e tecnologias para processamento de amido

Detalhes do programa estão confirmados em 15/03/2017. Acesse <http://www.cmtevents.com/main.aspx?ev=170613> para as últimas informações sobre expositores e temas abordados