

CONFERÊNCIAS APEZ

CARNE MATURADA

20 DE JANEIRO DE 2021 | ONLINE



SÉRGIO PFLANZER

PROCESSO DE MATURAÇÃO
A SECO DE CARNES (DRYAGING)



FLAVIO SALDANHA

DA MATÉRIA PRIMA AO PRODUTO, DA SELEÇÃO
DE GADO A PADRONIZAÇÃO DE PRODUTOS.
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR;



RODRIGO CASTELO

EVENTO PATROCINADO POR:



FLAVIO SALDANHA

Atua no mercado de carnes in natura e proteínas há 30 anos. Desenvolveu a sua carreira corporativa, em indústrias exportadoras de carne como Swift, JBS e BRF.

Em 2010, abriu na cidade de São Paulo, um novo conceito de açougue chamado Prime Cut com influência dos açougues Europeus. Nesta época desenvolveu também produtos enchidos (linguiças e Salsichas), Curados (Jerked Beef e Biltongs) e iniciou a produção de Dry Aged.

Atualmente é proprietário da FS67 empresa de curadoria e consultoria em proteínas animais e treino de equipas de atendimento e vendas, para indústrias alimentícias, restaurantes e supermercados.

Desenvolve verticalização da cadeia produtiva da carne e matéria-prima (do Pasto ao Prato) para empresas como Debetti (referência em Dry Aged no Brasil), Empório Quitanda, Frigorífico BB, Lojas Swift, e rede Ráscal de restaurantes (Ráscal, Cortés, Fattoria e Tuju).

Técnico da Seleção Brasileira de açougueiros desde 2018, competiu no World Butchers Challenge em Belfast 2018; Butcher Wars Sidney, Austrália (2019), Captains Run em Sacramento, California (2019).

Juiz internacional de competições de carne pela World Butchers Council.

Colunista da Revista Prazeres da Mesa

Instagram

@saldanha1707

@therealbutcherofficial

SÉRGIO PFLANZER

Graduação em Medicina Veterinária pela PUC-PR no ano de 2005. Mestre e Doutor em Tecnologia de Alimentos pela Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp nos anos de 2008 e 2012. Professor na Faculdade de Engenharia de Alimentos, da UNICAMP, nas áreas de higiene dos alimentos e características e processamento de carnes. Os trabalhos de pesquisa são voltados para avaliação dos fatores pré e pós abate na qualidade de carne das diferentes espécies animais, com ênfase para carne bovina.