

# CarneTec

## NOSSA EQUIPE

Nossas equipes editorial e de vendas estão muito animadas com a posição de destaque da América Latina na indústria mundial de carnes bovina, suína e avícola. Décadas de experiência de jornalismo voltado à indústria fizeram com que nossa equipe editorial se destacasse no fornecimento, a nossos leitores, de informações de que precisam para se tornarem mais competitivos. A CarneTec divulga as notícias, tecnologias, tendências, empresas, equipamentos e feiras de negócios que mais importam aos processadores de carnes bovina, suína e avícola da América Latina.

### EDITORIAL



**André Sulluchuco**  
**Editor-chefe**

André gerencia as newsletters on-line da CarneTec e escreve reportagens para o site e a revista. Ele adora interagir com os leitores. “Eles me enviam as dúvidas mais intrigantes,” afirma Sulluchuco. “Eles querem saber mais sobre assuntos abordados em artigos técnicos, notícias diárias e blogs. Eles querem aplicar o que leem em suas operações diárias.” Fluente em espanhol, português e inglês, Sulluchuco passou por uma transição tranquila de redator de notícias internacionais a jornalista gerador de conteúdo sobre técnicas de abate animal e processamento de carne. Antes de fazer parte do time da CarneTec, Sulluchuco escrevia sobre pesquisas norte-americanas no campo da Física, design e engenharia elétrica. Ele tem mestrado em Ciências Sociais e graduação em História, ambas titulações obtidas pela Universidade de Chicago, nos EUA.



**Patrick Parmigiani**  
**Editor Geral da CarneTec em Português**

Patrick Parmigiani é editor geral da CarneTec no Brasil, elaborando reportagens e análises sobre o mercado da carne. Edita ainda notícias e artigos técnicos relacionados ao setor para a revista e o portal CarneTec Brasil. Antes de fazer parte do time da CarneTec, Parmigiani era responsável pelo conteúdo editorial de importantes revistas brasileiras do setor alimentício, como a Revista Nacional da Carne e a Leite & Derivados. Sob sua liderança, o periódico mensal Revista Nacional da Carne foi agraciado com o prestigiado prêmio Anatec de Mídia Segmentada.



**Jesus Velazco**  
**Editor Geral da CarneTec em Espanhol**

Especialista no setor, o Dr. Velazco é diretor do Departamento de Produtos de Origem Animal (subsidiária mexicana) da cadeia supermercadista norte-americana H.E. Butt Grocery Co. Anteriormente, ele havia trabalhado durante 10 anos como renomado professor e pesquisador no Instituto Tecnológico e de Estudos Superiores de Monterrey (México). Tem 15 anos de experiência como consultor em nutrição e gerenciamento de bovinos e 10 anos de experiência em consultoria para a indústria cárnea. Velazco publica histórias, análises e artigos técnicos sobre a indústria, sempre buscando elucidar os principais assuntos e tendências.



**Ana Elia Rocha de McGuire**  
**Editora Colaboradora**

As habilidades editoriais de Ana Elia, seus conhecimentos técnicos e experiência na indústria cárnea tornam a CarneTec relevante aos processadores de carne latino-americanos. Antes de fazer parte do time da CarneTec, ela trabalhava como Gerente de Controle de Operações e de Garantia da Qualidade para as empresas processadoras avícolas mexicanas Grupo Buenaventura e Grupo Genera. Ana Elia tem mestrado em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual do Kansas, nos EUA, e graduação em Nutrição Humana e Dietética pela Universidade Estadual Nuevo León, em Monterrey, no México.



**Benito Oliver Bravo**  
**Autor Colaborador**

Benito Oliver Bravo é engenheiro de alimentos e oferece assessoria em planejamento de abatedouros e plantas de fabricação de produtos cárneos. Foi gerente industrial em várias empresas de processamento de carne na Colômbia e na República Dominicana, tais como Chorillano e Indústrias La Nutriciosa, respectivamente. Oliver é formado em Engenharia de Alimentos e tem graduação em Ciências e Tecnologia de Alimentos pela Universidade de Córdoba, na Espanha.



**Dr. Abel Forlino**  
**Autor Colaborador**

O dr. Abel Forlino é diretor e fundador da Wagyu 360, uma empresa dedicada ao desenvolvimento e assessoria da produção e comercialização de carne wagyu e carnes de qualidade. O editorialista desenvolve projetos voltados à produção tanto em sua terra natal, Argentina, como no Equador, Estados Unidos e em outros países. Ele é especialista nas várias etapas da cadeia de carne, com ênfase em genética, reprodução e manejo animal, bem como tem know-how técnico sobre os processos de produção de carne, do campo à mesa do consumidor, com o intuito de elaborar produtos de alto valor agregado. Tem graduação em Ciências Veterinárias pela Universidade Nacional do Litoral, na província argentina de Santa Fé.



**Sandra Mian**  
**Autora Colaboradora**

Sandra Mian é engenheira de alimentos formada pela Unicamp e consultora na área de alimentos, com contribuição nas áreas de pesquisa sobre tendências em alimentos, desenvolvimento de produtos, exposição de novos produtos em feiras de alimentos (Europa, América Latina e América do Norte), conferências sobre a história dos alimentos, entre outras competências.



**Miguel Morón**  
**Autor Colaborador**

Miguel Morón é professor adjunto de bromatologia na Universidade Nacional de Rio Negro, na Argentina. Ele foi professor de ciência e tecnologia da carne na Universidade Central da Venezuela (UCV) em Caracas. Anteriormente, ele trabalhou como supervisor de produção da Alina Foods Yupi, na cidade venezuelana de Merida. O Eng. Morón é formado em ciência e tecnologia de alimentos pela Universidade Nacional Experimental do Lago “Jesús María Semprum,” na Venezuela.



**Fabio Gonçalves Nunes**  
**Autor Colaborador**

Fabio Gonçalves Nunes é um engenheiro químico com mais de 20 anos de experiência tanto nacional quanto internacionalmente em tecnologias e em engenharia de processamento avícola. Graduado pela Universidade Federal do Paraná, no Brasil, é consultor da indústria avícola de empresas latino-americanas localizadas no Brasil, Argentina, Bolívia, Chile, Colômbia, Equador, Guatemala, Honduras, México, Paraguai, Peru, República Dominicana e Venezuela. “Escrever para a CarneTec é uma tarefa desafiadora, emocionante e revigorante do ponto de vista profissional”, diz Nunes, que participou da implementação do primeiro sistema de estimulação elétrica em escala comercial para a produção avícola no Brasil.



**Claudia Ordaz**  
**Autora Colaboradora**

Claudia Ordaz é professora de Empreendedorismo no Instituto Tecnológico de Educação Superior de Monterrey, no México. Ela é especialista em engenharia da indústria alimentícia e tem graduação por essa mesma instituição de ensino superior. Obteve títulos de mestre em Educação Tecnológica tanto pela Universidade da Columbia Britânica (no Canadá) quanto pelo Instituto Tecnológico de Educação Superior de Monterrey. Ultimamente tem escrito exaustivamente para vários jornais e revistas sediados no México, incluindo o renomado periódico mexicano El Norte.

## BLOGUEIROS

---



### **Arturo Tanus** Autor Colaborador

O Dr. Arturo Tanus é diretor de segurança da produção da cadeia norte-americana de restaurantes fast food Chipotle Mexican Grill, que serve tacos e burritos e conta com mais de 2.000 estabelecimentos nos EUA, Canadá, França, Reino Unido e Alemanha. Tanus tem mais de 15 anos de experiência em segurança e qualidade alimentares. Em seu trabalho na Chipotle, auxilia na manutenção de consumo consciente de alimentos por meio de uma seleção criteriosa de fornecedores que cumprem padrões de alta qualidade e segurança alimentar.



### **Eugenia Jimenez**

Ela é mestre em Consultoria e diretora da empresa de consultoria IDEA Group, localizada em Monterrey, no México. Ao longo dos últimos 15 anos, Eugenia Jimenez treinou e prestou consultoria para mais de 70 empresas do setor alimentício dentro e fora do México com o intuito de implementar sistemas de segurança. Em seu blog, “*Know-how em Segurança Alimentar*”, ela traz opiniões e considerações sobre segurança alimentar.



### **María Fernanda Jiménez**

María Fernanda Jiménez é fundadora e CEO da JISO Food Design and Consulting em Guadalajara, no México. Em seu blog, intitulado “*Métodos Eficientes de Refrigeração e Congelamento de Carnes*,” ela fala sobre o processo de cura na planta, salga e defumação, e explica como cumprir com padrões nacionais e internacionais de segurança alimentar. Jiménez também debate sobre equipamentos e serviços inovadores voltados à indústria cárnea, ao mesmo tempo fornecendo conselhos úteis sobre a implementação de plantas de processamento em toda a América Latina e seus benefícios. Ela é graduada em Biotecnologia Alimentar pelo Centro Universitário de Ciências Exatas e Engenharias do México (na sigla em espanhol, *Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías del Mexico*).



### **Felipe Kleiman**

Felipe Kleiman é consultor da indústria de carne Kosher e presta serviços de consultoria a empresas frigoríficas que exportam—ou têm como objetivo exportar—produtos kosher para Israel, com casos de sucesso no Brasil, Uruguai, Argentina, México e nos EUA. No blog mensal intitulado “*O Mundo da Carne Kosher*,” ele aborda a produção de carne Kosher, mercados de exportação, questões técnico-científicas, bem-estar animal e outros desenvolvimentos e regulamentos de interesse para a indústria de carne Kosher.



### **Enrique J. Marquez**

O dr. Enrique J. Marquez é presidente e fundador da FoodTech, C.A., uma empresa venezuelana dedicada a inovação no desenvolvimento de produtos de carne fresca e processada. Ele é professor emérito da Universidade de Zulia, na Venezuela, onde também atuou como diretor da Unidade de Ciência, Tecnologia e Pesquisa de Alimentos e do Departamento de Biologia Animal. O dr. Marquez obteve seu bacharelado em biologia e química da Universidade de Zulia e um doutorado em ciência de alimentos e nutrição da Universidade da Flórida, nos EUA. No seu blog mensal na CarneTec, chamado Ciência e Tecnologia da Carne, ele discute a bioquímica da carne, o desenvolvimento do músculo animal e as futuras tendências do setor.



### **Orlando Niemann**

É diretor-executivo da N&M International Trade Business, cuja sede fica na Flórida. Em seu blog “*Colaboração nos Bastidores e Conquistas Visíveis,*” fala sobre o treinamento de funcionários para o aperfeiçoamento das operações e produtos finais. Niemann é graduado em microbiologia alimentar e tecnologia por universidades no Chile, EUA e Brasil.



### **Leonardo Ortiz**

Leonardo Ortiz, um especialista em tecnologia de alimentos e diretor-geral da Improasa, sediada na Nicarágua, tem mais de 10 anos de experiência na indústria de processamento de carnes. Ele já forneceu serviços de consultoria para instalações de abate de gados bovino, avícola e suíno em todo o México e América Central. Em seu blog, intitulado “*A Indústria de Carnes da América Central,*” ele discute o manejo de carcaças bovinas, desossa e processamento de carne na América Central e compartilha técnicas para melhorar a qualidade e a segurança dos produtos. Ortiz tem graduação em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Nacional Autônoma da Nicarágua.



### **Miguel Eduardo Robles**

O chef Miguel Eduardo Robles é diretor da Gastrolabel, uma empresa de consultoria em gestão, marketing e treinamento para os setores de alimentos e bebidas. Ele é formado em gastronomia pelo Instituto Politécnico de Montevideu (Uruguai), gestão de bares pelo Instituto de Coquetéis da Argentina e panificação pelo Instituto Gastronômico Lycée de Buenos Aires. Ele também é formado em. O Chef Miguel tem mais de 20 anos de experiência no setor de alimentos e, em seu blog intitulado “*Inovação e Tecnologia na Indústria Gastronômica,*” ele compartilha diferentes ideias sobre os últimos desenvolvimentos.



### Sandra Soto

Sandra Soto é uma diretora de planta de processamento de carnes na empresa Las Carnes del Sebastian, sediada na cidade de San Juan de Pasto, localizada na Colômbia. Em seu blog, intitulado *“Formulação e Desenvolvimento de Embutidos,”* Soto discute a importância das etapas de processamento, uso produtivo de ingredientes e temperos, e boas estratégias de embalagem. Anteriormente, ela trabalhou como gerente de produção de planta de processamento na empresa La Esperanza Industrial de Alimentos, bem como Diretora de Pesquisa e Desenvolvimento nas empresas sediadas na Colômbia Carnes Frías Enriko e Friogán. Ela tem graduação em Engenharia de Alimentos pela Universidade Nacional Aberta e a Distância (UNAD), bem como graduação em Tecnologia de Alimentos pela Universidade de Pamplona, na Colômbia.



### Erika Voogd

Erika é presidente da empresa Voogd Consulting, sediada na cidade de West Chicago, no estado de Illinois, nos EUA. Ela presta serviço de consultoria para empresas acerca de práticas de gerenciamento relacionadas a saúde animal, segurança alimentar de produtos e sanitização. Concluiu sua graduação e mestrado em Ciência da Carne pela Universidade Estadual de Illinois e, posteriormente, foi professora assistente em análise de carcaças bovinas. Em seu blog, *“Um olhar sobre a suinocultura”*, compartilha tendências e inovações na indústria de carne suína, bem como suas experiências na América Latina.



### Andrés Giovanni Zuluaga

Andrés Giovanni Zuluaga é veterinário inspetor de alimentos do Instituto Nacional Colombiano de Fiscalização de Alimentos e Drogas (Invima, na sigla em espanhol) e docente da Universidad Libre Seccional Pereira (tradução livre: Universidade Livre Seccional Pereira), na Colômbia, onde leciona sobre segurança alimentar e regulamentações de saúde na indústria cárnea. Em seu blog, intitulado *“Segurança Cárnea,”* ele compartilha conselhos com os leitores sobre o cumprimento de padrões de produção de carne e prevenção de zoonoses tanto na criação de animais quanto no processamento na planta. Ele também fala sobre os promissores mercados de importação de carne para a Colômbia. Zuluaga tem graduação em Medicina Veterinária pela Universidade Colombiana de Caldas.



**Bill Kinross**  
**Vice-Presidente e Diretor Geral**  
**Marketing & Technology Group**

Como vice-presidente e diretor geral, Bill Kinross dirige as marcas CarneTec e Meatingplace e Alt-Meat. Desde o ano 2005, Kinross e sua equipe estão na vanguarda do setor de processamento de carnes por meio de conteúdo que gera um alto engajamento e plataformas inovadoras de publicidade multimídia. “A parte mais satisfatória do meu trabalho é ajudar os fornecedores a construir suas marcas por meio de acesso ao nosso público extremamente comprometido,” afirma. Ele tem Mestrado em Administração de Empresas da Universidade de DePaul em Chicago, nos EUA, e graduação em Gestão de Negócios da Universidade da Clemson, no estado de Carolina do Sul.



**De Luca Filho**  
**Executivo de Contas**

De Luca Filho trabalha como executivo de contas tanto para a CarneTec quanto para a CarneTec Brasil, cargo que ocupa desde outubro de 2014. Ele tem 24 anos de experiência como executivo de vendas em feiras de exposição e publicações ligadas à indústria alimentícia e à sua carteira de clientes. De Luca já viajou bastante para participar de feiras de exposição e conferências dentro e fora do Brasil, fidelizando clientes e garantindo o fechamento de novos negócios. Atualmente, trabalha junto aos departamentos editorial e de marketing para consolidar a presença da CarneTec em toda a América Latina. De Luca tem MBA em Economia Empresarial e Gestão Estratégica pela Fundação Getulio Vargas, em São Paulo (Brasil), além de graduação em Comércio Exterior pela UNIP (Universidade Paulista), instituição de ensino superior localizada no mesmo país.



**John McMillan**  
**Executivo de Contas Sênior**

John McMillan tem trabalhado por mais de 15 anos no ramo de publicidade e ocupou cargos diferentes com agências, publicações impressas e canais de televisão. Ele também fundou sua própria empresa de marketing. John sempre atende rapidamente as necessidades de seus clientes. “Gosto de encontrar soluções criativas, através de campanhas de marketing, para resolver os problemas de meus clientes, desenvolver planos de longo prazo e expandir seus negócios,” disse. “Nestes últimos dos anos e meio, desenvolvi um interesse para ajudar as empresas que fazem parte do setor de alimentos.”

## VENDAS E MARKETING



**Karen Moriarty**  
**Executivo de Contas Sênior**

Karen Moriarty passou quase 20 anos de sua vida mediando contatos com fornecedores que são apaixonados pelo trabalho que desenvolvem na indústria cárnea junto às marcas Meatingplace, CarneTec e Alt-Meat. “Ajudá-los a levar seus produtos aos processadores de carne é a parte mais gratificante do meu trabalho,” diz Karen. Ela é bastante atenciosa em relação aos objetivos dos clientes e fornece opções claras com base neles. Ela acredita que um vendedor precisa, de fato, se preocupar com o sucesso de seus clientes. “O setor, para mim, é como uma família,” acrescenta Karen. “Adoro trabalhar com pessoas que são apaixonadas pelo que fazem.”



**Jeff Sutley**  
**Executivo de Contas Sênior**

Jeff Sutley tem mais de 15 anos de experiência e trabalhou com diferentes clientes a fim de anunciar suas soluções tecnológicas aos compradores mais importantes do setor. “Eu acho que o fato de trabalhar em conjunto com as empresas e entender suas prioridades resulta na comunicação da mensagem certa, ao público, no momento mais oportuno,” disse Jeff. Ele se juntou recentemente à equipe da MTG Media Group e espera trabalhar com fornecedores de equipamentos para contar sua história aos tomadores de decisões.



**Laurie Hachmeister**  
**Vice-presidente de Marketing Corporativo**

Como Diretora de Marketing Corporativo, Laurie Hachmeister é responsável por supervisionar os esforços para alavancar as marcas da empresa por meio da implementação de programas integrados de marketing, eventos face to face (contato “olho no olho” entre uma empresa e seus clientes) e publicações customizadas. Com a experiência de mais de 25 anos de Laurie em marketing e branding experience (promoção de uma experiência, ao consumidor, da marca, e não dos produtos da empresa), a Meatingplace e suas marcas irmãs vêm desfrutando de uma quantidade enorme de vendas e sucesso em eventos.

## PRODUÇÃO



**Amy Carter**  
**Gerente de Produção**

Amy Carter é gerente de produção há mais de 12 anos na MTG Media Group e gosta de trabalhar diariamente com a equipe de profissionais da empresa. Ela tem mais de 30 anos de experiência profissional na área de publicações impressas e conhece profundamente os processos de design, revisão e produção de livros e revistas. Amy Carter é formada em jornalismo pela Universidade de Illinois, nos EUA, e, em seu tempo livre, Amy, junto com seu marido, desenha e vende móveis modernos.



## DESIGN

---



**Brittney Hackbart**  
**Diretora Associada de Arte**

Brittney Hackbart é uma premiada designer que trabalhou por quase uma década na indústria de publicidade de marketing empresarial aperfeiçoando suas habilidades. Como Diretora de Arte Associada, atua tanto no design de impressos quanto no de sites para todas as marcas do MTG. Em seu tempo livre essa amante do design e apaixonada por atividades ao ar livre gosta de escalada.



**Steve Vanden Heuvel**  
**Vice-presidente/Diretor de Criação**

Steve Vanden Heuvel é um premiado diretor de criação, e ele é responsável pela área em todas as publicações da MTG Media Group. Ele conta com 20 anos de experiência em revistas especializadas do setor B2B. Além disso, Steve é um entusiasta do cinema e é um bom conhecedor de cervejas artesanais.

## GOVERNANÇA CORPORATIVA

---



**Mark Lefens**  
**Presidente**

Com mais de 35 anos de envolvimento nas indústrias de carne bovina e avícola, o Sr. Lefens já visitou centenas de plantas de embalagem e processamento do mundo. Ao perceber a necessidade de publicações voltadas às indústrias de carnes bovina e avícola, em janeiro de 1993 encontrou a Marketing & Technology Group, agora MTG Media Group. Ele é especialista em tendências da indústria e desafios enfrentados por embaladores, processadores e fornecedores. É graduado em Economia pela Universidade Estadual do estado de Utah, nos EUA.