

## DESTAQUE

ENCOVISAS COMPLETA CINCO ANOS COM FOCO  
NA APROXIMAÇÃO ENTRE RESTAURANTES  
E ÓRGÃOS REGULADORES5º ENCOVISAS  
Encontro Nacional de  
Vigilâncias Sanitárias | ANR

22 de setembro de 2016 - São Paulo, SP



Raquel Bittencourt, diretora da Vigilância Sanitária de Santa Catarina

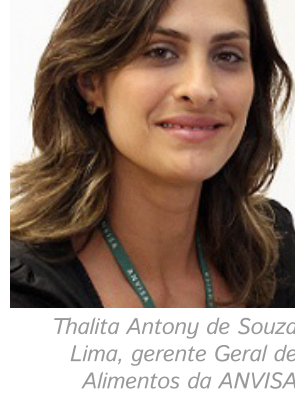
Celebrando sua quinta edição, o **Encontro Nacional de Vigilâncias Sanitárias (ENCOVISAS)** já tem data marcada. O maior evento do segmento no país irá acontecer em 22 de setembro, em São Paulo. Idealizado e organizado pela ANR, o encontro vai reunir representantes do setor alimentício de todo o Brasil, além de técnicos da ANVISA, vigilâncias regionais, empresários e especialistas para debater, em cinco painéis, os assuntos mais relevantes do segmento.

Um dos principais destaques será a **"Apresentação dos Encontros Regionais de VISAS e RTs"**. O debate já tem presença confirmada de **Raquel Bittencourt**, Diretora da Vigilância Sanitária de Santa Catarina; **Paulo Costa Casa Nova**, Chefe da Equipe de Alimentos de Porto Alegre; **Sabrina Mendes**, da Vigilância Sanitária de Curitiba; e **Cristina Silva Martins**, da Vigilância Sanitária de São Bernardo. Os especialistas vão discutir as experiências que tiveram com os workshops ministrados nes-

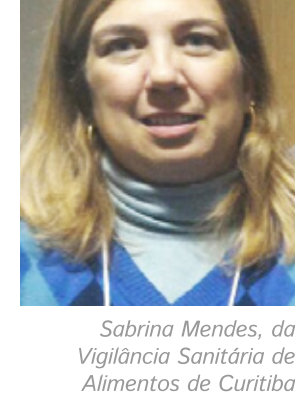
sas localidades no primeiro semestre. A iniciativa, que também surgiu por meio da entidade, possibilitou uma aproximação maior entre os estabelecimentos e as respectivas vigilâncias regionais.

A ANVISA também estará no evento. **Thalita Antony de Souza Lima**, gerente Geral de Alimentos do órgão, irá apresentar **"A Nova Estrutura da ANVISA e sua Agenda para o Setor de Alimentação Fora do Lar"**, trazendo os principais temas que vão gerir a agenda da Instituição para o próximo ano.

O ENCOVISAS 2016 ainda terá na programação as palestras **"As Esferas de Competências de Diferentes Órgãos Reguladores"**, **"Rotulagem Nutricional - Aspectos Relevantes para Restaurantes"** e **"Como motivar a Equipe em Períodos de Estresse"**. Entre os nomes já confirmados para participar dos encontros estão **Paulo Miguel**, Diretor Executivo do Procon SP e **Daniele Feitosa Vieira Araújo**, gerente da Vigilância Sanitária do Recife.



Thalita Antony de Souza Lima, gerente Geral de Alimentos da ANVISA



Sabrina Mendes, da Vigilância Sanitária de Curitiba

As inscrições já estão abertas e, até 19 de agosto, saem R\$ 280 para associados e R\$ 420 para não associados. Os valores podem ser parcelados em até quatro vezes sem juros no cartão de crédito até a mesma data. Para garantir sua vaga acesse: [www.anrbrasil.org.br](http://www.anrbrasil.org.br)

## EVENTOS

PRÓXIMO CICLO DE DEBATES ABORDARÁ AS TECNOLOGIAS  
PARA RESTAURANTES

Você já parou para pensar como as novas tecnologias impactaram o trabalho nos restaurantes nos últimos anos? E como elas poderão mudar ainda mais nossas rotinas em um futuro próximo? O assunto será discutido no dia 10 de agosto, às 14h30, na 11ª edição do Ciclo de Palestras e Debates, que acontecerá na sede da ANR, no Itaim Bibi, em São Paulo.

Com o tema **"Tecnologias aplicadas no mercado food service norte-americano"** o diretor de Vendas e Gerenciamento de Contas da NCR Hospitality, Luiz Bento, apresentará um panorama dos avanços que ocorreram nos estabelecimentos de alimentação dos Estados Unidos. "Vou dar um *overview* da tecnologia para o negócio como um todo, mas terei três temas principais: mobilidade, transformação dos meios de pagamento e interação com os clientes", adianta.

No primeiro tópico, o especialista irá abordar como os smartphones estão revolucionando a maneira com que as pessoas interagem. "Esse impacto começa a se tornar relevante para o mercado de restaurantes com pedidos móveis, reservas e fila de espera, opinião e geolocalização. Vou mostrar que alguns dos apps podem se tornar extremamente relevantes para o negócio e passar minha visão das possibilidades para o mercado", diz.



Para os meios de pagamento, Bento explica que irá trazer aos associados detalhes sobre o formato EMV (Chip e Senha), pagamento via app e as novas regras para o mercado dos EUA. "Por fim, vou mostrar a interação com o cliente. Como a tecnologia permite esse contato direto e como isso vem sendo utilizado pelos restaurantes", afirma.

Para participar do evento ou mais informações entre em contato pelo [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br) ou ligue: (11) 3083-1931.

## ENCONTRO

DIRETORA DO TWITTER FALA COMO GERAR  
NEGÓCIOS NO GT-CoM

Há alguns anos o termo "Micro-moments", criado pelo Google, passou a fazer parte do dia a dia das empresas. Aproveitar o "poder do agora" para conquistar e fidelizar os clientes se tornou obrigatório. Para abordar essa questão, o terceiro **GT-CoM** do ano traz uma convidada especial. **Gabriela Comazzetto**, diretora de Vendas do Twitter para o Brasil, estará com os associados no próximo dia 16 de agosto (terça-feira), com palestra focada no "Power of Now", mostrando como as empresas podem aproveitar o microblog para gerar negócios.

Hoje, a rede tem 310 milhões de usuários ativos mensais no mundo, sendo nove milhões de pequenas e médias empresas. Segundo dados do próprio Twitter, 81% dos usuários usam a plataforma para seguir marcas e companhias, enquanto 69% interagem comentando ao assistirem programas de TV.

**Gabriela Comazzetto** é formada em administração de empresas pela FAAP, com MBA em gestão de vendas pela ESPM. Possui mais de 18 anos de experiência no mercado de marketing e publicidade, já tendo atuado em empresas como Microsoft, AmBev e Itaú Seguros.

Para participar do encontro, se inscreva pelo [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br).

## REUNIÃO

## GT-TI ACERTA REUNIÃO COM EQUIPE DE TI DA SEFAZ-SP

"Equipamentos: terminais, impressoras e servidores" foi o tema da reunião do Grupo de Tecnologia da Informação (GT-TI), na última terça-feira (26), na ANR. Entre os assuntos debatidos esteve a questão do SAT FISCAL que, nas últimas semanas, vem apresentando lentidão.

Os associados participaram de uma preparação para o encontro com os técnicos de TI da SeFaz, no qual as falhas que têm impedido o cadastramento de novos PDVs (e portanto de lojas) e retardado muito a emissão de cupons fiscais devem ganhar espaço.



A nova publicação modificou a lista de bens e mercadorias, incluindo itens em quase todos os anexos e excluindo algumas indicações. O texto em si também sofreu alterações. Por exemplo, o item 14 do Anexo I, passou a contemplar papéis, plásticos,

produtos cerâmicos e vidros (anteriormente continha apenas papéis).

Outras mercadorias foram reclassificadas, migrando de um anexo para outro. É o caso das bebidas prontas à base de mate ou chá e das bebidas alimentares prontas à base de soja, leite ou cacau, que saíram do anexo do Anexo IV (Cervejas, Chopes, Refrigerantes, Águas e outras Bebidas) para o Anexo XVIII (Produtos alimentícios).

Para conferir todos os anexos do Convênio 53/2016 acesse a área restrita do site ANR onde está disponível, na íntegra, o Informativo ANR nº 024/2016 sobre o tema.

## LEGISLAÇÃO

ALTERAÇÕES NA LISTA DE BENS SUJEITOS  
À ST E À ANTECIPAÇÃO TRIBUTÁRIA

Em 14 de julho, o Diário Oficial da União publicou o Convênio ICMS 53/2016, texto que altera o Convênio 92/2015, para divulgação dos itens de mercadorias e bens passíveis aos regimes de substituição tributária e de antecipação de recolhimento do ICMS com o encerramento de tributação, relativos às operações subsequentes.

A nova publicação modificou a lista de bens e mercadorias, incluindo itens em quase todos os anexos e excluindo algumas indicações. O texto em si também sofreu alterações. Por exemplo, o item 14 do Anexo I, passou a contemplar papéis, plásticos,

## WORKSHOP

COM FOCO NA CAPACITAÇÃO DE RESTAURANTES PARA  
EVITAR ACIDENTES, ANR RECEBE WORKSHOP CIPA

No dia 4 de agosto, a ANR realiza, em sua sede em São Paulo, o treinamento da **Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA**. O evento, que dará certificação a todos os participantes, será conduzido por Marco Antônio Rodrigues, técnico em segurança do trabalho. "Os estabelecimentos só têm a ganhar, pois ter um funcionário que pode evitar os riscos e assim evitar acidentes e situações de perigo, melhora muito os processos produtivos", afirma.

Com duração de 7 horas, o workshop terá palestras e simulações de casos que podem acontecer nos restaurantes e bares. No conteúdo, temas como os riscos no ambiente de trabalho, equipamentos de proteção individual e responsabilidades jurídicas das empresas.

A inscrição custa R\$ 90,00 para associados, valor que inclui um CD com os materiais do workshop e certificado. Para participar, basta entrar em contato pelo endereço [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br). As vagas são limitadas!

## LEGISLAÇÃO

FIQUE DE OLHO: GT-TEC E GT-RH ACONTECEM  
NA PRÓXIMA SEMANA

• Marcada para a próxima terça-feira, 9, a reunião do Grupo de Trabalho Técnico da entidade irá debater conceitos para boas práticas de fabricação, normas reguladoras e padrões de fiscalização. O encontro também será aberto para sugestões de pautas para os workshops e seminários realizados pela entidade.

• O Grupo de Trabalho de Recursos Humanos se reúne na quinta-feira, 11, na sede da associação, em São Paulo, o encontro servirá para discutir gestão de capital humano, benchmarking e legislação trabalhista.

Encaminhe um e-mail para [comunicacao@anrbrasil.com.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.com.br) e confirme sua presença!

## AGENDA

ANR TEM PROGRAMAÇÃO ESPECIAL  
DE WORKSHOPS EM AGOSTO

Após o encontro CIPA, na próxima semana, a associação promove, no dia 17 de agosto (quarta-feira), o Workshop Manual de Cargos e Salários. O evento tem como objetivo a criação de um documento único que possa pontuar o papel de cada colaborador dentro dos estabelecimentos, definindo responsabilidades. Direcionado para gestores de RH, o workshop será aplicado pela psicóloga graduada pela Universidade de São Paulo (USP), Flávia Campana Omori.

No dia 30 de agosto, é o Workshop Boas Práticas de Higiene e Fabricação de Alimentos que ganha destaque. Em sua décima oitava turma, o encontro capacita manipuladores de alimentos para executarem suas tarefas de recebimento, armazenamento, produção e distribuição. Conduzido pela consultora técnica da ANR, Eliana Datto Alvarenga, o evento tem duração prevista de nove horas, com início marcado para as 8h e encerramento às 17h, contando com intervalo de almoço.

Para valores ou para confirmar participação nos workshops, entre em contato pelo [comunicacao@anrbrasil.org.br](mailto:comunicacao@anrbrasil.org.br).