

Cerimônia de Abertura da 22ª Edição da FiSA 2018

São Paulo, 21 de agosto de 2018

**INGREDIENTES, ALIMENTOS
PROCESSADOS FUNCIONAIS E SAÚDE**

Airton Vialta



www.brasilfoodtrends.com



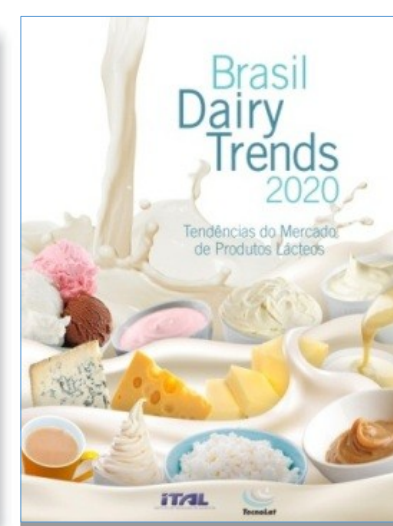
2010

www.brasilingredientstrends.com.br



2014

Série ITAL BrasilTrends 2020





Fatores de influência do mercado

MERCADO CONSUMIDOR

Crescimento e distribuição da renda familiar

Melhoria do nível de educação

Envelhecimento da população

Mudanças no comportamento das gerações

Valorização do estilo de vida saudável e sustentável

Maior atenção sobre as relações entre dieta e doenças

COMUNICAÇÃO E INFORMAÇÃO

A falta de integração e consenso entre as fontes de informação ao consumidor

A influência das mídias sobre os consumidores brasileiros

CIÊNCIA E TECNOLOGIA

As evidências científicas sobre as relações entre alimentação e saúde

A influência de outras áreas do conhecimento científico sobre o setor de ingredientes

A influência das tecnologias não convencionais de processamento de alimentos

GOVERNO

A necessidade de promover o equilíbrio das dietas alimentares

Políticas públicas de alimentação, nutrição e saúde

Sistema regulatório

INDÚSTRIA

Perfil e potencial de crescimento da indústria de alimentos no Brasil

A necessidade de agregar valor aos alimentos processados

Suplementos alimentares no balanceamento da dieta

Macro tendências

EFICÁCIA E SEGURANÇA PARA NUTRIÇÃO E SAÚDE

Ocorrerá o acirramento da concorrência nas plataformas de inovação já estabelecidas para ingredientes com benefícios à saúde. Novas oportunidades surgirão em segmentos específicos. A eficácia e a segurança serão competências centrais para a obtenção de vantagens competitivas.

Diversos fatores impulsionam o setor de ingredientes na direção de 3 macro tendências.

Cresce o importante mercado de nutrição e saúde em que a competitividade dependerá de ingredientes com benefícios eficazes e seguros.

A demanda por novos padrões de qualidade e por novas formulações de produtos irá demandar ingredientes com maior tecnologia agregada.

A inovação no setor de ingredientes irá, progressivamente, incorporar os avanços em outras áreas da C&T. As tecnologias High-Tech serão foco da diferenciação de produtos e da formação de vantagens e barreiras competitivas.

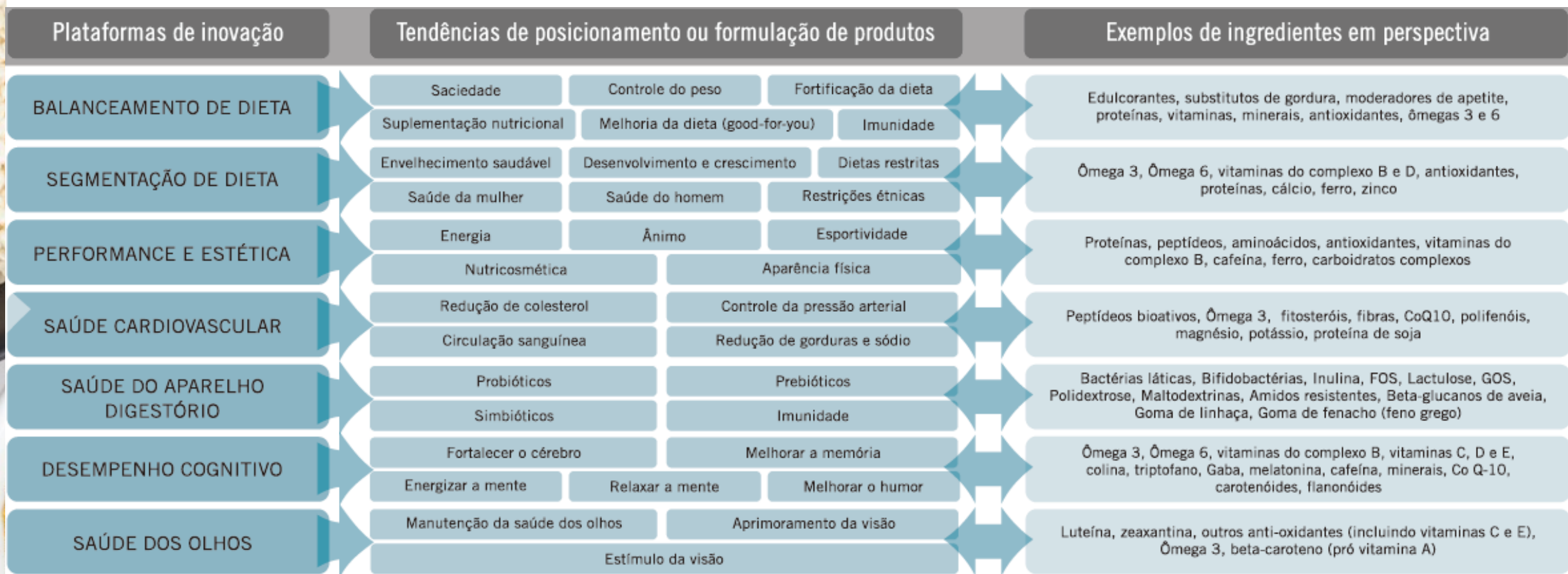
MELHORIA DA QUALIDADE E REFORMULAÇÃO DE PRODUTOS

O aprimoramento dos produtos alimentícios promoverá o crescimento do setor de ingredientes. Qualidade e segurança serão premissas do mercado. A reformulação será necessária face às demandas por segurança, redução ou substituição de ingredientes.

ADEQUAÇÃO ÀS NOVAS TECNOLOGIAS

A perspectiva de grandes avanços tecnológicos exigirá a assimilação de novas competências para a inovação no setor.

BrasilIngredientsTrends2020



BrasilIngredientsTrends2020

FATORES RESTRITIVOS

► Falta de embasamento científico para as alegações

- São poucas as relações de causa e efeito estabelecidas
- Poucos estudos com humanos (testes clínicos). Estudos complexos e caros (convergência com indústria farmacêutica)
- Apenas 20% das alegações de saúde têm desfecho positivo na EFSA
- FDA - aprovam a alegação, mas ponderam que as evidências científicas são limitadas.
- ANVISA - aprova alegações de propriedades funcionais e ou de saúde a um nutriente ou não nutriente do alimento, porém a eficácia de alegação no alimento é avaliada caso a caso.

► Movimento contra os alimentos processados / industrializados

BrasilIngredientsTrends2020

PARA CONTROLE DA OBESIDADE E DCNT, EVITAR OU CONTROLAR O CONSUMO DE:

Com respaldo científico:

- **Sal ou sódio (hipertensão)**
- **Gorduras saturadas e gorduras trans (hiperlipidemia)**
- **Calorias (carboidratos - açúcar - e gorduras) (diabetes e obesidade)**
- **Glúten, lactose, frutose, proteínas, leite, etc. (alergias e intolerâncias)**

Sem respaldo científico:

- **Número de aditivos utilizados**
- **Aditivos artificiais**
- **Glúten, lactose, leite, OGM, etc. (para pessoas não alérgicas e sem intolerância)**
- **Alimentos industrializados / processados / “ultraprocessados”**

AUMENTAR O CONSUMO

SEGMENTAÇÃO DA DIETA

Quadro 5.1

Segmentos de consumidores com necessidades dietéticas específicas.

Segmentos	Plataformas de inovação	Ingredientes em perspectiva
Crianças e adolescentes	Produtos para crianças até 6 meses (Obs.: fórmulas infantis recomendadas quando não há possibilidade de alimentação com leite materno)	Frutas e vegetais; soja; prebióticos; luteína; Ômega- 3 e 6; vitaminas e minerais.
	Produtos para alimentação infantil (acima de 6 meses e adolescentes)	Grãos integrais; frutas e vegetais; lácteos; substitutos de sódio; substitutos de gordura; adoçantes naturais.
Mulheres	Produtos para gestantes	Ferro, folato, Ômega-3 e 6; proteínas; vitaminas B1, B2, B3, B6, D; cálcio, iodo, zinco; preparações de cranberry
	Produtos para saúde óssea	Cálcio; vitaminas D e K; preparações de mirtilo
	Produtos para menopausa	Ligninas; isoflavonas (linhaça, soja, ginseng)
Homens	Produtos para força e energia	Proteínas; aminoácidos
	Produtos para saúde sexual	Licopeno; Coenzima Q10; selênio; ácido fólico; zinco.
	Produtos para saúde da próstata	Frutas e vegetais; licopeno; Ômega-3; vitamina E; zinco; curcumina.
Idosos	Produtos para saúde óssea e de articulações	Cálcio; vitaminas D e K; magnésio.
	Produtos fortificados	Vitaminas A, C, D, E; ferro; aminoácidos; Ômega-3 e 6
	Produtos para reposição de massa muscular	Proteínas e aminoácidos.
Pessoas com restrições alimentares	Produtos “livres de” alergênicos	Formulação de produtos livres de leite de vaca, ovos, amendoim, castanhas, soja, trigo, pescados e crustáceos; livres de corantes artificiais etc.
	Produtos “livres de” lactose, glúten, frutose, galactose	Enzimas; grãos ancestrais
	Produtos vegetarianos	Proteínas vegetais; hidrocoloides; aromas; realçadores de sabor
	Produtos substitutos de carne e lácteos	Proteínas vegetais; hidrocoloides; aromas; realçadores de sabor
	Produtos Halal; Produtos Kosher	Ingredientes com certificação Halal ou Kosher

Fonte: Publicações especializadas do setor. Elaboração: O autor.

NUTRIGENÔMICA, EPIGENÔMICA, BIO E NANOTECNOLOGIA

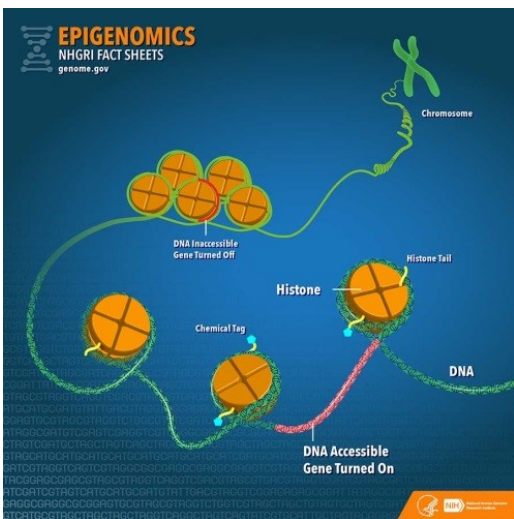
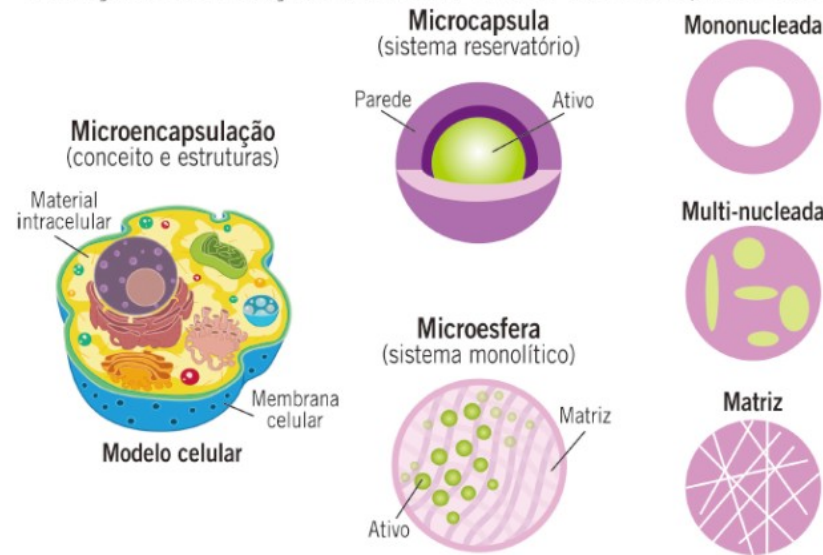


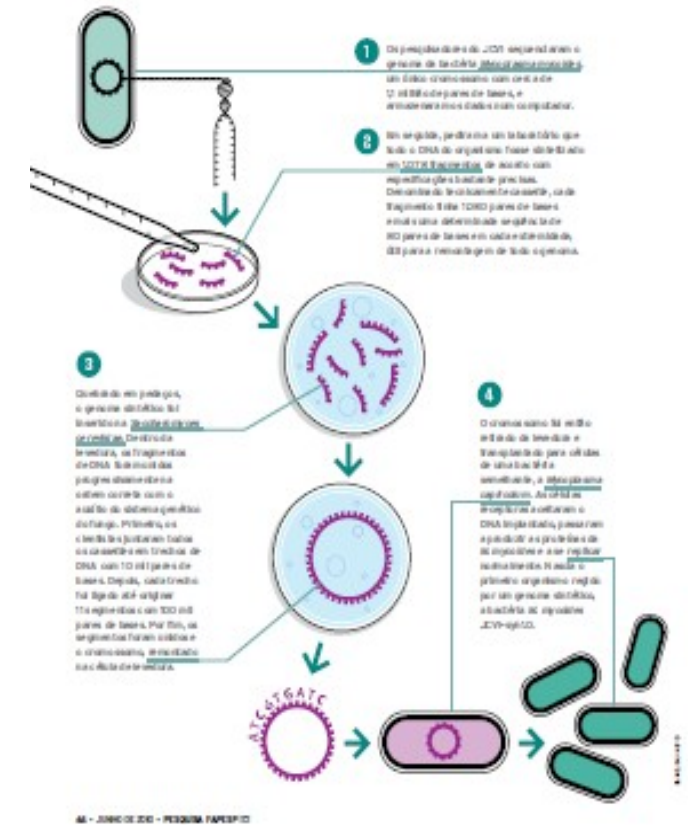
Figura 15.2. Definição e distribuição do ativo no interior das microparticulas.



Fonte: Adaptado de Suave et al., 2006 e Dubey et al. (2009).

O transplante de DNA passo a passo

Como os carboidratos fazem a célula de uma bactéria ser controlada pelo genoma sintético de outra



2016

4º WORKSHOP BIOECONOMIA "Ingredientes, alimentos processados funcionais e saúde"

Auditório Décio Dias Alvim - Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL)



PROGRAMA

1º DIA: 29 de Novembro 2016

13h - Credenciamento & Café de Boas Vindas

13:30h - Sessão de Abertura

14h - 15:30h - Sessão 1

**Cenário brasileiro: Ingredientes, alimentos
funcionais e saúde**

Palestrante: Raul Amaral Rego / Airton Vialta / Luis Madi -
ITAL

Debatedores: Carlos Gouveia - ABIAD
Cláudia Bevilaqua - R&S Blumos

15:30h - 17h - Sessão 2

**O consumidor brasileiro e a questão da
comunicação**

Palestrante: Maria Ap. Toledo - Toledo & Associados

Debatedores: Steve Walton - Health Focus, EUA (via
video)
Márcia Terra - SBAN (Sociedade Brasileira
de Alimentos e Nutrição)

17h - 18h - Momento Agropolo
(McU e outros)

2º DIA: 30 de Novembro 2016

8h - Recepção & Café de Boas Vindas

8:30h - 10h - Sessão 3

Adequação tecnológica de ingredientes

Palestrante: Eduardo Carità - Funcional Mikron/ALIBRA

Debatedores: Izabela Dutra Alvim - ITAL
Alexandre M. Moreira - IVV - Instituto
Fraunhofer

10h - 11:30h - Sessão 4

Adequação tecnológica de ingredientes e produtos

Palestrantes: Melissa Maionchi de Oliveira - ADM

Debatedores: Ary Bucione - ILSI Brasil / BRAFIC
André Barros - Nestlé

2º DIA: 30 de Novembro 2016

11:30h - 12h - Café

12h - 13:30h - Sessão 5

Assuntos regulatórios

Palestrantes: Daniela Tomei - Meta Regulatória/ABIAD

Debatedores: Franco Lajolo - USP
Fátima D'Élia - ABIAM

13:30h - 14:30h - Brunch

14:30h - 16:30h - Análise & Planejamento
das Oficinas

16:30h - 17h - Café & Inventário dos Grupos

17h - 18h - Apresentações das Conclusões
das Oficinas & Discussão

18h - Encerramento

Coordenadores:

Airton Vialta e Luis Madi - ITAL

Coordenador Associado:

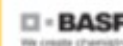
Eduardo Carità - Funcional Mikron / Alibra

Inscrições:

www.agropolocampinasbrasil.org/4wsppbio

Vagas limitadas

Apoio



4º WORKSHOP BIOECONOMIA

OBJETIVO: construção de um *roadmap* tecnológico

METODOLOGIA ESPECÍFICA

Definição de Escopo

- **Ingredientes:** especialmente aqueles que tenham sua funcionalidade comprovada cientificamente, de preferência protegidos (micro ou nanoencapsulados)
- **Processos:** especialmente aqueles que preservem os componentes funcionais ativos e ou que empreguem ingredientes protegidos.
- **Produtos:** os mais variados possíveis, de forma a ampliar o espectro de opções para o consumidor.

Palestrantes: Position Paper, respondendo perguntas formuladas previamente

Coordenadores: ToR (validado com alterações)

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

Grupo de Especialistas

Nome	Empresa
Airton Vialta	ITAL
Alexandre Martins Moreira	Fraunhofer IVV
Ary Bucione	Dupont
Eduardo Caritá	Funcional Mikron
Fernando Santana	R&S Blumos
Izabela Dutra Alvin	ITAL
Luis Madi	ITAL
Maria Teresa B. Pacheco	ITAL
Patrícia Blumer Zacarchenco	ITAL
Sílvia P. M. Germer	ITAL
Steven Rumsey	Duas Rodas
Tatiana Pires	Herbalife
Vinicius Pedote	Naturex

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

MERCADO DE ALIMENTOS E BEBIDAS FUNCIONAIS TEM CRESCIDO EM TORNO DE 10% AO ANO NA ÚLTIMA DÉCADA

FATORES DIRECIONA- DORES

- Crescimento da população até 2043
- Aumento do número de idosos
- Aumento da urbanização
- Maior consumo de alimentos processados
- Custo da saúde cada vez maior
- Aumento das DCNT
- Maior interesse (alimentos x saúde)
- Aumento da escolaridade e renda
- Maior segmentação da dieta
- Avanço cada vez mais rápido da

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

COMPONENTE	OPORTUNIDADES
INGREDIENTES	<p>Expandir a exploração de ingredientes e princípios ativos da biodiversidade brasileira e de resíduos e subprodutos da cadeia produtora de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Intensificar os investimentos na identificação, extração e purificação de ingredientes e compostos bioativos;- Investir em análises qualitativa e quantitativa de ingredientes e substâncias bioativas;- Levantamento dos ingredientes utilizados nas diferentes regiões brasileiras com potencial para desenvolver produtos;- Interação entre ingredientes e compostos bioativos com outros compostos presentes na matriz do alimento. <p>Intensificar investimentos na pesquisa voltada para a ampliação da escala de produção tais como:</p> <ul style="list-style-type: none">- Fermentação;- Biologia sintética;- Síntese química;

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

COMPONENTE

OPORTUNIDADES

INGREDIENTES

Intensificar investimentos na pesquisa de:

- Nutrigenômica e epigenômica;
- Microbioma intestinal;
- Tecnologias ômicas (genômica, proteômica e metabolômica).

Alguns ingredientes e compostos bioativos promissores:

- Antimicrobianos naturais para substituir os sintéticos;
- Antioxidantes, corantes e aromas naturais;
- Novas proteínas (girassol e outros vegetais, insetos, etc.);
- Fermentos e probióticos;
- Enzimas;
- Princípios bioativos para controle da pressão arterial e saciedade.

Criação de um Centro multidisciplinar para apoiar e validar as provas científicas das propriedades funcionais, com um único alinhamento e em conformidade com as normas internacionais.

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

Oportunidades

PROCESSAMENTO	<p>Investir na pesquisa de processamento térmico para:</p> <ul style="list-style-type: none">- Aprimorar base científica e tecnológica para mínimo processo térmico;- Novos estudos sobre o binômio tempo x temperatura;- Levantamento de informações específicas para cada alimento;- Processos customizados (ingredientes, embalagens, equipamentos). <p>Intensificar investimento no desenvolvimento de processamentos emergentes, principalmente altas pressões - HPP, micro-ondas e plasma, e disseminação de uso industrial de tecnologias de membrana.</p> <p>Intensificar investimento em micro e nano encapsulamento.</p>
----------------------	--

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

FATORES LIMITADORE S DE CRESCIMEN TO

- Sistema regulatório conservador
- Falta de alinhamento e sincronismo com as tendências mundiais
- Falta de mão de obra especializada
- Alto custo da produção em larga escala dos ingredientes funcionais
- Uso exagerado e ou inadequado de alegações de saúde pelas empresas
- Movimentos contrários ao consumo de alimentos industrializados
- Baixo empreendedorismo
- Baixo índice de inovação tecnológica

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

GRANDES ÁREAS TECNOLÓGICAS

Definição de novos tipos de processamento e ou novos parâmetros de processamento

Microencapsulamento e Nanoencapsulamento

Genômica e epigenômica nutricional (Ciências ômicas)

Microbioma humano (intestinal)

Identificação, extração e purificação de compostos bioativos

Síntese orgânica

Fermentação, extração e purificação de compostos bioativos

Biologia sintética

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

Componentes	BARREIRAS TECNOLÓGICAS
INGREDIENTES	Melhoria da área analítica (técnicas e equipamentos)
	Laboratórios qualificados para análises específicas de compostos bioativos, novos compostos, etc.
	Desenvolvimento de metodologias para avaliar o desempenho de novos ingredientes funcionais nos alimentos para os quais é pretendido (por exemplo, testes hoje usados para probióticos)
	Aumentar a estabilidade dos compostos bioativos
	Protocolos mais robustos para estudos in vitro visando ajudar a validar a funcionalidade de substâncias
	Encontrar mais biomoléculas com propriedades funcionais em espécies nativas do Brasil
	Testes toxicológicos padronizados
	Novos biomarcadores para a funcionalidade
	Melhorar ou modificar as propriedades dos ingredientes e compostos através das novas tecnologias

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

Componentes	BARREIRAS TECNOLÓGICAS
PROCESSAMENTO	<p>Desenvolvimento de novos equipamentos para processamento (convencional e inovadores)</p> <p>Aplicação dos princípios da economia circular</p> <p>Reforçar as equipes para realizar as diferentes etapas de um projeto ou um produto, não necessariamente no mesmo lugar</p>
PRODUTOS	<p>Formulação adequada de produtos para incorporação de novos agentes antimicrobianos (conservadores) em diferentes tipos de alimentos</p> <p>Desenvolver produtos utilizando espécies nativas do Brasil</p> <p>Divulgar mais produtos gerados no mundo científico a fim de gerar produtos finais produzidos industrialmente</p>

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

Componentes	BARREIRAS NÃO TECNOLÓGICAS
INGREDIENTES	<p>Custos das análises</p> <p>Estimular a produção sustentável de plantas para a extração de compostos bioativos com escala de produção industrial</p> <p>Mostrar para o produtor rural que é economicamente viável produzir espécies nativas</p> <p>Fortalecer o Mercosul com relação a assuntos regulatórios</p> <p>Demonstrar eficácia e segurança é tarefa complexa e demorada</p> <p>Mudança de postura em programas de pós-graduação (Ministério da educação, universidades-empresas)</p> <p>Expandir o diálogo entre o setor regulamentado, agências reguladoras e academia</p> <p>Aumentar o conhecimento técnico e científico dos analistas da Anvisa</p> <p>Intensificação de programas e políticas públicas para as empresas</p> <p>Falta de investimentos públicos em equipamentos, infraestrutura e treinamento técnico</p> <p>Criar comunicação multicanal para educar o público sobre os diferentes benefícios proporcionados pelos ingredientes e alimentos funcionais</p> <p>Transferir para a indústria a responsabilidade relacionada com a alegação (no caso da não exigência de aprovação pelo órgão regulado)</p>

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

Componentes	BARREIRAS NÃO TECNOLÓGICAS
PROCESSAMENTO	<ul style="list-style-type: none">✓ Especificar melhor o papel político da Anvisa em saúde pública relacionada aos alimentos e aumentar os recursos para a área regulatória (Anvisa)✓ Incentivar a cultura de projetos multidisciplinares no país✓ Lei de incentivo fiscal para as inovações em andamento (extensão da "Lei do Bem")✓ Políticas para redução de desperdícios e resíduos de processamento✓ Desenvolvimento de produtos de qualidade a um custo acessível para a população de baixa renda✓ Políticas públicas de esclarecimento e conscientização da população sobre a nutrição adequada
PRODUTOS	<ul style="list-style-type: none">✓ Mecanismos de comunicação eficiente✓ Agência que regula o alimento deve ser diferente da agência que regula fármacos✓ Falta investimento e formação de quadros técnicos nas agências reguladoras para enfrentar os desafios da inovação✓ Obtenção de dados de mercado✓ Identificação e mapeamento dos aglomerados✓ Plano nacional estratégico para o setor de alimentos funcionais✓ Atualização da legislação básica de alimento: alimento não cura e não evita doenças✓ Melhorar a comunicação entre instituições de pesquisa, indústria e consumidores

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

OUTROS DESTAQUES

CENÁRIO BRASILEIRO

Existência de dois mundos paralelos. Um regulado e a outro não. Ao contrário do primeiro, no segundo, tudo é possível.

Dificuldade em avaliar o tamanho desse mercado.

Alegações funcionais são uma tendência crescente em todo o mundo, especialmente na América Latina.

As alergias alimentares estão trazendo oportunidades interessantes para ingredientes e produtos funcionais.

Há uma linha tênue entre alimentos, medicamentos e suplementos. Às vezes alimentos têm mais nutrientes do que suplementos.

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

OUTROS DESTAQUES

CONSUMIDOR BRASILEIRO E A QUESTÃO DA COMUNICAÇÃO

O número de brasileiros que não acreditam em muitas das alegações de saúde apontadas nas embalagens de alimentos aumentou. Além disso, estão confusos sobre o que devem comer para ficarem saudáveis e estão ficando cansados de especialistas dizendo-lhes quais alimentos são bons para eles.

Um total de 60% dos brasileiros prefere um regime alimentar que o oriente a ter uma alimentação mais saudável.

Para os brasileiros, o preço é uma questão de valor não de custo, o peso é importante

Comparado aos consumidores de outros países, os brasileiros são mais imediatistas.

Quando se trata de comida, os consumidores querem voltar no tempo. Eles também querem alimentos milagrosos.

Há muita especulação sobre questões relacionadas com a alimentação e com a saúde. Há grande carência de dados

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

OUTROS DESTAQUES

CONSUMIDOR BRASILEIRO E A QUESTÃO DA COMUNICAÇÃO

Necessidade de mais pesquisas epidemiológica.

As fontes de onde os consumidores brasileiros recebem suas informações de saúde estão mudando e essa mudança está se acelerando.

As três fontes principais de informação são a internet, sites de saúde e bem-estar websites e médicos.

Existe uma influência crescente de nutricionistas e médicos em assuntos relacionados à dieta. Hoje em dia, cada consumidor pode ser uma mídia. Existem mais de 100 mil blogs sobre nutrição.

Necessidade de estratégias de comunicação que não sejam aquelas baseadas apenas em técnica e ciência.

Os consumidores exigem transparência da indústria. As empresas têm de informar os consumidores, porque hoje eles são mais críticos e fazem a notícia.

As empresas devem passar informações claras para os consumidores e controlar mais o marketing, pois existem sites que fornecem textos técnicos mais palatáveis aos meios de comunicação, como os ensaios

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

OUTROS DESTAQUES

ADEQUAÇÃO TECNOLÓGICA DE INGREDIENTES

Importância das tecnologias KET - Key Enabling Technologies: biotecnologia, nanotecnologia, fotônica, materiais avançados e micro e nanoeletrônica.

Existem limitações para o desenvolvimento de funcionais (escala, manutenção da funcionalidade, etc.)

É necessário aumentar a carteira de produtos.

Escolha o produto apropriado para colocar o ingrediente funcional.

Necessidade de criar um centro nacional de ensaios clínicos que utilize metodologia padronizada, com o objetivo de auxiliar no processo de verificação dos benefícios para a saúde.

Importância da prototipagem.

Métodos de extração a seco e funcionalização de proteínas são importantes.

Fibras e proteínas são muito importantes para a nossa saúde.

A importância das proteínas vegetais está aumentando.

Importância das novas descobertas sobre microbioma intestinal.

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

OUTROS DESTAQUES

ADEQUAÇÃO TECNOLÓGICA DE PRODUTOS

As indústrias fazem exatamente os consumidores desejam

Os governos estão percebendo que a prevenção é melhor do que cura

Há muitos mitos sobre ingredientes e alimentos processados e eles têm que ser quebrados

As empresas têm que entregar valor aos consumidores

O grande desafio será alinhar os interesses em comum. Para isso, será precisar se aproximar do governo, desconstruir conflitos e reduzir a fragmentação no setor. O fortalecimento da parceria público-privada é muito importante para o desenvolvimento deste setor no Brasil

Falta de modelos econômicos para desenvolver intervenções nutricionais

Ensaio clínico para alimentos são mais difíceis do que para drogas

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

OUTROS DESTAQUES

O Brasil é visto como um país muito restritivo com relação às plataformas inovadoras

No Brasil, o regulatório trata todos os casos com o mesmo rigor

A publicação de novas diretrizes alimentares, de preferência elaboradas com a participação do setor regulamentado, orientaria o setor e geraria uma maior compreensão da aplicação do sistema regulamentar

ASSUNTOS REGULATÓRIOS

A adoção de listas positivas que contenham especificações dos ingredientes e o reconhecimento pelo Brasil das aprovações de ingredientes em países com procedimentos de ajustamento equivalentes aos nossos tornaria o processo mais ágil, sem comprometer a qualidade da informação e segurança do consumidor

Importância de estabelecer parcerias e orientação científica especializada com consultores ad hoc ou instituições de educação e pesquisa para a promoção e construção de conhecimentos técnicos e científicos, essenciais na condução dos processos de comprovação de segurança e eficácia

É necessário criar uma plataforma de encaminhamento de demandas para agências reguladoras.

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

OUTROS DESTAQUES

ASSUNTOS REGULATÓRI OS

As entidades que representam os setores de alimentos e bebidas devem participar ativamente das questões regulatórias

A ANVISA deve ter internamente um Comitê científico para dirigir demandas para consultores ad hoc

A complexidade do assunto exige pessoas bem formadas nas empresas e na ANVISA, o que reforça a necessidade de PPP

A FAPESP é uma oportunidade, principalmente através de PPP

Criação de uma entidade ou de um departamento na OMS para auxiliar na aprovação de alegações de saúde

As universidades devem criar cursos de ciências regulatórias

As autoridades reguladoras brasileiras geralmente requerem que os estudos clínicos sejam executados no Brasil, não reconhecendo estudos realizados em outros países

É necessário promover uma agenda de reuniões para discutir com o pessoal da ANVISA

É necessário desmistificar, evitar que alimentos se pareçam com medicamentos

É necessário pressionar níveis hierárquicos superiores para obter mais recursos para a ANVISA

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

PLANO NATIONAL:

Construção de um plano nacional para o desenvolvimento de ingredientes e alimentos funcionais processados contemplando:

- i. Aspectos tecnológicos,**
- ii. Aspectos comerciais, e**
- iii. Aspectos regulatórios**

Incluindo mas não limitado a:

- Priorização de ações que tornem possível eliminar lacunas e barreiras,**
- Priorização de áreas em que o Brasil tem vantagens comparativas,**
- Crescimento da mão de obra qualificada,**
- Crescimento do empreendedorismo,**
- Alinhamento entre agências regulatórias e mercado**
- Aumento do trabalho em rede.**

4º WORKSHOP BIOECONOMIA

PLANO DE COMUNICAÇÃO:

Construção de um plano de comunicação para explicar à sociedade e consumidores os reais benefícios dos alimentos processados funcionais, auxiliando-os a se sentirem menos confusos.

Estudos para melhorar o entendimento dos desejos dos consumidores

Aumento do grau de internacionalização

Criação de um grupo de pesquisa multidisciplinar para a área de ingredientes e alimentos processados funcionais

ESTUDOS ENFOCADOS NOS SEGUINTESS ASSUNTOS:

Falta de investimento publico e privado em P&D

Identificar biomarcadores validados de exposição e uso efetivo das tecnologias “ômicas”

Falta de acesso das pequenas e medias empresas a equipamentos sofisticados de processamento e análise

Pouco trabalho em rede de P&D nas áreas estratégicas

**VAMOS EM FRENTE COM O
PLANO NACIONAL?**

OBRIGADO PELA ATENÇÃO!
avialta@ital.sp.gov.br

