

A stylized teal number "1" logo, composed of several geometric shapes: a vertical line, a horizontal line at the top, a diagonal line forming the top-left corner, and a horizontal line at the bottom. A small teal circle is positioned above the vertical line.

CONGRESSO ABIAM

16.10.24

14:00 às 19:00

FIESP – Av. Paulista, 1.313 – 4º andar

São Paulo - SP

VALOR AGREGADO DOS INGREDIENTES & INFORMAÇÃO À SOCIEDADE

Luis Madi

Coordenador - Plataforma de Inovação Tecnológica do Itat/SAA

A FORÇA DO AGRONEGÓCIO BRASILEIRO




























COSAG

FIESP

DEAGRO



AGRICULTURA BRASIL

COMMODITY 	 PRODUÇÃO	 EXPORTAÇÃO	 % EXPORTAÇÕES GLOBAIS	 PRESENÇA KEPLER
SOJA 	1º	1º	57%	
MILHO 	3º	1º	28%	
ETANOL (CANA E MILHO) 	2º	2º	8%	
CAFÉ 	1º	1º	28%	
AÇÚCAR 	1º	1º	41%	
ARROZ 	9º	7º	2%	
CARNE BOVINA 	2º	1º	25%	
CARNE DE FRANGO 	2º	1º	34%	
CARNE SUÍNA 	4º	1º	13%	
TRIGO 	23º	26º	3%	
SUCO DE LARANJA 	1º	1º	72%	-
ALGODÃO 	3º	2º	24%	-

Fontes: FAO, OIC, OIA, USDA, ABPA, SECEX e ICAC (elaboração COGO) - Informações Brasil

ABIA | RELATÓRIO ANUAL 2024

BALANÇO ECONÔMICO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E BEBIDAS — 2023

60,9%
de tudo que é produzido nos campos do Brasil é **PROCESSADO PELA INDÚSTRIA**

10,8%

É quanto representa o **faturamento do setor NO PIB NACIONAL**

São **38 MIL EMPRESAS**

Que geram **1,97 MILHÃO DE EMPREGOS** diretos e formais

E também **7,9 MILHÕES DE EMPREGOS** indiretos

Responsável por **25,7%** dos empregos da indústria de transformação



Que produz anualmente **270 MILHÕES DE TONELADAS** DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Foram **R\$ 35,9 BILHÕES** investidos no total

R\$ 16,8 BILHÕES em fusões e aquisições

R\$ 19,1 BILHÕES em pesquisa e inovação

73% da produção da indústria de alimentos é destinada ao **abastecimento interno**.

FOOD SERVICE ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR



27,6% DAS VENDAS DA INDÚSTRIA NO MERCADO INTERNO

são para atender os operadores de bares, restaurantes, padarias e outros estabelecimentos ou negócios de **alimentação fora de casa**.

O BRASIL É O **MAIOR EXPORTADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS DO MUNDO** EM VOLUME E O **5º EM VALOR**

EXPORTAMOS PARA **190 PAÍSES**

55,3%

É a contribuição da **balança comercial da indústria de alimentos** para o saldo total da **balança comercial do Brasil**



Foram **US\$ 62 BILHÕES** em exportações

Representando **18,3%** das exportações totais brasileiras



43% ÁSIA

16,4% PAÍSES ÁRABES

14,6% UNIÃO EUROPEIA

DESTAQUES



Maior produtor e exportador mundial de suco de laranja



Maior produtor e exportador mundial de açúcar



Maior exportador e 2º produtor mundial de carne bovina



Maior exportador e 2º produtor mundial de carne de aves



2º exportador mundial de café solúvel



2º exportador e 3º produtor mundial de óleo de soja

88,7% DAS VENDAS DA INDÚSTRIA SÃO ALIMENTOS DO DIA A DIA

ATIVISMO ORGANIZADO

TRANSGÊNICOS

EL PAÍS

GREENPEACE

109 prêmios Nobel acusam o Greenpeace de “crime contra a humanidade” por atacar transgênicos

Laureados criticam a organização ambientalista por sua rejeição a “organismos geneticamente modificados em geral e o arroz dourado em particular”

O GLOBO SOCIEDADE

T
OGM - Transgênicos

Academia de Ciência dos EUA diz que transgênicos não fazem mal à saúde

Pesquisadores analisaram cerca de 900 estudos produzidos em 20 anos sobre o tema

O Globo
17/05/2016 - 21:08 / Atualizado em 17/05/2016 - 22:00

AGROTÓXICOS

rosaber

EstúdioFOLHA

Mundo atesta segurança de alimento produzido no Brasil

Presidente de órgão da ONU esclarece alarme falso sobre agrotóxicos

Terrorismo com a sociedade não faz sentido
Caio Carbonari

Nossos produtos são testados e aprovados
Guilherme Costa

ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

A IMPORTÂNCIA PARA A SOCIEDADE BRASILEIRA

OS FATOS QUE DESMENTEM A EXISTÊNCIA DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

ITAL

SUSTENTABILIDADE

ESTADÃO

Desculpe, sra. Merkel

O arsenal de Bolsonaro para responder à chanceler alemã sobre meio ambiente é grande

*PLINIO NASTARI, O Estado de S.Paulo
29 de junho de 2019 | 03h00

COLONISTA
William Waack
Colunista

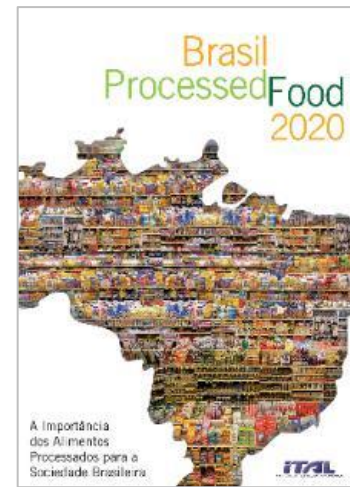
Conteúdo Exclusivo para Assinante

Os números que não mentem

O Brasil tem lições a dar em questões ambientais, mas está na defensiva

HISTÓRICO DAS ATIVIDADES DO ITAL (2010-2030)

<https://ital.agricultura.sp.gov.br/pitec>



ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS 2030

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS 2030



2010-2014

2014

2015-2016

2017-2018

2019-2024

2025-2026

BRASIL PACK TRENDS



LANÇADO EM 24/05/2010 - FIESP



Tendências Mundiais

Sensorialidade
e Prazer

Saudabilidade
e Bem-estar

Conveniência
e Praticidade

Confiabilidade
e Qualidade

Sustentabilidade
e Ética



SÉRIE BRASIL TRENDS 2020



CLASSIFICAÇÃO NOVA

4 Categorias - Tipo de Processamento:

1. Alimentos *in natura* ou minimamente processados
2. Óleos, gorduras, sal e açúcar
3. Alimentos processados
4. Alimentos “ultraprocessados”



ALIMENTOS “ULTRAPROCESSADOS”

2009

- “em relação à saúde e nutrição, a questão não é o alimento nem os nutrientes, mas o processamento”

2012

- “embora comestíveis e geralmente muito saborosos, produtos ultraprocessados não são alimentos de verdade” e que “não são feitos de alimentos”

2016

- “em sua forma atual e revisada”, que “classifica todos os alimentos e produtos alimentícios em quatro grupos claramente distintos, especificando o tipo de processamento empregado na sua produção e a finalidade subjacente a este processamento” | > **Pães e geleias** – alimentos processados, não ultraprocessados | > **Pães de forma** – aparecem como ultraprocessados

2019

- “Alimentos ultraprocessados: o que são e como identifica-los”

??

- ...

ALIMENTOS “ULTRAPROCESSADOS”



DMA
DIAMOND MILE
2024
CONHEÇA NOSSO PATRÔNICO
PAIXÃO E ESCASSEZ

PALESTRA INAUGURAL
10 ANOS DO GUIA ALIMENTAR

CONVIDADAS ESPECIAIS
RITA LOBO
PATRICIA JAIME
SEMIRAMIS DOMENE
16/10 - 10H00 às 12h00
Auditório Paula Souza

28

Curtido por giorgia.c.russo e outras pessoas
ecccousp PALESTRA INAUGURAL

Vamos comemorar 10 anos de Guia Alimentar para a População Brasileira com presenças ilustres!!!

Patrícia Jaime (professora na FSP/USP), Rita Lobo (Panelinha) e Semiramis Domenis (professora na UNIFESP) irão conduzir uma conversa sobre esse divisor de águas tão importante para a Saúde Pública!

DMA (Dia Mundial da Alimentação)
Faculdade de Saúde Pública da USP
16/10
Das 8h às 18:30
Inscrições pelo link da bio

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS 2030

www.industriadealimentos2030.com.br

Indústria de Alimentos 2030

Hub de conteúdo sobre ações das indústrias para a promoção da saudabilidade dos alimentos e sustentabilidade do sistema alimentar no Brasil e no mundo



Valor Nutricional e Segurança de Produtos

- Melhora do perfil de nutrientes dos produtos
- Redução de gorduras nos produtos
- Redução de sódio nos produtos
- Redução do valor energético nos produtos
- Utilização de sistemas de food safety

Sustentabilidade da Produção

- Eficiência energética
- Eficiência no uso de água
- Reciclagem e reuso de embalagem
- Redução da pegada de carbono
- Redução de perdas e desperdícios
- Sustentabilidade dos ingredientes

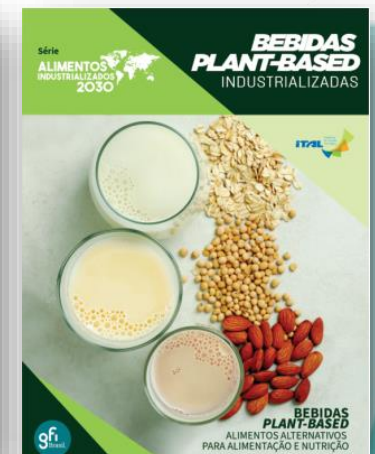
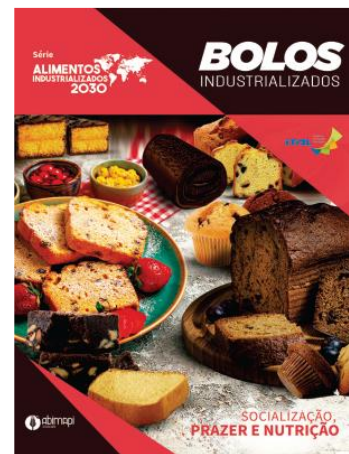
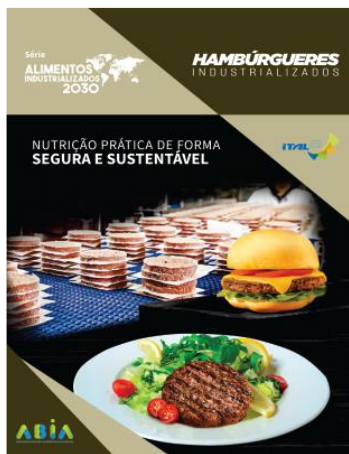
Responsabilidade Social das Empresas

- Apoio à comunidade
- Políticas de qualidade e segurança do trabalho
- Publicidade e propaganda responsáveis
- Transparência na comunicação com os consumidores e a sociedade



SÉRIE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS 2030

www.ital.agricultura.sp.gov.br/pitec



ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

www.alimentosindustrializados.com.br

Alimentos Industrializados

Gerar conhecimento e informar sob aspectos científicos e tecnológicos a respeito do processamento dos alimentos e bebidas em benefício de todos



Ciência e Tecnologia

A ciência e tecnologia dos alimentos industrializados

Os avanços científicos e tecnológicos seguem orientados para assegurar a qualidade e segurança dos alimentos consumidos pela população.

Benefícios

Os benefícios dos alimentos industrializados para a sociedade

A produção em escala industrial garante o abastecimento de alimentos mais seguros, maior eficiência na produção e controle de perdas e desperdícios, entre outros benefícios.

Ingredientes

As matérias-primas e aditivos que compõem os alimentos industrializados

Os alimentos industrializados são compostos, em sua maior parte, por matérias-primas alimentícias e os aditivos, quando utilizados, correspondem a uma pequena fração do produto.

Produtos

Origens, tendências, composição e mitos dos alimentos industrializados

Estudos do Itat revelam os fatos sobre vários alimentos industrializados consumidos pela população brasileira, demonstrando sua qualidade e segurança.

Mitos e fatos

Mitos e fatos sobre os alimentos industrializados

A ciência, tecnologia e a realidade do mercado contestam e derrubam vários mitos sobre os alimentos industrializados.



BRASIL FOOD SAFETY TRENDS 2030


www.ital.agricultura.sp.gov.br/documento/foodsafety




SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

≡ MENU

veja

 ENTRAR

ASSINE  BUSCAR

VEJA NEGÓCIOS VEJA+ RADAR RADAR ECONÔMICO POLÍTICA SAÚDE MUNDO CULTURA AGENDA VERDE



LETRA DE MÉDICO

Orientações médicas e textos de saúde assinados por profissionais de primeira linha do Brasil

Saúde

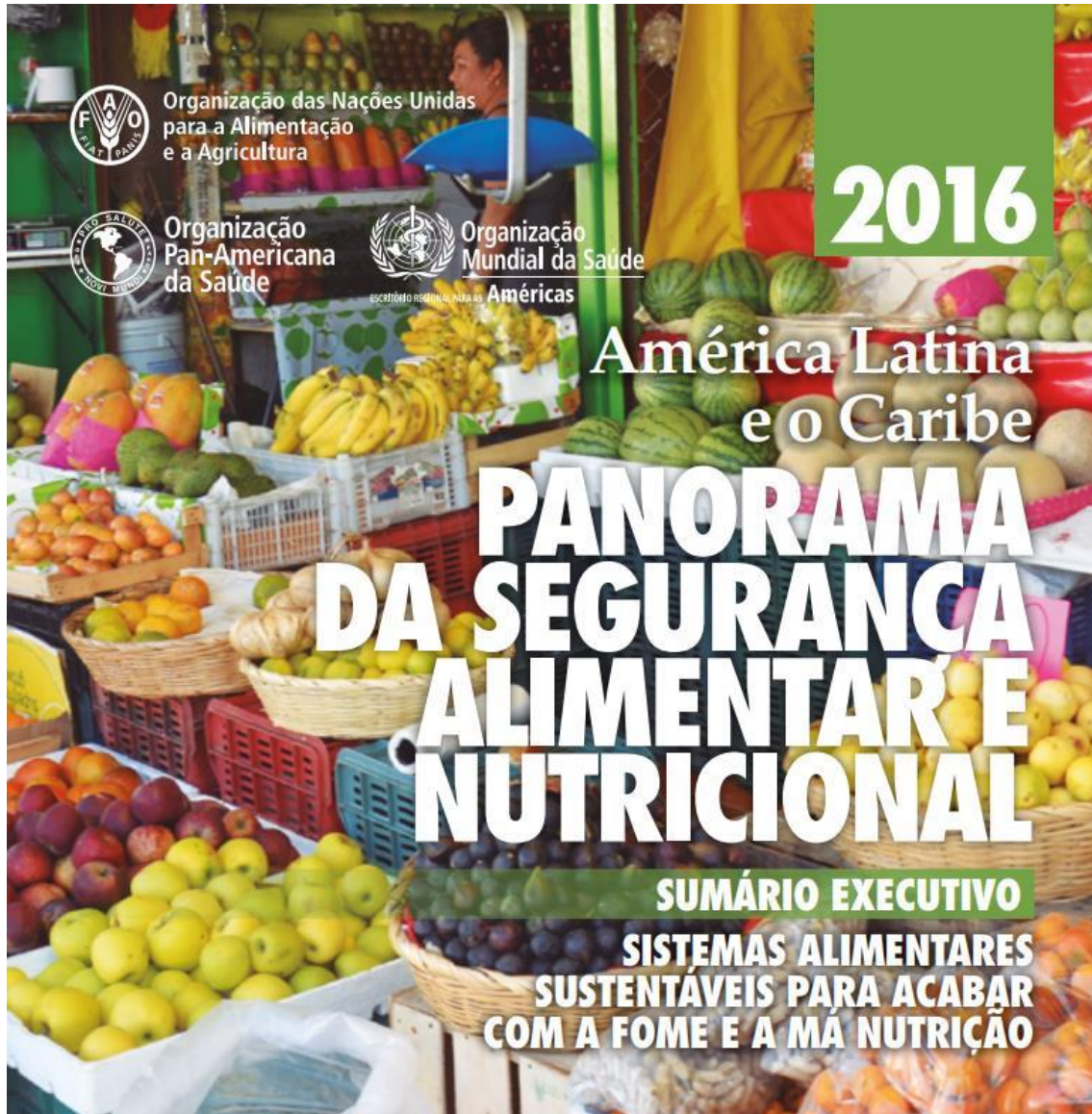
Botulismo: surtos reforçam importância da vigilância e diagnóstico rápido

Doença, muitas vezes associada ao consumo de alimentos artesanais contaminados, pode ser fatal se não tratada rapidamente

Por Carolina dos Santos Lázari*

11 out 2024, 08h00

<https://veja.abril.com.br/coluna/letra-de-medico/botulismo-surtos-reforcam-importancia-da-vigilancia-e-diagnostico-rapido>



a) Política de modificação da **demanda** de alimentos e promover a adoção de dietas saudáveis:

- guias alimentares baseados em alimentos
- criação de impostos específicos sobre alimentos não saudáveis com alto conteúdo de açúcar, sal ou a gordura
- leis e/ou regulamentos para regular a geração da publicidade de alimentos e bebidas não alcoólicas para crianças.
- rotulagem nutricional de alimentos (cabe destacar o Equador e o Chile)
- intervenções de educação alimentar e nutricional (Costa Rica, Uruguai e Peru, proibir a venda de produtos ultraprocessados em escolas)

b) Políticas para modificar a **oferta** de alimentos saudáveis:

- estabelecimento de circuitos curtos nas cadeias agroalimentares
- mercados ou centrais de abastecimento
- implementação de relações diretas entre produtores e consumidores

TEM VENENO NESSE PACOTE

O perigo duplo dos ultraprocessados: além dos malefícios já conhecidos para a saúde, eles também estão contaminados por agrotóxicos

COMO A PESQUISA FOI REALIZADA

A pesquisa foi idealizada pelo Idec, em uma tentativa de suprir uma lacuna de informação: os consumidores não sabem que os produtos ultraprocessados também podem estar contaminados com agrotóxicos. Por isso, o instituto decidiu testar 27 produtos alimentícios consumidos pelos brasileiros. Esses produtos foram comprados nos meses de março e de novembro de 2020 em supermercados da cidade de Campinas-SP. A análise foi feita com um produto de cada tipo e marca.

Os objetivos principais da pesquisa foram:

- Verificar a presença de resíduos de agrotóxicos em produtos ultraprocessados
- Medir a concentração dessas substâncias, confrontando com as regulamentações disponíveis da Anvisa*

Como comparamos ultraprocessados com os limites da Anvisa?

A Anvisa não possui limites de resíduos de agrotóxicos para produtos ultraprocessados. A agência estabelece o LMR (Limite Máximo de Resíduos) apenas para alimentos in natura. Portanto, foram realizadas testagens para verificar a quantidade e o tipo de agrotóxico presente nos produtos ultraprocessados selecionados. Após essa etapa, foi feita uma comparação com os agrotóxicos registrados na Anvisa (e seus limites máximos permitidos) a partir do ingrediente predominante em cada produto (soja, trigo, milho ou açúcar).

Também buscamos:

- Detectar agrotóxicos proibidos para as culturas de soja, trigo, milho e cana de açúcar nos ultraprocessados
- Garantir que os consumidores tenham informação adequada a respeito dos produtos alimentícios que consomem



Quais foram os critérios para definição dos produtos a serem analisados?

- Exclusivamente produtos ultraprocessados consumidos pela população brasileira
- Produtos com maiores teores de açúcar, trigo, milho e soja na formulação
- Produtos com apelo para o público infantil
- Produtos com apelo à saúde

* MINISTÉRIO DA SAÚDE. Monografias de agrotóxicos. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa, 2020. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/acesoainformacao/dadosabertos/informacoes-analiticas/monografias-de-agrotoxicos>>. Acesso em: 05 dez. de 2020.

IDEC | DE OLHO NOS RÓTULOS



<https://www.youtube.com/watch?v=2725vEBRkD0>

O ABRIL QUER TUDO

Governo de São Paulo mantém site em defesa de ultraprocessados

Instituto de Tecnologia de Alimentos, ligado à Secretaria de Agricultura de SP, produz estudos em parceria com a indústria para combater o que chama de "ativismo" contra ultraprocessados; organizações apontam conflito de interesse.

POR CAROL CASTRO | EDIÇÃO PAULA BIANCHI

31/07/2024



<https://reporterbrasil.org.br/2024/07/governo-sp-mantem-site-defesa-ultraprocessados/>

Forum

VENENO

Tarcísio faz propaganda de alimentos ultraprocessados em site com apoio do governo de SP

Plataforma contradiz recomendações de saúde pública e defende consumo de alimentos industrializados com excesso de gordura, açúcar e sódio

Ciência e Tecnologia Benefícios Ingredientes Produtos



Tudo o que está em defesa dos ultraprocessados com apoio do governo de São Paulo. Crédito: Reprodução/Repórter Brasil

<https://revistaforum.com.br/politica/2024/7/31/tarcisio-faz-propaganda-de-alimentos-ultraprocessados-em-site-com-apoio-do-governo-de-sp-163068.html>

Notícia ⓘ • Estadão / [Economia](#)

The Economist: As grandes empresas de alimentos conseguirão se adaptar a dietas mais saudáveis?

Elas precisam lidar com medicamentos para a perda de peso e as preocupações com os alimentos



Indústria alimentícia hoje tem processos mecanizados para milhares de produtos, com aditivos como corantes e conservantes

Foto: Hélvio Romero / AE

<https://www.estadao.com.br/economia/grandes-empresas-alimentos-adaptar-dietas-saudaveis/>



ULTRA-PROCESSED FOOD



Luis Madi • Você

Coordenador do Projeto Alimentos Industrializados 2030

7 m •

A Austrália também não aceita a classificação NOVA, que introduz a categoria “alimentos ultraprocessados”. Alinhado ao position paper da Food Drink Europe, que apresentei no artigo “Combate aos ‘alimentos ultraprocessados’ não é a solução” (<https://lnkd.in/dWaFQNQM>), o [Australian Food and Grocery Council](#) (AFGV) fez excelente análise sobre as orientações do “Australian Dietary Guidelines” a respeito de quantidades e tipos de alimentos nutritivos, recomendando limites na escolha de produtos com alto teor de gordura saturada, açúcar e sódio adicionados levando em conta os riscos de obesidade e doenças crônicas não transmissíveis.

A seguir, destaco pontos abordados pelo guia australiano.

- Mais processamento não significa menor saudabilidade
 - Até hoje não há provas cientificamente aceitas da relação do valor nutricional dos alimentos com o nível ou grau de processamento de alimentos
 - A classificação “alimentos ultraprocessados” contradiz a avaliação científica dos alimentos
 - A terminologia “ultraprocessados” confunde os profissionais da saúde e os consumidores
 - A classificação NOVA, que introduz em 2014 a categoria “alimentos ultraprocessados” na 2ª edição do Guia Alimentar para População Brasileira, do Ministério da Saúde do Governo Federal, estimulou o descrédito em relação às indústrias de alimentos e bebidas e às agências governamentais, o que pode impactar a nutrição do consumidor e a segurança alimentar
- A análise do AFGV também detalhou diferentes aspectos que demonstram a importância da indústria de alimentos para a sociedade, e ações a serem realizadas pelo consumidor.

Fico muito contente de ver esse importante posicionamento de um país com rigor elevado na produção e processamento de alimentos como a Austrália, que tive a oportunidade de visitar em 2004 com o ex-secretário de Agricultura e Abastecimento de São Paulo, [Duarte Nogueira](#).



Australian Food and Grocery Council

9.671 seguidores

10 m •

[+ Seguir](#)

Did you know more '#processed' food does not mean 'less #healthy'?
The level of processing a food undergoes is not linked to the #nutritional value of the food. ...mais

Exibir tradução



LINKED IN

www.linkedin.com/in/luis-madi-1a459a137

Análises estatísticas e a associação inadequada de “ultraprocessados” a 32 doenças



Análises estatísticas e a associação inadequada de “ultraprocessados” a 32 doenças

Luis Madi no LinkedIn • 3 min de leitura

Uma recente revisão de meta-análises com foco na relação dos alimentos “ultraprocessados” a con...



78

15 comentários • 6 compartilhamentos

Linked 

No dia em que celebro meus 75 anos, chamo a atenção para a recente revisão de meta-análises que relaciona alimentos “ultraprocessados” a dezenas de doenças e sua repercussão na imprensa, mantendo meu compromisso com a disseminação de conhecimentos científicos e tecnológicos.

Como coordenador do projeto Alimentos Industrializados 2030 e como consumidor dos mais variados alimentos, incentivo a leitura deste artigo para irmos além de títulos chamativos e polêmicas e priorizarmos os fatos, em especial quando precisamos garantir a segurança alimentar da população.

04/04/24

LINKED IN

www.linkedin.com/in/luis-madi-1a459a137

Alimentos "ultraprocessados" em questionamento na mídia

Linked 



Alimentos "ultraprocessados" em questionamento na mídia

Luis Madi no LinkedIn • 3 min de leitura

Os alimentos "ultraprocessados" são frequentemente temas de matérias na imprensa, mas duas pu...

 74

5 comentários • 6 compartilhamentos

Assunto frequente na imprensa, os alimentos "ultraprocessados" foram abordados de maneira diferenciada pela [BBC News](#), trazendo luz sobre questões importantes como a falta de uma definição única para o termo e de estudos robustos sobre o impacto desses alimentos na saúde.

Neste novo artigo, destaco alguns pontos dos conteúdos divulgados, que contaram com a contribuição de especialistas na área.

10/09/24

LINKED IN

www.linkedin.com/in/luis-madi-1a459a137

Uma dieta saudável com alimentos “ultraprocessados”



Uma dieta saudável com alimentos “ultraprocessados”

Luis Madi no LinkedIn • 3 min de leitura

Uma tecla que o ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos já havia batendo desde o surgimento ...



106

5 comentários • 12 compartilhamentos

Linked in

A agência de pesquisa científica [US Department of Agriculture \(USDA\) Agricultural Research Service \(ARS\)](#) liderou estudo recém-publicado pelo *The Journal of Nutrition* que demonstra ser possível se alimentar de maneira saudável a partir de dieta predominantemente composta por alimentos "ultraprocessados".

A constatação vai ao encontro do posicionamento do [ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos](#) em relação à importância de priorizar os aspectos nutricionais e não o grau de processamento dos alimentos. Aliado ao fato de que a insegurança alimentar severa ou moderada chegou a quase um terço da população brasileira entre 2020 e 2022, segundo relatório lançado em seguida pela [FAO](#), o estudo da ARS inspirou este meu novo artigo.

LINKED IN

www.linkedin.com/in/luis-madi-1a459a137

Combate aos “alimentos ultraprocessados” não é solução



Combate aos “alimentos ultraprocessados” não é solução

Luis Madi no LinkedIn • 3 min de leitura

A população mundial não para de crescer, sendo urgente a busca por sistemas alimentares mais se...

103

6 comentários • 15 compartilhamentos

LinkedIn

Como coordenador do projeto Alimentos Industrializados 2030, passo a compartilhar mensalmente reflexões ligadas ao assunto com a motivação de quem acaba de completar 50 anos de carreira no [ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos](#) e na [Secretaria de Agricultura e Abastecimento](#).

Neste primeiro artigo, abordo o relevante posicionamento da [FoodDrinkEurope](#) a respeito dos "alimentos ultraprocessados".

24/02/23



Ultra Processed: How Food Tech Consumed the American Diet | CBS Reports



CBS News ✓
6,17 mi de inscritos

Inscrever-se

👍 6,4 mil



➦ Compartilhar





projeto

Conscientizar a população sobre a ciência e a tecnologia dos alimentos, desmistificando a imagem do processamento e da industrialização.



**COMER
COM CIÊNCIA**

 **criah**

visão macro:
públicos de interesse
e canais de ativação



pilares de conteúdo:

OBJETIVO: Compartilhar conhecimento para empoderar o consumidor na tomada de decisões alimentares informadas e conscientes.

INFORMAR

VOCÊ SABIA

Trazer curiosidades sobre alimentos, ingredientes e rótulos.

DE ONDE VEM

Explicar a origem de determinados ingredientes dos alimentos e de suas nomenclaturas.

COMO SE FAZ

Mostrar alguns processos industriais e como eles modificam ou não os alimentos.

EMPODERAR

SOCIEDADE

Mostrar como a ciência e a tecnologia de alimentos são importantes vetores de segurança alimentar

COMER COM CIÊNCIA

PUBLICAÇÕES REELS SALVOS MARCADOS

DESMISTIFICANDO O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS	COMER COM CIÊNCIA	O QUE SIGNIFICA PROCESSAR ALIMENTOS?
COMO SURTIU O MOLHO MAIS CLÁSSICO DO FAST FOOD?	ENLATADOS PERDEM SEU VALOR NUTRICIONAL	VOCÊ JÁ PERCEBEU O QUANTO OS PROCESSADOS FAZEM PARTE DO NOSSO DIA A DIA?
EMBALAGENS SUSTENTÁVEIS PARTE II	COMO É DEFINIDA A EMBALAGEM PARA CADA PRODUTO?	VOCÊ ACHA QUE ESTES SÍMBOLOS NÃO TEM DIFERENÇA?
PÃO DE FORMA CONTÉM ÁLCOOL? PARTE III	PÃO DE FORMA CONTÉM ÁLCOOL? PARTE II	PÃO DE FORMA CONTÉM ÁLCOOL? PARTE I
COMIDAS HIPERPALATÁVEIS	VOCÊ JÁ OUVIU FALAR EM ADITIVOS ALIMENTARES?	VOCÊ JÁ OUVIU O TERMO COMIDA DE VERDADE?
PROTEÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA	PROVAVELMENTE VOCÊ JÁ CONSUMIU ALIMENTOS COM ESSAS SUBSTÂNCIAS	INOVAÇÃO EM ALIMENTOS

COMIDAS HIPERPALATÁVEIS	VOCÊ JÁ OUVIU FALAR EM ADITIVOS ALIMENTARES?	VOCÊ JÁ OUVIU O TERMO COMIDA DE VERDADE?
PROTEÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA	PROVAVELMENTE VOCÊ JÁ CONSUMIU ALIMENTOS COM ESSAS SUBSTÂNCIAS	INOVAÇÃO EM ALIMENTOS
O QUE É COMFORT FOOD?	SAUBABILIDADE DOS ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	PROCESSADOS X INDUSTRIALIZADOS
MITOS E FATOS SOBRE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS	QUAIS OS PRINCIPAIS PROTOCOLOS DE SEGURANÇA QUE A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS PRECISA SEGUIR?	ALIMENTOS ENRIQUECIDOS
EMBALAGENS E SUA IMPORTÂNCIA NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	A TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E A ROTULAGEM ESTÃO DIFERENTES	ALIMENTOS SEM FRONTEIRAS
OS ALIMENTOS PROCESSADOS SÃO ALIADOS INDISPENSÁVEIS EM MOMENTOS DE CRISE.	ABASTECIMENTO E CONVENIÊNCIA	DIA MUNDIAL DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS



COMER COM CIÊNCIA EXPERIENCE:

UM DIA PARA TROCA DE CONHECIMENTO E CONEXÕES

Nosso evento está cada vez mais próximo e estamos felizes em compartilhar o cronograma que você verá no dia **15/10**. Preparamos uma jornada muito rica com especialistas em ciência e tecnologia de alimentos. **Confira nossa programação:**

8h00

Saída da FIESP.

9h30

Café de boas-vindas + credenciamento e retirada do Kit.

10h30

A importância dos alimentos na nutrição dos brasileiros com **Luís Madi**, coordenador da Plataforma de Inovação Tecnológica do Itai.

10h45

Inovar para alimentar - Como a inovação contribui para um futuro mais seguro e sustentável com **Eloísa Garcia**, diretora geral do Itai.

11h00

Ecosistema Global - A força da atuação internacional em rede no desenvolvimento na próxima geração de alimentos com **Paulo Silveira**, gestor do Tropical Food Innovation Lab

11h15

O conceito e a execução do Comer Com Ciência na internet - **Rafaela Dias**, Estrategista do Hub Criah.

Imersão com experiências e experimentações:

11h40

Sustentabilidade e Segurança dos Alimentos, **Eloísa Garcia**, diretora geral do Itai.

12h05

Processamento de Alimentos, **Claire Sarantópoulos**, diretora de ciência e Tecnologia do Itai.

12h30

Interação com o chef **Luís Nicolette**, Cargill.

12h50

Alimentos Funcionais, **Maria Teresa Bertoldo Pacheco** e **Patrícia Blumer**, pesquisadoras científicas do Itai.

13h15

Informação na Era da Desinformação - **Sandra Turchi**, especialista em comunicação e estratégias digitais

13h45 - Encerramento.

13h50 - Brunch.

14h50 - Retorno à FIESP.



15/10



9h30 às 15h



Tropical Food Innovation Lab, no Itai: Av. Brasil, 2880, 34, Chapeirão - Campinas/SP

Venha conhecer a ciência por trás dos alimentos processados e a sua importância. **Confirme presença** através dos canais abaixo e garanta sua participação:

Será oferecido transporte: saída da FIESP (Alameda Santos, 1.336 - São Paulo, incluso estacionamento cortesia, com destino a Campinas).

RSVP:



(19) 9 8176.8100



(19) 9 8115.9005 (WhatsApp)

ITAI

INSTITUTO
DE ALIMENTOS



Secretaria de
Agricultura e Abastecimento



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO PAULO

8h00

Saída da FIESP.

9h30

Café de boas-vindas + credenciamento e retirada do Kit.

10h30

A importância dos alimentos na nutrição dos brasileiros | **Luís Madi**, Itai
Coordenador da plataforma de inovação tecnológica do Itai.

10h45

Inovar para alimentar | Como a inovação contribui para um futuro mais seguro e sustentável, com **Eloísa Garcia**, **Diretora Geral do Itai**.

11h00

Ecosistema Global | A força da atuação internacional em rede no desenvolvimento na próxima geração de alimentos - **Paulo Silveira**, Tropical Food Innovation Lab.

11h15

O conceito e a execução do Comer Com Ciência na internet - **Rafaela Dias**, Estrategista do Hub Criah.

Imersão com experiências e experimentações:

11h40

Sustentabilidade e Segurança dos Alimentos, **Eloísa Garcia**, Diretora Geral do Itai.

12h05

Processamento de Alimentos, **Claire Sarantópoulos**, Diretora de Ciência e Tecnologia do Itai.

12h30

Interação com o Chef **Luís Nicolette**, Cargill.

12h50

Alimentos Funcionais, **Maria Teresa Bertoldo Pacheco** e **Patrícia Blumer Zacarchenco Rodrigues de Sá**, Pesquisadoras Científicas do Itai.

13h15

Informação na Era da Desinformação - **Sandra Turchi**, especialista em comunicação e estratégias digitais, professora e palestrante.

13h45 - Encerramento.

13h50 - Brunch.

14h50 - Retorno à FIESP.

O PROJETO HOJE E NOSSOS PRÓXIMOS PASSOS

Comer Com Ciência é a forma de nos comunicarmos de forma direta, clara e imparcial com nosso público-alvo, em todos os ambientes:

- Curadoria e produção de conteúdos para LinkedIn, Instagram, TikTok e YouTube;
- Participação em feiras de alimentos e bebidas para a exposição do projeto;
- Organização de eventos com referências e comunicadores do setor de alimentos e bebidas, promovendo palestras que evidenciam a importância de educar e empoderar o consumidor para tomar decisões alimentares coerentes e conscientes.

@comercomcienciaoficial



OBRIGADO