

## Lançamento do Projeto



O projeto "Alimentos Industrializados 2030" foi lançado em 30 de agosto de 2018, no evento de comemoração dos 55 anos do Instituto de Tecnologia de Alimentos.

A 1ª fase do projeto ocorrerá no período 2019-2020.

## Justificativas do Projeto

O projeto "Alimentos Industrializados 2030" compreende um conjunto importante de ações destinadas a contrapor dados técnicos e científicos aos mitos e preconceitos que os movimentos ativistas têm propagado para construir uma imagem negativa da indústria alimentícia na sociedade e emplacar políticas públicas restritivas à inovação, promoção, comercialização e consumo de alimentos e bebidas industrializados.

O acirramento do ambiente hostil à indústria, articulado por diversos profissionais, organizações não governamentais, incluindo simpatizantes pertencentes aos poderes executivo e legislativo, gera a necessidade de amplificar a comunicação com a sociedade, de forma transparente e baseada em fatos, dados estatísticos confiáveis e conhecimento técnico-científico.

A missão, visão e valores do ITAL, sua postura proativa e o conhecimento acumulado nos últimos anos, têm credenciado o Instituto como um dos principais atores capazes de suprir tal necessidade. A continuidade dos trabalhos iniciados com o Brasil Processed Food 2020, desde 2015, justificam o desenvolvimento do projeto "Alimentos Industrializados 2030", que sistematiza e amplia as formas de contribuição de seus serviços para os consumidores e sociedade como um todo.

### Missão do ITAL

*"Contribuir para a evolução das áreas de alimentos, bebidas e embalagens através de pesquisa, desenvolvimento, inovação, assistência tecnológica, capacitação e difusão do conhecimento técnico-científico para o agronegócio, em benefício do consumidor e da sociedade".*

### Visão

*"Ser uma instituição de excelência, criativa e inovadora em seus produtos, serviços e ações junto ao governo, setores produtivos de alimentos, bebidas e de embalagens e sociedade".*

### Valores

- Competência
- Comprometimento
- Excelência
- Integridade
- Responsabilidade
- Sustentabilidade
- Inovação.

<http://www.ital.sp.gov.br/missao.php>

# Objetivos do Projeto

- Divulgar ações e programas empresariais e setoriais com foco na melhora da qualidade, valor nutritivo, saudabilidade e sustentabilidade dos alimentos e bebidas industrializados;
- Gerar e divulgar, de forma sistemática, informações técnicas e científicas que demonstrem a importância, saudabilidade, qualidade, segurança e sustentabilidade dos produtos alimentícios industrializados, em contraposição a mitos e preconceitos divulgados sobre os alimentos industrializados;
- Contribuir para a construção de uma imagem positiva e favorável da sociedade sobre o processamento industrial de alimentos, nutrição e saúde;
- Contribuir para o desenho de programas estratégicos para incentivo à inovação tecnológica nas áreas de saúde, nutrição e sustentabilidade;
- Prestar apoio técnico para ações setoriais de interesse da indústria de alimentos e bebidas não alcoólicas.

## Escopo do Projeto

### 1. AMPLIAÇÃO DA PLATAFORMA [www.alimentosprocessados.com.br](http://www.alimentosprocessados.com.br)

**Novos módulos** darão ênfase às categorias de alimentos industrializados: breve histórico da criação dos principais produtos, segurança das formas de processamento e dos ingredientes utilizados, mitos e fatos para cada uma das categorias a seguir: a) Bebidas não alcoólicas; b) Açúcares, adoçantes, mel e derivados; c) Massas alimentícias; d) Pães, Bolos, Biscoitos e Salgadinhos; e) Carnes, pescados e derivados; f) Leite e derivados; g) Sorvetes; h) Cacau, chocolate, doces, balas e confeitos; i) Frutas, legumes, hortaliças, outros vegetais e derivados; j) Cereais, leguminosas e derivados; k) Óleos e gorduras; l) Sais, temperos e condimentos; m) Refeições prontas.

### 2. NOVAS PUBLICAÇÕES

#### a) Início da nova série de publicações "ITAL Alimentos Industrializados 2030"

Contempla publicações que revelarão detalhes sobre as iniciativas e programas da indústria de alimentos e bebidas não alcoólicas, para a construção de um sistema de alimentos saudável, confiável, sustentável e competitivo internacionalmente.

#### b) Cartilhas "Como se faz (alimento processado)"

Início da série de cartilhas "Como se faz (alimento processado)": Versões impressas e digitalizadas com sínteses dos conteúdos que comporão o novo bloco "Tipos de alimentos e processamento". Destaque para os produtos das categorias que têm sido rotulados equivocadamente de "ultraprocessados". Exemplos: Refrigerante, Suco pronto, Noodles, Biscoito recheado, Salgadinhos, Bacon, Nuggets, Atum em lata, Queijo processado, Leite fermentado, Picolé, Sorvete em pote, Chocolate, Bala recheada, Cereal matinal, Milho em conserva, Margarina, Molho de pimenta, Ketchup.

### 3. AMPLIAÇÃO DA ATIVIDADE DE COMUNICAÇÃO COM A SOCIEDADE

a) Divulgação da publicação "Alimentos Industrializados" para os principais meios de comunicação

b) Divulgação da plataforma Alimentos Processados

c) Outras atividades de comunicação: Entrevistas, artigos, reportagens etc.

### 4. NOVO MODELO DE RELACIONAMENTO INSTITUCIONAL

a) Participação em reuniões e eventos estratégicos da Rede Rotulagem

b) Apoio técnico para elaboração de pareceres

c) Organização e participação em fóruns e plenárias para debate sobre temas de interesse do setor

d) Organização de Seminário Internacional.