



PLATAFORMA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DO Instituto de Tecnologia de Alimentos

Dezembro/2023

REALIZAÇÕES DE 2023

Período 2023-2024



Conheça o nosso trabalho!

- 1. Histórico de atividades (2010 a 2023)
- Disseminação de informações sobre alimentos industrializados
- 3. Website Indústria de Alimentos 2030
- 4. Website Alimentos Industrializados
- 5. Publicações técnicas
- 6. Comunicação

----- Patrocinadores (2023/2024) --------



















































----- Apoio Especial -----









HISTÓRICO DAS ATIVIDADES DO ITAL

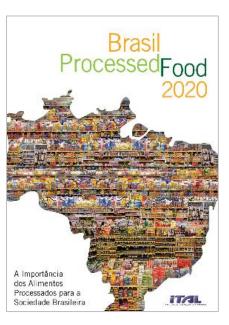
Período 2010 - 2024

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













INDÚSTRIADE SALIMENTOS S

2010-2014

2014

2015-2016

2017-2018

2019-2024



ANUFOOD BRASIL / ABIR

Mesa 1: Inovação do DNA no Setor de Bebidas não Alcóolicas

Luis Madi: Comunicação











SEDE APAS Pré-Evento Apas Show





15:00 - 15:10 | ABERTURA

15:10 - 16:00 | PAINEL SAUDABILIDADE:

O que o supermercado deve saber sobre as principais buscas do consumidor no setor de alimentos e bebidas.

Moderação: Luis Madi, Diretor de Assuntos Institucionais, Ital/SAA

Apresentação (30min): **Gisele Pavin, Gerente Senior de Nutrição, Saúde e Bem Estar, Nestlé**

Debatedores:

- Regiane Locatelli, Gerente Técnica Regional Ingredion
- Claudia Algranti, Gerente de Marketing Améria do Sul Ingredion
- ✓ Barbara Santarosa Emo Peters, Innovation Scientist
 Health Latin America IFF
- ✓ Raquel Casselli, Diretora de Engajamento Corporativo
 GFI

16:10 - 17:00 | PAINEL REDUÇÃO DE RESÍDUOS

Redução de resíduos de alimentos - FLV - nos supermercados através de inovações tecnológicas

Moderação: Luis Madi, Diretor de Assuntos Institucionais - Ital/SAA

Apresentação (30min): Eloisa Garcia, Diretora Geral - Ital/SAA

Debatedores:

- ✓ Paulo Pompílio, Conselheiro da APAS e Diretor de Relações Corporativas – GPA
- ✓ Juliana Abreu, Gerente de Sustentabilidade Brasil Unilever

15:00 - 15:10 | ABERTURA

15:10 - 16:00 | PAINEL ALIMENTOS E BEBIDAS INDUSTRIALIZADOS:

O que o supermercado deve saber sobre eles e sobre o mito dos "alimentos ultraprocessados"

Moderação: Luis Madi, Diretor de Assuntos Institucionais - Ital/SAA

Apresentação (30min): Fernanda Martins, Senior Nutrition & Health Advocacy Manager - Unilever

Debatedores:

- Cristiana Ambiel, Gerente de Ciência e Tecnologia
 GFI
- ✓ Liza Bevilaqua, Gerente Senior de Regulatory Affairs – Nestlé

16:10 - 17:00 | PAINEL NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL NO BRASIL:

Como o supermercado deverá atender as novas exigências e seu papel na informação do consumidor

Moderação: Luis Madi, Diretor de Assuntos Institucionais - Ital/SAA

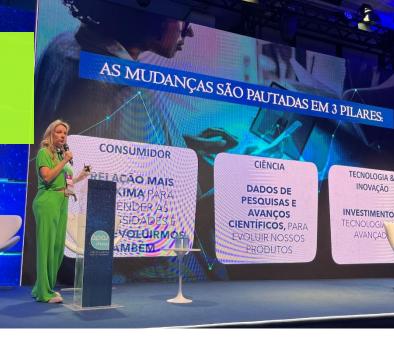
Apresentação (30min): Patricia Mundstock Fischer, Coordenador de Assuntos Regulatórios - Duas Rodas

Debatedores:

- ✓ Andréa Valença, Director, LATAM North Regulatory Affairs Team Leader - IFF
- ✓ Liza Bevilaqua, Gerente Senior de Regulatory Affairs − Nestlé

APAS SHOWFórum de Entidades Parceiras









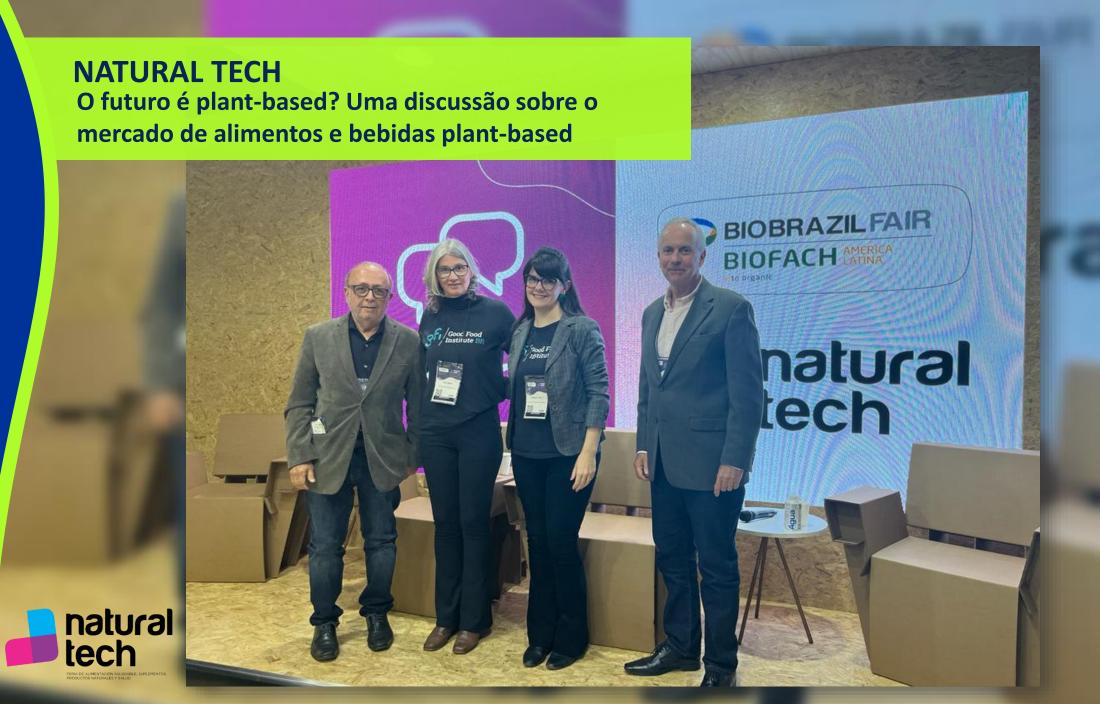
CLASH | Summit Tecnológico de Sorvetes – 22.05.23 Plataforma Tecnológica do Ital: Alimentos Industrializados











PLANT BASED TECH 2023

Saudabilidade dos produtos plant-based: os desafios dos processados







INDÚSTRIA DE ALIMENTOS 2030

www.industriadealimentos2030.com.br



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



ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS

www.alimentosindustrializados.com.br



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 Ital 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.





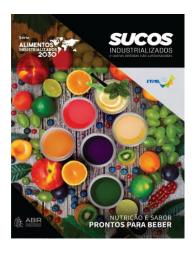
VERSÕES INGLÊS E ESPANHOL (em breve)

SÉRIE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS 2030

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







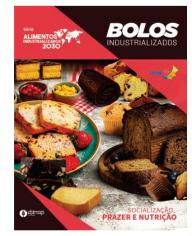






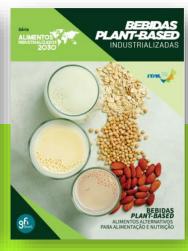












BRASIL FOOD SAFETY TRENDS 2030

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



10 Gestão de Food Safety PANORAMA DA GESTÃO 13 Transformações e Desafios para a Gestão de Food Safety DE FOOD SAFETY 13 Brasil Food Safety Trends 2030: Drivers e Macrotendências 19 Mercados Emergentes de Alimentos Sistemas de Produção e Tecnologias Não Convencionais Tecnologia da Informação **DRIVERS DAS TRANSFORMAÇÕES** Sistemas de Embalagem e Distribuição Não Convencionais **EM FOOD SAFETY** 62 Mudanças no Perfil Populacional Estresses do Meio Ambiente e Sistema de Saúde Ampliação do Escopo de Perigos e Riscos Aumento da Complexidade na Gestão de Food Safety **MACROTENDÊNCIAS** 84 Interdisciplinaridade na Governança da Segurança dos Alimentos **EM FOOD SAFETY** Evolução do Sistema Regulatório Informação e Educação sobre Segurança dos Alimentos 93 Desafios e Diretrizes para 2030 **VISÃO DE FUTURO** 98 Food Safety 2030: Roadmap Ital Referências e Bibliografia Consultada **ANEXOS** 132 Equipe Brasil Food Safety Trends 2030



LIVRO 60 ANOS DO ITAL

Alimentando o futuro com ciência e tecnologia



- ✓ Em benefício do consumidor e da sociedade
- ✓ Em defesa dos alimentos industrializados



Meus 50 anos de Ital

Completo hoje, 2 de janeiro de 2023, 50 anos de trabalho e dedicação junto ao Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), à Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta) e à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. Acrescentando o período de graduação na Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), posso dizer que acompanho a indústria de alimentos e bebidas no Brasil há 55 anos. Ao longo das experiências profissionais vividas em mais de meio século, quase todas junto a atores estratégicos do setor, do governo e da sociedade, sempre considerei importante avaliar em detalhe a transformação dessa indústria, por isso compartilho com vocês, parceiros de jornada, essa breve reflexão.

Enquanto os profissionais da área veem como evidente o papel fundamental da ciência e da tecnologia para garantir cada vez mais qualidade, sustentabilidade e segurança dos alimentos, ativistas e parte da mídia têm construído ao longo dos últimos anos o pensamento equivocado de que os alimentos industrializados são inadequados, devendo ser consumidos com moderação e até mesmo excluídos da alimentação. Assim, como afirma a renomada instituição *Institute of Food Techonologists* (IFT), que reúne profissionais e tecnólogos de alimentos dentro e fora dos Estados Unidos: nunca a ciência dos alimentos esteve tão desenvolvida e a sociedade tão confusa mesmo precisando dos alimentos processados para combater a fome.

Cabe, portanto, ao Ital, órgão público de referência para o setor, reposicionar essa situação, de forma técnica e neutra, mostrando o verdadeiro valor dos alimentos industrializados e seus cuidados no consumo. É o que temos feito desde 2010, quando lançamos o icônico documento Brasil Food Trends 2020, sucedido por uma série de estudos de tendências com foco no desenvolvimento da indústria brasileira de forma a acompanhar e atender as demandas do mercado nacional e internacional no decorrer dos anos. Já com o projeto Alimentos Industrializados 2030, lançado em 2019, focamos no consumidor brasileiro e elaboramos e disponibilizamos uma nova série de documentos, em que temos abordado diferentes produtos alimentícios industrializados, mostrando sua trajetória, usos e costumes, presença no mercado nacional e, o mais importante, seu valor nutricional. A mais recente investida ocorreu em junho de 2022, com o lançamento do hub de conteúdo Indústria de Alimentos 2030, que reúne de forma objetiva e acessível ações das indústrias do setor visando melhoria nutricional de produtos, sustentabilidade e responsabilidade social.

Agora, ao longo de 2023 e 2024, coordenaremos de forma mais propositiva ações de comunicação para que a sociedade consiga entender melhor a importância dos alimentos industrializados para o combate à fome do brasileiro e para a melhoria nutricional de sua alimentação.

Agradeço a todos que direta ou indiretamente têm colaborado e continuarão colaborando para o sucesso dessa atividade que, em alinhamento com a missão do Ital, contribui para evolução não só do setor como de toda a sociedade. Esse agradecimento se estende aos colaboradores do Ital, Apta e SAA envolvidos em todo o processo.

Um excelente 2023 a todos nós!

Luis Madi Coordenador do projeto Alimentos Industrializados 2030 e diretor de Assuntos Institucionais do Ital/Apta/SAA





LINKED IN

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





24/02/23 **Combate aos "alimentos** ultraprocessados" não é solução



31/05/23 **Banir alimentos "ultraprocessados"** não é benéfico à população



04/09/23 A importância dos alimentos processados e industrializados



É preciso reconhecer o papel essencial dos alimentos processados



31/07/23 Dieta com alimentos industrializados não é a grande vilã da obesidade





30/04/23 Maior atenção à produção científica desmistifica alimentos processados



02/08/23 Uma dieta saudável com alimentos "ultraprocessados"

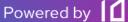


21/11/23 Um novo olhar sobre a Anuga, feira centenária internacional de alimentos que está cada vez mais brasileira

ITAL

ITAL

fundepag



PLANO DE COMUNICAÇÃO ALIMENTOS E BEBIDAS INDUSTRIALIZADOS

Apoiar o Ital e a Fundepag na materialização de um planejamento estratégico para o fomento da construção de um case de conscientização da sociedade de consumo sobre os benefícios da indústria.

FOLHETO ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS 2030

Material impresso para distribuição em eventos

Atividades do Projeto

- Ações de comunicação e informação (publicações, portais, eventos, presença na mídia etc), com a participação de entidades científicas nacionais e internacionais, para combater mitos e preconceitos apresentando fatos e evidências científicas e estatísticas confiáveis que comprovem a integridade, qualidade e segurança dos alimentos industrializados e seus ingredientes, sistemas de produção e embalagens;
- Publicações com informações confiáveis sobre diferentes alimentos industrializados para que o governo possa estabelecer políticas públicas de acordo com a ciência e tecnologia de alimentos e o consumidor obtenha conhecimento de ordem prática sobre a importância nutricional dos alimentos industrializados classificados de modo inadequado de "ultraprocessados";
- Promoção de estudos e eventos sobre temas que ganharão destaque na próxima década de modo a realçar o protagonismo da indústria no enfrentamento destes desafios: inovações para aumento do valor nutricional dos alimentos industrializados, redução de perdas e desperdícios, redução das pegadas de carbono e água, sustentabilidade dos ingredientes, transparência na comunicação com consumidores e publicidade e propaganda responsáveis, entre outros.

Alimentos Industrializados

Gerar conhecimento e informar sob aspectos científicos e tecnológicos a respeito do processamento dos alimentos e bebidas em beneficio 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 beneficios.

Ingrediente

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.

Produto:

Origens, tendências, composição e mitos dos alimentos industrializados

Estudos do Ital 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.



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

Importância dos produtos para a alimentação e nutrição humana

























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

Período 2023-2024

ALIMENTOSINDUSTRIALIZADOS 2030





O projeto "Alimentos Industrializados 2030" compreende um conjunto de ações destinadas a disseminar informações técnicas e científicas que comprovam a importância dos alimentos industrializados para a sociedade, demonstrando seu valor nutricional, saudabilidade, segurança para consumo e sustentabilidade.

Esse projeto tem se tornado cada vez mais estratégico para a indústria de ingredientes alimentares, alimentos, bebidas não alcoólicas e embalagens, em face das informações contraditórias que dificultam um melhor entendimento pelo consumidor sobre a ciência e tecnologia dos alimentos.

A missão, a visão e os valores do Ital sua postura proativa e seu conhecimento acumulado nos últimos anos têm credenciado o Instituto como um dos principais atores capazes de contrapor os mitos e preconceitos, de forma transparente e baseada em fatos, dados estatísticos confiáveis e conhecimento técnico-científico em benefício do consumidor e da sociedade.





















































Apoio Especial



South America

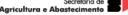


















Secretaria de Agricultura e Abastecimento

Plataforma de Inovação Tecnológica - PITec Instituto de Tecnologia de Alimentos - Ital/SAA plataforma@ital.sp.gov.br / (19) 3743-1897 https://www.ital.agricultura.sp.gov.br/pitec