

EVENTO
100% ONLINE

WARM UP

17 a 21 de agosto

2020

Semana Digital:
05 dias focados na inovação do
setor de ingredientes alimentícios!

Fi Food ingredients
South America

Ni Natural
ingredients

Hi Health ingredients
South America

PROGRAMAÇÃO

Patrocinador Ouro - Warm Up Fi South America



Patrocinadores Prata - Warm Up Fi South America



Patrocinador Bronze - Warm Up Fi South America



Patrocínio New Product Zone - Warm Up Fi South America



Parceiro estratégico - Fi South America



Apoio - Warm Up Fi South America



Parceiros - Warm Up Fi South America



Confira os destaques da semana



Isabella Rizzo
VP de Marketing e
P&D LATAM
Kraft Heinz



Beatriz Benedetti
Executive Marketing
& Innovation Manager
BRF



Marcos Leta
CEO
Fazenda Futuro



**Mariana Gimenez
Vasconcellos**
Consumer Marketing
Manager
Nestlé Health Science



Rodrigo Studart
CEO
LOWKO



Fernando Santana
Sócio-Fundador e Diretor de
Estratégia e Novos Negócios
R & S BLUMOS



Marisa Cordi
Gerente Corporativa de
Legislação Alimentar
Arcor



José Cirilo
Diretor Executivo de
Marketing e Trade Marketing
Seara



Stephanie Mattucci
Associate
Director, Global Food
Science Research
Mintel





Naira Sato
Diretora
de Pesquisa Brasil
Mintel



Dia 17 de agosto | Segunda-feira

Horário

Tema

10:00 – 11:20	<p>Webinar Summit Future of Nutrition - ao vivo</p> <p>Oportunidades das Proteínas Alternativas Plant-Based</p> <p>Conheça as perspectivas de mercado, tendências e estratégias das indústrias para preparar seus produtos, adaptar sua produção e se comunicar com o consumidor, além de saber mais sobre as principais tecnologias para conseguir entregar sabor, textura e experiência.</p> <p>Mediador:</p> <p><i>Gustavo Guadagnini, Diretor, The Good Food Institute</i></p> <p>Debatedores:</p> <p><i>Durval Cavalcanti, Diretor de Operações, Marfrig</i></p> <p><i>Fernando Santana, Sócio-Fundador e Diretor de Estratégia e Novos Negócios, R & S BLUMOS</i></p> <p><i>José Cirilo, Diretor Executivo de Marketing e Trade Marketing, Seara</i></p> <p><i>Marcos Leta, CEO, Fazenda Futuro</i></p> <p>Patrocinador: R & S BLUMOS</p>
11:20 – 12:00	Visita a Fi, Ni e Hi Gallery Solutions para conhecer produtos e soluções do setor e realizar negócios
13:00 – 13:30	<p>Plant-Based Experience - R & S BLUMOS</p> <p>Aula-Manifesto R & S BLUMOS: Ingredientes, Tecnologias e Saúde Planetária</p> <p><i>Fernando Santana, Sócio-Fundador e Diretor de Estratégia e Novos Negócios</i></p>
13:30 – 14:00	Visita a Fi, Ni e Hi Gallery Solutions para conhecer produtos e soluções do setor e realizar negócios
14:00 – 15:00	<p>Webinar Internacional Future of Nutrition – recorded – </p> <p>Panel discussion: Feeding future generations</p> <p>Fi Global Insights</p> <p>- English content -</p>
15:00 – 16:00	<p>Start-up Innovation Challenge - Vencedores 2019 em foco</p> <p>Y.OU Foods</p>
16:00 – 17:00	<p>Food Connection - Especial Fi</p> <p>Proteínas plant based: o que há de novo nesse mercado?</p> <p>Entrevistados:</p> <p><i>Maria Eduarda Lemos, gerente de certificação da Sociedade Vegetariana Brasileira</i></p> <p><i>Luiz Augusto Silva, presidente da NotCo no Brasil</i></p> <p><i>Fernando Santana, sócio da R&S Blumos</i></p>
17:00	<p>[E-book]</p> <p>Plant-based no Brasil: cenário e perspectivas</p> <p>[Report]</p> <p>Plant-based ingredients are here to stay: Overview of integration across food and drink categories</p> <p>Fi Global Insights</p> <p>- English content - </p>

Dia 18 de agosto | Terça-feira

Horário	Tema
10:00 – 11:20	<p>Webinar Summit Future of Nutrition – ao vivo – Cases de Inovação e Marketing na Indústria de Alimentos e Bebidas</p> <p>Hoje a Inteligência Artificial contribui para acelerar o processo de inovação com assertividade e as máquinas imprimem alimentos perfeitamente. Quem diria que a velocidade das inovações seria tão avassaladora? Nossos debatedores irão abordar como imergir nos processos de inovação mais modernos e como sua indústria pode se adequar a esse novo cenário para o setor. Cynthia Antonnacio trará insights encontradas trará as principais tendências no cenário nacional e internacional. Como sua indústria está aproveitando essas tendências? Como não ficar pra trás nesse mundo tão competitivo? Vem com a gente compartilhar ideias.</p> <p>Apresentação de Cases Internacionais: <i>Cynthia Antonnacio, CEO, Equilibrium Latam</i></p> <p>Moderadora do Debate: <i>Carol Godoy - Diretora de inovação e comunicação, Equilibrium- BHB</i></p> <p>Debatedores: <i>Cal Júnior, CEO, Ô Amazon Air Water</i> <i>Arthur Vaz, fundador, Popai Snack</i> <i>Rodrigo Studart, CEO, LOWKO</i> <i>Gustavo Assis Rodrigues, Executive Director, Mastersense</i></p> <p>Patrocinador: Mastersense</p>
11:20 – 12:00	Visita a Fi, Ni e Hi Gallery Solution.s para conhecer produtos e soluções do setor e realizar negócios
13:00 – 13:30	<p>Supplier Solutions - Rousselot</p> <p>Peptan®: Tendências do Mercado de Colágenos <i>Andréa Moura – Director of Sales & Marketing Latin America</i></p>
13:30 – 14:00	Visita a Fi, Ni e Hi Gallery Solutions para conhecer produtos e soluções do setor e realizar negócios
14:00 – 14:30	<p>[Live NPZ] Formulating healthy products for the "next normal" – live – </p> <p>Go back to the basics with health products that support health and address the new environmental risk factors consumers are facing in a post-COVID world.</p> <p>Speaker: <i>Stephanie Mattucci, Associate Director, Global Food Science, Mintel</i> - conteúdo em inglês -</p> <p>Patrocinador: Mintel</p>
14:30 – 15:00	<p>Podcast FiSA Talks</p> <p>Os desafios da inovação na indústria brasileira</p> <p>Entrevistadas: <i>Cynthia Antonnacio, CEO da Equilibrium Latam</i> <i>Cristina Leonhardt, head de marketing e inovação da Tacta Food School e responsável pelo portal "Senhora Inovadeira"</i> <i>Tatiana Tribess, fundadora da Y.OU Foods</i></p>
14:30 – 15:00	<p>Fi Innovation Awards - Vencedores 2019 em foco</p> <p>Naturex</p>
15:00 – 16:00	<p>Prime Session - Kilyos</p> <p>Tendências para o mercado de suplementos alimentares - astaxantina e colina <i>Dra. Ana Carolina Remondi Souza, Ph.D.</i> <i>Dra. Carolina Parga Martins, Ph.D.</i></p>
16:00 – 17:00	<p>Food Connection - Especial Fi</p> <p>Desenvolvimento de produtos: lançar ou revisitar?</p> <p>Entrevistados: <i>Juliana Glezer, gerente de inovação da Nestlé</i> <i>Décio Costa Filho, diretor da Cepêra</i></p>
17:00 – 18:00	<p>[Palestra] Protagonismo profissional e pessoal frente aos atuais desafios</p> <p>Para ser um profissional bem-sucedido nos dias de hoje é preciso ter, entre outras habilidades, a capacidade de atuar com protagonismo, seja em sua carreira ou em sua própria vida. As adversidades sempre vão existir, com ou sem crise. A questão é: como você lida com essas adversidades? Como você pode desenvolver resiliência, estabelecer metas e desafios, evoluir e se destacar em qualquer contexto.</p> <p>Trainer: <i>Renata Andraus</i></p> <p>Powered by Crescimentum</p>
18:00	<p>[Report]</p> <p>[Snacking the modern way: An overview of EU and US trends Fi Global Insights  - English content -</p>

Dia 19 de agosto | Quarta-feira

Horário	Tema
10:00 – 11:00	<p>Webinar Summit Future of Nutrition – en vivo – </p> <p>Aspectos Reglamentarios para la Importación de Ingredientes a Brasil</p> <p>Muchas industrias en América Latina buscan exportar sus productos a Brasil, pero no conocen las reglas y requisitos para registrar cada tipo de alimento. Aunque encuentran algunas instalaciones para registrar alimentos en comparación con su país, las reglas en Brasil son muy exigentes y deben seguir las pautas de ANVISA y MAPA, según la categoría. En este seminario web aclararemos cuáles son los procesos básicos para ingresar registros de alimentos y también cómo crear asociaciones estratégicas en Brasil para aprovechar su negocio. Arcor, una de las industrias más grandes de Argentina, abordará cómo su industria debe posicionarse para la relación estratégica con varios países de América Latina. Si su industria está interesada en exportar productos a Brasil, este seminario web lo ayudará a planificar sus propuestas. También descubra cómo es la adherencia al etiquetado nutricional frontal y la aprobación de suplementos en Brasil.</p> <p>Moderador: <i>Juan Pablo Waimann, Government Relations Specialist, Alanur – Latin American Alliance for Responsible Nutrition</i></p> <p>Oradores: <i>Eugenia Muinelo, Gerente Regulatória, EAS Strategies</i> <i>Julia Coutinho, Gerente Técnica, Visanco</i> <i>Marisa Cordi, Gerente Corporativa de Legislación Alimentaria, Arcor</i> - Contenido en español -</p>
11:20 – 12:30	<p>Webinar Industry Insights – ao vivo –</p> <p>Inovação e Startups na Indústria de Alimentos e Bebidas</p> <p>Inovar se tornou uma rotina frequente nas indústrias de alimentos e bebidas. Até então, o processo de inovação era longo e demandava muito investimento das indústrias, hoje tornou-se muito mais ágil através da interação com Startups e Foodtechs! Durante esse webinar, traremos uma aceleradora de projetos para debater a melhor forma de criar relacionamento e conseguir bons resultados com estas startups.</p> <p>Moderação: <i>Francisco de Frutos, Diretor, Plug and Play Tech Center</i></p> <p>Debatedores: <i>Luiz Augusto Silva, CEO, Not. Co</i> <i>Beatriz Benedetti, Executive Marketing & Innovation Manager, BRF</i> <i>Isabella Rizzo, VP de Marketing e P&D LATAM, Kraft Heinz</i></p> <p>Pitches Startups com soluções para a indústrias <i>Agrotopus - Gustavo Henrique Busnardo, Co-fundador.</i> <i>Mimoo – Ernesto Vilela, CEO.</i> <i>i-System – Raiza Balbino, Desenvolvimento de negócios</i> <i>Tevec – Bento Ribeiro, CEO.</i></p>
12:30 – 13:00	Visita a Fi, Ni e Hi Gallery Solutions para conhecer produtos e soluções do setor e realizar negócios
13:00 – 13:30	<p>Supplier Solutions - Milhão Ingredients</p> <p>Soluções Livres de Transgênicos</p> <p><i>Geandra Fialho da Costa, Gerente de Qualidade Assegurada e Food Safety</i> <i>Alexsander Roberto da Costa, Gerente de P&D</i></p>
13:30 – 14:30	Visita a Fi, Ni e Hi Gallery Solutions para conhecer produtos e soluções do setor e realizar negócios
14:30 – 15:00	<p>Live - Ingredient</p> <p>Fibras: um olhar 360°</p> <p><i>Rodrigo Furquini, Regional Technical Manager, Ingredient</i></p>
15:00 – 16:00	<p>Start Up Innovation Challenge - Vencedores 2019 em foco</p> <p>Yosen</p>
16:00 – 17:00	<p>Food Connection - Especial Fi</p> <p>Panorama regulatório do mercado de ingredientes</p> <p>Entrevistadas: <i>Eugenia Muinelo, Gerente de Assuntos Regulatórios da EAS Strategies</i> <i>Julia Coutinho, Gerente Técnica da Área de Alimentos da Visanco</i></p>
17:00 – 18:00	<p>Webinar Internacional – recorded – </p> <p>Impact of the COVID-19 outbreak on Food Safety</p> <p>Fi Global Insights - English content -</p>
18:00	<p>[White paper]</p> <p>Como aumentar a produtividade da indústria de doces (drágeas de chocolate, balas e gomas) - Patrocínio Argenta</p> <p>- Contenido en español - </p>

Dia 20 de agosto | Quinta-feira

Horário	Tema
10:00 – 11:20	<p>Webinar Summit Future of Nutrition – ao vivo – Potencial de Novos Suplementos Alimentares</p> <p>Setor de Suplementos Alimentares vive um momento ímpar. Com a aprovação do Novo Marco Regulatório do setor, alguns claims foram aprovados e outros atualizados. Durante esse webinar iremos abordar quais as necessidades de ingestão para idosos em suplementos, regulamentação, dados de mercado e estratégias de mercado para o lançamento destes produtos. A ABIAD que realizou recentemente uma ampla pesquisa sobre suplementos alimentares no Brasil será a mediadora do debate. Grandes indústrias do setor participam: Nestlé e Prodiel.</p> <p>Moderação: <i>Gislene Cardozo, Diretora Executiva, ABIAD</i></p> <p>Debatedores: <i>Ana Claudia Zanini, Analista Científica, Prodiel</i> <i>Gislaine Beni Gutierrez, Presidente do Conselho Diretivo da ABIFISA - Associação Brasileira das Empresas do Setor Fitoterápico, Suplemento Alimentar e de Promoção da Saúde</i> <i>Mariana E. Gimenez Vasconcellos, Consumer Marketing Manager, Nestlé Health Science</i> <i>Léia Tomaz Pipulini, Diretora Vendas e Marketing América Sul, Gelita</i></p> <p>Patrocinador: Gelita</p>
11:20 – 12:00	Visita a Fi, Ni e Hi Gallery Solutions para conhecer produtos e soluções do setor e realizar negócios
13:00 – 13:30	<p>Supplier Solutions – Gelita</p> <p>Peptídeos Bioativos de Colágeno GELITA na Nutrição Esportiva e Ativa Tendências de consumo, principais categorias e conceitos inovadores Participação Especial Innova Markets <i>Natasha Padua, Insights & Innovation Manager Latam, Innova Markets Insights</i> <i>Sandra Lucchetti, Marketing, Gelita América do Sul</i></p>
13:30 – 14:00	Visita a Fi, Ni e Hi Gallery Solutions para conhecer produtos e soluções do setor e realizar negócios
14:00 – 14:30	<p>[Live NPZ] Impacto da COVID-19 em Alimentos e Bebidas</p> <p>Com os consumidores brasileiros passando por mudanças em seu estilo de vida devido à COVID-19, este webinar irá analisar os impactos a curto, médio e longo prazos nas indústria Alimentos & Bebidas. As empresas precisam focar em como reagir enquanto protegem seus negócios e traçam seus próximos passos. Junte-se a nossa especialista nesses webinar para aprender:</p> <ul style="list-style-type: none">• Como os sentimentos e os gastos dos consumidores mudaram desde o início da quarentena?• Quais categorias e sub-categorias já foram impactadas?• Como essa crise se compara a períodos anteriores de recessão?• O que podemos aprender com outras regiões? <p>Palestrante: <i>Naira Sato, Diretora de Pesquisa Brasil, Mintel</i></p> <p>Patrocinador: Mintel</p>
14:30 – 15:00	<p>Fi Innovation Awards - Vencedores 2019 em foco</p> <p>Duas Rodas</p>
15:00 – 16:00	<p>Prime Session – Rousselot</p> <p>Peptídeos Bioativos de colágeno Peptan®: Digestão, absorção e seus múltiplos benefícios para a saúde <i>Gustavo Zagolin, Commercial Manager</i> <i>Ana Cristina Corrêa de Faria, Business Development Manager Health & Nutrition</i></p>
16:00 – 17:00	<p>Food Connection - Especial Fi</p> <p>Suplementação além dos esportes: oportunidades e desafios</p> <p>Entrevistados: <i>Synésio Batista da Costa, presidente da Brasnutri</i> <i>Daniele Drumond, gerente de produtos da Dr. Good</i> <i>Leonardo Mendonça - Gerente Nacional de Grandes Redes do Grupo Josapar</i></p>
17:00 – 18:00	<p>[Palestra] Meditação como ferramenta e o equilíbrio das energias para alta performance</p> <p>Como atingir alta performance a partir de um melhor gerenciamento das energias (física, emocional, mental e espiritual). Identificar qual aspecto da vida merece mais atenção, de maneira a criar rituais positivos, focados em atingir resultados sustentáveis e acima da média em todos os âmbitos. Ao final, teremos uma prática de meditação que atua nas 4 dimensões de energia.</p> <p>Trainer: <i>Renata Andraus</i></p> <p>Powered by Crescimentum</p>
18:00	<p>[E-book] NEXIRA</p> <p>Oportunidades para a indústria de Alimentos & Bebidas em época de retomada da economia</p> <p>[E-book] GELITA </p> <p>Faster, Higher and Stronger for Longer with Bioactive Collagen Peptides® Bioactive</p> <p>[Infográfico] ROUSSELOT </p> <p>Reaching Further Together</p>

Dia 21 de agosto | Sexta-feira

Horário

Tema

10:00 – 11:30

Webinar Summit Future of Nutrition – ao vivo –

Avanços Científicos em Alimentos Funcionais – Probióticos e Prebióticos

Os estudos científicos são a base para a formulação de novos produtos na indústria de alimentos e bebidas. Escolhemos dois grandes estudiosos em seus nichos de atuação para apresentar as recentes pesquisas em Probióticos e Prebióticos. Com mediação do renomado Professor Franco Lajolo esse webinar tem o intuito de demonstrar qual o caminho da ciência tem seguido para funcionais.

Veja um pequeno briefing da apresentação do Prof. Dr. Rubens Feferbaum

Os pre e probióticos modulam o crescimento e qualidade das bactérias desenvolvendo o chamado microbioma intestinal. Esta extraordinária coleção de material genético denominado microbiota contém 100x mais genes que o genoma humano e desenvolveu um novo ramo de conhecimento científico: a metagenômica.

A "conversa" entre a microbiota e o intestino modula as funções digestivas, imunológicas, metabólicas, endócrinas e a recuperação intestinal. O desenvolvimento da microbiota ocorre principalmente durante a infância e suas alterações estão relacionadas em longo prazo às alterações metabólicas como a obesidade e diversas doenças como alergias, doenças inflamatórias e alterações funcionais do intestino. O conhecimento das funções dos pre e probióticos na alimentação humana é fundamental é aspecto fundamental na estratégia terapêutica de tratamento de diversas doenças e manutenção da saúde durante todo o ciclo da vida.

Veja um pequeno briefing da apresentação da Profa. Dra. Cristina Bogdan

Dentro da tendência de consumo dos alimentos brasileiros, as bebidas sem álcool e alimentos funcionais contendo adaptógenos e nootrópicos apresentaram maior crescimento. Entre eles, destacam-se os alimentos probióticos que melhoram a digestão, reduzem ansiedade, fortalecem a resposta imune e fornecem maior aporte de nutrientes. Com a aprovação do marco regulatório em 2018, para colocar estes produtos no mercado, é necessário amplo estudo comprovando seus benefícios e para isso, não apenas o desenvolvimento de novos produtos, mas a avaliação da sua eficácia, se faz necessário. Os avanços científicos em Alimentos Funcionais vêm mostrando que alimentos fermentados e alimentos probióticos podem fornecer benefícios à saúde levando em consideração a "conversa" entre a microbiota e intestino da população em estudo.

Moderação:

Franco Lajolo, Professor Dr., USP

Apresentadores:

Cristina Bogdan, Professora Doutora na área de Tecnologia de Alimentos no Departamento de Tecnologia Bioquímica - Farmacêutica, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo.

Rubens Feferbaum, Professor Livre Docente em Pediatria, Instituto da Criança Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo

11:30 – 12:00

Visita a Fi, Ni e Hi Gallery Solutions para conhecer produtos e soluções do setor e realizar negócios

13:00 – 13:30

NPZ – New Product Zone – Mastersense

Proteínas Vegetais: Conexão e Inovação com foco no novo consumidor
*Marília Gonçalves, Application Specialist – Beverage, Bars & Confectionary
DuPont Nutrition & Bioscience*

13:30 – 14:00

Visita a Fi, Ni e Hi Gallery Solutions para conhecer produtos e soluções do setor e realizar negócios

14:00 – 14:30

[E-book]

Tendências e oportunidades para consumo de ingredientes funcionais e nutracêuticos pós-COVID-19

14:30 – 15:00

Fi Innovation Awards - Vencedores 2019 em foco

Produza Foods

15:00 – 16:00

Prime Session – Ingredient

Plant the future - Potencializando seus resultados no mercado de plant-based
*Marcelo Palma Pendon, Gerente de Plataforma América do Sul, Plant Based Protein
Loren Simionato Scuro: Especialista em Plant Based Protein*

16:00 – 17:00

Food Connection - Especial Fi

Cenário e oportunidades dos alimentos funcionais

Entrevistados:

*Thalita Antony, gerente geral de Alimentos da Anvisa
Fátima D'Elia, consultora técnica em assuntos regulatórios da ABIAM
Aline Bento, coordenadora da divisão de alimentos da Vigna Brasil*

17:00 – 18:00

Live Happy Hour

Banda Radical Chick

WARM UP



Não perca nenhum conteúdo exclusivo desta semana
digital especial!

Inscriva-se para participar!

Faça sua inscrição aqui



Compartilhe com um amigo
para ele participar com você

Fique por dentro de todas as novidades em nosso Telegram!



CLIQUE AQUI E ENTRE PARA O
CANAL DO **WARM UP** NO TELEGRAM