

Summit of Nutrition 2022 debate os desafios do mercado e o futuro da inovação no design de alimentos

Congresso vai abordar temas como rotulagem nutricional, produtos plant-based e proteínas alternativas. Encontro vai de 9 a 11 de agosto, durante a Food ingredients South America

São Paulo, julho de 2022 – Qual o futuro do setor alimentício, e como indústrias e governos podem se preparar para atender o consumidor de hoje e amanhã? Em busca dessas respostas, o Summit of Nutrition 2022 traz à São Paulo, de 9 a 11 de agosto, alguns dos principais nomes desse universo. O evento acontece durante a FiSA - Food ingredients South America, e tem como norte a sustentabilidade e a tecnologia para criar alimentos cada vez mais nutritivos e com capacidade de escala, num momento em que o mundo passa por crises de abastecimento e alta dos preços e da demanda por proteínas.

“O Summit of Nutrition 2022 chega em um momento-chave para ampliarmos, no Brasil, o debate sobre as principais tendências que vão definir a indústria de alimentos, principalmente na América Latina. Não apenas pela posição do nosso país como grande produtor de alimentos, mas porque nossa indústria é estratégica para toda essa região do globo. Para dar conta de tamanha responsabilidade, dividimos o *summit* em três áreas temáticas: food ingredients, health ingredients e natural ingredients”, comenta Diane Coelho, Gerente de Negócios da FiSA.

Entre os destaques da programação estão os debates e apresentações sobre temas como o marco regulatório para alimentos *plant-based*, rotulagem frontal nas embalagens de alimentos, proteínas alternativas, expansão dos orgânicos e até mesmo inteligência artificial para formulação de alimentos.

Summit alinhado com o momento global

Em um momento no qual conflitos e desdobramentos da pandemia trouxeram risco de escassez de alimentos em diversas partes do mundo, cases inovadores como a fusão Aleph Farm e BRF, e tecnologias para reduzir o desperdício e melhorar a gestão de resíduos na produção industrial de alimentos também estão na programação.

Entre os destaques estão a participação no dia 9 de agosto, durante o discurso de abertura, de Gustavo Chianca, representante-adjunto no Brasil da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura). O profissional falará sobre “*Alternativas para a dependência de ingredientes de mercados como EUA e China*”.

No mesmo dia, serão realizados os painéis “*Produtos plant-based: o que muda com a regulação?*”, com Hugo Caruso, Coordenador Geral da Qualidade Vegetal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (DIPOV-MAPA) e Patricia Nantes Fernandes Castilho, gerente geral de Alimentos da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), e “*Proteínas de inseto, cultivadas e fermentadas. Será esse o futuro do alimento?*”, com Luiz Filipe Carvalho, fundador da Hakkuna, Marcelo Doin, fundador da NoMoo e Marcos Pupin, diretor de assuntos científicos e regulatórios da Abbi (Associação Brasileira de Bioinovação).

No dia 10 de agosto haverá, entre outras, as apresentações “*Como a tecnologia tem revolucionado a formulação de alimentos, com novos sabores, texturas e produto final*”, a cargo de Cynthia Pereira, diretora de R&D da Not Co., e “*Como manter o equilíbrio na gestão de pessoas, gestão emocional e trabalho mais produtivo para a fábrica do futuro*”, com as participações de Marcia Bertolini, gerente-executiva de Gestão de Pessoas da Nestlé, e Gislaïne Coradini, executiva nacional de Recursos Humanos da Bimbo Brasil. Já em 11 de agosto, uma

atração será a palestra “Desafios do mercado de cannabis no Brasil e novos ingredientes como cânhamo e cúrcuma – corrida para aprovação de novos produtos”, com as presenças de Alex Lucena, Chief Innovation Officer da Green Hub, e Túlio Rodrigues, cofundador da Blue Hemp Canadá.

A grade completa pode ser acessada [neste link](#).

Proposta inovadora

Em 2022, a FiSA está com uma nova proposta figital (físico + digital), que oferece uma experiência completa de conteúdo e negócios no pavilhão, com complementos virtuais. O encontro presencial acontece no São Paulo Expo. Até o momento, estão confirmadas mais de cem empresas expositoras e cerca de 700 marcas de ingredientes, que são referência no setor.

Além disso, as atrações já consagradas seguem no pavilhão: no **Innovation Tour**, os visitantes poderão fazer uma visita guiada pela feira, e terão acesso em primeira mão às grandes novidades do pavilhão; na área **Tasting Experience**, expositores oferecerão amostras de ingredientes; e no espaço **New Product Zone**, os visitantes verão protótipos futuristas das principais tendências da indústria alimentícia.

Em outubro, ainda acontecem o **FiSA Xperience Trends To Watch** e o **FiSA Xperience Suppliers’ Day**, nos dias 19 e 20, respectivamente. Para fechar a jornada de eventos, o **Fi Innovation Awards 22** e o **Startup Innovation Challenge** nas mesmas datas, em outubro.

Serviço:

Food ingredients South America 2022

Data e local do evento físico: 09 a 11 de agosto, das 13h às 20h, no São Paulo Expo (Rodovia dos Imigrantes, km 1,5 – Vila Água Funda – São Paulo, SP)

Mais informações, credenciamento e inscrição: clique [aqui](#).

Sobre a FiSA

A Food ingredients South America, a mais tradicional plataforma de inovação da indústria alimentícia da América Latina, oferece uma série de eventos presenciais e digitais para conectar líderes e gerar negócios. As conexões realizadas nesse encontro são responsáveis pelo desenvolvimento de produtos que fazem parte da transformação da vida de milhares de consumidores no mundo.

A FiSA adota o conceito digital, ou seja, integra suas atrações entre o mundo físico e digital, com conteúdo ao vivo e disponibilizado em plataforma sob demanda, para oferecer a congressistas, visitantes e expositores mais oportunidades e maior flexibilidade.

Informações para a imprensa:

2PRÓ Comunicação

Carolina Mendes – carolina.mendes@2pro.com.br

Guilherme Kamio – guilherme.kamio@2pro.com.br

(11) 3030-9436