



FiSA 2023 se fortalece como espaço de inovação em ingredientes para a indústria de alimentos e bebidas

Em sua 25ª edição, evento teve 80% mais expositores e recebeu cerca de 10 mil visitantes

São Paulo, 11 de agosto de 2023. A 25ª edição da Food ingredients South América (FiSA), maior evento de ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas, que aconteceu de 08 a 10 de agosto, em São Paulo, teve como destaque ingredientes naturais e funcionais, além da sustentabilidade aplicada à inovação. Passaram pelo pavilhão cerca de 10 mil profissionais da indústria, especialmente dos setores de pesquisa e desenvolvimento e marketing, com o objetivo de conhecer as tendências apresentadas e buscar inspirações para o desenvolvimento de novos produtos no futuro. A grandiosidade do evento também se refletiu no número de empresas expositoras, que este ano cresceu em 80% comparado ao ano anterior, ampliando seu mix de soluções através de muitas empresas que participaram pela primeira vez nessa edição. Foram 204 expositores, que representaram 800 marcas nacionais e internacionais, com a presença dos grandes players do setor.

Para Diane Coelho, gerente da FiSA, o evento se consolidou mais uma vez como o mais relevante do setor na América do Sul, oferecendo aos participantes uma imersão completa nas últimas novidades e tendências. “Estamos extremamente satisfeitos com o encerramento bem-sucedido desta edição. Recebemos um grande volume de profissionais diretamente envolvidos no processo de decisão para inovação e desenvolvimento de produtos ao longo dos três dias, e podemos afirmar que foi uma jornada repleta de aprendizado, conexões valiosas e oportunidades de negócios para os profissionais do setor de ingredientes para alimentos e bebidas”, completa.

Construindo o sabor do amanhã

Uma novidade marcou esta edição da FiSA: o Innovation Hub, um espaço integrado e exclusivo que reuniu as tradicionais atrações de conteúdo, networking e experiência, além de trazer projetos inéditos.

“O Innovation Hub desempenhou um papel fundamental em apoiar empresas de menor porte e startups, oferecendo a elas uma plataforma para ganhar visibilidade e acessar oportunidades valiosas. Ao dar espaço para esses empreendedores e suas ideias inovadoras, a FiSA reforça seu compromisso em promover a diversidade e a criatividade no setor de ingredientes alimentícios”, reforça Diane.

Dentro do hub, uma das atrações mais elogiadas foi o Tasting Experience, um espaço de degustação aberto a todos os visitantes, que tiveram a oportunidade de explorar e saborear uma variedade de produtos que representam as mais



recentes tendências, lançamentos e novidades do mercado. Foi uma experiência sensorial única que permitiu experimentar em primeira mão as deliciosas criações que vão movimentar a indústria de alimentos e bebidas nos próximos anos.

No Plant Based Experience, produtos que ainda nem chegaram às prateleiras dos supermercados surpreenderam os visitantes. Manteiga vegana feita com óleo de babaçu, brownie preparado com castanha-do-brasil quebrada, chocolate com extrato de laranja moro, whey protein combinado com eletrólitos, balas com colágeno, “pão de feijo” 100% à base de plantas (entre elas feijão e ervilha), leite vegetal com chá verde em pó, entre outros produtos mostraram a crescente valorização de produtos saudáveis e nutritivos pelo consumidor.

Ainda dentro do hub, o Innovation Tour também foi responsável por momentos inesquecíveis na FiSA 2023. Comandado por Augusto Ichisato, diretor da Food Brasil – comunidade que tem a missão de conectar a indústria de alimentos através de empresas, profissionais, universidades e o consumidor final – as visitas guiadas se basearam em três pilares: Food Ingredients, Health Ingredients e o Natural Ingredients. “Em cada um dos dias tentamos explorar um dos diferentes pilares. Quando a gente olha para produtos e ingredientes naturais, isso é uma tendência muito forte, principalmente no mercado americano, que é referência. Olhando para a feira, tivemos muitas empresas que trouxeram essa linha de produtos”, afirma Ichisato.

Sustentabilidade como pilar central

A Fi South America ampliou seu compromisso com os pilares do ESG este ano, com iniciativas sustentáveis que foram desde o operacional no pavilhão até os temas escolhidos para o congresso, contribuindo com os ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável) da ONU.

No pavilhão, os 6.500m² de carpete do evento se transformaram em ação solidária e parte do valor que seria gasto com essa compra, foi doado ao projeto social Padaria Escola Tiãozinho, que oferece capacitação profissional à população carente, ajudando na inserção no mercado de trabalho. Outro destaque foi o Prêmio Estande Sustentável, que reconheceu e celebrou os esforços das empresas expositoras em direção à adoção de práticas mais eco-friendly, promovendo um ambiente de conscientização e ação em prol da preservação ambiental.

Além disso, o Summit Future of Nutrition trouxe à tona discussões relevantes sobre a importância de um olhar sustentável ao longo de toda a cadeia de alimentos, ressaltando a interligação entre nutrição e preservação das florestas. Os painéis enriqueceram o entendimento sobre os superalimentos amazônicos e a busca por alternativas sustentáveis na produção de colágeno.



Outra grande atração da FiSA 2023 na área da sustentabilidade foi o espaço Azelis Vogler, realizado em conjunto com AAK, Kerry, Innophos e Givaudan. Régis Inácio, gerente de Marketing da Azelis Vogler, reforçou o alinhamento entre promover o espaço e a busca da empresa por negócios de impacto positivo para a agenda ESG.

“A ideia de apresentar o estande com essa pegada de ESG foi muito bem-sucedida, inclusive, vamos tentar levar para o próximo ano. Demos um primeiro passo e acho que agora não vamos mais poder voltar atrás. Temos que investir, acreditar mais no projeto, buscar novas parcerias e, com isso, conseguir trazer essa conscientização para o público de um modo geral”, afirma Régis.

Protagonismo feminino marcou seminário

Embora seja uma das palavrinhas do momento, sororidade não costuma ser muito associada a ambientes corporativos de grandes empresas. Por isso, três altas executivas de gigantes que atuam no Brasil estiveram no Fi South America (FiSA) 2023 sob mediação da cofundadora do Movimento “Uma Sobe e Puxa a Outra”, Eliana Cassandre, debatendo a construção de uma cultura organizacional voltada ao cuidado, seja com as pessoas ou o planeta.

Carolina Riotto, diretora de Marketing da Unilever; Vivian Novaes, diretora de Marketing da Danone; e Michele Salles, Diretora de Diversidade, Equidade, Inclusão e Saúde Mental da Ambev sentaram juntas à mesa com Eliana como parte do Women’s Networking Breakfast, na manhã do dia 9/8, trazendo uma programação toda voltada para o protagonismo feminino na indústria de alimentos e bebidas.

Um espaço para falar de regulação

FiSA e Regularium organizam o segundo Spot Regulatório BrainBOX by Regularium, para auxiliar as indústrias na aprovação de novos ingredientes na lista positiva da Anvisa. Para Julia Coutinho, especialista em regulatório de alimentos, ingredientes e bebidas, sócia e fundadora da Regularium, a atração é uma tendência que veio para ficar.

“É um espaço onde os profissionais interessados em aprender mais, em vivenciar mais sobre a área regulatória, se encontram. Neste ano trouxemos assuntos de grande relevância como a Consulta Pública nº 1158 de 2023, da Anvisa, que está revendo o fluxo regulatório para aprovação de novos ingredientes, e a questão-chave do ano, que é o estudo de estabilidade em suplementos alimentares. Esses profissionais se reuniram, debateram, questionaram, tiveram suas perguntas respondidas e ficamos com a promessa de voltar ano que vem”, garante Julia.



Ela destaca a diversificação do fórum: “Tivemos participantes da indústria farmacêutica e de empresas que fabricam ingredientes. Então nós podemos observar o interesse geral do setor regulado e os assuntos trouxeram bastante interesse, tanto que os ingressos se esgotaram em dez dias e tivemos que abrir novas vagas excepcionalmente. Ficou esse gostinho de “quero mais” e a expectativa de que ano que vem possamos realizar a terceira edição em uma sala maior e de que continuemos a trazer temas de grande relevância que estejam em discussão junto à Anvisa”.

Plataforma de conexão anual da indústria

A Food ingredients South America vai além do evento presencial. A mais tradicional plataforma de inovação da indústria alimentícia da América Latina, oferece uma série de eventos digitais de conteúdo 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.

Sobre a Informa Markets

A Informa Markets cria plataformas para indústrias e mercados especializados em fazer negócios, inovar e crescer. Seu portfólio global é composto por mais de 550 eventos e marcas internacionais, sendo mais de 30 no Brasil, em mercados como Indústria, Saúde e Nutrição, Infraestrutura, Construção, Alimentos e Bebidas, Agronegócio, Tecnologia e Telecom, entre outros.

Oferecendo aos clientes e parceiros em todo o mundo oportunidades de networking, de viver experiências e de fazer negócios por meio de feiras e eventos híbridos, conteúdo digital especializado e soluções de inteligência de mercado, a Informa Markets segue construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Para mais informações, visite www.informamarkets.com.br ou entre em contato pelo e-mail institucional@informa.com.

Informações para imprensa:

FSB Comunicação – Informa Markets

Gustavo Monteiro - (21) 98230-2349

Arthur Takebayashi – (11) 98979-1062

imprensa.fispalfoodservice@fsb.com.br