

Questões regulatórias e uso da IA são alguns dos destaques do segundo dia da Fi South America 2024

O segundo dia da 26ª edição da [Food ingredients South America \(FiSA\)](#), maior evento de inovação do setor de ingredientes para as indústrias de alimentos e bebidas na América do Sul, começou pautado por diversidade e inclusão. O Women's Networking Breakfast abriu a agenda da quarta-feira, 07 de agosto, com relatos inspiradores de mulheres profissionais da indústria que fazem a diferença na cadeia de valor alimentícia. Já o Summit Future of Nutrition seguiu proporcionando importantes apresentações e debates com destaque para temas como segurança alimentar, sustentabilidade, proteínas alternativas promissoras, como fungos e leveduras, e o uso de inteligência artificial na indústria de A&B.

O evento, realizado no São Paulo Expo pela Informa Markets, segue até a quinta-feira, 08 de agosto. Com a maior edição dos últimos sete anos, a 26ª FiSA reúne 263 empresas expositoras de nove países no pavilhão – um crescimento de 21% no número de expositores e de 26% em área de exposição, em comparação com a edição de 2023. A expectativa é que o encontro seja concluído com um fluxo de mais de 10 mil visitantes.

Confira os principais destaques:

Mulheres do mercado alimentício se reúnem e compartilham experiências

Reencontros, novas amizades e muitas trocas. No **Women's Networking Breakfast**, as mulheres do setor de alimentos e bebidas encontram um espaço ideal para o compartilhamento de experiências, que servem de inspiração para transformar o futuro da indústria. Em sua segunda edição, o encontro foi realizado na manhã da quarta-feira (07), como parte da programação da 26ª edição da Food ingredients South America.

Inspirado no evento já consolidado na edição europeia da Fi, o Women's Networking Breakfast (WNB) reúne profissionais de diferentes origens e áreas de atuação, com o objetivo de promover uma série de debates sobre a igualdade de gênero e a transformação do mercado de alimentos e bebidas num ambiente mais justo e igualitário para as mulheres.

Com o patrocínio da Cargill e da Kerry, o encontro deste ano foi pautado pelo tema “Mulheres Inspiradoras: liderança, empreendedorismo e transformação no mercado de alimentos e bebidas”. Por meio de um ciclo de quatro painéis mediados pela publicitária Livia Montemor, as participantes do WNB puderam conferir os depoimentos e conselhos de lideranças femininas de empresas como Nestlé, Unilever e Ambev.

Para abrir as atividades do encontro, Clélia Iwaki, business director da Informa Markets, endossou a importância do WNB como um dos pilares de sustentabilidade da empresa. “Inspiração é a palavra principal que guia esse evento”, assinalou, lembrando também da campanha de doações do evento em apoio ao projeto social Padaria Escola Tiãozinho, que oferece capacitação, qualificação profissional e geração de renda à população de comunidades. Em seguida, Cida Pastori, mentora de carreiras e fundadora da Objetiva Academy, realizou uma dinâmica com as presentes.

O primeiro painel, intitulado “Experiências de Liderança Feminina - Cases de Sucesso”, contou com a participação de Aracelli Silveira, EVP de sustentabilidade e audiência da Informa Markets; Gabriela Migotto, gerente de P&D da Pepsico; e Rosana Goldbeck, pesquisadora e professora da Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) da Unicamp.

As panelistas compartilharam seus relatos de vida e carreira, destacando a importância do desafio de impor limites e equilibrar a vida pessoal e a vida profissional, que ganha contornos específicos na realidade das mulheres. “Meu rendimento não vai ser menor porque eu sou, antes de tudo, mãe”, defendeu Aracelli. “Uma empresa que não respeita a nossa condição de mulher e o que isso implica, é quase uma relação abusiva”, considerou.

Para Rosana, que também é vencedora do Prêmio 25 Mulheres na Ciência Américas 2024, da 3M, e cofundadora da Future Cow Technologies, é preciso desconstruir a ideia de que a mulher só pode desenvolver uma área da vida por vez, fazendo-a abdicar de sonhos e objetivos de acordo com a etapa profissional em que se encontra. “Não tem momento certo. Não deixem pra depois”, aconselhou.

Liderança, escolhas e futuro

O Women’s Networking Breakfast promoveu, ainda, o painel “Ações para promover a liderança feminina”, com Fernanda Martins, gerente de nutrição e saúde para a América Latina da Unilever; Annelise Alves, diretora de Marketing Beyond Beer da Ambev; e Cristina Faganello, diretora de Marketing da Cargill.

Abordando as experiências das profissionais com iniciativas de apoio às mulheres nas empresas, o painel discutiu, principalmente, as vivências das profissionais com a maternidade. Annelise compartilhou sua escolha em retornar ao seu posto antes do final da sua licença, endossando a importância do apoio dos seus gestores e da sua equipe para uma série de readaptações operacionais no trabalho depois da maternidade: “Não tem preço você estar num lugar em que você é acolhida”.

Em uma outra perspectiva, Cristina Faganello trouxe um relato sobre a escolha de não ser mãe, abordando a importância das iniciativas de apoio e desenvolvimento de lideranças femininas para além da maternidade, e o posicionamento que assumiu diante das decisões da sua carreira e da sua vida pessoal, muito por conta das expectativas sociais e de comportamento de gênero. “Eu sempre me questiono e evito ao máximo fazer as coisas impostas pela sociedade se elas não fazem sentido pra mim”, compartilhou.

A diretora da Cargill também lembrou da necessidade de inclusão dos homens na busca pela igualdade de gênero, especialmente em áreas do setor que ainda são menos inclusivas do que a corporativa, como a de produção agrícola. “Nós, como líderes, principalmente, precisamos puxar essa conversa”.

Em um dos principais momentos do encontro, Kátia Regina, diretora de Total Rewards da Nestlé, compartilhou sua trajetória e a maneira como encarou seus desafios pessoais. Por conta de um episódio de violência doméstica ocorrido em 2022, Kátia ficou tetraplégica por mais de 40 dias, até recuperar o movimento dos braços, mas permanece paraplégica. “Eu decidi seguir a minha vida, me dedicando e fazendo o meu melhor, não me preocupando com o que os outros vão pensar de mim”.

Em diálogo com o depoimento de Kátia, as últimas panelistas do encontro endossaram o poder e a responsabilidade da mulher em exercer o protagonismo da própria vida. Com o tema “O futuro da liderança feminina”, o debate reuniu Alexandra Soderberg, diretora de marketing e co-fundadora da Naveia; Cláudia Maia, diretora de RH da Pepsico, e Soledad de Almeida, gerente geral de saúde e nutrição da Kerry.

“Nós temos que tomar o desafio de liderar a nossa carreira. Nós não podemos sentar e esperar que alguém venha e faça pela gente”, enfatizou Soledad. Em consonância, Cláudia chamou a atenção das participantes para as oportunidades futuras que são construídas no presente, relatando suas conquistas pessoais a partir de sua origem sem privilégios: “Eu sempre acreditei muito que a minha vida dependia de mim”.

Alexandra Soderberg, que nasceu na Suécia e vive há cinco anos no Rio de Janeiro, abordou a diferença cultural entre o seu país natal com a realidade desigual do Brasil. Enfática, ela relatou como sua autopercepção a permitiu alcançar postos de liderança: “Nunca me enxerguei como alguém que não poderia ter essa posição”.

Alimentar e não somente preservar, mas regenerar

O Summit Future of Nutrition, o mais tradicional congresso para as indústrias de ingredientes para alimentos e bebidas na América do Sul, deu continuidade à sua série de palestras sobre tendências e perspectivas, oferecendo ao público conteúdos relevantes e atuais para o desenvolvimento da indústria alimentícia, como inteligência artificial, novas tecnologias, sustentabilidade e muito mais.

O dia começou com o painel “Alimentação Regenerativa: Enfrentando a Fome com Sustentabilidade e Tecnologia”, que contou com a presença de Rosana Blasio, CEO do Pacto Contra a Fome, Alessandra Lopes de Oliveira, professora da Universidade de São Paulo (USP), e Natasha Monteiro de Pádua, cofundadora da Upcycling Solutions. As palestrantes lembram que o processo de sustentabilidade não se trata de preservação apenas, mas sim de regeneração, uma vez que a humanidade já está em débito com a natureza. Porém, entendem que a mudança de mentalidade é um dos pontos principais dessa discussão.

“Sabemos que no início o investimento (*em sustentabilidade*) é alto, mas, em longo prazo, é um negócio bastante rentável. É difícil a gente fazer um planejamento de longo prazo quando a meta de vendas é trimestral”, pontuou Natasha Monteiro de Pádua, da Upcycling Solutions. “Precisamos pensar lá na frente, mas sem deixar de lado o fato de que daqui três meses você tem que apresentar o resultado. Podemos começar com soluções de menor valor agregado e ir rentabilizando e justificando investimentos maiores. Sustentabilidade dá dinheiro, sim, mas é necessário investir”.

A professora Alessandra Lopes de Oliveira chamou a atenção para a importância não só do desenvolvimento de produtos, mas para todo o processo de produção e para o papel da academia na construção desse cuidado a partir de informações também sobre custos.

“Hoje em dia a academia também se conscientiza de começar a demonstrar as avaliações econômicas para implantar um novo processo. Porque nós pesquisamos, demonstramos que o processo funciona, que ele é ideal, que ele vai ser limpo, que ele vai ser sustentável, só que nos esquecemos de mostrar o quanto isso vai custar. Então tem que ter um engajamento

com a economia. Temos que começar a mostrar também o custo disso e educar, explicar para as pessoas a importância da alimentação regenerativa”, explica a professora.

Levedura e fungos: proteínas alternativas atraem atenções

Com a preocupação latente do setor em relação ao necessário aumento da produção de alimentos nos próximos anos devido ao crescimento populacional, a busca por novas opções de produtos tem sido objeto de investimento de muitas empresas.

A Angel Yeast, produtora líder global de leveduras e produtos derivados de leveduras, apresentou durante o congresso seu produto sustentável: a proteína de levedura, uma fonte de proteína fermentada 100% natural de sabor neutro que proporciona diversas aplicações alimentícias. Durante a palestra “Nova Fonte de Proteína Sustentável: Proteína de Levedura”, Adriana Fuchs Ramos, gerente comercial e de produto da empresa, falou sobre a aceitação e regularidade do produto.

“A aceitação da proteína de levedura é comprovada por pesquisas com o consumidor. O produto também é direcionado aos veganos e, conseqüentemente, aos vegetarianos. Uma parte importante é que não temos uma barreira regulatória. Todos os ingredientes são isentos de registro”, afirma Ramos.

Uma alternativa às proteínas animais e vegetais que ainda é vista como novidade e pode impactar na saudabilidade da população e do planeta é a aquela produzida a partir do reino fungi. A palestra “Micélio em Destaque: O Futuro dos Alimentos com a Tecnologia MUSH BASED Brasileira” apresentou uma fonte de alimentação à base de micélio (fungos comestíveis), que pode ser “misturada” com a proteína de origem animal, ajudando, por exemplo, a reduzir o consumo de carne sem abrir mão do quesito sabor.

Paulo Ibri, CEO da foodtech Typical, empresa responsável por desenvolver o primeiro produto *mush-based* do Brasil, explicou como os fungos comestíveis podem ser usados na indústria alimentícia e aliar saudabilidade e sustentabilidade em um único produto.

“Falando do consumidor híbrido, especificamente, nós estamos mirando no carnívoro, que, na maioria dos casos, topa reduzir o consumo de carne, porque ele entende que comer carne todo dia não é extremamente saudável. Porém, o carnívoro tem muita dificuldade de abrir mão do quesito de prazer, de indulgência. Então, tentamos equilibrar o melhor dos dois mundos. O micélio reduz em 50% a gordura, por exemplo, e, ao mesmo tempo, não afeta a questão de indulgência. A textura fica idêntica à da proteína animal e o sabor também, pelo produto ser muito poroso e absorver o sabor e imitar a textura da carne”, afirmou Ibri.

Na mesma toada de redução de impactos na saúde e no meio ambiente, a palestra “Tecnologia Microcap: Estabilidade e Eficiência em Cristalização Lipídica”, realizada por Lillian Missura, da área de marketing da Kerry, mostrou como a indústria pode reduzir o uso de gordura saturada em alimentos sem comprometer o sabor a partir de uma tecnologia que libera cristais de gordura microencapsulados uniformemente quando em contato com gordura trans free e de baixa saturação, atuando como sementes de cristalização. A solução visa atender às demandas do consumidor e da indústria de alimentos por produtos mais saudáveis e saborosos.

Inteligência artificial pode melhorar eficiência do setor de alimentos

A inteligência artificial (IA) é tema recorrente nos mais diversos setores. Suas múltiplas aplicações têm saltado aos olhos de muitas indústrias, inclusive a alimentícia. Durante o Summit Future of Nutrition, a palestra “Alimentação do Futuro: Como a Inteligência Artificial e Outras Tecnologias Moldam Novos Produtos e Ingredientes” abordou os desafios e as oportunidades do uso da IA e a necessidade de novas tecnologias para melhorar os processos.

Gustavo Henrique Amaral Monteiro Rocha, CEO da Elixir Foods, alertou para a urgência do desenvolvimento de novas tecnologias para evitar o desperdício de alimentos. “Em toda a cadeia são gerados resíduos e subprodutos valiosos, com alto poder nutritivo. As ferramentas de inteligência artificial, as novas tecnologias como automação, IoT (*internet das coisas*) e outras são fundamentais para impulsionar a eficiência do sistema”, avalia Rocha.

Porém, não se trata apenas de “máquinas” trabalhando em prol dessa eficiência. Emene Costa, professor e pesquisador da USP, destaca a importância de uma cultura que traga para o centro da discussão os seres humanos.

“Precisamos que a cultura do 4.0 esteja em tudo, inclusive nas pessoas. A maior parte dos processos falhos estão do lado humano. Precisamos aproximar os seres humanos da inteligência computacional de forma inteligente. É pensar numa sociedade 4.0, é pensar no como obtemos o lucro com as coisas. Sei que é fácil para quem está na academia falar, mas esse é meu trabalho: fazer a crítica. Temos forte uma questão cultural quando o assunto é tecnologia como a inteligência artificial”, disse Costa.

Indústria alimentícia: da nutrição às oportunidades de novos negócios

Outra sessão concorrida no segundo dia do Summit Future of Nutrition foi o painel “Inovações que Transformam a Indústria Alimentícia”. Mário Paiva, gerente de P&D da Unilever, Gisele Pavin, head da área de Nutrição, Saúde e Bem-Estar da Nestlé Brasil e Raphael Alves Pereira, desenvolvedor técnico de bebidas da Döhler Brasil, compartilharam com o público como a tecnologia e a ciência são aliadas para o desenvolvimento de produtos nutricionalmente adequados.

“Participar do painel foi muito importante. Além de falar de inovação, trouxemos esse olhar que a indústria tem para o consumidor, o que ele espera, o que busca, as tendências e necessidades, e como a parceria com a indústria de ingredientes contribui para que consigamos desenvolver produtos cada vez mais nutritivos, saudáveis, gostosos e sustentáveis”, declarou Gisele Pavin.

Ainda na quarta-feira, a mediadora Ariadne Caballero, sócia da SP Ventures, juntamente com os convidados Eduardo Aledo, diretor-geral da Rubian Extratos; Sergio Pinto, CEO da Cellva Ingredients; e Antonieta Rodríguez de Olmos, CEO e cofundadora da Food4You, destacaram especificamente os benefícios de um modelo de empresa para a América Latina com eficiência de recursos, talentos que existem dentro da região e como é possível captar mais investimentos. Além disso, abordaram o que é necessário para que a empresa obtenha grande sucesso e possa competir globalmente.

“A qualidade das empresas e o investimento são fundamentais para continuar desenvolvendo esse ecossistema. É muito relevante ter um espaço como o Summit Future of Nutrition, onde podemos dar foco e abertura para que as empresas tragam os seus cases de sucesso, e obviamente incentivar outros empreendedores a seguir nesse processo”, afirmou Ariadne.

Luzes sobre novos marcos regulatórios

O ano de 2024 está sendo muito importante em relação aos marcos regulatórios para a área de suplementos alimentares e novos ingredientes. Durante o 3º **Spot Regulatório By Regularium**, organizado pela consultoria Regularium e iniciado no segundo dia da FiSA 2024, foram abordados todos os detalhes para instruir os participantes do evento sobre novas regras a vigorar em breve, e também sobre a RDC 839/2023, que dispõe sobre a comprovação de segurança e a autorização de uso de novos alimentos e novos ingredientes e que entrou em vigor em março deste ano.

A Anvisa revisou o fluxo regulatório para regularização de produtos e publicou a RDC 843/2024, criando a modalidade de Notificação de produtos junto à agência, com a necessidade de apresentação de estudo de estabilidade para todos os suplementos alimentares. Essa nova norma entrará em vigor em setembro próximo.

Durante o evento, Júlia Coutinho, sócia e fundadora da Regularium, compartilhou com os participantes os detalhes com relação a essas novas regras e também abordando a RDC 839/2023, que versa sobre como a Anvisa hoje trata as inovações. “A FiSA é o encontro desses fornecedores, dos produtores de ingredientes e dos interessados por produtos que tenham, por base, a inovação de novos ingredientes. Não haveria lugar melhor para falarmos sobre o tema”, comentou Júlia.

A nova norma de regularização de alimentos, que em breve entrará em vigência, mudará muitos detalhes em relação à norma anterior que era do ano 2000. “Demorou 24 anos para atualizar essa regularização. Teremos novos documentos, a necessidade de relatório de estabilidade para todos os produtos, licenciamento de empresas internacionais que estejam envolvidas na produção de alimentos... São muitas novidades que as empresas precisam conhecer”, ressaltou Máisa Tapajós, coordenadora técnica de Assuntos Regulatórios em Alimentos da Regularium.

“O momento de debate é onde verificamos quais são as possíveis dificuldades que cada um tem, porque como são atuações em indústrias e produtos diferentes, é normal surgirem dúvidas diferentes. O que nós fazemos no Spot Regulatório é promover um enriquecimento muito maior de conhecimentos e também a possibilidade de abrir novas frentes de discussão”, conclui Máisa.

Visita guiada conduz visitantes às principais novidades da feira

Em meio aos 263 expositores de nove países diferentes que participam da 26ª FiSA (Food ingredients South America), o visitante do evento pode contar com a orientação do **Innovation Tour** – uma visita guiada pelas principais inovações e lançamentos da edição de 2024.

Ao longo dos três dias da Feira, a visita acontece sempre às 16h, conduzida pelo influenciador e engenheiro de alimentos Augusto Ichisato. “O objetivo é levar os profissionais por um roteiro

que é baseado na programação do dia no Summit Future of Nutrition”, explica, referenciando o Congresso que acontece durante as manhãs do evento, debatendo as principais tendências e inovações do setor com a participação de diversos profissionais.

No primeiro dia da FiSA, o Innovation Tour passou por seis estandes, concentrando-se em ingredientes naturais. Dentre as empresas visitadas, a Pratigel expôs suas soluções em legumes e verduras congelados, enquanto a francesa Vinpai destacou seus produtos e ingredientes veganos, que compreendem, principalmente, temperos e aromas para a indústria.

Apresentando novas tecnologias em leveduras nutricionais, a brasileira ICC leva à FiSA 2024 uma série de produtos que vão além da atuação inicial da marca em nutrição animal. Na mesma área, a Angel Yeast destaca seus produtos *clean label* e alergênicos, que permitem vantagens como a redução de sódio dos alimentos. A visita guiada ainda explorou as novidades da Kilyos e da JRS, e vai seguir destacando o que há de mais interessante no âmbito dos ingredientes para alimentos até o final do evento.

O ponto de encontro para o Innovation Tour é no **Innovation Hub**, uma área integrada com outras quatro atrações gratuitas para o visitante da feira, que traz também um espaço dedicado à apresentação de pílulas de conteúdo sobre assuntos emergentes do setor, por profissionais do ramo. A programação inclui rodas de conversa sobre rotulagem e exportação de produtos, alimentação sustentável, regulação de alimentos à base de plantas, aproveitamento de ingredientes e [muito mais](#).

Fi Innovation Awards e Startup Innovation Challenge: vencedores anunciados

Na noite da terça-feira (06), dia de abertura da FiSA 2024, foi realizada cerimônia de anúncio dos vencedores dos prêmios **Fi Innovation Awards** e **Startup Innovation Challenge**. O primeiro reconhece inovações que dinamizam a indústria e beneficiam os consumidores finais, enquanto o segundo destaca criações promissoras em saúde, bem-estar e sustentabilidade realizadas por empresas com menos de cinco anos de atividade.

Os vencedores das categorias de cada prêmio podem ser conferidos [nesta reportagem do Portal Food Connection](#). São empresas que ficam aptas a utilizar o selo do prêmio em suas comunicações de mercado e embalagens de produtos, além de receberem destaque nos canais de comunicação da FiSA.

A cobertura completa do Summit Future of Nutrition e da Food ingredients South America 2024 está disponível no Portal Food Connection

<https://www.foodconnection.com.br/>

Serviço:

Food ingredients South America 2024

Data: de 06 a 08 de agosto de 2024.

WNB: 07 de agosto, das 8h40 às 12h

Local: São Paulo Expo (Rodovia dos Imigrantes, 1,5 km - Vila Água Funda, São Paulo - SP)

Horário: 13h às 20h

Ingressos: www.fi-events.com.br/pt/credenciamento.html

Sobre a Informa Markets

A Informa Markets conecta pessoas e mercados por meio de soluções digitais, conteúdo especializado, feiras de negócios, eventos híbridos e inteligência de mercado, construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Presente em mais de 30 países, atua há mais de 27 anos na América Latina, e conta hoje com três unidades de negócios: Brasil, México e Latam Hub, responsáveis pela entrega de mais de 30 eventos híbridos, 70 eventos digitais, portais de notícia e plataformas digitais de conexão e negócios. Para saber mais, acesse: www.informamarkets.com.br

Informações para imprensa:

[2PRÓ Comunicação](#)

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

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

Raquel Dutra - raquel.dutra@2pro.com.br

Roseanne Café - roseanne.cafe@2pro.com.br

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br