



INSTITUTO FOOD DESIGN
de Responsabilidade Social



FOOD DESIGN GROUP
do campo à mesa

II FÓRUM SUSTENTABILIDADE DE ALIMENTOS

24 de outubro - 8h00 às 17h30 - São Paulo, SP



***PRESERVANDO
FLORESTAS E
BIODIVERSIDADE**



PATROCÍNIO



APOIO



Programação	Palestrante	Tempo
Welcome Coffee & Networking	-	8h00-8h30
Abertura	Mayara Athayde, IFDRs e Pablo Laube, Food Design	8h30-8h50
URGÊNCIA CLIMÁTICA – O IMPACTO NOS ALIMENTOS		
Qual o impacto da Urgência Climática na Segurança de Alimentos e na Segurança Alimentar?	Ellen Lopes, Ph.D.	8h50-9h10
ECONOMIA CIRCULAR E RASTREABILIDADE		
Quão circular é a reciclabilidade do PET?	Rodrigo Oliveira, Green Mining	9h10 - 9h30
Como embalagens compostáveis podem contribuir com a Sustentabilidade e aumento de Shelf Life	Evandro Lucheis, FR Embalagens	9h30-9h50
Cultivated Meat & Economia Circular	Amanda Leitolis, The Good Food Institute	9h50-10h10
Plant based & Economia Circular	Cristiana Ambiel, The Good Food Institute	10h10-10h30
Coffee Break & Networking	-	10h30 às 10h50
Como a rastreabilidade pode auxiliar na sustentabilidade	Giampaolo Buso, Paripassu	10h50-11h10
Moderação	Ellen Lopes, Ph.D.	11h10-11h40
Almoço	-	11h40 - 13h00
VISÃO DAS NORMAS "GFSI"		
Norma IFS e sustentabilidade	Carolina Novak, IFS	13h00-13h25
Norma BRCGS e sustentabilidade	Juliane Silva, BRCGS	13h25-13h50
Norma SQF sustentabilidade	Palova Marques, SQF	13h50-14h15
Esquema FSSC 22000 e Esquema 24000	Juliani Arimura, FSSC	14h15-14h40
Moderação	Marco Giotto, 4Rest Preservation	14h40-15h20
Coffee Break & Networking	-	15h20-16h00
CASO DE SUCESSO - VENCEDORES DO FI AWARDS 2024		
Plantara Veg	Adriana Zimbarg	16h00-16h20
Mahta Produtos Naturais	Larissa Bueno	16h20- 16h40
Wrap up	Leonardo Lima, Dreams and Purpose	16h40 - 16h55
Encerramento	Ellen Lopes, Ph.D.	16h55 - 17 h10