

FISA 2014

MOVIMENTA MERCADO DE ALIMENTOS NO BRASIL



**“A FiSA é
uma feira
consolidada e
tem sido parte
essencial do
desenvolvimento
do mercado da
América do Sul”**

Organizada pela UBM Brasil e considerada um dos mais importantes eventos da América Latina, a FiSA - Food Ingredients South America - reunirá nos dias 05 a 07 de agosto, no Expo Center Norte, em São Paulo, SP, fornecedores nacionais e internacionais com as mais novas soluções destinadas ao setor alimentício. Para falar sobre as novidades desta 18ª edição, a revista FiB - Food Ingredients Brasil - entrevistou Gabriela Ramos, gerente da Food Ingredients South America.

Revista Food Ingredients Brasil (FiB) - Qual a importância da Food ingredients South America (FiSA) para a indústria de alimentos?

Gabriela Ramos - A FiSA é uma feira consolidada e tem sido parte essencial do desenvolvimento do mercado da América do Sul.

Com uma velocidade de inovação na indústria alimentícia cada vez maior, o evento é estratégico para toda a cadeia de suprimentos do setor e promove uma aproximação entre os fabricantes/distribuidores e as empresas de produto final, que buscam inovar seus produtos, serviços e trazer diferenciais dentro desse mercado com alta competitividade.

FiB - Como tem sido o crescimento do evento?

Gabriela Ramos - O evento acontece desde 1995 e tem ganhado cada vez mais reconhecimento. Este ano, teremos 20% de novas marcas expositoras, o que mostra não só o crescimento da Fi, mas também o desenvolvimento da indústria de alimentos.

O objetivo é, além de reunir os grandes *players*, trazer conteúdo relevante, especialmente com foco em novas tecnologias e tendências que atendam as expectativas do setor. Por isso, as conferências técnicas têm uma programação especial com a participação de renomados especialistas.

Contamos com o apoio das principais entidades nacionais, como a ABIAM, ABIMA, ABENUTRI, ABIAD, Abifisa e SBOG; associações

internacionais, como a AACC, ACTA, EAS, ILSI, Mintel; referenciados institutos de pesquisa, como a Embrapa, IBRAF e ITAL; além das mais reconhecidas universidades, como a USP, Unicamp, UPFEL, UFPR e UNESP.

FiB - Além da área de exposição, a FiSA também se destaca pelas conferências que são realizadas em paralelo a feira. Quais serão os principais temas abordados este ano?

Gabriela Ramos - A novidade este ano é que temos um time de *experts* acadêmicos e especialistas na nossa grade de palestras técnico-científicas, trazendo os temas científicos mais relevantes.

Temos na programação das conferências alguns temas inéditos, com destaque para novas tendências na área de panificação, ingredientes para produtos cárneos, suplementos e processamento de óleos vegetais, além de muitos outros assuntos relacionados

de e bem-estar.

No módulo **Brazil Ingredients Trends**, serão apresentadas as tendências e inovações relacionadas ao setor de ingredientes alimentares, definidas pelo estudo desenvolvido pelo ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos. Em primeira mão, os participantes receberão a publicação impressa do “Brazil Ingredients Trends 2020”, inédita no mercado brasileiro.

Já no **workshop promovido pela ABIAM** - Associação das Indústrias de Ingredientes para Alimentos -, os participantes terão a oportunidade de trocar experiências sobre a inovação frente aos desafios tecnológicos, regulatórios e econômicos. Além disso, empresários que representam setores específicos na indústria também encontrarão na programação temas direcionados ao segmento do mercado que atuam.

“O evento acontece desde 1995 e tem ganhado cada vez mais reconhecimento. Este ano, teremos 20% de novas marcas expositoras, o que mostra não só o crescimento da Fi, mas também o desenvolvimento da indústria de alimentos”.

ao mercado alimentício.

O congresso **Health Ingredients**, organizado pela Dra. Glaucia Maria Pastore, pró-reitora de pesquisa da Unicamp (SP), por exemplo, abordará os aspectos técnicos envolvidos nos ingredientes funcionais, debatendo as soluções nutricionais para a indústria de alimentos e bebidas ligados à saú-

FiB - Quais as novidades e atrações dessa edição?

Gabriela Ramos - Pela 1ª vez o **Fi Excellence Awards**, o “Oscar” da indústria alimentícia, será realizado no próprio Expo Center Norte, o que vai otimizar muito o tempo dos participantes do evento. O prêmio prestigia as empresas e os profissionais que

investem em pesquisa e tem o objetivo de reconhecer os esforços das equipes de desenvolvimento de produtos. Os finalistas e vencedores serão divulgados

tecerá durante a feira. As empresas interessadas se inscreverão e poderão participar de reuniões com os fornecedores dos ingredientes que procuram,

“A novidade este ano é que temos um time de *experts* acadêmicos e especialistas na nossa grade de palestras técnico-científicas, trazendo os temas científicos mais relevantes”.

em releases, site, anúncios, materiais promocionais e mídias sociais, ganhando bastante visibilidade.

O destaque também é para o diretório de produtos online, o Ingredients Network, que permite conectar compradores e fabricantes por meio do cadastro dos produtos dos expositores em uma única ferramenta, sendo uma grande novidade do evento.

Outra ação que tem a adesão positiva dos participantes é o **Innovation Tours**, visita guiada e assistida. O tour é previamente organizado com os expositores por meio dos contatos da consultoria Equilibrium, para selecionar os principais insights que a empresa gostaria de apresentar aos participantes do tour, de uma maneira totalmente interativa. Essa iniciativa originalmente idealizada pela Fi Europa enriquece a experiência do visitante no evento.

Já o **Seminar Sessions** tem como proposta oferecer aos visitantes palestras de 30 minutos ministradas por expositores em um mini auditório. As sessões são abertas e gratuitas aos visitantes.

O **Food & Pharma Matchmaking** é outra grande novidade, um programa de rodadas de negócios, que acon-

com horários previamente marcados. A agenda será montada previamente. Pretendemos ajudar para que os expositores e visitantes encontrem os contatos certos, aumentando a chance de gerar bons negócios.

FiB - *Um dos destaques da Fi é o Fi Excellence Awards, tradicional prêmio da indústria alimentícia na América do Sul. Como surgiu essa premiação e com qual objetivo?*

Gabriela Ramos - A premiação surgiu com o intuito de reconhecer as empresas e profissionais que investem tempo e recursos em P&D, lançando produtos inovadores no mercado.

O objetivo é divulgar as tecnologias que estão “atrás” do produto, aproximar os consumidores e fabricantes e dar visibilidade aos participantes na mídia. Também é uma forma de demonstrar outros valores inerentes ao produto, como ganho de qualidade de vida, saúde, redução de custo dentre outros benefícios.

O prêmio é dividido em 4 categorias: Ingrediente Alimentício mais Inovador, Produto final mais Inovador, Produto final Funcional mais Inovador e Suplemento mais Inovador, onde concorrem toda a indústria de

alimentos e bebidas, incluindo os fornecedores de insumos da cadeia, produtos finais convencionais e produtos funcionais. A nova categoria “Suplemento mais Inovador” engloba ainda os suplementos alimentares como multivitamínicos, suplementos líquidos, pós, cápsulas, alimentos para atletas, entre outros.

FiB - *Quando serão anunciados os vencedores do prêmio?*

Gabriela Ramos - Os vencedores serão apresentados no 1º dia da feira, durante cerimônia com a presença de renomados executivos do setor. Os vencedores ganham certificado, troféu, divulgação na imprensa e o selo de qualidade para a divulgação e que pode ser inserido na embalagem do produto.

FiB - *A UBM realiza paralelamente a Fi a 7ª CPhI South America. Qual a finalidade desse evento?*

Gabriela Ramos - Desde o ano passado, os eventos são realizados paralelamente pela forte sinergia da indústria alimentícia e farmacêutica no desenvolvimento de produtos nutracêuticos e suplementos.

FiB - *Além da Fi South America quais são os outros eventos realizados em nível mundial pelo portfólio Fi?*

Gabriela Ramos - No portfólio global temos eventos em Istambul, Rússia, Índia, China, Vietnã, Japão, além da Fi Europa, cuja próxima edição será em Paris, em dezembro de 2015.

FiB - *Qual a mensagem que você deixa para os visitantes da FiSA 2014?*

Gabriela Ramos - Visitar a Fi é uma excelente oportunidade de ampliar conhecimento, pesquisar novos produtos e aplicações, realizar parcerias e bons negócios, aumentar seu networking e estar presente no mais completo evento de ingredientes alimentícios da América Latina. Esperamos por você!