

EMENTA

CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM SUSTENTABILIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Data	Horário	Aula
Maio		
21/05/2024	19h às 21h	Introdução ao ESG em Alimentos
22/05/2024	19h às 21h	Masterclass: Oportunidades no mercado de Alimentos ESG
23/05/2024	19h às 21h	Masterclass: Educação Nutricional e Alimentar
27, 28/05, 04, 05 e 06/06	19h às 21h	Governança corporativa e transparência na indústria de alimentos
Junho		
10, 11 e 13/06	19h às 21h	Implementação de Práticas Sustentáveis
18, 19, 20, 25, 26 e 27/06/2024	19h às 21h	Gestão Ambiental
Julho		
02, 03 e 04/07/2024	19h às 21h	Processos e tecnologias emergentes
09/07/2024	20h às 22h	Trabalho de Conclusão
10, 11, 16, 17 e 18/07/2024	19h às 21h	Desenvolvimentos de produtos Saudáveis
23, 24 e 25/07/2024	19h às 21h	Mudanças climáticas e transição energética
30 e 31/07/2024	20h às 22h	Marketing e consumo sustentável
Agosto		
01/08/2024	19h as 21h	Masterclass: Upcycling
06, 07, 08/08/2024	19h às 21h	Diversidade e Inclusão na Indústria de Alimentos
13 e 14/08/2024	19h às 21h	Apresentação dos trabalhos de conclusão

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – CURSO DE FORMAÇÃO EM SUSTENTABILIDADE NA
INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

Curso	Conteúdo Programático
<p align="center">Introdução ao ESG em Alimentos (Janete Corrêa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ESG e seu significado; - Origem dos princípios ESG; - A importância do ESG; - ODS; - Agenda ESG; - O que priorizar na agenda ESG; - Tendências do ESG no setor de alimentos;
<p align="center">Masterclass: Oportunidades no mercado de Alimentos ESG (Janete Corrêa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Economia verde e Economia Circular; - Uso consciente dos recursos naturais; - Controle de emissão de poluentes; - Estímulo à diversidade e ao respeito nos ambientes de trabalho - O impacto da rastreabilidade na cadeia de alimentos - Controle de qualidade e ESG; - Créditos de carbono.
<p align="center">Masterclass: Educação Nutricional e Alimentar (Daniel Ferrão)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sistemas Alimentares; - Sustentabilidade nutricional; - Cultura Alimentar e alimentos regionais; - Níveis de processamento; - Valorização de diferentes culturas e Biodiversidades; - Segurança Alimentar.
<p align="center">Governança corporativa e transparência na indústria de alimentos (Fillippo Lattari)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Governança Corporativa; - Modelo de 3 linhas; - Órgãos Sociais; - Partes Interessadas ("Stakeholders") - O Papel dos Acionistas; - O Papel dos Gestores; - Transparência e Accountability; - Auditoria; - O Papel dos Auditores Externos; - Gestão de Riscos; - Árvore da Fraude; - Compliance; -Fiscalização e Órgãos Públicos; - Anticorrupção; - Combate ao Assédio e à Discriminação; - ESG/Sustentabilidade; - Vantagem Competitiva; - Governança Corporativa e Investimentos; - Eficiência Operacional; - Redução de Custos; - Gestão da Qualidade; - Satisfação de Clientes; - Geração de Valor para Acionistas;

	<ul style="list-style-type: none"> - Governança com Novas Tecnologias; - Proteção de Dados; - Segurança da Informação; - Sistema de Controles Internos.
<p>Implementação de Práticas Sustentáveis (Janete Corrêa)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Avaliação e definição de metas; - Envolvimento da alta administração; - Conscientização de colaboradores; - Envolvimento das partes interessadas; - Programa de compliance; - Desenvolvimento de políticas do ESG; - Integração do ESG aos processos da empresa; - Transparência; - Melhoria contínua.
<p>Gestão Ambiental (Mariane Anjos)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Planejamento e gestão ambiental; - Desenvolvimento sustentável na indústria de alimentos; - Sistemas de Gestão ambiental; - Legislação ambiental; - Qualidade, segurança, meio ambiente e saúde – QSMS; - Avaliação de Impacto Ambiental; - Economia ambiental, gestão de custos e investimentos; - Energia, meio ambiente e sustentabilidade - Produção mais limpa na indústria de alimentos; - Gestão de Resíduos; - Uso racional e reúso da água; - Indicadores de sustentabilidade.
<p>Processos e tecnologias emergentes (Rafael Cavalcanti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamentos e Princípios da Indústria de Alimentos 4.0; - O Impacto da Transformação Digital na Indústria Alimentícia; - Principais Desafios e Oportunidades na Adoção da Indústria de Alimentos 4.0; - Aplicação das Tecnologias Habilitadoras, como Internet Industrial das Coisas (IIoT), Inteligência Artificial (IA), Big Data e Análise de Dados, Computação em Nuvem, Realidade Aumentada e Virtual, Impressão 3D, Cibersegurança, Blockchain, Robótica e Automação, entre outras, na Indústria de Alimentos; - Descrição dos princípios para processamento de alimentos utilizando tecnologias emergentes, tais como Alta Pressão Hidrostática, Campo Elétrico Pulsado, Ultravioleta, aquecimento Ôhmico, Irradiação e Plasma Frio; - Comparação das tecnologias emergentes com as tecnologias convencionais; - Impacto em micro-organismos, enzimas e constituintes em alimentos; - Rastreabilidade de Alimentos Baseados em Tecnologias Digitais; - Aplicação de Sensores e Dispositivos Inteligentes para Monitorar a Qualidade de Alimentos;

<p>Trabalho de Conclusão (Rogerio Malta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Construção de check lista de avaliação inicial do ESG; - Práticas para envolvimento da alta direção e partes interessadas; - Práticas para envolvimento dos colaboradores e comunidades; - Descrição de ações para melhoria de processos de produção de alimentos, gestão de resíduos e energia; - Descrição programa de compliance; - Política do ESG; - Ações de diversidade e equidade; - Como realizar a melhoria contínua; - Monitoramento de indicadores de ESG; - Apresentação final de conclusão de curso: case estilo Shark tank
<p>Desenvolvimentos de produtos Saudáveis (Tatiana Tribess)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Novos produtos e segmentação de mercado; - Como desenvolver produtos; - Desenvolvimento de Produtos plant based; - Desenvolvimento de produtos com redução de ingredientes: açúcar, gordura e sódio; - Saudabilidade alimentar com experiência indulgente; - Desenvolvimento de Produtos Alimentícios Personalizados por Meio de Tecnologias Digitais; - Produtos saudáveis e viáveis financeiramente; - Como escalar produção de alimentos saudáveis.
<p>Mudanças climáticas e transição energética (Lara Martins)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mudança do clima e fome; - Cenários e projeções; - Economia de Baixo Carbono e Transição Energética; - Desafios previstos para a agenda das mudanças climáticas; - Transição energética como aliada para mudanças climáticas; - Tecnologias e práticas-chaves para auxiliar na transição energética sustentável; - Conhecendo os 5Ds da transição energética; - Descarbonização; - Descentralização; - Digitalização; - Democratização; - Desenho de mercado/diversificação; - Desafios e oportunidades emergentes dos 5Ds da transição energética.
<p>Marketing e consumo sustentável (Fernanda Cipriano)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Consumo Sustentável e Sistema Produtivo; - Princípios do marketing sustentável; - Foco no consumidor; - Responsabilidade social; - Adequando os 4Ps do marketing à gestão sustentável; - Marketing verde - O mercado de produtos sustentáveis.
<p>Masterclass: Upcycling (Natasha Pádua)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Fundamentos de Upcycling; - Ciclo de vida do produto; - Diferenciar tipos e aplicações de matérias-primas e beneficiamento; - Desenvolver propostas criativas na indústria de alimentos; - Aproveitamento de resíduos de alimentos para inovações;

<p>Diversidade e Inclusão na Indústria de Alimentos (Adriana Oliveira)</p>	<ul style="list-style-type: none">- Por que a Diversidade importa?- As organizações de alimentos e a Diversidade: Ganhos e Riscos;- Indivíduos Conscientes x Organizações Conscientes;- Cultura Organizacional;- Lugar de fala: o que não é?- Comunicação Não Violenta, Empatia e Diversidade;- Diversidade de cor e etnia;- Diversidade de gênero e sexo;- PDC e neurodiversidade;- Gestão da Diversidade nas empresas de alimentos;- Aspectos Legais da Diversidade;- Papel da Liderança;- Segurança Psicológica;- Ações Afirmativas nas empresas;- ESG e Diversidade;- Indicadores de Diversidade.
---	--

