

## EMENTA

### CRONOGRAMA – CURSO DE FORMAÇÃO EM SUSTENTABILIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Governança com Novas Tecnologias;</li> <li>- Proteção de Dados;</li> <li>- Segurança da Informação;</li> <li>- Sistema de Controles Internos.</li> </ul>
<p><b>Implementação de Práticas Sustentáveis (Janete Corrêa)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação e definição de metas;</li> <li>- Envolvimento da alta administração;</li> <li>- Conscientização de colaboradores;</li> <li>- Envolvimento das partes interessadas;</li> <li>- Programa de compliance;</li> <li>- Desenvolvimento de políticas do ESG;</li> <li>- Integração do ESG aos processos da empresa;</li> <li>- Transparência;</li> <li>- Melhoria contínua.</li> </ul>
<p><b>Gestão Ambiental (Mariane Anjos)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planejamento e gestão ambiental;</li> <li>- Desenvolvimento sustentável na indústria de alimentos;</li> <li>- Sistemas de Gestão ambiental;</li> <li>- Legislação ambiental;</li> <li>- Qualidade, segurança, meio ambiente e saúde – QSMS;</li> <li>- Avaliação de Impacto Ambiental;</li> <li>- Economia ambiental, gestão de custos e investimentos;</li> <li>- Energia, meio ambiente e sustentabilidade</li> <li>- Produção mais limpa na indústria de alimentos;</li> <li>- Gestão de Resíduos;</li> <li>- Uso racional e reúso da água;</li> <li>- Indicadores de sustentabilidade.</li> </ul>
<p><b>Processos e tecnologias emergentes (Rafael Cavalcanti)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundamentos e Princípios da Indústria de Alimentos 4.0;</li> <li>- O Impacto da Transformação Digital na Indústria Alimentícia;</li> <li>- Principais Desafios e Oportunidades na Adoção da Indústria de Alimentos 4.0;</li> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- Comparação das tecnologias emergentes com as tecnologias convencionais;</li> <li>- Impacto em micro-organismos, enzimas e constituintes em alimentos;</li> <li>- Rastreabilidade de Alimentos Baseados em Tecnologias Digitais;</li> <li>- Aplicação de Sensores e Dispositivos Inteligentes para Monitorar a Qualidade de Alimentos;</li> </ul>

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

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

