

Boletim 3 - 29.jun.2023

Bem-estar animal e inovação sustentável nas indústrias são temas de destaque na TecnoCarne e na Fispal Tecnologia 2023

Público lota os congressos do evento; Arena da Cerveja Artesanal promove apresentações com happy hour

A Arena de Conteúdo TecnoCarne ficou lotada no terceiro dia de evento. No Fórum Frigorífico Legal, uma das palestras mais prestigiadas foi a da consultora e médica veterinária Lara Bonfim, que falou sobre um tema que está em alta: as novas diretrizes de bem-estar animal e os principais desafios para sua implementação nos frigoríficos. Com os avanços do ESG em todas as indústrias ao redor do mundo, o setor frigorífico também tem se modernizado cada vez mais para incorporar as melhores práticas no tratamento dos animais e no cuidado com o meio ambiente.

O tema se torna ainda mais relevante considerando que uma nova legislação entrará em vigor em agosto deste ano abordando o bem-estar animal. A Portaria 365, de julho de 2021, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), aprova o regulamento técnico de manejo pré-abate, abrangendo aspectos humanitários e métodos de insensibilização, e é válida para todos os frigoríficos no Brasil. “Sabemos que o bem-estar animal é uma demanda que sempre existiu no mercado e, hoje, é um dos pilares da sustentabilidade mundial e do comércio de carnes. O consumidor, cada vez mais, tem buscado e questionado a qualidade ética da carne”, afirmou Lara Bonfim.

O Fórum Frigorífico Legal também contou com a participação de especialistas do MAPA que deram um verdadeiro curso sobre inspeção em abatedouros e frigoríficos: Dr. Douglas Haas de Oliveira, Coordenador Geral de Inspeção do CGI, Dr. Fernando Fagundes Fernandes, chefe da Divisão de Inspeção – DINSP, Dra. Elenita Ruttscheid Albuquerque, Auditora Fiscal Federal Agropecuário, e Dr. Leandro Diamantino Feijó, Diretor do Departamento de Temas Técnicos, Sanitários e Fitossanitários, SCRI.

Na palestra sobre os avanços na inspeção sanitária de carnes, a Dra. Elenita explicou as novas regras da inspeção baseada em risco, que é volta para a gestão de autocontrole da indústria. “A inspeção com base em risco é baseada nos riscos reais de cada cadeia produtiva, categoria e espécie animal, associadas às doenças em seres humanos”. Para isso, espera-se das indústrias o “uso de ferramentas mais modernas, que a gente hoje não consegue usar, mas com certeza, quando a indústria assumir esse papel, vai conseguir utilizar, como câmeras e sensores térmicos”.

Enquanto isso, o Fórum ESG na Arena FispalTec reuniu Helga Franco, diretora de assuntos corporativos da Mondelez Internacional, Giovanna Meneghel, CEO & Co-Founder da Nude (foodtech que desenvolve alimentos à base de aveia), e Caio Augusto Miranda Ramos, diretor de sustentabilidade da Ambev, numa discussão sobre a importância da aplicação de boas práticas de ESG nas indústrias de alimentos e bebidas. Os três executivos também compartilharam as ações que estão em curso em suas respectivas empresas para contribuir com o desenvolvimento sustentável no setor.

De acordo com Caio, ao desenvolver um produto é fundamental considerar o consumo responsável em todas as etapas do processo. Segundo Giovanna, da Nude, aproximadamente 45% das emissões de carbono estão relacionadas ao setor agrícola, tornando-se essencial buscar a descarbonização do setor agropecuário. Ela mencionou que sua empresa criou o movimento "Mostre a sua pegada", que convida os consumidores e toda a indústria a monitorar e comunicar o impacto climático dos produtos. Os palestrantes também enfatizaram a importância de investimentos em estudos e tecnologias que promovam a inovação de produtos, ressaltando a necessidade de se aprimorar os produtos existentes de forma sustentável.

Expositores e visitantes elogiam qualidade da Fispal Tecnologia e TecnoCarne 2023

Rodrigo Müller, gerente de vendas da Emofrigo, empresa do Rio Grande do Sul focada em equipamentos para beneficiamento da carne, contou que participar da TecnoCarne sempre é sucesso de vendas. “Este ano, trouxemos como novidade uma máquina bífera, que faz bifés, tiras e cubos. A feira está bem movimentada e estamos conseguindo acionar muitos interessados, assim como nos anos anteriores”, comemorou.

Jean Carlos, representante comercial da Zoe Plásticos, expositor da TecnoCarne que faz parte da Jornada da Pequena Indústria, contou que a participação na feira está sendo muito boa, tanto pela perspectiva de expositor como pela oportunidade de conhecer novos produtos. “Trouxemos novidades em embalagens industriais. A Jornada da Pequena Indústria nos apresenta a visitantes diferenciados e abre a nossa visão para o lado da exportação – coisas que não conseguiríamos na captação do dia a dia”, revelou.

Tarcísio Barbosa, gerente da Bettcher na América Latina, contou sobre as novidades que a empresa está apresentando na TecnoCarne: “Trouxemos o único skinner elétrico do mercado, uma máquina bem mais leve e maleável do que as normalmente utilizadas, além da nossa linha Quantum Flex, que são trimmers de quarta geração. A qualidade do público da feira é sempre boa, isso não muda”, concluiu.

Pela segunda vez da Fispal Tecnologia, a ifm electronic trouxe lançamentos para a indústria 4.0. Conhecida como uma das maiores fabricantes de sensores e

controladores industriais, está apresentando o conceito Shop Floor ao Top Floor, o caminho do dado gerado pelos sensores até se transformar em informação no ERP (em Português, planejamento de recursos empresariais). O gerente de projetos Cavour Martinelli disse que a expectativa em relação à feira era a “melhor possível”. “Foram dois anos de pandemia, sem eventos, mas agora estamos bastante otimistas. O número de visitantes tem superado as nossas expectativas e estamos conseguindo muitas oportunidades de negócios”, comentou.

A SEW Eurodrive Brasil trouxe para a Fispal Tecnologia uma novidade que promete mudar o cenário da indústria de alimentos: os veículos autoguiados AGV (automated guided Vehicle), uma das soluções da indústria 4.0. O equipamento, que transporta insumos e matérias-primas, componentes mecânicos e produtos finais por todo o ambiente fabril, tem chamado a atenção dos visitantes. “Estamos consolidados como fornecedores da indústria automobilística, mas a Fispal Tecnologia está nos dando a oportunidade de ampliar nossa presença nos segmentos de alimentos e bebidas. A produção em larga escala do setor depende cada vez mais de aplicações tecnológicas em todas as etapas de seu ciclo produtivo. Qualquer tempo ganho ou qualquer processo otimizado representa vantagens importantes”, afirmou Luiz Guvasta, supervisor de automação industrial da SEW.

Em busca de novidades, conhecer os portfólios dos expositores e fazer networking, Joseney Andrade, da Biscoitos Itália, empresa de Feira de Santana (BA), esteve na feira depois de três anos da sua última visita. Nesta edição, aproveitou a oportunidade para fechar negócio e já adquiriu uma nova empacotadeira para a Biscoitos Itália.

Roseli Pavão, coordenadora de compras da Bebidas Poti, que frequenta a Fispal Tecnologia há mais de dez anos, contou que a área de exposição do evento sempre apresenta alternativas para a redução e otimização de custos e processos: “Estou gostando bastante da feira e aproveitando ao máximo para adquirir novos conhecimentos e trazer inovações para a minha empresa, já que hoje o mercado está muito competitivo”.

Happy hour com cerveja artesanal

A Arena da Cerveja Artesanal vem sendo um dos points preferidos dos visitantes da Fispal Tecnologia. Depois de horas circulando pelo pavilhão em busca de soluções tecnológicas para seus negócios, nada melhor que uma pausa para descansar e degustar uma cerveja gelada de uma das cinco cervejarias artesanais presentes no espaço: Salles Bier, Lund, BR Brew, Invicta e Walfänger. Representantes do Polo Cervejeiro de Ribeirão Preto, que conta com um total de 12 cervejarias com produção mensal em torno de 150 mil litros, cada uma delas ofereceu ao público, diariamente, uma média de 50 litros.

Diretor do Polo, Paulo Nogueira falou da satisfação de estar em um evento como esse. “A receptividade das pessoas é enorme, muitos querem saber onde encontrar as nossas cervejas. Está sendo uma excelente oportunidade para divulgar o Polo e contribuir para que Ribeirão Preto, que no total tem 18 cervejarias artesanais, volte a ser a capital do chope no Brasil”, empolgou-se.

A Fispal Tecnologia e a TecnoCarne vão até amanhã, sexta-feira, dia 30 de junho. O credenciamento pode ser feito pelo site www.fispaltecnologia.com.br ou www.tecnocarne.com.br.

Serviço:

Data: 27 a 30 de junho de 2023

Horário: terça a quinta-feira das 13h às 20h e sexta-feira das 13h às 18h

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

Promoção e Organização: Informa Markets Brasil

Informações para a imprensa:

Gustavo Monteiro: gustavo.monteiro@fsb.com.br / (21) 98230-2349

Arthur Takebayashy: arthur.takebayashi@fsb.com.br / (11) 98979-1062