

Boletim 3

A Fispal Tecnologia e a TecnoCarne seguem reunindo os principais temas que movimentam a indústria de alimentos, bebidas e proteína animal. Nesta edição do terceiro dia, os destaques incluem os impactos da geopolítica nos negócios, o avanço da inteligência artificial na produção, oportunidades para pequenas indústrias, mudanças regulatórias para frigoríficos, o interesse internacional pelo mercado brasileiro de proteína animal e as inovações em saudabilidade e padronização na cadeia da carne.

Fispal Tecnologia

Geopolítica entra na agenda da indústria de alimentos como variável estratégica

A instabilidade geopolítica global deixou de ser um tema de política externa para se tornar uma variável direta nos custos e nas decisões operacionais da indústria de alimentos. Essa foi a mensagem central da palestra “Geopolítica das Cadeias Alimentares: O Novo Tabuleiro Global”, apresentada por João Alfredo Nyegray, professor da FAE e da PUC-PR e doutor em internacionalização e estratégia, um panorama de riscos e oportunidades que fez parte da programação do Congresso Fispal Tec.

Entre os pontos de preocupação, Nyegray destacou a ausência de instrumentos para regular a oferta global de fertilizantes, como acontece, por exemplo, com o petróleo. "Não há nenhum mecanismo global coordenado para pensar a oferta de fertilizantes. Qualquer choque na cadeia afeta toda e qualquer cultura que dependa desse insumo", alertou.

Diante do cenário de instabilidade geopolítica, o especialista ressaltou o paradoxo brasileiro. “O Brasil reúne condições raras, como clima favorável, terra e água abundantes, capacidade de múltiplas safras e posicionamento neutro perante grandes blocos econômicos, mas ainda não transforma esses ativos em estratégia. É um trunfo que, sem estratégia, se torna insuficiente”, explicou.



Já para as empresas, Nyegray deixa a mensagem de que passem a considerar a geopolítica um fator de decisões estratégicas. "A pergunta não é se esse tema vai interferir na sua empresa. Ele já está interferindo. A pergunta é se você está apenas reagindo ou se está se antecipando."

IA revoluciona controle de qualidade e produção

A presença da Inteligência Artificial nas fábricas hoje já é uma realidade. Até mesmo equipamentos que antes exigiam a presença constante do ser humano hoje estão automatizados e funcionam de forma mais eficiente devido a IA. É o caso da inspeção e controle de qualidade, com foco em segurança alimentar e eficiência operacional na detecção de contaminantes em linhas de produção de alimentos e bebidas.

Nesta área, a Varpe apresenta na Fispal Tecnologia, que termina hoje no São Paulo Expo, sua nova tecnologia em inspeção por raio X equipada com Inteligência Artificial e Deep Learning, "que proporcionam maior precisão na identificação de contaminantes, redução de falsos rejeitos e mais confiabilidade nos processos produtivos", de acordo com Lucas Padilha, supervisor Comercial da empresa. "Com esse sistema nós temos como atender à demanda do cliente, definindo a inspeção do produto em si, com ele já embalado e até mesmo já encaixotado, garantindo precisão na detecção de possíveis contaminantes."

Já Diego Cadete, Líder de Negócios da Vertical de Agronegócio, Bioenergia e Bens de Consumo da Siemens Brasil, explica que a empresa mostra na feira o conceito "Conecte, Otimize, Evolua", com o estande preparado para demonstrar a jornada de uma fábrica conectada. "Os equipamentos no estande estão conectados demonstrando como eletrificação, automação, software industrial, Inteligência Artificial e análise de dados podem atuar de forma integrada para aumentar a eficiência, a produtividade e a competitividade das indústrias de alimentos, bebidas e bens de consumo", explica.

"A experiência conduz os visitantes por todas as etapas de uma operação industrial, desde a infraestrutura energética e o agronegócio até os processos produtivos, logística e rastreabilidade. Entre os destaques estão soluções do portfólio Siemens Xcelerator, aplicações de Inteligência Artificial Industrial, monitoramento em tempo real, gêmeo digital, simulação industrial, integração de energia renovável, armazenamento em baterias e gestão energética."

Na Beckhoff as soluções de automação industrial baseadas em tecnologia PC-based Control, chamam a atenção. “Apresentamos sistemas integrados de controle, movimentação, software de automação e comunicação industrial, contribuindo para o aumento da eficiência, flexibilidade e produtividade dos processos industriais”, garante Rodrigo de Sousa Soares, engenheiro de Suporte da empresa. “Os visitantes podem conhecer ainda as tecnologias voltadas à transformação digital, conectividade e automação inteligente para diferentes segmentos da indústria.”

Michele Schmidt, gerente de Mercado da AumaqRS, explica que o estande da marca apresenta um sistema de visão já integrado à Inteligência Artificial que capta informações na linha de produção garantindo que o produto sendo envasado é o correto. “Também identifica se há cores diferentes das desejadas, se há algum tipo de contaminação. Isso tudo é fundamental pois as linhas de produção hoje são de alta velocidade.”

Jornada da Pequena Indústria faz ponte entre demandas e soluções

Reunir micro e pequenos empresários de alimentos e bebidas e orientá-los dentro de uma feira dominada por soluções voltadas à indústria. Esse é o objetivo da Jornada da Pequena Indústria, iniciativa da Fispal, em parceria com o Instituto de Embalagens, que neste ano levou 18 empresas para um tour guiado em uma programação que incluiu apresentação sobre tendências de embalagem e um roteiro por estandes selecionados com foco em atender às verdadeiras demandas dos pequenos negócios.

Segundo Ednilson Santos, Coordenador de Marketing e Comunicação do Instituto de Embalagens, o segmento de micro e pequenos enfrenta três dificuldades centrais quando se trata de embalagens: ter demandas com tiragens menores, encontrar materiais adequados à especificidade de cada produto e encaixar tudo isso no orçamento disponível. O resultado é um empresário que domina o produto, mas trava na hora de embalá-lo. “Eles têm produto muito qualificado, mas a dificuldade é embalar e ter uma embalagem que dá o encantamento capaz de impactar o consumidor”, explicou.

Santos revela que um ponto marcante do projeto ocorre quando há uma apresentação do que chama de banco de ideias. Trata-se de uma seleção de embalagens reunidas pelo instituto para ampliar o repertório dos participantes. "Muitas vezes o empresário está focado em um único tipo de material e não percebe que existem outras opções que podem funcionar melhor para o produto dele. O banco de ideias abre esse leque, essa visão."

A Valgroup, uma das empresas incluída no roteiro, destacou a iniciativa como um canal direto com um público que raramente chega até o seu estande de forma espontânea. "Atendemos grandes indústrias, mas temos a divisão de impressão digital que faz tiragens menores e atende perfeitamente a esse público", explica a Analista de Marketing Débora Maia. "É uma divisão nossa que consegue atender quem está começando, quem está entrando no mercado."

Para Kleber Ludovico, Gerente de Vendas da Multivac, empresa que também fez parte do roteiro, a iniciativa tem uma dimensão estratégica de curto e longo prazo. "A gente oferece soluções que são adequadas hoje, em menor escala, mas essa empresa vai crescer. Por isso, é importante e promissor oferecer soluções de embalagens apropriadas às necessidades dos pequenos empreendedores."

TecnoCarne

Portaria 861/2025 garante mais agilidade na inspeção de frigoríficos

A meta do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa ao editar a Portaria 861/2025 é garantir que os frigoríficos possam trabalhar. A frase foi dita pela auditora fiscal federal agropecuária, Denise Pyrro Conte, durante a palestra "Frigorífico Legal - Portaria 861/2025: O Novo Marco Regulatório da Inspeção Oficial e Seus Impactos nos Frigoríficos" na Arena de Conteúdo TecnoCarne.

A Portaria MAPA nº 861/2025, lembrou Denise, permite que frigoríficos contratem empresas para apoiar a inspeção nos abatedouros. "As principais vantagens são maior eficiência operacional; desafogamento da fiscalização

pública, com a inspeção ante e post mortem; aumento do abastecimento; redução de custos e burocracia e a possibilidade de abates extras.”

Mas a auditora frisou que a medida mantém a obrigatoriedade de que todo o processo ocorra sob a supervisão do Auditor Fiscal Federal Agropecuário de carreira do Sistema de Inspeção Federal (SIF), órgão vinculado ao Mapa. “A contratação das empresas que irão ceder os médicos veterinários para as inspeções ocorre sem custos para a União, mas as empresas credenciadas precisam seguir rígidos padrões do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e manter controle sobre eventuais conflitos de interesse.”

Mercado brasileiro de proteína animal atrai empresas internacionais

Fornecedores de tecnologia para a indústria de carnes de diferentes países marcaram presença na TecnoCarne com um objetivo compartilhado: ampliar ou firmar sua atuação no Brasil. Para as empresas estrangeiras que participam desta edição, o país reúne condições favoráveis de crescimento e ainda oferece espaço para soluções que ainda têm pouca penetração ao mercado.

“Vemos muito potencial e ótimas oportunidades de crescimento no Brasil”, afirma Ahmad Haroon, Diretor de Projetos da Meatek Food Machinerics, empresa indiana especializada em projetos para matadouros e plantas de subprodutos. Nesta que é a sua primeira participação na TecnoCarne, o executivo se disse surpreso com o movimento. “Temos a expectativa de fechar bons negócios com os contatos feitos até agora.”

Gao Hao, Diretor Geral da empresa alemã JWE-HONOR GmbH, também ressalta o interesse no país. A companhia, que produz soluções para frigoríficos, está em busca de parcerias locais e viu na feira uma oportunidade para criar novos contatos, “Este é um mercado que está em rápido crescimento e temos muito interesse em operar por aqui via distribuidores locais”, explica Hao.

Já a subsidiária norte-americana da japonesa Mitsubishi Gas Chemical, que atua com tecnologia de absorvedores de oxigênio, tem planos de atuar mais

fortemente no Brasil. “Queremos expandir na região e o país se mostra um mercado emergente para nossas soluções. Absorvedores de oxigênio não são comuns por aqui e vemos nisso uma oportunidade de crescimento”, afirma Cato Bauer, representante de Marketing e Vendas.

Saudabilidade e padronização impulsionam inovações na cadeia da carne

A indústria de ingredientes alimentícios tem investido cada vez mais em soluções que aliam saudabilidade, sabor e maior durabilidade dos produtos, contribuindo para a redução do desperdício de alimentos. Essa foi uma das principais observações da chef de cozinha Manoela Lebrón durante sua participação na Vitrine da Carne, espaço dedicado à troca de conhecimento e demonstrações gastronômicas na TecnoCarne, realizada simultaneamente à Fispal Tecnologia, no São Paulo Expo.

“Tenho visto, com satisfação, a preocupação dos fabricantes em desenvolver ingredientes mais saudáveis, capazes de aumentar a vida útil dos alimentos, reduzir desperdícios e, ao mesmo tempo, preservar sabor e apresentação dos pratos”, afirmou a chef, que utilizou o Selfmax, ingrediente para marinadas produzido pela New Max.

Natural de Uberaba (MG) e reconhecida nacionalmente por sua participação na terceira temporada do MasterChef Profissionais, em 2018, Manoela atualmente comanda a Casa Marinada, empreendimento voltado à culinária artesanal. Para ela, o setor tem demonstrado uma visão mais consciente e alinhada às demandas dos consumidores. “Percebo um movimento crescente em direção à sustentabilidade e à saúde, refletindo uma preocupação maior com a qualidade dos alimentos e o bem-estar do consumidor”, destacou.

Também participante da Vitrine da Carne, o consultor empresarial especializado em cortes bovinos Marcelo Bolinha ressaltou a importância da padronização dos cortes para atender às exigências do mercado brasileiro.

“A preocupação com a padronização dos cortes envolve garantir qualidade visual, maciez e rendimento. Para isso, é fundamental realizar os cortes no sentido correto das fibras, padronizar os processos de desossa e trabalhar com lotes de origem controlada”, explicou.



Segundo Bolinha, a padronização também traz ganhos operacionais e comerciais. “Ela facilita a precificação, melhora a apresentação dos produtos nas gôndolas e contribui para a redução de desperdícios durante o preparo”, concluiu.

Serviço:

Data: 16 a 19 de junho

Local: São Paulo Expo

Endereço: Rod. dos Imigrantes, s/n - Km 1,5, Vila Água Funda, São Paulo

Horários: Terça a quinta-feira, das 13h às 20h. Sexta-feira, das 13h às 18h.

Ingressos: Acesse [aqui](#)

Agência de viagem: clique [aqui](#)

Credenciamento de imprensa: neste [link](#)

[Galeria de fotos](#)

Sobre a Fispal Tecnologia e TecnoCarne

A Fispal Tecnologia e a TecnoCarne são a principal plataforma de conexão entre as indústrias de alimentos, bebidas e proteínas. Por meio do evento físico que acontece no São Paulo Expo, e da plataforma digital, as duas oferecem networking, conteúdo e oportunidades de negócios aos profissionais do setor durante os 365 dias do ano. Mais informações: www.fispaltecnologia.com.br | www.tecnocarne.com.br

Sobre a Informa Markets

A Informa Markets conecta pessoas e mercados por meio de soluções digitais, conteúdo especializado, feiras de negócios, eventos híbridos e inteligência de mercado, construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Presente em mais de 30 países, atua



há mais de 27 anos na América Latina, e conta hoje com três unidades de negócios: Brasil, México e Latam Hub, responsáveis pela entrega de mais de 30 eventos híbridos, 70 eventos digitais, portais de notícia e plataformas digitais de conexão e negócios.

Para saber mais informações, acesse [aqui](#)

Informações para imprensa

[2PRÓ Comunicação](#)

Teresa Silva - teresa.silva@2pro.com.br

Myrian Vallone - myrian.vallone@2pro.com.br