

**A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS DIANTE DOS DESAFIOS DURANTE E PÓS-PANDEMIA: O QUE ESTAMOS APRENDENDO COM A CRISE?**



Victor Mancin Vieira  
Engenheiro de Alimentos – USP/FZEA  
Auditor Corporativo de Qualidade - Mondelez


**MIM**

Victor "Cazuza"  
De São Paulo – Família vivendo em Santos-SP  
VIII Turma Eng. Alimentos Noturno  
2008 - 2014




**MIM**

Victor "Cazuza"  
Nascido em São Paulo  
VIII Turma Eng. Alimentos Noturno  
2008 - 2014



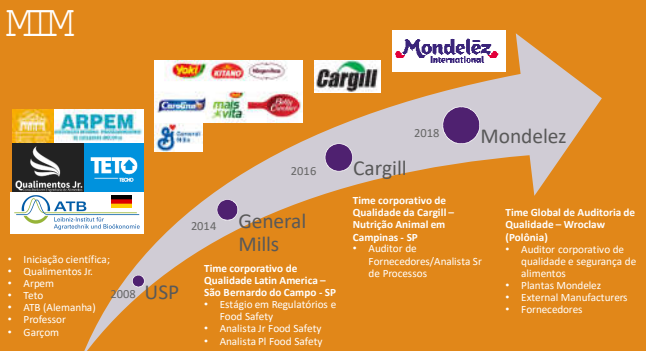
**MIM**

**WROCLAW - BRESLÁVIA**





**MIM**



- 2008 USP
  - Iniciação científica;
  - Qualimentos Jr.
  - Arpem
  - Teto
  - ATB (Alemanha)
  - Professor
  - Gariçom
- 2014 General Mills
  - Time corporativo de Qualidade Latin America – São Bernardo do Campo - SP
    - Estágio em Regulatórios e Food Safety
    - Analista Jr Food Safety
    - Analista Pl Food Safety
- 2016 Cargill
  - Time corporativo de Qualidade da Cargill – Nutrição Animal em Campinas - SP
    - Auditor de Fornecedores/Analista Sr de Processos
- 2018 Mondelez
  - Time Global de Auditoria de Qualidade – Wrocław (Polónia)
    - Auditor corporativo de qualidade e segurança de alimentos
    - Plantas Mondelez
    - External Manufacturers
    - Fornecedores



MIM




**WROCLAW TECHNICAL CENTER**

APROX. 200 FUNCIONÁRIOS NAS ÁREAS DE QUALIDADE, REGULATÓRIOS E P&D

**Mondelez International**  
SNACKING MADE RIGHT

ABOUT THE COMPANY



OUR BUSINESS AND BRANDS

2018 net revenues of approximately **\$26 billion**

Approximately **80,000** employees

Products sold in over **150 countries**

Investing over **\$800 million** to positively impact people and the planet in local communities\*

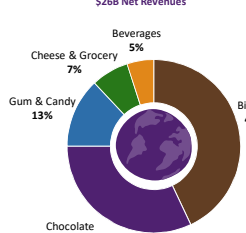


\* Includes ~\$450MM in donations, both cash and products since 2012 and a \$400MM investment for our Cocoa Life program

**Mondelez International**  
SNACKING MADE RIGHT

LEADERSHIP IN HIGH-GROWTH CATEGORIES AND FOCUSED PORTFOLIO

\$26B Net Revenues



Market Position

- Biscuits #1
- Chocolate #1 (TIED)
- Candy #1
- Gum #2

**Mondelez International**  
SNACKING MADE RIGHT

POWERFUL GLOBAL BRANDS AND LOCAL JEWELS


Global Brands	Local Jewels
	
<p>9 Global Leaders</p> <p>~ 43% of Total Revenue</p>	<p>~65 Local Jewels</p> <p>~ 47% of Total Revenue</p>

Marcas no Brasil

**Mondelez International**  
SNACKING MADE RIGHT


**Agenda**

- Segurança dos alimentos
  - Segurança de alimentos x segurança alimentar
  - A segurança dos alimentos na cadeia de suprimentos
  - Sistemas de gestão de Food safety
- Covid-19 e os impactos na indústria de alimentos
  - Origem do vírus
  - A Covid-19 é transmissível via alimentos?
  - Surtos de covid na indústria
  - Boas práticas e aprendizados
- Sustentabilidade no setor de alimentos: Cases que inspiram
- Papel do engenheiro de alimentos na sociedade e em tempos de crise



**FOOD ENGINEERING**

# Segurança de Alimentos vs Segurança Alimentar





## SEGURANÇA ALIMENTAR

O termo "Segurança Alimentar" vem da expressão em inglês "Food Security" e é referente ao conceito de implantação de políticas públicas com o intuito de garantir a todas as pessoas, em todas as épocas e no mundo todo, o direito de acesso a alimentos em qualidade nutricional e quantidade apropriadas para uma vida saudável e ativa. Ou seja, as pessoas podem cultivar, produzir ou comprar os alimentos, sejam eles de origem vegetal ou animal (ICS, 2020)



## SEGURANÇA DE ALIMENTOS

A expressão "Segurança de Alimentos" vem da expressão em inglês "Food Safety" e é referente à garantia da qualidade dos alimentos que são comercializados, desde as etapas de manipulação e preparo até o consumo. Isso quer dizer que é uma garantia de que se os mesmos são saudáveis, sem a presença de contaminantes químicos, físicos e biológicos, e não causam danos à saúde ou integridade do consumidor (ICS, 2020)

## SISTEMA DE GESTÃO / GERENCIAMENTO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS




## SISTEMA DE GESTÃO / GERENCIAMENTO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS




- FOOD SAFETY - PREVENÇÃO DE ADULTERAÇÕES OU PERIGOS ACIDENTAIS NÃO INTENCIONAIS:
 

- \* UTILIZAÇÃO DE FERRAMENTAS COMO HACCP
- \* IMPLEMENTAÇÃO DE PROGRAMAS DE QUALIDADE

## SISTEMA DE GESTÃO / GERENCIAMENTO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS




- FOOD FRAUD - PREVENÇÃO DE ADULTERAÇÕES INTENCIONAIS:
 

- \* MOTIVADAS ECONOMICAMENTE
- \* AVALIA AS VULNERABILIDADES
- \* VACCP TOOL

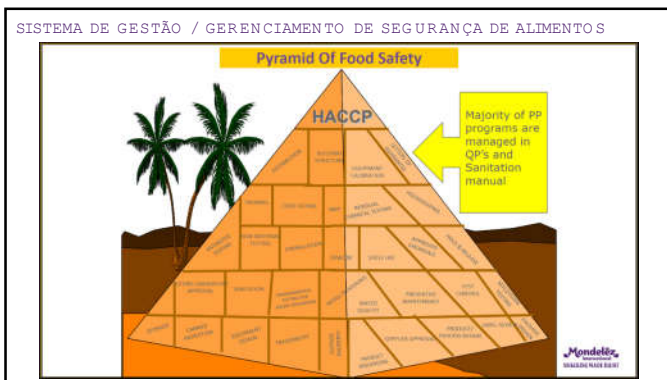
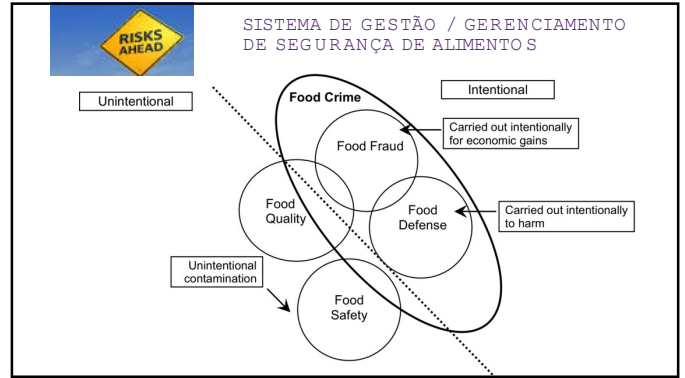
SISTEMA DE GESTÃO / GERENCIAMENTO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS



**FOOD FRAUD**

**FOOD SAFETY**

- FOOD DEFENSE -  
PREVENÇÃO DE ADULTERAÇÕES INTENCIONAIS:  
• MOTIVADAS POR COMPORTAMENTO OU IDEOLOGIAS  
• AVALIA AS AMEÇAS AO NEGÓCIO (TACCP TOOL) QUE PODEM IMPACTAR A SEGURANÇA DO ALIMENTO



**The burden of foodborne diseases is substantial**

Every year foodborne diseases cause:

almost **in 10** people to fall ill | **33 million** healthy life-years lost

Foodborne diseases can be deadly, especially in children <5

**420 000** deaths | Children account for **1/3** of deaths from foodborne diseases

**FOODBORNE DISEASES ARE PREVENTABLE. EVERYONE HAS A ROLE TO PLAY.**

For more information: [www.who.int/foodsafety](http://www.who.int/foodsafety)  
#SafeFood  
Source: WHO's Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases, 2010

World Health Organization

**Las enfermedades diarreicas son las más frecuentes por consumo de alimentos insalubres**

Las enfermedades diarreicas representan:

**1/2** de la carga mundial de las ETD provocadas por 11 agentes etiológicos

Principales agentes etiológicos de enfermedades diarreicas en el mundo:

- Shigella
- Salmonella
- Yersinia
- Giardia
- Rotavirus
- Escherichia coli

**550 millones** de personas enferman por morbilidad de 5 años y **230 000** mueren | De ellas, **220 millones** con morbilidad de 5 años y **96 000** mueren

**LAS ETD SON PREVENIBLES. TODOS PODEMOS CONTRIBUIR.**

Para más información: [www.who.int/foodsafety/es](http://www.who.int/foodsafety/es)  
#SafeFood  
Fuente: Carga mundial de morbilidad de enfermedades diarreicas, actualización de la GBD, 2010

Organización Mundial de la Salud

**Foodborne diseases are a major global public health concern**

Foodborne diseases are caused by types of:

- Bacteria
- Viruses
- Parasites
- Toxins
- Chemicals

Some of these are a public health concern across all regions. Others are much more common in middle- and low-income countries.

But in a globalized world they can spread quickly along the food chain and across borders.

**FOODBORNE DISEASES ARE PREVENTABLE. EVERYONE HAS A ROLE TO PLAY.**

For more information, visit [www.who.int/foodsafety](http://www.who.int/foodsafety) #SafeFood

World Health Organization

DTA

HACCP CERTIFIED

**REPORTED INCIDENCE AND DEATH RATE BY MICROORGANISM 2018 IN EU<sup>1</sup>**

Disease	Confirmed human cases	Hospitalised cases	Reported deaths
Campylobacteriosis	246 671	20 948	60
Salmonellosis	91 857	16 556	119
STEC infections	8 161	1 151	11
Yersiniosis	6 699	519	3
Listeriosis	2 549	1049	229

Estimated true incidence of human salmonellosis in EU: about 6 millions/year<sup>2</sup>

<sup>1</sup>EFSA and ECDC (European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control), 2019. The European Union One Health 2018 Zoonoses Report. EFSA Journal 2019;17(12):5926, 276 pp.  
<sup>2</sup> A. H.avelaar and others (2013) Estimating the true incidence of campylobacteriosis and salmonella in the European Union, 2009. Epidemiol. Infect. (2013), 141, 209–202

Mondeliz International VAN DER HAEGHE

**WHY DO WE CARE?**

- Consumers health (USA data – CDC 2015)
  - 48 million cases of foodborne illness /year
  - 128,000 hospitalizations
  - 3,000 deaths
  - \$5 to \$6 billion in direct medical expenses and lost productivity
- Business impact
  - Disruption and cost of recalls
  - Overall impact on market segment
  - Damage to reputation

**28 YEARS FOR SALMONELLA**

A former peanut company executive was sentenced to 28 years prison for his role in a salmonella outbreak blamed for killing nine Americans and sickening hundreds more.

Mondeliz International VAN DER HAEGHE

**DADOS DO BRASIL E MUNDO – DTA**

**Perfil Epidemiológico**

Série histórica de surtos de DTA, Brasil, 2009 a 2018\*.

Ano	Surtos	Expositos	Doentes	Hospitalizados	Óbitos	Letalidade
2009	394	24.034	9.407	1.328	12	0,13%
2010	498	23.954	8.638	1.328	11	0,13%
2011	795	53.640	17.884	2.907	4	0,02%
2012	663	43.138	14.670	1.623	10	0,07%
2013	863	64.340	17.455	1.893	8	0,05%
2014	886	124.359	15.700	2.534	9	0,06%
2015	673	35.826	10.670	1.453	17	0,16%
2016	538	200.896	9.935	1.406	7	0,07%
2017	508	47.406	9.426	1.439	12	0,13%
2018*	597	57.297	8.406	916	9	0,11%
<b>Total Geral</b>	<b>6.903</b>	<b>672.873</b>	<b>122.187</b>	<b>16.817</b>	<b>99</b>	<b>0,08%</b>

\* Série atualizada até maio de 2019.  
 \* Não inclui surtos de origem animal.

Um recente estudo do Banco Mundial, concluiu que o impacto econômico de alimentos não seguros custa aos países de economias de baixa e média renda, aproximadamente US\$ 110 bilhões em perda de produtividade e despesas médicas a cada ano. Ainda cita que grande parte desses custos poderia ser evitado através da adoção de medidas preventivas durante toda cadeia.

Gerenciar melhor a segurança dos alimentos contribuiu para atingir vários objetivos de desenvolvimento sustentável, especialmente a pobreza, fome e bem-estar.

Mondeliz International VAN DER HAEGHE

**FOOD SAFETY NA CADEIA DE SUPRIMENTOS**

Mondeliz International VAN DER HAEGHE

**Fluxo de produto na Cadeia de Suprimentos**

Fornecedores

Fábrica

Centros de Distribuição

Varejista ou Atacadista

Consumidores

Mondeliz International VAN DER HAEGHE



Grandes multinacionais



Indústrias artesanais



Indústrias clandestinas

[link3](#)

[link1](#)

[link2](#)



ALGUMAS DEFINIÇÕES

- Covid-19: Doença respiratória provocada pela infecção do "novo coronavírus"
- Sar-CoV-2: é o nome do vírus, e é derivado do termo "síndrome respiratória aguda grave – coronavírus 2"
- Coronavírus: é o nome da família do vírus a que o Sar-CoV-2 pertence (Coronaviridae)

Os coronavírus são uma grande família de vírus que podem causar doenças respiratórias em humanos, variando de resfriados comuns a condições mais graves, como a Síndrome Respiratória Aguda Grave (SARS) e a Síndrome Respiratória do Oriente Médio (MERS).



### QUAL O IMPACTO E OS RISCOS NA PRÁTICA?

Até o momento não há evidências de que o vírus seja transmitido pelos alimentos ou embalagens. Mas os cuidados devem ser redobrados!

O impacto para Food Safety é portanto **indireto**: Caso muitos funcionários de uma fábrica venham a ter que se afastar por motivos de saúde, o programa de FS fica comprometido!

O produto não vai estar contaminado com o vírus, mas times reduzidos podem impactar a segurança do alimento - **Os riscos de outras contaminações podem aumentar.**

Absenteísmo em uma fábrica pode significar menos pessoas disponíveis para coordenar os programas de controle de pragas, monitoramento ambiental, sanitização, controle de alérgenos, HACCP, etc.








### QUAL O IMPACTO E OS RISCOS NA PRÁTICA?

- Surtos de Covid-19 em fábricas;
- **Indústrias afetadas por falta de insumos e mão-de-obra;**
- Limitações de deslocamento e logística
- Novos padrões de consumo que afetam rotina da fábrica

- Algumas empresas podem não conseguir atender a demanda.
- Outras não possuem mais demanda - Alimentos essenciais e não-essenciais.
- **Como avaliar fornecedores remotamente?**

### O CASO DOS FRIGORÍFICOS



Qual o risco aqui?

### FATORES QUE FACILITAM O CONTÁGIO EM FRIGORÍFICOS

1) SEGUIMENTO INTENSIVO DE MÃO DE OBRA

2) RENOVAÇÃO DE AR


3) ESPAÇOS COM AGLOMERAÇÕES

- São centenas e às vezes milhares de trabalhadores em algumas unidades, muitos trabalhando "ombro a ombro", muito próximos, diante das esteiras por onde passa a proteína animal que eles têm de cortar ou desossar, por exemplo.

Para evitar condensação nos ambientes refrigerados nessa indústria é necessário:

- Filtrar, resfriar e desumidificar o ar externo.
- Garantir fluxo do ar de salas com temperatura e umidade baixa para salas com temperaturas e umidade alta.
- Acelerar a renovação de ar custa caro!

- Salas de descanso (psicofisiológicas);
- Refeitórios;
- Entrada e saída de funcionários, fretados



### O CASO DOS FRIGORÍFICOS

4 - TRABALHADORES VIVEM EM OUTROS MUNICÍPIOS





Metade da força de mão-de-obra do setor do estado se encontra nessas condições. Resultando em municípios pequenos com alta taxa de Covid-19. Houve casos de frigoríficos sendo interditados justamente por que surtos da doença estavam ajudando a exportar o vírus para cidades que antes não tinham casos.

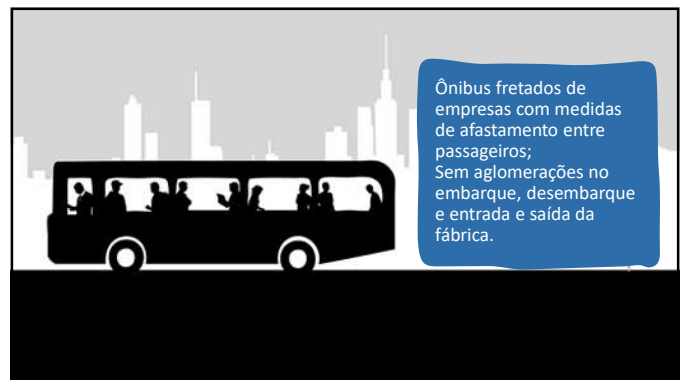
Até 2h de deslocamento

Mesmo problema nos EUA – 2200 casos confirmados de Covid-19 em 48 plantas (início de maio 2020)

## BOAS PRÁTICAS E ESTRATÉGIAS DE CONTROLE DE DISSEMINAÇÃO DA COVID-19 NA INDÚSTRIA





### Reuniões e projetos sendo conduzidos remotamente

### Reconhecimento de comportamentos seguros entre os colaboradores, de funcionários engajados em campanhas, investimento em cultura de qualidade e segurança

### Boas práticas na cadeia de suprimentos

- As práticas de recebimento e entrega devem ser avaliadas para minimizar o contato humano. Um exemplo disso pode ser o **de limitar o compartilhamento de cabines** ou equipamentos entre associados.
- Embora atualmente os fornecedores possam representar um risco baixo, recomendamos que você **trabalhe com todos os fornecedores**, garanta que eles tenham programas de segurança alimentar em vigor e atenda a todas as especificações de segurança alimentar e de saúde dos funcionários que foram estabelecidas.
- Trabalhar em estreita colaboração com os fornecedores para **identificar fabricantes e produtores locais dos principais produtos essenciais**.
- Coordene com seus departamentos de **compras ou clientes de varejo** para saber mais sobre seus planos de aumentar os itens principais, para que as instalações possam estar garantidas para **armazenamento de emergência**.
- No primeiro onda, **umente o volume dos principais itens sob demanda**, por exemplo, massas, molhos, alimentos enlatados e enlatados, macarrão instantâneo, refeições prontas congeladas, detergentes para limpeza, álcool, desinfetante para mãos e gel, produtos de papel).
- Desenvolva regras relaxadas de **substituição de produtos**, para que os produtos continuem a **fluir para as prateleiras**. Estes deverão ser

bem comunicados e bem compreendidos.

- Atoque as principais linhas de produtos, para **gerenciar a demanda e controlar os estoques**, conforme necessário.
- Se um fornecedor alternativo for necessário para fornecer ingredientes, **garanta que existam programas adequados de segurança alimentar e que atividades de verificação apropriadas tenham sido conduzidas antes de usá-lo temporariamente**.
- Ofereça-se para **coletar de fornecedores onde houver estoque disponível**, concordar com termos comerciais básicos para cobrir custos.
- Acelite cargas quando disponíveis de fornecedores, priorizar reservas de entrada. Relaxe as métricas de desempenho dentro do prazo.**
- Opere um sistema flexível **gerenciamento de recebimento focado em capacidade** em vez de focar em agendamento de recebimentos.
- Use caminhões de fornecedores que estão vazios para fazer entregas no cliente, **front haul**.
- O absenteísmo do motorista ou a relutância em acessar as zonas de contenção podem limitar os caminhões ao fornecimento do produto. Separar a separação e entregar vários produtos principais

### Boas práticas na cadeia de suprimentos

- Oferecer acesso a instalações de banheiros para motoristas de caminhão.
- Comunique preocupações** com mão-de-obra, interrupções na cadeia de suprimentos, combustível ou outras questões com seus parceiros da indústria, associações e governo para tratar da **parceria o mais coletivamente possível**.
- Ative os procedimentos de emergência de check-in e recebimento para minimizar o contato entre os motoristas e o pessoal do armazém, incluindo qualquer mão de obra no serviço de caminhão. Por exemplo, permita que os motoristas permaneçam no veículo para evitar o contato.
- Aumentar a segurança de armazéns e veículos.
- Utilize **planos de rota alternativos** que reduzam o número de entregas.
- Desenvolver planos para minimizar o potencial de escassez de combustível que pode ocorrer durante um período inicial de pânico. Comunique as necessidades de combustível ao gerenciamento de emergência local.
- Desenvolva planos de backup para atender às rotas**, caso alguns motoristas recusem viajar para áreas que consideram de alto risco.
- Desenvolva **acordos de cooperação com outros distribuidores** para manter a cadeia de suprimentos de alimentos em funcionamento.
- Estabelecer parcerias com outros setores que experimentam um declínio na demanda** (serviço de alimentação, varejo em massa, etc.) Considere usar qualquer excesso de capacidade de distribuição para ajudar em outras áreas de emergência (por exemplo, suprimentos médicos).

# APRENDIZADOS

### NECESSIDADE DE MAIOR AUTOMAÇÃO DE PROCESSOS

ESPERA-SE UMA MELHORIA DURADOURA NOS PROGRAMAS DE BPF

**Food safety and quality culture**  
Real commitment drives real returns

Cultura de Qualidade e Segurança de Alimentos

**LAVAGEM DAS MÃOS**

**CULTURE**

MAIOR INCENTIVO AO TRABALHO REMOTO

- Home Office;
- Menos viagens não essenciais;
- Redução de custos.
- Investimento em sistemas e tecnologia

*Estamos vendo exemplos de como a indústria é resiliente e resistente e está à altura do desafio de manter o mundo alimentado de forma segura mesmo em uma crise grave.*

SUSTENTABILIDADE EM TEMPOS DE CRISE

Cases para nos inspirar

SOUL NIA VEG - CATERING IN DENVER/COLORADO

OUR COMPANY  
*SoulNia is vegetarian soul food on a mission.*

SoulNia is a pop-up restaurant and private dinner catering company dedicated to re-defining soul food and preserving culinary history. Unique experiences and flavorful food is our goal.

SOUL NIA VEG - CATERING IN DENVER/COLORADO

**Weekly Boxed Lunch Menu**

Preorder today and orders will be delivered next Monday & Wednesday between 11:00 AM-12:30 PM. Payment will be collected after lunch box is ordered. Cut off for preorders will be Sunday at noon.

**Want to order for a healthcare worker?** When ordering, simply state that you'd like to donate to a healthcare worker and we will do the rest!

Clinics we currently donate to:  
UC Health Anschutz  
Scout Street Clinic  
Denver Health

### GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA

Desde que o arquiteta Gabriela Mahamad transformou a paixão pela gastronomia em trabalho, há pouco mais de cinco anos, sua vida mudou por completo. Começou por hobby com o blog Flor de Sal e, hoje, a internet refletiu em Curitiba uma iniciativa muito mais do que a produção de um apartamento e reformas.

Em 2016, criou em parceria com a chef Manu Bittencourt o projeto social Good Truck, que transforma ingredientes em excedente de feiras, supermercados e restaurantes em refeições vegetarianas para pessoas em situação de rua ou capital humano. A iniciativa foi uma entre as mil ações selecionadas para o Saladei Lab 2017, evento internacional de sustentabilidade das Nações Unidas em Copacabanga, no Rio de Janeiro.

O sucesso do blog foi em Instagram, atualmente tem 12,5 mil seguidores e de grande social Weaver Gabi Mahamad alme. Em maio de 2018, a cultura de feiras sem perder tempo, o Flor de Sal. Publicado pela Editora Alzate, conta com 80 receitas que vão desde adaptações vegetais caso-linha de produtos e inclui respeito a dicas de como desperdiçar menos alimentos.



Gabriela Mahamad, do blog Flor de Sal, sempre leva para 80 receitas vegetais e sem glúten. Foto: Divulgação

### GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA

#### GOODTRUCK BRASIL Quem somos nós?

O GoodTruck é uma ONG que nasceu em 2016 com o intuito de usar comida que seria desperdiçada para alimentar pessoas em situação de vulnerabilidade. No decorrer do projeto, começamos a entender que o grande trunfo eram os voluntários que por ali passavam, então integramos atividades de conscientização e dinâmicas para despertar o senso de colaboração, responsabilidade e pensamento crítico. Dessa forma, despertamos nos voluntários um mindset de consumo consciente e trabalhamos a empatia - por si, pelo próximo e pelo meio ambiente - como nossa maior aposta para um mundo melhor; transformamos o mundo através da nossa própria transformação.



### GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA

goodtruckbrasil é com MUITA alegria e um carinho no coração que anunciamos mais uma ação de solidariedade em meio a essa crise do Covid-19. A campanha PF do BEM

Nos unimos aos restaurantes mais maravilhosos da cidade para alimentar a população que vive em situação de rua e vulnerabilidade, e você pode contribuir do jeito mais gostoso possível, pedindo seu delivery de comida.

Ao escolher comprar dos restaurantes parceiros da campanha, você tem a opção de doar um PF do Bem pelo valor de R\$14,90. Essa doação vai para um banco de doações do estabelecimento, e semanalmente

eles irão preparar pratos saudáveis e super saborosos a serem doados! O GoodTruck fica responsável por fazer a distribuição segura desses alimentos a quem mais precisa.

O PF do Bem foi pensado para amenizar o sofrimento dos que estão menos amparados nesse momento de crise, e também para ajudar a fomentar nosso comércio local! Consumo consciente e responsável tem a ver com nossas escolhas diárias, e sobre quais "ideais" queremos ajudar a financiar. Já com fome? Escolha um restaurante com responsabilidade social



### GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA



### GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA



### GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTÁVEL EM CURITIBA



GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTAVEL EM CURITIBA



goodtruckbrasil • Following  
 Curitiba, Paraná

goodtruckbrasil A trajetória feminina ao longo da história foi cheia de reviravoltas, marcadas por muitos altos e baixos. Se, nos últimos séculos, as marcas são de pouca liberdade e muita repressão, a boa notícia é que hoje a história está novamente sendo transformada. Com muita inquietação, coragem e bravura, mulheres ao redor do mundo estão transformando suas próprias realidades e contribuindo, com suas próprias mãos, para uma sociedade mais justa, igualitária e humana.

O Goodtruck não foge à regra e é feito através de muitas dessas mulheres que não têm medo de se posicionar na busca por um sonho maior no mundo, um prato por vez. #goodtruckbrasil #fadedamulher

196 likes

GOOD TRUCK - FOOD TRUCK SUSTENTAVEL EM CURITIBA

Desde o começo da quarentena o @goodtruckbrasil já serviu mais de 2700 refeições, 1200 refeições de feijão, 80 litros de álcool em gel, roupas, brinquedos e cestas básicas totalizando aproximadamente 2 toneladas de alimentos, 27 restaurantes parceiros e número crescente.

JÁ IMPACTAMOS

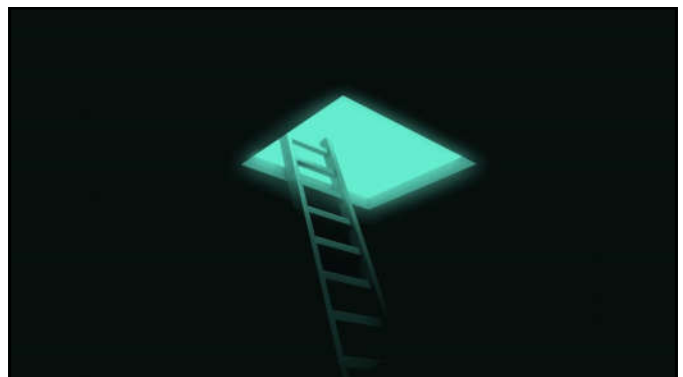
<b>7,293</b> PESSOAS ALIMENTADAS	<b>673</b> VOLUNTARIOS MOBILIZADOS	<b>-4.2 toneladas</b> COMIDAS REAPROVEITADAS
-------------------------------------	---------------------------------------	---

Diagrama circular com ícones para econômico, social e ambiental.



Nosso papel como engenheiro de alimentos:

- o Valorizar a ciência
- o Apoiar Universidades
- o Espírito colaborativo
- o Espírito empreendedor
- o Respeito à legislação
- o Causar impacto positivo
- o Buscar saídas!



## REFERÊNCIAS

<https://www.sgsigroup.com.br/pt-br/news/2017/04/seguranca-de-alimento-x-seguranca-alimentar>

[https://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/foodborne-diseases/ferg\\_infographics/en/](https://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg_infographics/en/)

<https://www.oxfamamerica.org/explore/stories/these-10-companies-make-a-lot-of-the-food-we-buy-here-how-we-made-them-better/>

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/q-a-coronaviruses>

<https://www.who.int/health-topics/coronavirus/who-recommendations-to-reduce-risk-of-transmission-of-emerging-pathogens-from-animals-to-humans-in-live-animal-markets>

<https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/myth-busters>

## REFERÊNCIAS

<https://news.un.org/pt/story/2019/06/1675051>

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/1750-3841.13256>

<https://www.foodengineeringmag.com/articles/95205-vaccp-haccp-for-vulnerability-assessments#GFSI>

<https://foodsafetybrazil.org/surtos-alimentares-no-brasil-dados-atualizados-junho-de-2018-2/>

[https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/food-industry-best-practices--current-situationp.pdf?sfvrsn=4c84fa9\\_2](https://www.fmi.org/docs/default-source/food-safety/food-industry-best-practices--current-situationp.pdf?sfvrsn=4c84fa9_2)

# Dziękuję!

CONTATO

VICTOR MANCIN VIEIRA  
+48 508 814 695  
VIEIRA.VICTOR89@GMAIL.COM  
VICTOR.VIEIRA@MDLZ.COM