

Iniciativas Empresariais do FGVces

Capacitação: Sustentabilidade na Cadeia de Alimentos

A capacitação tem como **objetivos**:

- Apresentar a cadeia de alimentos e suas principais interfaces com a agenda de sustentabilidade
- Aprofundar o conhecimento sobre os elos da cadeia, seus desafios e tendências
- Permitir a compreensão de atores, papéis e responsabilidades ligadas a cada elo da cadeia
- Investigar políticas públicas e práticas empresariais relevantes para o desenvolvimento da cadeia de alimentos

A capacitação é destinada, principalmente, aos profissionais que atuam em empresas de qualquer setor ou porte, governos e terceiro setor, além do público em geral, interessados em ampliar o debate acerca dos desafios contemporâneos ligados a produção, distribuição e consumo de alimentos no Brasil e no mundo.

Carga horária total: 16h.

Sendo atividades **síncronas**: 10h

atividades **assíncronas**: 6h

As sessões síncronas terão como foco a apresentação de conteúdo, discussões e compartilhamento de experiências.

A agenda abaixo é uma proposta de estrutura e conteúdo.

Dia 1	
17h00	Boas vindas
Introdução	<ul style="list-style-type: none">• Apresentação da turma e combinados do curso• Introdução à cadeia de alimentos• Histórico FGVces no tema
19h00	Encerramento dia 1

Dia 2	
17h00	Revisão
17h20	<p>O indivíduo</p> <ul style="list-style-type: none">• Escolhas alimentares e padrões de consumo• Saúde e alimentação• Cultura alimentar• Ativismo alimentar
19h00	Encerramento dia 2

Dia 3	
17h00	Revisão
17h20	A cidade <ul style="list-style-type: none"> • Covid-19, o abastecimento de grandes centros e o caso do arroz • Estruturas de produção, distribuição e comercialização • Agricultura Urbana • Desertos alimentares
19h00	Encerramento dia 3

Dia 4	
17h00	Revisão
17h20	O campo <ul style="list-style-type: none"> • Formas de produção, atores e narrativas • Convencional, agroecológico, orgânico, regenerativo • Incentivos econômicos • Selos e certificações
19h00	Encerramento dia 4

Dia 5	
17h00	Revisão
17h20	O planeta <ul style="list-style-type: none"> • Produção de alimentos e emissão de GEE • « Food miles » • Impactos na e da mudança do clima • Alimentos e biodiversidade • Recursos hídricos
17h00	Encerramento do curso