Vamos te levar para a

ITÁLIA

MISSÃO TÉCNICA
ITÁLIA

FOOD SMART · IMERSÃO PROFISSIONAL 2026

MISSÃO TÉCNICA ITÁLIA — FOOD VALLEY

Cinco dias dentro das indústrias que transformaram identidade cultural em padrão técnico auditável.
Para Responsáveis Técnicos, consultores e profissionais de Qualidade e Segurança de Alimentos.

DATAS	DURAÇÃO	BASE
17 a 21 de maio de 2027	**5 dias**	**Parma, Emilia-Romagna**

- VISITAS TÉCNICAS
- JORNADA PREPARATÓRIA
- CERTIFICAÇÃO
- MENTORIA
- GRUPO EXCLUSIVO

ACESSO ÀS MAIORES REFERÊNCIAS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ITALIANA.

Existe o profissional que leu sobre o **padrão europeu.** E existe o que já esteve dentro dele.

Mais do que conhecer a Itália, a Missão Técnica foi criada para proporcionar acesso aos bastidores de empresas e indústrias que são referência **mundial em qualidade, segurança de alimentos, produção e tradição.**

AO LONGO DA EXPERIÊNCIA, VOCÊ TERÁ CONTATO COM:

01 INDÚSTRIAS DE REFERÊNCIA

Visitas técnicas a empresas que são protagonistas da indústria de alimentos italiana.

02 SEGURANÇA E QUALIDADE

Conhecimento prático sobre processos, controle de qualidade, segurança de alimentos e padrões internacionais.

03 VISÃO DE MERCADO

Uma perspectiva sobre exportação, produtos de origem animal e os padrões que posicionam a indústria italiana no mercado global.

04 CONTEÚDO + CERTIFICAÇÃO

Workshop exclusivo, certificação e conteúdos pensados para transformar a experiência em conhecimento aplicável.

05 GRUPO EXCLUSIVO + MENTORIA

Uma experiência acompanhada de perto, com você e a Clari, promovendo troca, networking e conexão profissional.

PARA QUEM É

Responsáveis Técnicos, engenheiros de alimentos, nutricionistas, médicos-veterinários, cientistas de alimentos, consultores e outros profissionais que atuam em Qualidade, Segurança de Alimentos, Exportação ou Regulatório — profissionais em exercício que buscam referências internacionais aplicáveis à realidade brasileira.

ONDE TRADIÇÃO, TECNOLOGIA E EXCELÊNCIA ALIMENTAR SE ENCONTRAM.

O FOOD VALLEY ITALIANO

No coração da Emilia-Romagna, **o Food Valley** reúne uma das maiores concentrações de produtos alimentícios reconhecidos e protegidos da Itália, além de uma forte indústria ligada à produção, qualidade, segurança e inovação em alimentos.

É nesse território que nasceram — e continuam sendo produzidas — algumas das maiores referências da gastronomia italiana:

QUALIDADE COM ORIGEM CONTROLADA

As certificações DOP e IGP conectam o produto ao território e estabelecem requisitos específicos de produção, origem e características. A Emilia-Romagna reúne 44 produtos DOP e IGP, segundo o órgão oficial de turismo regional.

DA PRODUÇÃO ARTESANAL À INDÚSTRIA

O território permite observar diferentes escalas de produção e entender como técnicas tradicionais são preservadas enquanto processos, controles e tecnologias são incorporados.

UM ECOSSISTEMA, NÃO APENAS PRODUTOS

O Food Valley envolve produtores, indústrias, consórcios de proteção, instituições de pesquisa, formação e inovação — criando um ambiente em que alimento, conhecimento e desenvolvimento econômico estão conectados.

E é nesse ecossistema que acontece a nossa experiência.

A Missão Técnica permite sair da teoria e entrar nos processos: conhecer instalações, observar métodos de produção, compreender controles de qualidade e enxergar como tradição e padrões internacionais se traduzem na prática.

Algumas das referências que fazem parte desse universo:

• Parmigiano Reggiano · Prosciutto di Parma · Aceto Balsamico di Modena · Mortadella Bologna · Culatello di Zibello

FOOD VALLEY ITALY

UM TERRITÓRIO QUE VIROU REFERÊNCIA

Na Emilia-Romagna, o alimento está profundamente conectado ao território.
A região reúne produtos protegidos pelas certificações DOP e IGP e uma cadeia produtiva em que origem, método e qualidade fazem parte do valor do produto.



Parmigiano Reggiano

Tradição, origem controlada e produção altamente especializada.



Prosciutto di Parma

Um dos produtos que representam a identidade agroalimentar de Parma.



Aceto Balsamico di Modena

Território, tradição e processos que atravessam gerações.



Culatello di Zibellogna

Produção tradicional e forte relação com o território.



FOOD VALLEY ITALY

MAIS DO QUE PRODUTOS: PROCESSOS

Para quem trabalha com qualidade, segurança de alimentos, produção ou responsabilidade técnica, o Food Valley representa uma oportunidade de observar como uma identidade alimentar construída ao longo de gerações pode coexistir com processos, controles e tecnologias.

A missão permite olhar para essa realidade de dentro: conhecer instalações, acompanhar processos produtivos e entender como padrões de qualidade e segurança são aplicados na prática.





QUEM REALIZA E ACOMPANHA

AS ORGANIZADORAS

Food Smart +
Clarissa Barretta Brügge

A parceria entre Clarissa e Food Smart nasce com o propósito de conectar Brasil e Europa por meio **do conhecimento, do networking e da troca de experiências** na área de gestão, qualidade e Segurança dos Alimentos.

O projeto tem como foco o desenvolvimento profissional de consultores e especialistas em Responsabilidade Técnica (RT) e Segurança dos Alimentos, promovendo conexões estratégicas, acesso a conhecimentos de referência internacional e experiências práticas no contexto europeu.

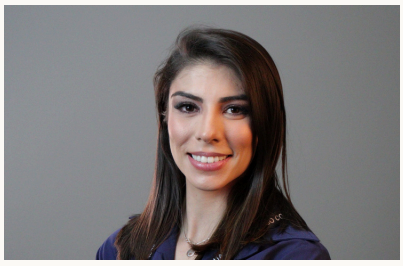
A iniciativa busca aproximar diferentes realidades, levando conhecimentos e práticas de ponta desenvolvidos na Europa para a realidade brasileira, respeitando as particularidades do mercado nacional e contribuindo para a evolução da atuação profissional.

ACOMPANHAMENTO DURANTE TODA A MISSÃO



CLARISSA BARRETTA BRÜGGE
DRA. EM MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Clarissa Barretta Brügge é médica-veterinária e especialista em Microbiologia de Alimentos e Food Safety. Atua na formação e capacitação de profissionais, traduzindo a microbiologia aplicada em conhecimento prático para a segurança e qualidade dos alimentos.



PAULA ELOIZE
CEO FOOD SMART

Médica-veterinária, especialista em Inspeção de Alimentos, mestre em Segurança Alimentar pela Universidade de Lisboa e doutora em Tecnologia de Alimentos. Há mais de 10 anos, atua no setor de alimentos, unindo experiência de mercado, conhecimento técnico e paixão por ensinar. É fundadora da Food Smart, onde conecta consultoria e educação profissional para capacitar Responsáveis Técnicos e Consultores de Alimentos a atuarem com mais segurança, conhecimento e confiança.

> “Não vamos só levar o grupo até a Itália. Vamos estar ao lado de cada participante em todas as visitas, traduzindo o que vemos para a realidade das indústrias brasileiras.”

O ROTEIRO · 17 A 21 DE MAIO DE 2027

Cinco dias na Itália, do chão de fábrica ao certificado de exportação

Manhãs e tardes dedicadas a visitas e workshop. Cada dia fecha com uma síntese técnica: o que vimos, o que é replicável e como aplicar no Brasil.



Indústrias e ordem das visitas sujeitas a confirmação conforme a agenda produtiva das plantas.

ALÉM DA VIAGEM

O que você leva da missão

01

Certificação

Certificado Food Smart com carga horária técnica, para compor currículo e dossiê profissional.

02

Jornada preparatória

Seis encontros semanais para preparar o olhar técnico e conectar os conteúdos da missão às experiências que serão vivenciadas na Itália.

03

Mentoria em grupo

Um momento de troca e reflexão coletiva para conectar os aprendizados da missão à prática profissional e discutir possibilidades de aplicação no Brasil.

04

Grupo exclusivo

Comunidade fechada de participantes para troca técnica antes, durante e depois da missão.

INCLUSÕES

- 6 mentorias em grupo antes da viagem
- 8 visitas técnicas
- 5 almoços de Networking
- Uma consultoria individual com a Clarissa pós viagem
- Certificado

> Você não volta com fotos. Volta com repertório, referências e uma rede profissional para levar os aprendizados da Itália à prática.

MISSÃO TÉCNICA ITÁLIA · 17 A 21 DE MAIO DE 2027

Alguns profissionais estudam a referência. Você vai vê-la de perto.

Vagas limitadas — por decisão técnica. Plantas em operação recebem grupos pequenos, e é isso que garante acesso real, perguntas respondidas e tempo dentro de cada processo.

INVESTIMENTO

R$20.000 - Cartão em até 12x com juros

R$19.000 - Pix 5% de desconto

WHATSAPP

+55 (11) 97310-5366



MISSÃO TÉCNICA ITÁLIA

Garanta sua vaga na Missão Técnica Itália 2027