



CENTRAL DA SOCIOBIO RELATÓRIO DE IMPACTO

RELATÓRIO DE IMPACTO DO CONTRATO DE DOAÇÃO DE RECURSOS OUT 003618-2023 ENTRE O DONATÁRIO, CENTRAL DO CERRADO, E O DOADOR, WWF-BRASIL PARA VIABILIZAR A PARTICIPAÇÃO DA CENTRAL DO CERRADO NO “XVI CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL” NO PERÍODO DE 14 A 16 DE SETEMBRO, NO CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA, EM SÃO PAULO-SP



**XVI CONGRESSO INTERNACIONAL
DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL**

**CENTRAL 
DA SOCIOBIO**

Dezembro de 2023

PERÍODO DO RELATÓRIO

SETEMBRO DE 2023 A OUTUBRO DE 2023

VALOR RECEBIDO

R\$ 10.000 (DEZ MIL REAIS) DOADOS PELO WWF-BRASIL

OBJETO DO CONTRATO DE DOAÇÃO

VIABILIZAR A PARTICIPAÇÃO DA CENTRAL DO CERRADO NO “XVI CONGRESSO INTERNACIONAL DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL” QUE OCORRERÁ NO PERÍODO DE 14 A 16 DE SETEMBRO, NO CENTRO DE CONVENÇÕES FREI CANECA, EM SÃO PAULO-SP

APRESENTAÇÃO

Esse relatório traz de forma sintética o processo de participação da Central do Cerrado no espaço da agricultura familiar e sociobiodiversidade no XVII Congresso Internacional de Nutrição Funcional VP ocorrido no Centro de Convenções Frei Caneca - São Paulo/SP de 14 a 16 de setembro de 2023.

A realização dessa ação foi liderada pela Central do Cerrado contando com apoio e promoção conjunta com o Centro de Nutrição Funcional Valéria Paschoal, WWF-Brasil, Instituto Conexsus, IDESAM e Bahia Produtiva.

O presente relatório apresenta os principais acontecimentos para concretização desse espaço e também sobre a utilização do recurso de doação da WWF-Brasil que viabilizou a participação da Central do Cerrado nesse evento.

ATIVIDADES REALIZADAS PARA EFETIVAÇÃO DO ESPAÇO

- Mobilização parceiros promotores do estande Central da SocioBio no Congresso Nutrição Funcional 2022
- Articulação com VP para obtenção do espaço no evento
- Elaboração orçamento e captação de recursos e parcerias para realização do evento
- Organização equipe e promoção do espaço
- Contratação equipe de apoio para realização do espaço
- Mobilização das redes de produtores e produtos para exposição
- Mobilização e contratação de chefs, cozinheira/os e palestrantes para os preparos gastronômicos, degustações e rodas de prosa
- Assessoria de imprensa e comunicação do evento
- Credenciamento e orientação dos participantes expositores e palestrantes

- Montagem do espaço de exposição e vendas de produtos, cozinha para demonstração de preparos e degustação de produtos, espaço das rodas de prosa
- Acolhimento e apoio aos expositores e palestrantes
- Divulgação e cobertura do evento
- Elaboração do relatório

ESTANDES EXPOSITORES

Foi realizada a montagem dos estandes para exposição dos produtos das redes de empreendimentos abaixo relacionados:

Central da SocioBio (4mx2m)

Central do Cerrado (Produtos Cerrado e Caatinga)

Instituto Auá (Mata Atlântica)

Amazonia em Casa Floresta em Pé (4mx2m)

Produtos da Amazonia de várias empresas (startups)

Bahia Produtiva (8mx2m)

Produtos da agricultura familiar de várias organizações comunitárias dos territórios da Bahia

LISTA DE REDES, EMPREENDIMENTOS E PRODUTOS

BIOMA	REDE EMPREENDIMENTOS	EMPREENDIMENTO	PRODUTO
Cerrado	Central do Cerrado	marca Central do Cerrado	Farinha de Jatobá, farinha de buriti, óleo de macauba, óleo de pequi, óleo de buriti, doces e geleias de umbu, castanha de baru, castanha do brasil, castanha de pequi, mix de castanhas
Cerrado	Central do Cerrado	Copabase	Castanha de baru, açafreão, colorau, polpas de frutas
Cerrado	Central do Cerrado	Copalj	Óleo de babaçu
Cerrado	Central do Cerrado	Copalj	Mesocarpo da Babaçu
Cerrado	Central do Cerrado	Grande Sertão	Farinha de Buriti
Cerrado	Central do Cerrado	Boca do Mato	Molhos e pastas de pequi, baru e outros
Cerrado	Central do Cerrado	Nonna Pasque	Pesrtos com baru, Baruetella e Licores
Caatinga	Central do Cerrado	Coopercuc	doces e geleias de umbu,

Caatinga	Central do Cerrado	COOPES	Castanhas de licuri
Caatinga	Central do Cerrado	COPIRECE	Flocão de Milho e Mingau de milho não transgenico
Amazonia	Central do Cerrado	COBAY	Castanha do Brasil Kayapó
Mata Atlântica	Instituto Auá	Mercado da Suzana	biscoitos de araruta com cambuci e outras nativas
Mata Atlântica	Instituto Auá	Recanto Magini	geleias de cambuci, uvaia, juçara e jabuticaba; antepastos de broto de bambu com cambuci e beringela com cambuci; xarope de cambuci; vinagre de cambuci, cachaça com cambuci
Mata Atlântica	Instituto Auá	Rancho Inhame Bravo	antepastos, farofa, geleias e cachaça com cambuci e outras nativas
Caatinga	Bahia Produtiva	Coopamesf	Mel
Caatinga	Bahia Produtiva	Coarp	Mel
Caatinga	Bahia Produtiva	Coaper	Pólen de Abelha da Coaper
Caatinga	Bahia Produtiva	Coopaita	Frutas Desidratadas
Caatinga	Bahia Produtiva	Copirecê	Flocão de Milho e Mingau Zero Açúcar
Caatinga	Bahia Produtiva	Coopersabor	Castanha de Licuri
Caatinga	Bahia Produtiva	Cooperacaju	Castanhas e creme de caju
Caatinga	Bahia Produtiva	Natucoa	Nibs e Chocolates Veganos
Caatinga	Bahia Produtiva	Bahia Cacau	Chocolates Finos
Caatinga	Bahia Produtiva	Coopes	Castanha de licuri
Caatinga	Bahia Produtiva	Coopatan	Tapioca, farinha de mandioca e beiju de tapioca
Amazonia	Amazônia em Casa	Cacauway	Chcolates
Amazonia	Amazônia em Casa	Café Apuí	Café
Amazonia	Amazônia em Casa	Coopaflora	Pimenta Assisi, Óleo de Copaíba
Amazonia	Amazônia em Casa	Deveras	Geléias, Conservas e licores
Amazonia	Amazônia em Casa	Jambuzera	Cachaça de Jambu
Amazonia	Amazônia em Casa	Luisa Abram	Chocolates em barra e em creme
Amazonia	Amazônia em Casa	Mahta	Superfood amazônico ("whey" da Amazônia) em pó
Amazonia	Amazônia em Casa	Mazô Mana	
Amazonia	Amazônia em Casa	Manawara	Jujuba e Biscoitos
Amazonia	Amazônia em Casa	Manioca	Tucupi Amarelo, Tucupi preto, molho de pimenta, granola, feijão manteiguinha e geleias

Amazonia	Amazônia em Casa	Nakau	Chocolate em barra
Amazonia	Amazônia em Casa	Raizes do Açaí	Café de Açaí
Amazonia	Amazônia em Casa	Sattva	Manteiga de cupuaçu, Cacau em pó e em barra
Amazonia	Amazônia em Casa	Terramazonia	Mangaratai em pó, Imunne, Relax, Libbido, Vegan Protein, Fibras, Café de Açaí, Cupuaçu em pó e Farinha de Cará Roxo
Amazonia	Amazônia em Casa	AMZ Tropical	Gin
Amazonia	Amazônia em Casa	D'Amazonia	Guaraná, Azeite de Castanha, Chocolates em barra e em creme
Amazonia	Amazônia em Casa	Warabu	Chocolate em barra
Amazonia	Amazônia em Casa	Uarini Grãos Dourados	Farinha Uarini
Amazonia	Amazônia em Casa	Eurydice Gin	Gin
Amazonia	Amazônia em Casa	Engenho do Açaí	Café de Açaí
Amazonia	Amazônia em Casa	Peabiru	Mel
Amazonia	Amazônia em Casa	Floresta em Pé	Castanhas do Brasil
Amazonia	Amazônia em Casa	Amazonia Smart Food	Proteína vegetal (hamburguer e almondega)
Amazonia	Amazônia em Casa	Cooba-y	Brincos, pulseiras e colares
Amazonia	Amazônia em Casa	Darvore Cosméticos	Cosméticos
Amazonia	Amazônia em Casa	Simbioze	Cosméticos
Amazonia	Amazônia em Casa	Moma	Cosméticos
Amazonia	Amazônia em Casa	ASPROC	Pirarucu de manejo

COZINHA DA SOCIOBIO

Espaço estruturado para promoção dos usos e atributos dos produtos da agricultura familiar e sociobiodiversidade, onde foram realizadas degustação e preparos dos produtos com foco na nutrição funcional.

Para realização dessa ação foi contratada a chef de cozinha e nutricionista Roberta Azevedo que fez a mobilização dos chefs, cozinheira/os e nutricionistas para apresentar ao público do evento possíveis preparos e aplicação dos ingredientes que estavam expostos nos estandes dos empreendimentos.

Esse preparos simples feitos com os insumos da sociobiodiversidade brasileira inspirou os nutricionistas e público presente a adotá-los em suas práticas, prescrições e em seu dia a dia. Foi bastante importante para mostrar que cozinhar não tem mistério e proporciona uma autonomia e escolhas conscientes é importante para encorajá-los a se lançarem em suas cozinhas e adotarem novos hábitos em suas rotinas.

RODAS DE PROSA

Espaço de debate no formato “roda de conversa” apresentando a relação entre o tema de atuação do palestrante com a nutrição e os benefícios do uso dos insumos da sociobiodiversidade no dia a dia do público com os benefícios para a saúde e das tradições culturais desses produtores.

PROGRAMAÇÃO COZINHA E RODA DE DEBATES

14.09	ATIVIDADE	CHEEF - PALESTRANTE	Tema
10h20 às 11h00	Preparação com produtos da Sociobiodiversidade	Eduardo Riba Master Chef	Capuccino de cogumelos acompanhado de crocante de flocão de milho, polen e farinha de jatobá
11h30 às 12h30	Preparação com produtos da Sociobiodiversidade	Roberta Azevedo Chef Comedoria Sazonal	Mousse vegano de chocolate com leite de castanha de caju e licuri polvilhado com cacau e café de açai acompanhado de beiju de coco
13h00 às 13h40	Preparação com produtos da Sociobiodiversidade	Priscila Deus Chef embaixadora do Gosto da Amazonia em SP	Pirarucu Amazônico com farofa de farinha uarani, pure de banana da terra e molho pesto de licuri
14h20 às 15h00	Preparação com produtos da Sociobiodiversidade	Renato Callefi	Hummus pink de feijão manteiguinha e tucupi amarelo com farinha de cará roxo, manteiga de cupuaçu e crumble de flocão de milho com azeite de castanhas brasileiras: licuri, pequi, Brasil e nibs de cacau
16h40 às 17h20	Preparação com produtos da Sociobiodiversidade	Roberta Azevedo Chef Comedoria Sazonal	Smoothie de uvaia com leite de castanhas, farinha de mesocarpo de babaçu e mel finalizado com farinha de castanhas com especiarias e frutas secas
15.09	Palestrante	Chef	Tema
10h20 às 11h00	Preparação com produtos da Sociobiodiversidade	Joao Salinas Chef do Quincho SP	Cuscuz de farinha uarani com vegetais glaceados no tucupi preto, leite de castanha do Brasil e panco
11h30 às 12h30	Preparação com produtos da Sociobiodiversidade	Paloma Tusset Nutricionista Funcional RS	Shake para tratamento oncológico
13h00 às 13h40	Preparação com produtos da Sociobiodiversidade	Roberta Azevedo Chef Comedoria Sazonal	Ceviche de pirarucu com leite de tigre de leite de castanhas brasileiras, cambuci, pimenta dedo de moça, manga e amendoa de licuri
14h20 às 15h00	Roda de prosa	Vanessa Montera	Como estimular o consumo de alimentos in natura de pequenos

			produtores e o uso dos insumos da sociobio na prática clínica
16h40 às 17h20	Roda de prosa	Ana Flavia Borges - Instituto Kairós Adolfo Mendonça - CREN	Economia solidária e as novas práticas socioambientais na alimentação de creches no estado de São Paulo
16.09	Palestrante	Chef	Tema
10h20 às 11h00	Roda de prosa	Isa - Mombora	Case Mombora: a marca de suplementos esportivos que está inovando ao usar insumos da sociobio na composição de seus produtos
11h30 às 12h30	Roda de prosa	Sheila Mustafa	A nutrição estética e o uso de insumos brasileiros nos cosméticos
13h00 às 13h40	Preparação com produtos da Sociobiodiversidade	Lu Rocha	Tortinha de cambuci com farinha de castanhas, cupuaçu e guaraná
14h20 às 15h00	Preparação com produtos da Sociobiodiversidade	Lucianne Marques	Salada de felicidade com PANCs
16h40 às 17h20	Preparação com produtos da Sociobiodiversidade	Claudia mattos - Espaço Zym	Granola do Cerrado e Cerrado em Barra

DESCRIÇÃO DOS OBJETIVOS ATINGIDOS E REPERCUSSÃO DA ATIVIDADE

[texto descritivo, informando o impacto gerado a partir da viabilização das atividades a partir dos recursos doados]

A finalidade da doação foi de custear a logística e custos operacionais, tais como, viagem, diárias e montagem de estande Central da SocioBio pela Central do Cerrado.

Os objetivos esperados foram todos atingidos. A doação viabilizou a viagem e participação da equipe da Central do Cerrado no evento e a montagem do estande no evento.

O evento foi importante para promoção dos produtos nesse nobre espaço de relacionamento com profissionais e empresas da nutrição funcional.

As ações de preparos com chefes e as rodas de prosa propiciaram um super relacionamento com esses profissionais que também são influencers em outros espaços fortalecendo o engajamento deles na causa da sociobiodiversidade.

MEDIDAS DE MITIGAÇÃO CONTRA COVID-19

Como já estávamos em situação de livre circulação e não exigência legal de uso de máscaras ou medidas de isolamento fizemos somente orientação aos participantes para manter todos cuidados necessários para prevenção e não disseminação de COVID-19 e disponibilizamos nos estandes frascos de álcool em gel 70% para as pessoas

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

[inserir imagens das atividades realizadas e/ou viagem viabilizada pela doação] se aparecerem pessoas nas imagens, fornecer também Autorização nos moldes do Anexo II.



Renato Caleff apresentando seu prato no Estande Central da SocioBio



Estande Central do Cerrado com divulgação da logo WWF-Brasil



Lu Rocha no espaço da Cozinha



Luciana Marques com seus preparos com PANCs e produtos da sociobiodiversidade



Cestas de produtos da SocioBio promovidos no evento



Troca de saberes com Luis Carrazza, Lu Marques, Roberta Azevedo, Eduardo Riba e Priscila de Deus (da esquerda para direita)



Roberta e Proscila em ação



João Salinas no preparo de sua demonstração



João Salinas e seu prato finalizado



Paloma Tusset com shakes da sociobio para tratamento oncológico



Cláudia Mattos e Sideral com granolas de castanhas da sociobio



Auditório do evento com mais de 2mil participantes