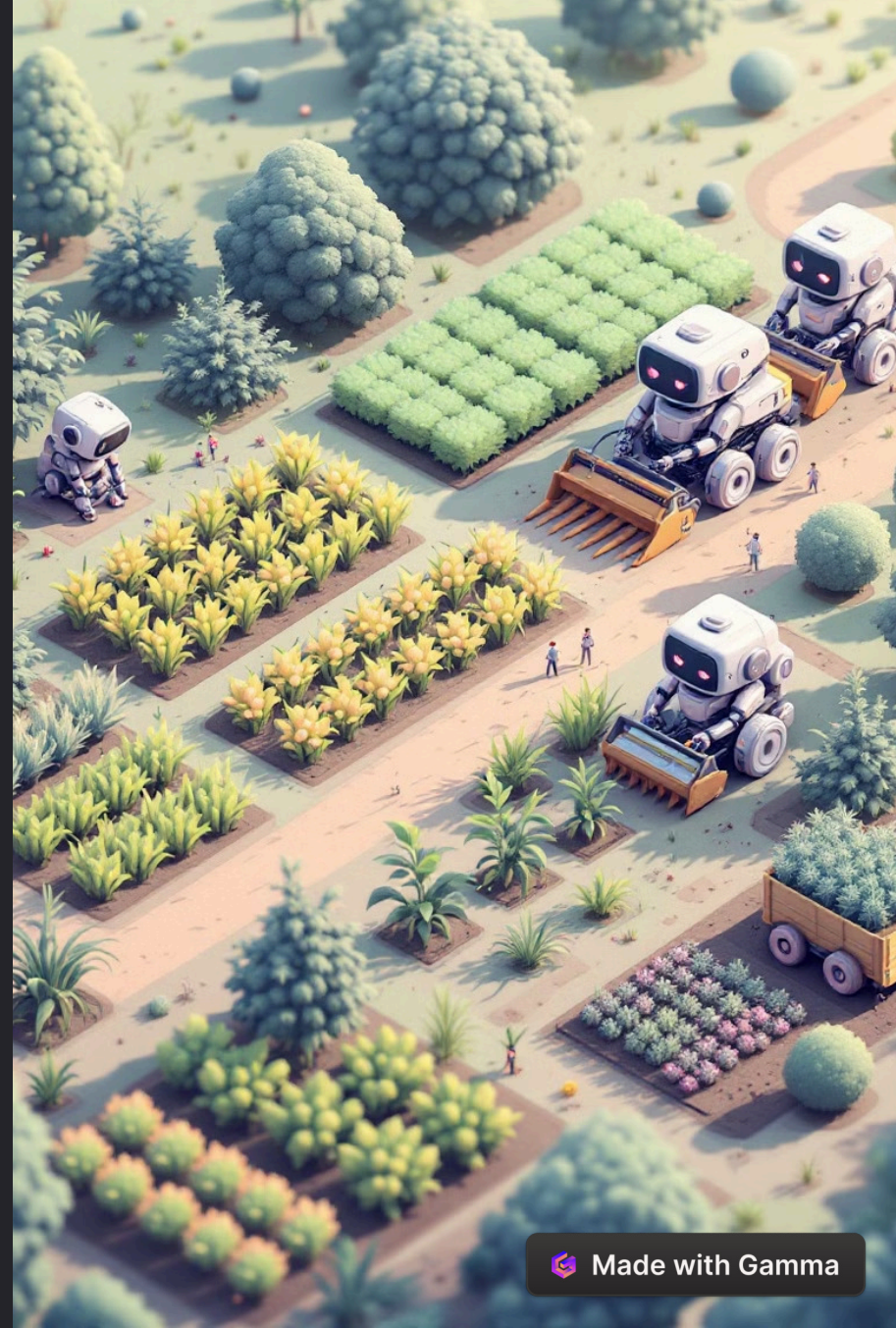


# FoodTech: Revolucionando a Alimentação do Futuro

A FoodTech está transformando a forma como produzimos e consumimos alimentos. Essa inovação combina gastronomia, tecnologia e sustentabilidade. O mercado global de FoodTech é avaliado em R\$ 250 bilhões em 2024, com grande potencial de crescimento.



por Charles Thomaz



# O que é FoodTech?

## Tecnologias aplicadas ao sistema alimentar

FoodTech engloba inovações em produção, distribuição e consumo de alimentos. Atua em áreas como agricultura de precisão, delivery e alimentos alternativos. O objetivo é resolver desafios globais de alimentação.

## Áreas de atuação

- Agricultura de precisão
- Delivery
- Alimentos alternativos

# Tecnologias Revolucionárias



Impressão 3D  
de alimentos



Inteligência  
artificial na  
agricultura

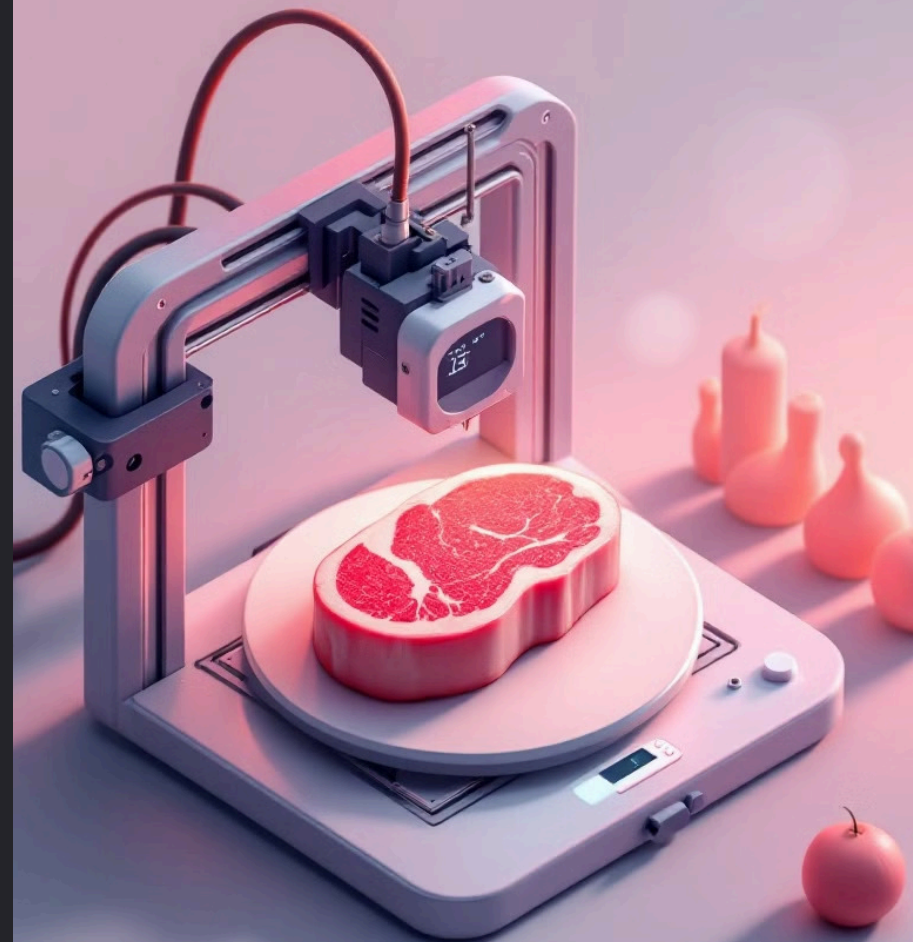


Proteínas  
alternativas



Aplicativos  
de entrega

As tecnologias incluem impressão 3D de alimentos e inteligência artificial. Proteínas alternativas e aplicativos de entrega também se destacam. Blockchain garante rastreabilidade dos alimentos.





# Histórico da FoodTech no Brasil



As primeiras startups surgiram em 2015. Após 2020, houve um crescimento exponencial. Em 2023, investimentos alcançaram R\$ 1,2 bilhão em startups alimentares. Principais polos: São Paulo, Florianópolis e Curitiba.

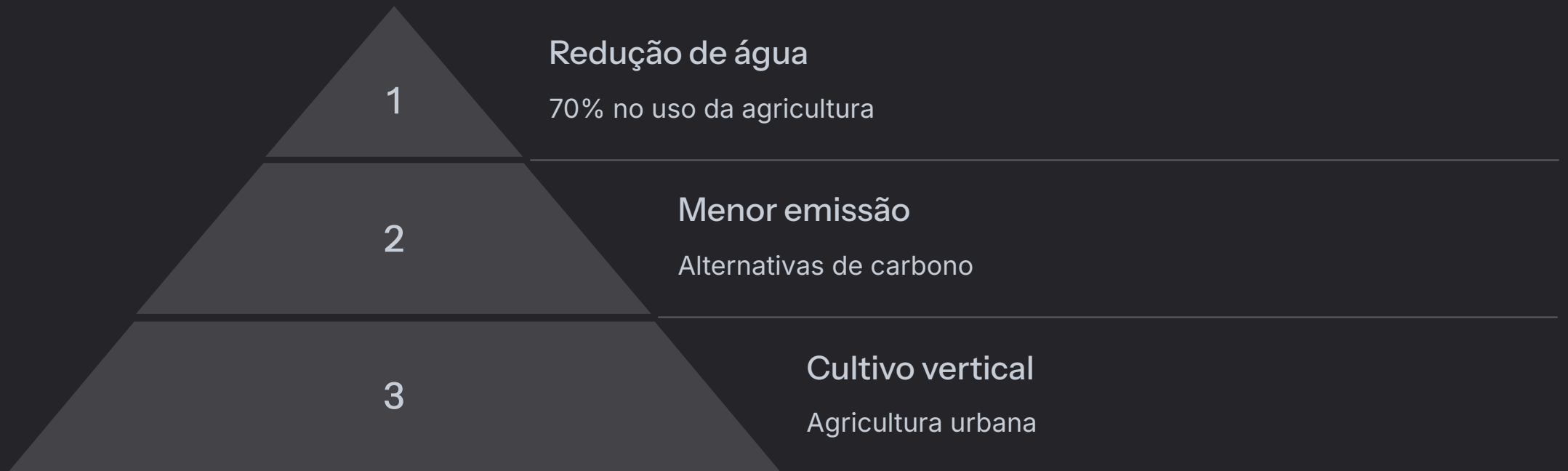


- iFood: O Nubank da alimentação
- Horta.io: Fazenda urbana
- Future Farm: Proteínas vegetais

Made with Gamma



# Impacto Ambiental e Sustentabilidade



A FoodTech reduz o uso de água e as emissões de carbono. Promove o cultivo vertical e a agricultura urbana. Busca alimentos com menor pegada de carbono e combate o desperdício.



# Carreiras do Futuro em FoodTech

Engenheiro de alimentos

Desenvolvedor de proteínas

Especialista em agricultura

As carreiras incluem engenheiro de alimentos e desenvolvedor de proteínas. Também há espaço para especialista em agricultura de precisão. Designer de experiência alimentar e consultor de sustentabilidade são outras opções.





# Como Começar na FoodTech

1

Cursos técnicos

2

Programas de estágio

3

Plataformas online

Comece com cursos técnicos e graduações especializadas. Participe de programas de estágio em startups. Use plataformas online de aprendizado e compareça a eventos do setor. Faça networking com profissionais.





# Curiosidades Incríveis

## R\$300K Cogumel...

Custo do primeiro hambúrguer de  
laboratório em 2013

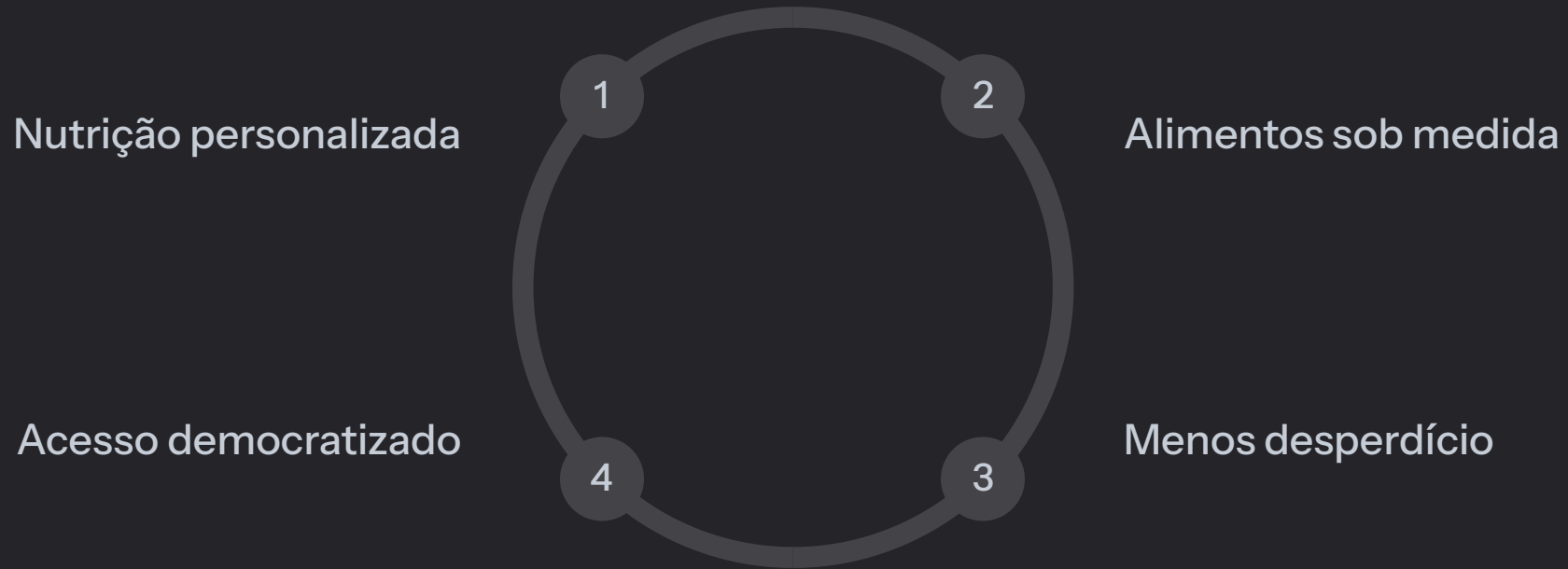
Startup produz carne feita de  
cogumelos

## 3D

Impressoras criam refeições  
personalizadas

O primeiro hambúrguer de laboratório custou R\$ 300 mil em 2013. Uma startup brasileira produz carne de cogumelos. Impressoras 3D podem criar refeições personalizadas. A IA prevê tendências.

# Futuro da Alimentação



O futuro trará personalização da nutrição e alimentos sob medida. Haverá redução de desperdício e do impacto ambiental. A tecnologia democratizará o acesso à alimentação de qualidade. Transformando a relação com a comida.