

IV Prêmio Lata de Inovação destaca a biodiversidade do Cerrado e do Pantanal e soluções sustentáveis em embalagens para alimentos



No dia 10 de junho de 2026, o curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) realizou a quarta edição do Prêmio Lata de Inovação, competição acadêmica que já se consolidou como uma das atividades mais aguardadas pelos estudantes da disciplina de Embalagens para Alimentos.

Idealizado pela professora Luísa Freire Colombo, docente responsável pela disciplina, o prêmio surgiu em 2022 com o propósito de transformar a apresentação final dos projetos em uma experiência mais dinâmica, desafiadora e inspiradora para os estudantes. Desde então, a iniciativa vem crescendo e se consolidando como um espaço de integração entre conhecimento técnico, criatividade, inovação e desenvolvimento de habilidades profissionais.

O evento reuniu alunos, docentes, egressos e convidados em uma celebração da criatividade, da inovação e da aplicação prática dos conhecimentos desenvolvidos ao longo da graduação. Estiveram presentes a diretora da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição (FACFAN), professora Luciana, e a coordenadora do curso de Engenharia de Alimentos, professora Thaisa, reforçando o apoio institucional à iniciativa.

A banca avaliadora foi composta pelas professoras Raquel Campos Pires e Camila Kato, além do egresso Arthur Filipe, ex-aluno do curso e participante da trajetória do prêmio. Também prestigiaram o evento as vencedoras da terceira edição do Prêmio Lata de Inovação, que retornaram para realizar a entrega da premiação aos novos campeões, fortalecendo a tradição e o vínculo entre diferentes gerações de estudantes.

Neste ano, a competição teve como tema central as discussões relacionadas à COP15 e à valorização da biodiversidade do Cerrado e do Pantanal. Os grupos foram desafiados a desenvolver embalagens para produtos alimentícios elaborados com frutos

nativos desses biomas, incorporando conceitos de sustentabilidade, economia circular, inovação e valorização dos recursos regionais.

Os projetos apresentados demonstraram elevado nível técnico e grande criatividade. Diversas equipes foram além do desenvolvimento da embalagem convencional, propondo soluções sustentáveis que incluíam o aproveitamento de resíduos agroindustriais na composição dos materiais e a utilização de papel semente em acessórios e elementos complementares das embalagens.

Os trabalhos evidenciaram a preocupação dos futuros engenheiros de alimentos com os desafios ambientais contemporâneos e com a necessidade de agregar valor à biodiversidade do Cerrado e do Pantanal por meio da inovação tecnológica. Em vários projetos, a sustentabilidade esteve presente não apenas na escolha dos materiais, mas também na concepção de embalagens reutilizáveis, biodegradáveis e alinhadas aos princípios da economia circular.

Mais do que premiar os melhores projetos, o Prêmio Lata de Inovação busca estimular o protagonismo estudantil e demonstrar que a Engenharia de Alimentos é capaz de unir ciência, tecnologia, inovação e compromisso com o desenvolvimento sustentável. A cada edição, o evento reafirma seu papel como espaço de aprendizagem, inspiração e construção de memórias que acompanham os estudantes ao longo de sua trajetória acadêmica e profissional.

A quarta edição deixa como legado projetos inovadores, alinhados aos desafios globais da sustentabilidade e à valorização da biodiversidade do Cerrado e do Pantanal. As propostas apresentadas demonstraram o potencial dos frutos nativos desses biomas para a criação de produtos e embalagens inovadoras, evidenciando como a Engenharia de Alimentos pode contribuir para a conservação ambiental, a agregação de valor aos recursos regionais e o desenvolvimento sustentável.















VISTA SUPERIOR



VISTA INFERIOR



VISTA FRONTAL



VISTA TRASEIRA



VISTA LATERAL ESQUERDA



VISTAS DA EMBALAGEM
SECUNDÁRIA

VISTA LATERAL DIREITA



