

Unidos por la alimentación: los momentos más destacados de #TFTEXPO2024

En esta edición se vivieron dos días intensos de innovación, tendencias y networking

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024 fue más que un evento. Fue un espacio donde la innovación y la pasión por la alimentación se fusionaron para dar vida a un futuro más sostenible y delicioso. Las conexiones establecidas, las ideas compartidas y las soluciones presentadas nos han dejado una huella imborrable.

20.387 profesionales de la industria de alimentos y bebidas de Latinoamérica en más de 28.000m² de piso de exposición, se dieron cita y fueron testigos de las últimas tendencias, tecnologías y soluciones que están revolucionando la industria.

Desde la agricultura de precisión hasta la impresión 3D de alimentos, todo se reunió en un solo lugar para inspirar y conectar a los profesionales más destacados del sector, quienes formaron parte de la conversación para redefinir el futuro de la alimentación.

Fue un evento que demostró una vez más la importancia de la colaboración y la innovación en un sector tan dinámico y complejo como el de la alimentación. Además, nos recordó que la búsqueda de soluciones sostenibles, saludables y accesibles es una responsabilidad compartida.

Y es que la comunidad alimentaria está unida por un objetivo común: alimentar al mundo de manera responsable y nutritiva. Y **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024** es el lugar donde esta comunidad se reúne para compartir conocimientos, experiencias y construir un futuro mejor, donde cada ponencia, cada demostración y cada conversación fueron semillas que germinarán en nuevos proyectos y colaboraciones, transformando la industria alimentaria como la conocemos.

¿Quieres recordar las ideas que te inspiraron en el #FoodTech2024? A continuación, te compartimos lo más destacado del evento.

8 momentos clave de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024

1. Un futuro sostenible y colaborativo en cada bocado: El evento fue un catalizador para discutir soluciones innovadoras al cambio climático. Desde la agricultura regenerativa hasta los empaques biodegradables, los asistentes exploraron cómo la industria alimentaria puede reducir su huella ambiental y construir un futuro más sostenible.

Fue un espacio de aprendizaje único, donde expertos de talla mundial compartieron sus conocimientos sobre temas clave como la sostenibilidad, la nutrición personalizada y la alimentación del futuro.

Bajo este escenario, **Julia Collins, fundadora y CEO de Planet FWD**, destacó que “no se trata únicamente de adoptar una nueva tecnología o de que una sola empresa haga el trabajo, sino de un esfuerzo colaborativo entre todos los actores del sector”.

2. Empoderando a los líderes del mañana: Por su parte, las sesiones de capacitación proporcionaron una plataforma invaluable para que los profesionales de todos los niveles desarrollaran sus habilidades y conocimientos. Se abordaron temas cruciales como el liderazgo, la innovación y la gestión del cambio, empoderando a los participantes a impulsar un cambio positivo en sus organizaciones.

Y es que la industria de alimentos y bebidas es altamente competitiva y está en constante evolución. “Por lo que, una actitud audaz permite a los profesionales estar siempre un paso adelante, explorando nuevas ideas, ingredientes y tecnologías para crear productos y experiencias únicas”, afirmó **Francisco Unda, fundador de Clarke & Partners**.

“La audacia implica enfrentar los desafíos con determinación y perseverancia. Los profesionales audaces no se desaniman ante los obstáculos, sino que los ven como oportunidades para aprender y crecer”.



3. Resolución de problemas reales: Las mesas de coaching en ingeniería de empaque fungieron como guías en un espacio interactivo diseñado para ayudar a resolver dudas sobre los procesos de creación y optimización de empaques.

Se convirtieron en una herramienta invaluable para los profesionales de este sector. Al reunir a expertos y brindar un espacio de diálogo abierto, permitió la colaboración, el aprendizaje y la resolución de problemas de manera innovadora, además de abordar problemas específicos de la industria y encontrar soluciones prácticas.

4. La impresión 3D redefine la alimentación: La demostración de la impresión 3D de alimentos cárnicos en #FoodTech2024 fue uno de los grandes momentos, pues representó una frontera emocionante en la innovación alimentaria, ya que esta tecnología disruptiva está abriendo

nuevas posibilidades para la personalización de alimentos, la reducción del desperdicio y la creación de experiencias culinarias únicas:

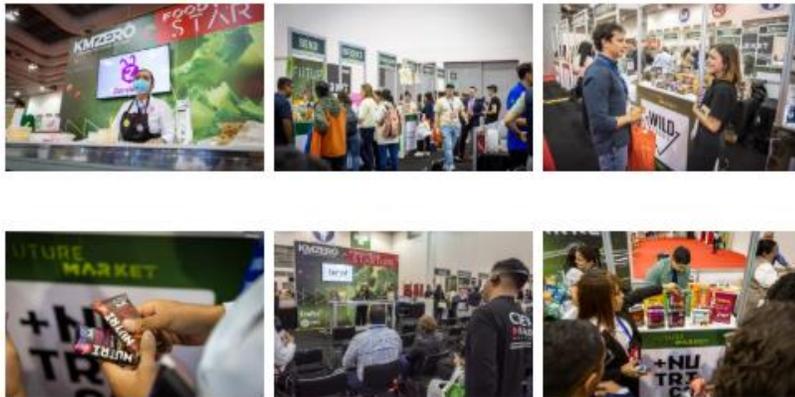
- **Personalización sin límites:** Permite crear productos cárnicos personalizados a nivel individual, adaptando la forma, el tamaño, la textura y la composición nutricional a las preferencias y necesidades de cada consumidor.
- **Reducción del desperdicio alimentario:** Al producir solo la cantidad exacta de alimento necesario, se reduce significativamente el desperdicio, tanto en la producción como en el hogar.
- **Nuevas experiencias culinarias:** Abre las puertas a la creación de texturas, sabores y formas completamente nuevas, lo que permite a los chefs y desarrolladores de productos innovar y sorprender a los consumidores.



5. Pitching por el futuro de la alimentación: Los pitches de startups fueron un momento emocionante donde emprendedores apasionados presentaron sus soluciones para los desafíos de la industria alimentaria. Desde alimentos a base de plantas hasta tecnologías de rastreabilidad, las ideas presentadas demostraron el dinamismo y la creatividad del sector.

De la mano y bajo una fuerte alianza con KM ZERO Food Innovation Hub, se pudo dinamizar el ecosistema y ampliar el espectro para las startups. El resultado, un mayor alcance y exposición masiva con la que van a estar en boca de toda la industria foodtech de Latinoamérica, lo que ayudará al posicionamiento y a estar en la mente de corporativos e inversores.

6. Un piso de exposición lleno de innovación: Los pasillos del evento estuvieron repletos de las últimas novedades en ingredientes, aditivos y soluciones para la industria alimentaria, donde el Future Market by KM Zero Food Innovation Hub fue una de las atracciones más destacadas del evento. Las startups presentaron sus ideas más innovadoras, y las empresas consolidadas mostraron sus productos y servicios más recientes.



7. La convergencia de la tecnología y la alimentación: El evento destacó la creciente intersección entre la tecnología y la alimentación. La inteligencia artificial, el big data y el internet de las cosas están transformando la forma en que producimos, distribuimos y consumimos alimentos. En el piso de exposición y en el ciclo de capacitación, los asistentes tuvieron la oportunidad de explorar estas tecnologías y comprender su impacto en el futuro de la industria.

8. Inspirando el cambio: Uno de los momentos más esperados del evento fue la entrega de los prestigiosos **THE FOOD TECH® | PREMIO A LA INNOVACIÓN ALIMENTICIA**, que reconocen a las empresas y profesionales que están revolucionando la industria con innovaciones que permiten a las empresas adaptarse a las nuevas demandas del mercado, mejorando la eficiencia en la cadena de suministro, ofreciendo productos más saludables y sostenibles, y reduciendo el desperdicio de recursos.

Estos premios son un reconocimiento no solo a los productos innovadores, sino también a las ideas y estrategias que ayudan a resolver problemas críticos de la industria. Las categorías premiadas incluyeron: Productos Innovadores en las categorías de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, Empaque Innovador, Tecnología Innovadora, Estrategias de Marketing Disruptivas y Compromiso Sustentable, cubriendo un espectro amplio de innovaciones que están marcando el presente y el futuro del sector.

Todos estos momentos capturan la esencia de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024**, subrayando la importancia de la innovación, la sostenibilidad y la colaboración en la industria alimentaria. Al combinar estos elementos con un lenguaje claro y conciso, este resumen resonará con los profesionales del sector, tanto los que asistieron como los que no pudieron participar.

¿Qué nos dejó #fftexpo2024?

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024 fue un laboratorio de ideas innovadoras y tendencias disruptivas que están impulsando los cambios en la industria alimentaria. Para los profesionales que tuvieron el privilegio de asistir, este evento fue una fuente inagotable de inspiración y aprendizaje.

Sin duda, este año ha tenido un impacto significativo en los profesionales del sector al posicionarse de nueva cuenta como un espacio clave para la generación y difusión de tendencias innovadoras. En esta edición destacaron:

1. **Sostenibilidad como eje central:**
 - **Agricultura regenerativa:** La búsqueda de prácticas agrícolas que regeneren los suelos y reduzcan el impacto ambiental se posicionó como una tendencia clave.
 - **Empaques sostenibles:** La demanda de soluciones de empaque biodegradables, compostables y reciclables continúa creciendo, impulsada por la conciencia ambiental de los consumidores.
 - **Reducción del desperdicio alimentario:** Tecnologías como la inteligencia artificial están siendo utilizadas para optimizar las cadenas de suministro y minimizar el desperdicio de alimentos.
2. **Personalización y salud:**
 - **Nutrición de precisión:** Los datos genéticos y el análisis del microbioma están siendo utilizados para desarrollar alimentos y suplementos nutricionales altamente personalizados.
 - **Salud intestinal:** El interés por la salud intestinal y el microbioma ha generado una demanda creciente de alimentos probióticos y prebióticos.
3. **Ingredientes alternativos y proteínas del futuro:**
 - **Proteínas de origen vegetal:** Las proteínas de origen vegetal, como las de legumbres, semillas y algas, continúan ganando terreno y ofreciendo alternativas más sostenibles a las proteínas animales.
 - **Cultivo de carne:** La carne cultivada en laboratorio es una realidad cada vez más cercana, con el potencial de revolucionar la producción de carne y reducir su impacto ambiental.
 - **Insectos comestibles:** Los insectos están siendo explorados como una fuente de proteína sostenible y nutritiva.
4. **Inteligencia artificial:**
 - **Optimización de procesos:** La inteligencia artificial está siendo utilizada para optimizar los procesos de producción, mejorar la eficiencia energética y reducir costos.
 - **Desarrollo de nuevos productos:** El análisis de grandes cantidades de datos permite identificar nuevas tendencias de consumo y desarrollar productos que satisfagan las necesidades de los consumidores.
5. **Experiencia del consumidor:**
 - **Alimentos funcionales:** Los consumidores buscan alimentos que les proporcionen beneficios para la salud más allá de la nutrición básica, como mejorar el estado de ánimo, reducir el estrés y aumentar la energía.
 - **Experiencias inmersivas:** La realidad virtual y aumentada están siendo utilizadas para crear experiencias de compra y consumo más interactivas y personalizadas, sin dejar de lado sus cinco sentidos.

Estas tendencias brindan amplias oportunidades a los profesionales de la industria como: explorar nuevos ingredientes alternativos, tecnologías disruptivas y formatos innovadores para crear productos que respondan a las demandas; integrar prácticas sostenibles en toda la cadena de valor; ofrecer experiencias únicas a cada consumidor; y trabajar en estrecha colaboración con startups, universidades y otros actores del sector para impulsar la innovación.



SUMMIT & EXPO | 2024

2-3 OCTUBRE
Centro Citibanamex • Ciudad de México

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024 ha dejado en claro que la industria alimentaria se encuentra en un momento de transformación sin precedentes. Los profesionales que asistieron al evento tienen ahora la oportunidad de ser parte de esta revolución y contribuir a construir un futuro más sostenible, saludable y delicioso para todos.

¿Te perdiste el futuro de la alimentación? Únete a **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025** y súbete a bordo, pues la innovación alimentaria no se detiene. El sabor de la creatividad te espera los días **8 y 9 de octubre**, para condimentar al sector con nuevas ideas y soluciones.

¡Inspírate, aprende y conecta con los líderes de la industria!
Mantente conectado con THE FOOD TECH®



Griselda Vega

Periodista con más de 15 años de experiencia en la generación de contenidos y productos digitales con gran valor añadido en temas de la industria alimentaria, consumo, packaging y negocios B2B para una audiencia e