



**SUMMIT
& EXPO | 20
24**

2-3 OCTUBRE
Centro Citibanamex • Ciudad de México

Desarrolla tu conocimiento: ¡Asiste a las Conferencias Magistrales Gratuitas de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO!

Descubre los detalles de las Conferencias Magistrales Gratuitas en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024 siempre tiene como propósito brindar una visión hacia el futuro de la alimentación. Como cada año, el SUMMIT 365 OMNISCANAL no sólo será un foro para fomentar la innovación y el intercambio de ideas entre pares, sino que también será el escenario donde se dictarán dos Conferencias Magistrales de alto nivel para todos los asistentes a la Expo.

Los próximos 2 y 3 de octubre en el Centro Citibanamex de Ciudad de México se brindarán todas las herramientas para que los asistentes a THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024 aprendan y reflexionen sobre insights valiosos a cargo de speakers internacionales. Aunque el acceso al auditorio del SUMMIT 365 OMNISCANAL es de paga a través de PASES DORADOS, todos los asistentes al evento tienen entrada libre a estas conferencias de impacto.

[Para acceder a las Conferencias Magistrales de manera gratuita, solo tienes que registrarte aquí](#)

La alimentación como punto central del debate mundial sobre el clima

Hoy en día, se habla mucho sobre la huella ambiental que distintas industrias generan en el mundo. La industria de alimentos y bebidas no está exenta de esta polémica, por lo que se ha despertado el interés de personalidades, startups, compañías y organizaciones para tratar de disminuir este impacto en tiempo presente y a largo plazo.

En ese contexto, la primera Conferencia Magistral Gratuita se presentará el día 2 de octubre a través de un formato dinámico, un Fireside chat, en donde [Julia Collins y Beatriz Jacoste](#) generarán una plática informal para poner sobre la mesa el impacto del cambio climático y la importancia de establecer estrategias "net zero" en toda la industria alimentaria.

En el caso de **Julia Collins**, *Founder & CEO at Planet FWD*, la motivación para hablar de estos temas surgió a partir de que se convirtió en mamá. Esta faceta en su vida la llevó a reflexionar sobre el mundo que heredaría su hijo y sintió el impulso de actuar con el propósito de hacer las cosas mejor. Respaldada por su amplia trayectoria y conocimientos compartirá las herramientas necesarias para hacerle frente al cambio climático.

En la primera etapa de su carrera, Julia creó compañías de alimentación en Nueva York, posteriormente llegó a formar parte de la junta de Climate Collaborative, así como de Food for Climate League y el Consejo Asesor de Launch with GS.

Más tarde, fundó Planet FWD, donde además es CEO. Desde esta posición, comparte con el mundo los hallazgos y mejores prácticas que ha encontrado en su compañía, reconocida como la principal plataforma de descarbonización para la industria de consumo.

Por su parte, **Beatriz Jacoste** es un referente en el sector alimentario, pues durante años se ha dedicado a recorrer el mundo para identificar a las personalidades que apuntan hacia mejor futuro alimentario.

Como directora general en KM ZERO Food Innovation Hub, ha diseñado un punto de encuentro para empresas, startups, inversores e instituciones mientras supervisa la organización y las relaciones con partners y líderes de opinión.

Su experiencia se ve nutrida de forma constante por actualizaciones y capacitaciones sobre tendencias, tecnologías y novedades que fortalezcan la labor de emprendedores enfocados en acelerar la transición hacia un sistema alimentario más accesible, saludable y sostenible.

Juntas, Beatriz y Julia darán a conocer lo que el mundo piensa sobre la reducción de emisiones de carbono y, además, revelarán el rol que las empresas de la industria de A&B tienen en este punto, donde la tecnología y la innovación son aliados poderosos.



Regístrate SIN COSTO y asiste a la expo líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de Alimentos y Bebidas en Latinoamérica

¡Súbete al futuro! Alcanzando resultados fuera de serie

La Conferencia Magistral Gratuita del segundo día, no sólo cumple como una capacitación que afianza el networking; por encima de eso, ayudará a aclarar tópicos relevantes sobre la industria alimentaria en medio de un momento de incertidumbre.

Con más de 20 años de experiencia a sus espaldas, [Francisco Unda](#) se ha desempeñado como consultor corporativo. Su carrera le ha permitido identificar y comparar fenómenos en la región de Latinoamérica.

Además de haber fundado Clarke&Partners, una consultora de formación corporativa y transformación cultural con presencia en Chile, España y México; es speaker internacional en Europa y Latam. Sus conferencias y talleres tocan puntos clave sobre el liderazgo, la inteligencia emocional y el clima laboral.

Su asertividad y experiencia se unen al valor que aporta su equipo para guiar a distintas compañías hacia su transformación en un mundo cambiante, que cada vez pide más innovación e inmediatez para satisfacer la demanda alimentaria.

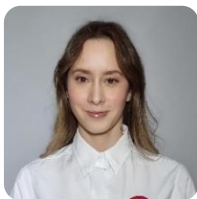
Con ese afán, esta conferencia invitará a los espectadores a ampliar las posibilidades que han imaginado hasta el momento, así como a desarrollar herramientas con las que cualquier persona, sin importar su jerarquía o la naturaleza de la organización en la que se desenvuelva, pueda realizar aportaciones para construir un planeta más próspero y sostenible.

En este proceso, compartirá con los asistentes el secreto para reconvertir habilidades en función de las demandas actuales en la industria alimentaria. Así, dejará claro que el liderazgo fluye en distintas formas y requiere de fuerzas especiales para encarar al futuro. ¿Quieres saber cuáles son? ¡No te pierdas esta conferencia y asiste a THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024!



Descubre todos los detalles sobre las Conferencias Magistrales Gratuitas que forman parte de la Agenda del SUMMIT 365 OMNISCANAL en la 16va. Edición de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO.

***¡No te quedes fuera, regístrate ahora y asiste a la expo líder para productores y fabricantes de la industria de Alimentos y Bebidas!
Descubre, Inspira, Conecta: creando el futuro juntos***



Ingrid Cubas

Comunicóloga con más de 10 años como creadora de contenidos para medios impresos, digitales y audiovisuales sobre la industria de alimentos y bebidas. Sommelier de té, especialista en cata, maridaje, producción y calidad de Camellia Sinensis.