The Food Tech® Summit 2023 presenta su agenda de conferencias de nivel internacional

Siente, crea e innova los próximos 27 y 28 de septiembre

The Food Tech® | Summit & Expo es el evento líder del sector alimentos y este año celebra su 15 aniversario.

En su décimo quinta edición, el Food Tech Summit 2023 vuelve al Centro Citibanamex de la Ciudad de México para inspirar a los profesionales de la industria, motivarlos a crear e invitarlos a innovar en este evento que reúne a Latinoamérica con un mismo fin: transformar la industria de alimentos y bebidas.

Desde luego, para cumplir con este objetivo es necesario mantenerse a la vanguardia en cuanto a los retos que se presentan y las herramientas que permiten solucionarlos. Es por eso que la capacitación es un gran aliciente para asistir a este evento; su robusta agenda de conferencias internacionales dictadas por importantes figuras y especialistas del ramo, son un enlace directo a la mejora continua del sector.

Por si fuera poco, en esta edición especial tienen contemplada una nueva dinámica al finalizar cada día del evento, con la que prometen sorprender a sus visitantes con los puntos imperdibles de cada jornada.

Ejes temáticos con contenido de valor

En esta ocasión, la agenda de The Food Tech® Summit 2023 fue diseñada en torno a seis ejes temáticos a la vanguardia:

1. La Industria 2030, para hablar sobre las dificultades alimentarias que habrá en aquel entonces y crear productos que conduzcan a estilos de vida más saludables desde los alimentos y bebidas.

2. Innovación, para seguir transformando juntos el futuro de la alimentación.

3. Food Design, que nos brinda herramientas y metodologías para asentar procesos de gestión del cambio y encontrar soluciones innovadoras, abiertas y creativas.

4. Nutrición accesible, para recapacitar sobre el rol de la industria de alimentos para ofrecer alternativas de nutrición al alcance de los consumidores.

5. Sustentabilidad, pues se trata de una necesidad imprescindible en todo negocio alimentario con impacto social, económico y ambiental.

6. Estrategias tecnológicas, para identificar cuáles son las herramientas tecnológicas que permitirán gestionar cambios e impulsar la toma de decisiones puntuales.

Los seis ejes temáticos del Food Tech Summit 2023 enfrentan los retos del futuro en la industria de alimentos.

Capacitaciones especializadas para enfrentarse a intereses globales

En un entorno cambiante que se ha visto obligado a crecer de forma acelerada durante los últimos años, la industria alimenticia no sólo necesita atender las preocupaciones y satisfacer las necesidades de sus consumidores, sino que ahora es imprescindible adelantarse al futuro, saber qué es lo que viene.

Por tal motivo, la conferencia de apertura del evento estará a cargo de **Marion Nestle**, profesora y nutrióloga con estudios de alimentos y salud pública, egresada de la Universidad de Nueva York.

Su conferencia titulada "*Nutrición y salud: el desafío para la industria de alimentos*" no sólo abordará grandes problemáticas que nos impactan a todos como el hambre, la obesidad y el cambio climático, sino que además pondrá sobre la mesa la imperiosa necesidad de construir sistemas alimenticios enfocados en la salud humana y el bienestar del medioambiente para cumplir con compromisos internacionales programados para el año 2030.

A su vez, **Lu Ann Williams**, co-fundadora y directora de Innova Market Insights será quien inaugure el segundo día de The Food Tech® Summit 2023 con su conferencia nombrada "*Salud, bienestar y economía: Oportunidades en nutrición accesible*".

Esta conferencia surge de la necesidad de transformar inflación en una oportunidad, para evitar que continúe teniendo efectos adversos en la industria. Ya que a partir de ella se han modificado las tendencias de consumo y el estilo de vida de las personas, se hace vital entender cuáles son los puntos clave en los que la industria alimenticia puede aportar soluciones de nutrición asequible.

¡Conoce la agenda completa del Food Tech Summit 2023!
Consulta horarios y más detalles al respecto, aquí

Talento y creatividad como claves para la innovación

Otros de los speakers que se presentarán en el Food Tech Summit 2023 compartirán estrategias para innovar de forma constante, tal es el caso de **Catalina Valencia** (head of Community en KM ZERO Food Innovation Hub) y **David Barreiro** (consultor y conferencista especializado en tendencias de consumo), que compartirán "*Insights para evolucionar a través de la complejidad e innovación abierta*"

Nataly Restrepo (Food Designer y Co-Founder de Kraut Food Studio) impartirá una charla sobre "*El diseño de alimentos como herramienta creativa para la innovación de alto impacto*", en la que no sólo revelará cómo identificar las necesidades reales de los consumidores, sino que compartirá de qué manera se pueden usar las tendencias desde un enfoque creativo para adelantarse a dichas necesidades.

Andrés Cardona (chef Manager para el Norte de LATAM en Unilever Food Solutions) llegará al Food Tech Summit 2023 para hablar de un tema infaltable en cualquier industria hoy en día: la sustentabilidad, la conferencia "*Incrementa tu negocio con técnicas e ingredientes que inspiran cada día a la industria*".

Martha Montoya (Miembro de la Junta Directiva del IFT y CEO de AgTools Inc.) nos llevará al futuro con su ponencia "*Inteligencia Artificial, food waste y seguridad alimentaria: ¿cómo influyen en la toma de decisiones?*".

La agenda del Food Tech Summit 2023 despertará la innovación y la creatividad de los asistentes al evento que estarán a la vanguardia.

Ahorra 40% en la compra de tu pase dorado ***por tiempo limitado y obtén acceso a este ciclo de capacitaciones de alto nivel en THE FOOD TECH®| EL SUMMIT.***

Aunque la entrada al evento es gratuita, este y más beneficios son exclusivos para pases dorados***.***

Siente, crea e innova ¡15 años juntos!