

EXPO IALIMENTOS

PRESENTE Y FUTURO DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

REGRESA LA FERIA MÁS IMPORTANTE

de la industria de alimentos y bebidas
en la región

Con un formato híbrido, la edición 2022 de Expo IAlimentos llega para ofrecer el espacio ideal para conocer las tendencias que marcan el presente y el futuro del sector alimentario en Latinoamérica.

Tras los desafíos que representó la pandemia del Covid-19 para la industria, Expo IAlimentos 2022 regresa de manera presencial y virtual para reunir, tanto a proveedores y expositores como a directores y ejecutivos de la industria de alimentos y bebidas, en un espacio en el que la innovación y las disrupciones tecnológicas serán protagonistas.

El evento, que se llevará a cabo los días 29 y 30 de junio, en el G12-Centro de Convenciones, de la ciudad de Bogotá, será el escenario ideal para que empresas de toda la región y del mundo, pro-

veedoras de la industria de alimentos y bebidas, exhiban sus innovaciones y nuevos desarrollos en categorías como: colorantes y aditivos, empaques, refrigeración industrial, aromas, sabores, ingredientes y equipos e insumos para procesos de limpieza y desinfección, además de servicios especializados para toda la industria.

Expo IAlimentos 2022 también contará con un foro académico que servirá no solo para conectar a los profesionales de la industria de los alimentos con las principales tendencias sino también para enriquecer el conocimiento de nuevos conceptos, a través de una agenda académica de vanguardia que contará con la presencia de reconocidos ex-

pertos, quienes compartirán los avances científicos, tecnológicos y de los procesos que darán forma al ecosistema alimentario del mañana.

ESTAS SON LAS CUATRO AGENDAS ACADÉMICAS DEL FORO



**XIV
CONGRESO
INNOVAL 2022**



**NUTRICIÓN
INDUSTRIAL 2022**



**V VERSIÓN
TECNOLOGÍA
& EMPAQUE**



**XII CONGRESO
FOOD SAFETY:
INOCUIDAD Y
CALIDAD EN
ALIMENTOS**

REFERENTES DE LA REGIÓN

Algo que ha caracterizado las diferentes ediciones de Expo IAlimentos es la presencia de profesionales expertos que comparten sus casos de éxito en avances científicos, tecnológicos o de procesos.

Continuando con esta tradición, este año Expo IAlimentos contará con la presencia de speakers de talla internacional que darán a conocer sus experiencias en aspectos como la biotecnología, fermentación de precisión, plantbased, proteínas invitro y la aplicación de la inteligencia artificial para desarrollo de ingredientes, entre muchos otros temas.

Conozca a continuación algunos de los protagonistas de la edición 2022:



MARY WILCOX

Consultora del U.S. Dairy Export Council (USDEC), con más de 25 años experiencia en el sector de alimentos y agropecuario. Wilcox recibió su Licenciatura en Ciencias Biológicas y su Maestría en Nutrición Animal de la Universidad del Sur de Illinois Carbondale, además de una Maestría en Administración de Empresas de la Universidad de Concordia en St. Paul. Trabajó previamente en puestos de desarrollo de productos y negocios en Midwest Dairy Association, Protient Ingredient Technologies y Land O'Lakes. También formó parte del Comité Directivo del Whey Protein Research Consortium, enfocado en establecer beneficios de salud y bienestar basados en evidencia de la proteína de suero de leche.



**LEONARDO
ÁLVAREZ**

CEO y cofundador de Protera. Emprendedor biotecnológico. Además de crear Protera, empresa chilena líder en el diseño y producción de proteínas funcionales por medio de Inteligencia Artificial y fermentación, también fundó Amiotec, startup AgTech enfocada en la producción de aminoácidos. Leonardo fue el primer chileno en participar en IndieBio, principal aceleradora de biotecnología en el mundo, ubicada en San Francisco, California.



MARC POTZLER

Tecnólogo ambiental del Paul Smiths College y licenciado en zoología de invertebrados, con énfasis en entomología, de la Universidad Estatal de Nueva York, Potzler obtuvo la certificación de Entomólogo por la Sociedad Entomológica de América en 2015 y actualmente se centra en plantas de procesamiento de alimentos, en las cuales busca reducir el uso de pesticidas a través de prácticas de saneamiento adecuadas, el mantenimiento de las estructuras, y personal debidamente capacitado.



RICKY CASSINI

CEO & Co-Fundador de Michroma, una startup de biotecnología que desarrolla novedosos ingredientes para reemplazar los sintéticos usados hoy en día. Su primer producto, un colorante de alto performance producido por sus biofábricas de hongos y fermentación, con el cual Michroma apunta a revolucionar la forma en que se producen ingredientes al hacerlo de forma sustentable y escalable. Cassini es Licenciado en Ciencias Empresariales, fue consultor estratégico de empresas y profesor de Operaciones y logística, además de fundar múltiples startups.



NANCY CÓRDOBA

Nancy Córdoba es investigadora científica y doctora vinculada al Flavor Research and Education Center, parte de la facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, de la Ohio State University, donde desarrolla investigaciones enfocadas en el estudio de marcadores químicos de flavor en productos alimenticios y bebidas, los cuales impulsan la preferencia y aceptación de los consumidores. ^(A)