



FTALKS LATAM: UN LLAMADO A LA ACCIÓN POR UN mejor futuro de la alimentación

El sector agroalimentario en México es un sector maduro y de gran tamaño, además ocupa el 11.º puesto mundial y supone el 7 % del PIB del país.



Por: Catalina Valencia Z.
Community lead de KM ZERO
Food Innovation Hub
 [in/catalinavalenciazuluaga](https://www.linkedin.com/in/catalinavalenciazuluaga)

El mercado mexicano es de 130 millones de personas y se espera que esta cifra continúe en aumento en los próximos años, hasta alcanzar los 133 millones en 2025. Por otro lado, su amplio ecosistema de startups es el tercero más importante del continente tras Brasil y Chile, según un reciente informe de StartUp Blink.

Por estos y otros motivos, México es probablemente considerado como uno de los destinos en América Latina que presenta más oportunidades y ventajas para generar proyectos de emprendimiento y para invertir en el sector foodtech.

México ha vuelto a convertirse este año en la capital foodtech al recibir por segunda ocasión el mayor evento sobre innovación alimentaria de América Latina, ftalks Food Summit, el cual ha reunido a más de 250 expertos y directivos de grandes compañías de alimentación, startups y fondos de inversión.

ftalks Food Summit es una iniciativa de KM ZERO Food Innovation Hub, el centro español de innovación alimentaria que tras celebrar cuatro ediciones de ftalks en España dio el salto a América Latina en 2022. Con el objetivo de conectar y fomentar la colaboración entre personas e iniciativas que están impulsando el cambio hacia una alimentación más saludable, regenerativa y justa, KM ZERO ha asesorado y apoyado a más de 400 startups foodtech y agritech desde su fundación en 2018.

ftalks LATAM 2023 en Ciudad de México logró reunir a más de 250 líderes de innovación en alimentación, más de 70 ponentes internacionales y más de 40 startups de Latinoamérica y EE. UU, entre ellas algunas de las más relevantes de la región como Notco, Michroma, Done Properly, Nutri Co, Terraflos, Instance, CoreZero, Planet Forward o Plant People.

Con la reunión de todas estas voces líderes de la industria alimentaria, el objetivo de esta edición de ftalks Food Summit LATAM ha sido consolidarse como un punto de encuentro en América Latina y EE. UU para conectar a las compañías de alimentación, fondos de inversión y startups foodtech de todo el continente, España y el resto de Europa; facilitando su entrada en nuevos mercados y oportunidades de negocio para impulsar a las empresas y proyectos más innovadores en la creación de soluciones para los complejos retos del sector agroalimentario.

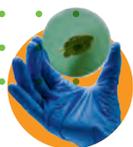
Sin duda, la industria alimentaria se encuentra inmersa en un cambio de paradigma propiciado por la creciente preocupación por el cuidado del medio ambiente y por los cambios de hábitos de los consumidores, sumado a un entorno complejo con una fluctuación en las materias primas, aumento de los costes de la energía y una inflación alta. Ante ello, el foodtech está viviendo una explosión en Latinoamérica, creando un espacio de oportunidad para acelerar la transformación del sistema alimentario en la región y apoyar a los emprendedores.

CINCO GRANDES LÍNEAS DE ACCIÓN PARA EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN

El conjunto de voces expertas, tanto desde el ámbito empresarial como desde organizaciones vinculadas a la investigación y desarrollo agroalimentario, coincidieron en concentrar los principales desafíos de la industria de la alimentación en cinco grandes líneas de acción:



Regeneración de los suelos y aplicación de la IA para mejorar procesos y productos



Impulso a la biotecnología para crear nuevos ingredientes y proteínas



Freno al desperdicio alimentario mediante la digitalización



Innovación abierta como herramienta de transformación



Mejorar la accesibilidad de los alimentos saludables

Con ftalks Food Summit LATAM se afianza un puente para el sector foodtech entre América y España, facilitando las conexiones entre industria, inversores y startups. Es el principio de una serie de acciones enfocada a tres objetivos: más conversación entre actores para acelerar la transformación del sistema alimentario, incentivar las buenas prácticas en la industria y recordar la gran responsabilidad de este sector por su impacto sobre la salud, la economía, el medioambiente y la cultura. Hay que innovar desde la sensibilidad, con productos que sean saludables, sostenibles, pero también culturalmente aceptados.

BIOTECNOLOGÍA, CLAVE PARA EL FUTURO DE LOS INGREDIENTES Y LAS NUEVAS PROTEÍNAS

En la conferencia, se presentaron casos de éxito como Michroma o Terraflor, que demuestran que el futuro de los ingredientes es la biotecnología ya que, gracias a ella, se podrá mejorar la calidad de los alimentos generando un menor impacto en el medio ambiente; además de traer consigo beneficios como la reducción de agua, así como la reducción de la huella de carbono.

En otra de las reflexiones de la jornada en el ámbito de las proteínas, se concluyó que, aunque hay muchos proyectos en marcha, sin embargo,



**Somos una empresa
100% mexicana
dedicada a la maquila
de suplementos
alimenticios**

Trabajamos con el propósito de que se valore el lema "**Hecho en México**" en mercados exteriores. Desde la etapa temprana de todo proyecto, dedicamos investigación, desarrollo y transparencia en cada formulación

Nuestras instalaciones están equipadas con maquinaria aprobada por expertos para examinar proyectos y fortalecer ideas

Contáctenos ▶



+ (52) 332 339 0999
✉ contacto@fedamexico.com

fedamexico.com

falta mucho por explorar y por hacer para llegar al consumidor final de forma recurrente con estas nuevas propuestas. La ciencia y la tecnología cobran un papel fundamental en el desarrollo de ingredientes para ofrecer nuevas formas de comer más sostenible y saludable al procesar proteínas complementarias como insectos y productos primarios para generar ingredientes con más valor añadido.

Durante ftalks, importantes empresas y organizaciones como Nestlé y Red de Banco de Alimentos de México, compartieron cómo están reduciendo el desperdicio de alimentos y emisiones generadas por la industria apoyándose en los datos. Además, se puso de manifiesto la relevancia del tema de la descarbonización del sector alimentario y se destacó la importancia de que la industria esté apalancada en la ciencia y la tecnología con la intención de reformular alimentos, para así lograr que las nuevas proteínas lleguen al consumidor a través de productos clean label, asequibles y más sostenibles.

A lo largo de la jornada, empresas como SuKarne, Grupo Nutresa y El Consejo Nacional Agropecuario, A.C. presentaron ejemplos reales de empresas e instituciones que desde hace tiempo trabajan teniendo en cuenta factores ambientales, sociales y de buen gobierno en sus estrategias ESG para el futuro de la industria alimentaria.

Durante el encuentro, quedó claro que las sinergias son la clave para generar un cambio y transformar el sistema alimentario con nuevas herramientas tecnológicas para construir un cambio sostenible en donde se tenga la colaboración del sector público y privado.

FTALKS FOOD SUMMIT VALENCIA EN EL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

La próxima cita para el ecosistema de innovación es ftalks Valencia, que se realizará los próximos 16 y 17 de octubre en el marco de la celebración del Día Mundial de la Alimentación. En el encuentro líder de foodtech del Sur de Europa, se reunirán más de 500 food changemakers para debatir sobre las tendencias, los desafíos y los retos del sistema alimentario. Toda la información del evento se encuentra en www.ftalksfoodsummit.com. 