

Mapa de Tendencias 2023

www.revistaalimentos.com

Síguenos



CONTENIDO DIGITAL E IMPRESO PERMANENTE	PERIODO	MEGATENDENCIA	CONTENIDO TEMÁTICO	ENFOQUE	ACCIONES			
					IMPRESOS	DIGITAL	EVENTOS	
<p>Hechos relevante para las industrias de panificación, snacks, cárnicos, bebidas, chocolate y confitería, bebidas alcohólicas y alimentación animal</p> <hr/> <p>Formulación</p> <hr/> <p>Nutrición industrial</p> <hr/> <p>Inocuidad y calidad alimentaria</p> <hr/> <p>Normatividad y regulación</p> <hr/> <p>Tendencias de consumo</p>	Q1	El reto del abastecimiento responsable	<p>La meta del cero neto</p> <hr/> <p>Estrategias para la gestión de residuos más eficientes</p> <hr/> <p>Adopción de tecnologías para aumentar la sostenibilidad, la confiabilidad y la seguridad</p> <hr/> <p>¿Cómo se debe etiquetar la carne cultivada?</p> <hr/> <p>¿Qué se interpone en el camino de una economía circular de envasado de alimentos?</p> <hr/> <p>Seguimiento de la innovación sostenible en el envasado de alimentos y bebidas</p> <hr/> <p>Upcycling</p> <hr/> <p>Ingredientes cuestionados</p>	<p>Oportunidades y modelos de cómo las compañías de A&B están haciendo la transición hacia cero emisiones netas.</p> <hr/> <p>Guía rápida para la gestión adecuada y eficiente de los residuos para la industria de alimentos.</p> <hr/> <p>Evaluación de las tecnologías ideales para contribuir a los objetivos de sostenibilidad y eficiencia en compañías del sector alimentario.</p> <hr/> <p>El rápido avance de la tecnología <i>invitro</i> para el desarrollo de proteínas está generando un debate entorno a su etiquetado. Presentaremos un detallado informe sobre las diferentes perspectivas al respecto.</p> <hr/> <p>Principales obstáculos que están encontrando los productores de envases y los CPGs para la implementación de una política eficiente de economía circular.</p> <hr/> <p>Innovaciones más destacadas en el último año sobre la evolución de los envases hacia la renovabilidad, la reciclabilidad y la neutralidad en carbono para conseguir un futuro más sostenible.</p> <hr/> <p>Cómo convertir el desperdicio de alimentos en la próxima comida.</p> <hr/> <p>Principales reparos y alternativas al uso y producción del aceite de palma y la soja.</p>	<p>Edición 99</p> <p>Fecha de Cierre: Febrero 22, 2023 Distribución Impresa: Mayo 8, 2023</p>	<p>3 Boletines digitales</p> <p>Webinar Editorial (Marzo)</p>	<p>• Future Food Tech San Francisco, EE. UU. Marzo 18-19, 2023</p> <p>• IFE - international food & drink event 2023 Londres, UK Marzo 20-22, 2023</p>	
	Q2	Alimentos funcionales y nutrición personalizada	<p>Ingredientes funcionales y sus nuevas aplicaciones</p> <hr/> <p>Nutrición Infantil</p> <hr/> <p>Alimentos para mascotas: camino a la humanización</p> <hr/> <p>Por qué la personalización despegará en los alimentos de América Latina</p>	<p>Aplicaciones que están implementado las compañías para las nuevas demandas de los consumidores con ingredientes funcionales para la mejora nutricional de productos tradicionales y sus propiedades promotoras de la salud.</p> <hr/> <p>Los fabricantes y los grupos de consumidores están de acuerdo en que se necesita hacer más para preparar comidas más saludables para los niños. Hablaremos de los principales avances y tendencias en el desarrollo de productos para este segmento.</p> <hr/> <p>Cada vez más compañías están entrando al segmento de alimentación para mascotas. Dónde se encuentran las oportunidades y qué están esperando los consumidores.</p> <hr/> <p>El mercado de la nutrición personalizada está creciendo rápidamente gracias a los avances en el diagnóstico y al aumento del consumidor cada vez más consciente de su salud. Conozca cómo se están adaptando las compañías y qué opciones están ofreciendo a los consumidores.</p>	<p>Edición especial de lujo 100</p> <p>Fecha de Cierre: Mayo 9, 2023 Distribución Impresa: Julio 24, 2023</p>	<p>3 Boletines digitales</p>	<p>• PetFood Forum Kansas City, EE. UU. Abril 30-Mayo 2, 2023</p> <p>• Food Safety Summit Rosemont, EE. UU. Mayo 8-11, 2023</p> <p>• Interpack 2023 Düsseldorf, Alemania Mayo 4-10, 2023</p>	
			Industria 4.0	<p>Más automatización sin crisis</p> <hr/> <p>La Nueva Era de la Seguridad Alimentaria está aquí</p> <hr/> <p>Amenazas cibernéticas</p> <hr/> <p>Cómo monetizar el metaverso</p>	<p>Conozca las áreas más susceptibles para la implementación de tecnologías de automatización en una planta de procesamiento.</p> <hr/> <p>La FDA ha instado a las compañías a aprovechar la tecnología y otras herramientas para crear un sistema alimentario más seguro, más digital, y con trazabilidad.</p> <hr/> <p>El sector de alimentos y bebidas contienen sistemas heredados que están comenzando a conectarse y ser vulnerables. Conozca las medidas básicas para proteger sus instalaciones de estas amenazas cibernéticas.</p> <hr/> <p>El metaverso presenta nuevas oportunidades de marketing, comunicación y relacionamiento entre los CPGs y los consumidores. Alimentos NFT.</p>			



EDITOR EN JEFE

Joan Bocanegra
joan.bocanegra@axiomab2b.com

AXIOMA B2B
MARKETING

Mapa de Tendencias 2023

www.revistaalimentos.com

Síguenos



CONTENIDO DIGITAL E IMPRESO PERMANENTE	PERIODO	MEGATENDENCIA	CONTENIDO TEMÁTICO	ENFOQUE	ACCIONES		
					IMPRESOS	DIGITAL	EVENTOS
Plant Based	Q3	La dominancia vegetal	Más allá de nugets	La carne de origen vegetal adopta nuevas formas. ¿Qué impacto está teniendo en los consumidores y qué oportunidades trae para el segmento?	Edición 101 Fecha de Cierre: Agosto 17, 2023 Distribución Impresa: Octubre 27, 2023	3 Boletines digitales	<ul style="list-style-type: none"> • Fispal tecnología San Pablo, Brasil, Junio, 2023 • IFT First Chicago, EE. UU. Julio 10-13, 2023 • FI Food Ingredients South America, San Pablo, Brasil, Agosto, 2023 • Expo IAlimentos 2023 Bogotá, Colombia. • The Food Tech Summit Ciudad de México, MX, Septiembre, 2023
Auditorias			El boom de las bebidas vegetales: ¿se vislumbra algún techo?	El nivel de crecimiento de las bebidas de granos y vegetales está siendo superior al de los análogos cárnicos. ¿Hacia dónde se están dirigiendo los desarrollos y qué ingredientes están empleando para aumentar su aporte nutricional?			
Sustitutos de azúcar y sal			Conquistando a los flexitarianos	¿Cómo hacer que los productos a base de plantas sean mejores para la recepción del consumidor?			
Foodtechs	Q4	Alimentos y bebidas, vehículos para la salud y el bienestar	Formas de impulsar los productos de origen vegetal en los supermercados	La distribución y las categorías del anaquel donde se muestran los productos de origen vegetal son clave para llegar a nuevos consumidores.	Edición 102 Fecha de Cierre: Octubre 26, 2023 Distribución Impresa: Enero 11, 2023	3 Boletines digitales Webinar Editorial (Noviembre)	<ul style="list-style-type: none"> • Anuga 2023 Colonia, Alemania, Octubre 7-11, 2023 • Process Expo Chicago, EE. UU. Octubre 23-25, 2023 • Expoalimentaria 2023 Lima, Perú, Noviembre, 2023
Expo IAlimentos			Los proveedores de productos lácteos están entrando al mercado de quesos plant based	La tendencia de plant-based ya llegó para competir con los derivados lácteos. ¿Qué tan buena recepción están teniendo y cuáles son las barreras que deberán romper?			
Packaging			Fermentación de precisión	Esta prometedora tecnología está llamando la atención de inversores y compañías emergentes. ¿Cuál es su verdadero alcance?			
			Alimentos y bebidas como receta médica	Demanda por alimentos y bebidas que sean aliados para la salud y el sistema inmune.			
			La era de la sustitución	Edulcorantes en foco: de la alulosa a la stevia			
			Rompiendo el tabú del CBD y el THC	¿La demanda y la regulación en el uso de CBD y THC presentan un panorama prometedor para su inclusión como ingredientes en la región?			
			La continuación de la indulgencia	¿Qué fórmulas están encontrando las compañías para cerrar las brechas entre la salud y el placer?			
			Evaluación del impacto de las normativas de etiqueta en América Latina: ¿Lograron su cometido?	Las nuevos etiquetados de advertencia están teniendo un impacto positivo en la disminución de enfermedades de no transmisibles.			
			El consumidor de hoy y el mañana	Gen Z se prepara para asumir el control. ¿Cómo deben adaptarse los CPGs ante este cambio generacional?			
			Sabores globales	Esbozo de las tendencias de sabores internacionales que están entrando en el mercado latinoamericano y cómo están respondiendo los proveedores.			
			Evaluación sensorial	Últimas tecnologías para la medición de la experiencia sensorial del producto.			



EDITOR EN JEFE

Joan Bocanegra

joan.bocanegra@axiomab2b.com

AXIOMA B2B
MARKETING