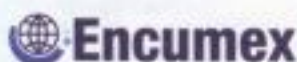


Creadora del



Director	Daniel Nacach
Directora de Eventos	Laura Fernández
Gerente Comercial Internacional	Tomás Hirsch thirsch@enfasis.com
Gerente Comercial México y EEUU	Alejandro Cantarelli acantarelli@enfasis.com
Publicidad Internacional	Carolina Bernini cbernini@enfasis.com
Publicidad México y EEUU	Patricia López piopez@enfasis.com
	Mónica Mateos mmateos@enfasis.com
Secretaría de Redacción	Marcela Vincenti mvincenti@enfasis.com
Editora en Jefe México y Centroamérica	Sandra Huchim shuchim@enfasis.com
Editora General de Contenidos	Griselda Vega gvega@enfasis.com
Reportera	Guillermina García guillerminagarcia@enfasis.com
Diseño Gráfico	Rodrigo Gatica rgatica@enfasis.com
Suscripciones Argentina	Beatriz Stancanelli suscripciones@enfasis.com +54 11 4722 0984
Suscripciones México	Mirele Montes de Oca suscripcionesmx@enfasis.com +52 55 5605 1777 ext. 113



www.enfasis.com

SUMARIO

Año XXIV, N° 10, noviembre 2018

Informe Especial FOOD DESIGN DISRUPTIVO



En los últimos años se ha visto que el diseño y la innovación disruptiva se han convertido en el motor de cambio para muchas industrias. Sin embargo, el sector alimentos ha sido una de las más conservadoras debido a su gran tamaño. Es por ello que el Food Design como disciplina busca cambiar sus métodos tradicionales por medio de herramientas que le permitan generar creativamente nuevos productos o ideas de negocios que sobrepasen en aceptación a las que ya han estado por largo tiempo. De igual forma, se propone abordar aspectos enfocados en la capacidad de producir y diseñar soluciones de alimentos orientados al consumidor. No importa si es producto o servicio, lo más importante es causar una ruptura en el mercado.

FOOD DESIGN: LA NUEVA DIMENSIÓN DE LAS IDEAS	28
Juan Vilches	
AGTECH PARA GANAR EL JUEGO DE LA DISRUPCIÓN	32
Ulises A. Jasso, Guillermo Burgos y Daniel Bardán	
TECNOLOGÍA ERP, ALIADA DE LAS PYMES	36
Julio Olmos	
TRABAJO COLABORATIVO, LA CLAVE PARA CRECER	40
Griselda Vega	
LA INNOVACIÓN COMO PUNTO DE PARTIDA	42
Erika Grados	

ENFASIS ALIMENTACIÓN, revista mensual, noviembre 2018. El contenido de las notas firmadas no necesariamente representa la opinión del editor y es exclusiva responsabilidad de los autores. Autorizada como Publicación periódica por SEPOMEX, Registro Postal PP09-1248.

México: Revista auditada por la Secretaría de Gobernación Padrón de Medios Impresos Certificados Folio: 006-006. Certificado de reserva otorgado por el Instituto Nacional de Derecho de Autor N° 04-2004-020309582800-102. Número de Certificado de Licitud de Título: 13111. Número de Certificado de Licitud de Contenido: 16983. Domicilio de la publicación: Medellín No. 338, Piso 3, Col. Roma Sur, Cuauhtémoc, 06760, México D.F.

Argentina: Queda hecho el depósito que marca la ley 11.723. Registro Nacional de Propiedad Intelectual N° 572.030. Representante de Énfasis en Taiwan: ALTA PUBLISHING COMPANY. Contact Person: Tony Shen. Tel.: 886-4-2350-3515 Fax: 886-4-2350-5151. e-mail: altapack@ms76.hinet.net. Address: 8F-5, No 97, Sec. 3, Taichung Port Rd., Situn District, Taichung City 407, Taiwan.



Eventos

FOOD TECH MÉXICO: EL LUGAR QUE INSPIRA EL CONOCIMIENTO Y LA INNOVACIÓN **6**

Griselda Vega, Guillermina García y
Julio Sánchez

Más de 16,218 profesionales de la industria de A&B de más de 23 países disfrutaron dos días de una amplia gama de innovaciones y diversas actividades de capacitación y networking en el Food Tech México 2018.

Ingredientes

PLANTAS QUE LUCHAN CONTRA EL SOBREPESO **50**

Mary Joe Fernández

La importante tasa de obesidad actual, obliga a la tecnología alimentaria a crear productos que ayuden a cuidar la salud del consumidor y, al mismo tiempo, mantengan las propiedades de palatabilidad y dulzura.

Índice

- 26 **ACTUALIDAD ALIMENTARIA**
- 46 **AHI: FACTORES QUE DETERMINAN SU VIDA ÚTIL**
fernanda velazquez
- 52 **ALMENDRAS CON ALTO PODER SACIANTE**
Carmen Ruiz
- 64 **NO TODOS LOS BETA-GLUCANOS SE CREAN IGUAL**
Don Cox
- 68 **FORTIFICACIÓN DE ALIMENTOS CON SOYA**
Martha Pérez
- 76 **BEBIDAS QUE INVITAN A TENER
SALUD Y BIENESTAR**
Griselda Vega y Guillermina García
- 78 **EL SECTOR EXPORTADOR MEXICANO DE CARA
AL COMERCIO GLOBAL**
Rosa María Salas
- 82 **CONSTRUYENDO LA NUTRICIÓN PARA EL FUTURO**
Griselda Vega
- 86 **NUEVOS PRODUCTOS**
- 88 **AGENDA**
- 90 **ÍNDICE DE ANUNCIANTES**

Nutrición

HARINA DE OTRO COSTAL **56**

Fundación Changing Markets

Añadir vitaminas y minerales esenciales a productos básicos como la harina, el aceite y la sal es una estrategia conocida, demostrada y costo-efectiva, que se practica en muchos países para corregir las deficiencias en micronutrientes.

Productos alimenticios

"LO QUIERO AQUÍ Y AHORA" **72**

Amalie Ablin

Nuevos estilos de vida, hogares más pequeños, menos tiempo y necesidad de aprovechar al máximo el disponible, provocan que el consumidor busque la conveniencia, lo cual se asocia al lugar de compra y a productos prácticos.

Revista oficial



Agradecemos a:

Food Innovation Studio, Intelisis, Granotec, Kerry, Asociación Mexicana de Alimentos de Soya y PepsiCo por haber facilitado el uso y/o reproducción de fotos de su propiedad.

Diseño: Rodrigo Gatica