

Innovación

DÍA 1		
INNOVACIÓN**		
HORA	TEMA	SPEAKER
08:30 - 09:00	Apertura punto de registro	
09:00 - 10:00	Mercado y consumo en la industria alimentos y bebidas. Tendencias y retos.	- Sergio Mattos, líder de la Industria de Bebidas y Tabaco en Colombia. Nielsen. - Camilo García, líder de la Industria de Alimentos, Pharma y Telco Colombia. Nielsen.
10:00 - 11:00	Los desafíos de la innovación y las oportunidades de la industria de alimentos	Jonathan Pritchard, experto en Innovación en la industria de alimentos y bebidas. Director Técnico en Muntons (Inglaterra)
11:00 - 11:30	BREAK	BREAK
11:30 - 12:30	Colorantes Naturales: Tendencias y criterios de selección en soluciones de color para productos alimenticios	Ángela Giraldo, ingeniera de alimentos de la Universidad La Salle de Medellín
12:30 - 02:00	ALMUERZO	ALMUERZO
02:00 - 03:00	El éxito es para los que se atreven a crear	Daniel Moreno Gallego, gerente de Mercadeo en Té Hatsu
03:00 - 04:00	Innovación en el mundo out of home	Philippe Breitenbucher Nestlé Professional (Alemania)
04:00 - 04:30	BREAK	BREAK
04:30 - 05:30	El reto de crear una cultura de innovación sin un área de innovación	Germán Martínez, director general de Ramo.

DÍA 2		
INNOVACIÓN**		
HORA	TEMA	SPEAKER
08:30 - 09:00	Apertura punto de registro	
09:00 - 10:00	Vida útil y deterioro del producto, ¿qué sucede dentro de las matrices alimenticias?	Guillermo de Icaza Tena, consultor en ciencia de los alimentos. (México)
10:00 - 11:00	Tendencias e innovación en comida envasada	Alfonso De los Reyes, Research Manager, Euromonitor International (Chile)
11:00 - 11:30	BREAK	BREAK
11:30 - 12:30	El camino hacia el cuidado del medio ambiente a través de los empaques	Hector Villada, experto en empaques biodegradables para alimentos, Universidad del Cauca.
12:30 - 02:00	ALMUERZO	ALMUERZO
02:00 - 03:00	Transformando iniciativas individuales en propósitos globales	Felipe Novoa, Co-fundador de Free Mind
03:00 - 04:00	Pre-elaborados de V Gama: soluciones en calidad, costos y logística para grandes servicios alimentarios	Gustavo Basto, director técnico del Grupo Agrospectiva de la Universidad Nacional y de Tecnoalimentica.
04:00 - 04:30	BREAK	BREAK
04:30 - 05:00	Mercados competidos: La estrategia para entrar y mantenerse	Alejandro Behar y Andrés Escobar, cofundadores de Alcañete
05:00 - 05:30	De 0 a 100 en tres meses. Incubar y acelerar negocios en la industria de alimentos	Juan Manuel Castro, director general de Ampersand.

Nutrición

DÍA 1		
NUTRICIÓN**		
HORA	TEMA	EXPOSITOR
08:30 - 09:00	Apertura punto de registro	
09:00 - 10:00	Estrategia de reducción de sal en Colombia y la responsabilidad social empresarial	Claudia Patricia Moreno, Subdirección de Salud Nutricional Alimentos y Bebidas Ministerio de Salud.
10:00 - 11:00	Panel sobre el consumo de bebidas envasadas en América Latina	- Santiago López, Director Ejecutivo, Cámara de la Industria de Bebidas, Asociación Nacional de Empresarios de Colombia, ANDI. - Alfonso De los Reyes, Research Manager, Euromonitor International - Gildardo Uribe, Director Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia.
11:00 - 11:30	BREAK	BREAK
11:30 - 12:30	Networking dirigido	Networking dirigido
12:30 - 02:00	ALMUERZO	ALMUERZO
02:00 - 03:00	¿Cómo adaptarse a las necesidades de un consumidor informado que busca productos artesanales? *Un punto de vista desde la panificación.	Juan Manuel Martínez, Gerente de la Organización MAS y socio fundador de Artesa Panadería
03:00 - 04:00	Rompiendo paradigmas en el consumo de alimentos. Caso: PorkColombia.	Liliana Galindo, directora del Área de Comercialización y Mercadeo PorkColombia
04:00 - 04:30	BREAK	BREAK
04:30 - 05:30	La gente necesita confiar en una industria de alimentos responsable	Gildardo Uribe, director Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia.

DÍA 2		
NUTRICIÓN**		
HORA	TEMA	SPEAKER
08:30 - 09:00	Apertura punto de registro	
09:00 - 10:00	Networking dirigido	Networking dirigido
10:00 - 11:00	Extractos Naturales: Nuevas preferencias en consumidores y el reto de llegar a los millennials.	Mauricio Martínez y Alejandro Ballesteros Moreno. Plant Lipids Latinoamérica. (México)
11:00 - 11:30	BREAK	BREAK
11:30 - 12:30	Alimentación Saludable, retos para Industria	Zulma Ramírez Vinazco, nutricionista Dietista de la Universidad Nacional de Colombia, magister en programas sanitarios y de inocuidad alimentaria.
12:30 - 02:00	ALMUERZO	ALMUERZO
02:00 - 03:00	Granos ancestrales: oportunidades, tendencias y desarrollo de alimentos funcionales en el mundo	Carolina Chica Castañeda, nutricionista de la Universidad Católica de Chile.
03:00 - 04:00	Alimentos obtenidos por biotecnología. ¿Cómo se están posicionando en el mercado?	Adriana Castaño, consultora y asesora independiente.
04:00 - 04:30	BREAK	BREAK
04:30 - 05:30	Tendencias y desafíos nutricionales para la industria de alimentos	Jonathan Pritchard, experto en Innovación en la industria de alimentos y bebidas (Inglaterra)

Comercio Exterior

DÍA 1		
COMERCIO EXTERIOR**		
HORA	TEMA	SPEAKER
08:30 - 09:00	Apertura punto de registro	
09:00 - 10:00	Exportar no es solo para grandes empresas de grandes ciudades	Alberto Henao, gerente general de Lök Foods
10:00 - 11:00	Networking dirigido	Networking dirigido
11:00 - 11:30	BREAK	BREAK
11:30 - 12:30	¿Son Eficientes las Políticas y Estrategias del Gobierno para Incrementar las Exportaciones de Colombia?	Rosa Leonor Rodríguez, Experta en derecho tributario y aduanero
12:30 - 02:00	ALMUERZO	ALMUERZO
02:00 - 03:00	Crecimiento del consumo de alimentos en Asia: ¿estamos preparados para exportar?	Eduardo Cárdenas, ASC Co. Tokio, Japón, Distribuidora de alimentos de origen latinoamericano en Asia.
03:00 - 04:00	Oportunidades y retos para exportar a Estados Unidos	Victoria del Castillo, subdirectora ejecutiva de la Cámara de Comercio Colombo Americana
04:00 - 04:30	BREAK	BREAK
04:30 - 05:30	Tendencias y oportunidades de exportaciones agroindustriales	Oscar Bolaños, asesor de exportaciones de agroindustria, ProColombia

DÍA 2		
COMERCIO EXTERIOR**		
HORA	TEMA	SPEAKER
08:30 - 09:00	Apertura punto de registro	
09:00 - 10:00	Exportaciones y empaques: medidas, costos y logística.	Hector Villada, experto en empaques biodegradables para alimentos, Universidad del Cauca.
10:00 - 11:00	Networking dirigido	Networking dirigido
11:00 - 11:30	BREAK	BREAK
11:30 - 12:30	Cómo tener una visión internacional para llegar más lejos	Elisa Carbonell Consejera Económica y Comercial de la Embajada de España
12:30 - 02:00	ALMUERZO	ALMUERZO
02:00 - 03:00	Regulación y etiquetado de Organismos Genéticamente Modificados	Wayne Parrott, profesor e investigador del Departamento de Ciencias del Suelo y Cultivos de la Universidad de Georgia, USA
03:00 - 04:00	Reglas de juego en los mercados internacionales, ¿Cómo puede Colombia participar?	Javier Díaz Molina, presidente de ANALDEX
04:00 - 04:30	BREAK	BREAK
04:30 - 05:30	Los retos de la iniciativa global de inocuidad alimentaria GFSI en la industria colombiana	Yurani Pineda, consultora y conferencista

Cadena de Suministro

DÍA 1		
CADENA DE SUMINISTRO**		
HORA	TEMA	SPEAKER
08:30 - 09:00	Apertura punto de registro	
09:00 - 10:00	Innovación en la cadena logística ¿Cómo llegar al consumidor de manera efectiva?	Oscar Emir Rincón, director de logística de Alpina
10:00 - 11:00	Por qué nos rajamos en el estudio de la mejora continua	Carl Lobser, gerente de Supply Chain CCI. (Sudáfrica)
11:00 - 11:30	BREAK	BREAK
11:30 - 12:30	Almacenamiento y distribución: etapas claves en la vida útil de un alimento.	Guillermo de Icaza Tena, consultor en ciencia de los alimentos
12:30 - 02:00	ALMUERZO	ALMUERZO
02:00 - 03:00	Networking dirigido	Networking dirigido
03:00 - 04:00	Claves para la selección de maquinaria en la cadena de suministro	Pedro Torres Rivero, director Regional LATAM para el CCI
04:00 - 04:30	BREAK	BREAK

DÍA 2		
CADENA DE SUMINISTRO**		
HORA	TEMA	SPEAKER
08:30 - 09:00	Apertura punto de registro	
09:00 - 10:00	Cadena de suministro y productividad (Visión Internacional) Recursos de una cadena de suministro sostenible	Carl Lobser, gerente de Supply Chain CCI. (Sudáfrica)
10:00 - 11:00	La logística de importar, exportar y distribuir ¿cómo abarcar estos frentes sin fallar en el intento?	Luz Marina Rojas, CEO Dipsa Snacks*
11:00 - 11:30	BREAK	BREAK
11:30 - 12:30	Gestión de la cadena de abastecimiento en la industria de alimentos	Claudia Lucía Velásquez, consultora.
12:30 - 02:00	ALMUERZO	ALMUERZO
02:00 - 03:00	Networking dirigido	Networking dirigido
03:00 - 04:00	¿A qué mercado quiera llegar? Analice cuál es la complejidad de la cadena de suministro	Alfonso Estepa, Business Associate en CCI.
03:30 - 04:30	BREAK	BREAK