



CONGRESO **MAIZAR** 2018

COMPETITIVIDAD CON DESARROLLO

22 DE MAYO | GOLDENCENTER - BUENOS AIRES

Tendencias de Alimentos

Ing. Erica Stacey

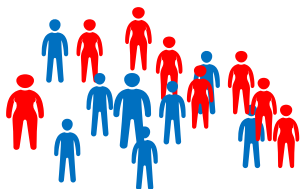


TENDENCIAS EN EL MUNDO DE LOS ALIMENTOS



Cambios en los hábitos de compra

- ✓ Internet de las cosas y la simplicidad
- ✓ Apps consumo inteligente
- ✓ Experiencias colaborativas
- ✓ Cuidado del medio ambiente
- ✓ Aprovechamiento y no desperdicio
- ✓ EL auge de el bienestar y la salud física



Compras por internet

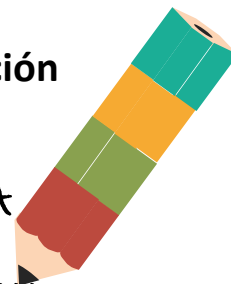
Preocupación por la salud

Envejecimiento de la población

Preocupación por el medio ambiente

- ✓ El consumidor planifica su compra ajustada a un presupuesto
- ✓ El consumidor “solo paga de mas” si esta Justificado
- ✓ Consumidores que piden Low-Cost de calidad
- ✓ **Democratización de la alimentación**

OPORTUNIDADES PARA
LA INNOVACION.....



1. SALUD PERSONALIZADA

- ✓ Anhelo por vivir en un Estado Saludable y de bienestar
- ✓ Autogestión de la propia salud:
CONOCIMIENTO Y SENSACION DE CONTROL
- ✓ Actitud proactiva hacia la promoción de un estado saludable
- ✓ Estado de equilibrio entre bienestar FISICO y MENTAL/EMOCIONAL

LOOK YOUNGER! STAY HEALTHY!

Purple corn is a Peruvian super food cultivated in coastal areas, as well as in mountains of almost ten thousand feet. There are very few purple plants found in nature, and so for people who are looking to eat a true rainbow diet, purple corn extract is a fantastic addition. Purple corn contains a variety of phytonutrients (plant nutrients) including massive amounts of phenolics and anthocyanins. Research shows that crops with the highest phenolic and anthocyanin content also have the highest antioxidant activity.

Purple Corn Studies and Benefits

Studies show that a diet rich in polyphenolic compounds is associated with reduced risk of developing cardiovascular disease and certain cancers. Recent researches in both animals and humans have shown that increasing polyphenol intake can:

- *Protect against atherosclerosis
- *Lowers blood pressure,
- *Reduces blood clots
- *Elevates antioxidant capacity of the blood
- *Help manage your weight
- *Prevent hypertrophy in the adiposites of the fat tissues
- *Prevent hyperglycemia (low blood sugar), hyperinsulinemia (too much insulin in the blood, which is the beginning of diabetes), or hyperleptinemia (increased serum leptin levels, which is another marker for diabetes).



 **NETWORK
PURPLE**

FOR MORE INFO, CALL OR TEXT:

- Previene el cáncer
- Aumenta las defensas
- Disminuye hipertensión
- Disminuye diabetes

2. NATURAL Y SALUDABLE

- ✓ Productos naturales
- ✓ Alimentos “SIN”
- ✓ Alimentos “CON”
- ✓ Beneficio para la salud
- ✓ Granos ancestrales
- ✓ Origen vegetal
- ✓ Predominancia de los alimentos verdes



3. FOOD TELLING: “ALIMENTOS CON MENSAJE”

- ✓ Da respuesta a una demanda de información transparente, atractiva y cercana
- ✓ Emerge lo local, donde **El Origen** se erige como protagonista.
- ✓ Lo local tiene connotación con lo **ACCESIBLE**, **TANGIBLE** y **CERCANO**, lo cual indica un consumo mas **EMOCIONAL**
- ✓ Asociado a la infancia

Quiero una historia....
cuentamela

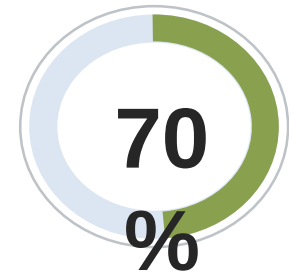
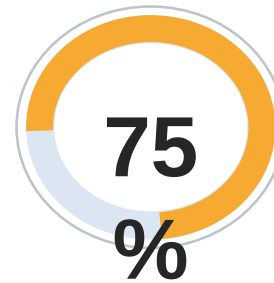


Producto mexicano de inspiración



4. EXPERIENCIA MULTISENSORIAL

- ✓ Busca una provocación de los 5 sentidos y genera una experiencia sensorial, original, placentera, intensa y plena



El 75% de los españoles reconoce que le gusta probar nuevos productos y un 70% está dispuesto a pagar mas por ellos si este les atrae

IRI, studio “ Gran premio a la innovacion, 2014”.

5. SLOW CAL: “ RECUPERAR LO LOCAL ”



- ✓ Busca un consumo de calidad donde prevalece el disfrute, el equilibrio, la sostenibilidad, el impacto ambiental y lo cercano.

Los consumidores no son simplemente receptores de comida; pueden **opinar**, **aprender** e **influir** en los gustos y en las demandas de nuevos productos.



La Economía Colaborativa (EC) no solo ofrece un nuevo y prometedor marco de aprendizaje para América Latina y el Caribe, sino también **un espacio para que la región** pueda formar parte de la Cuarta Revolución Industrial, como se discutió en el Foro Económico Mundial, en Davos, Suiza.



EatWith
Un buen año

6. AQUÍ Y AHORA

- ✓ Facilita el estilo de vida de los nómades urbanos
- ✓ demandan flexibilidad, gestión del tiempo,
- ✓ gratificación instantánea
- ✓ En cualquier momento y en cualquier lugar

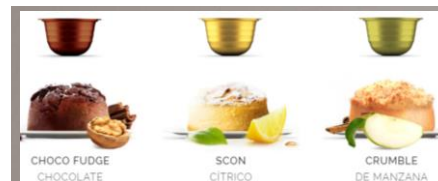


On the go



Al paso

Ready to eat



Creado con exquisito cuidado en todos sus detalles:
las recetas, la máquina y cada porción de patisserie.



7. EGO FOOD “EXPERIENCIA ALIMENTARIA”

- ✓ Los humanos somos exploradores por naturaleza
- ✓ Si tenemos en cuenta que vivimos en la economía de la experiencia el reto no está en desarrollar “productos y servicios” sino **EXPERIENCIAS UNICAS Y MEMORALES, PLACENTRAS, AGRADABLES Y DIVERTIDAS**

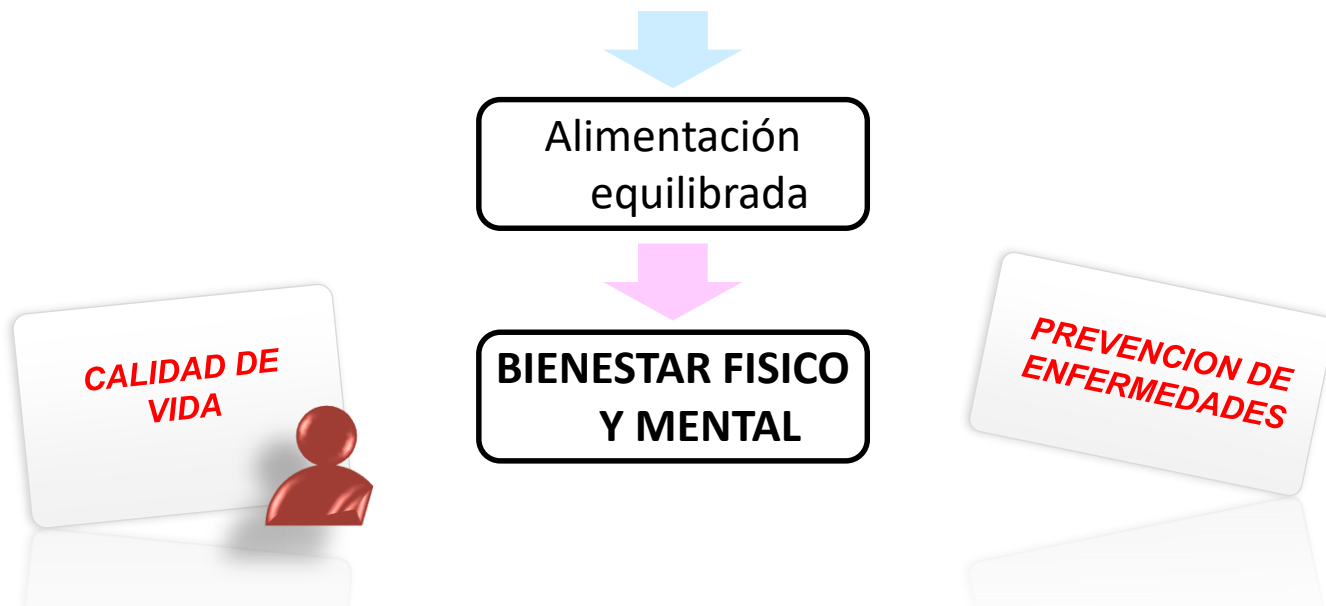


Las tendencias no son fines en si mismas, sino los medios para lograr la innovación



LA SALUD VA A MARCAR EL FUTURO DE LA ALIMENTACION

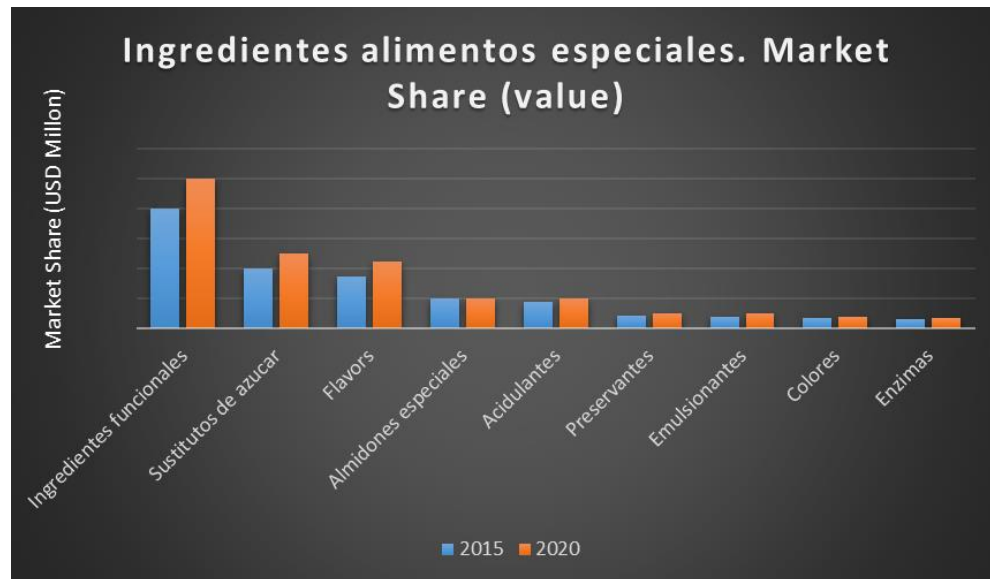
La personas están cada vez mas concientizadas con la preservación de la salud por esto demandan productos mas saludables y adaptados a sus propias necesidades



ALIMENTOS / INGREDIENTES



- ✓ El mercado de ingredientes esta en auge cobrando especial protagonismo en los ingredientes funcionales al aportar un valor nutricional combinado:
- ✓ Alimentos clean label
- ✓ Plantas como fuentes de ingredientes: proteínas, colorantes, hierbas
- ✓ Sin azúcar añadido
- ✓ Alimentos ecológicos para vegetarianos y veganos
- ✓ Ingredientes naturales



Fuente: Markets and Markets. Specialty Food Ingredients– Global Trends & Forecast to 2020

El informe de Alimarket 2016 del mercado de alimentación saludable”, basado en datos de IRI, señala que en alimentación la versión saludable **suponía el 23,4% en volumen**. En el caso de las bebidas, es un poco más favorable donde las variedades saludables están en un **45,2% en valor y el 48.6% en volumen**. Del informe se desprende que las variedades light, integrales y similares tienen poco recorrido, a excepción de algunas galletas, pastas o bebidas vegetales

ADITIVOS / INGREDIENTES DERIVADOS DE MAIZ



Maltodextrina
Dextrosa Jarabe de Maiz
Colorante caramelo POLIDEXTROSA
FIBRA DE MAIZ
SORBITOL
ALMIDONES

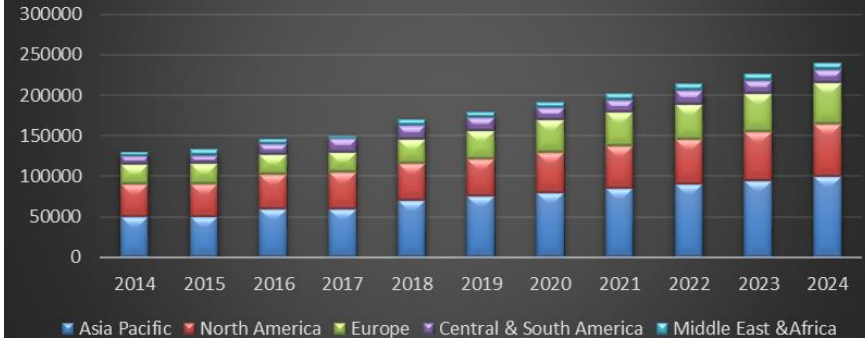
ALIMENTOS FUNCIONALES

- ✓ Mercado en alza: 25 % crecimiento en 2017
- ✓ Mercado esperado para 2020: 192 billones USD
- ✓ Bebidas funcionales: +30% del mercado USA, Europa

Ingresos globales alimentos funcionales, por producto (UDS millones)

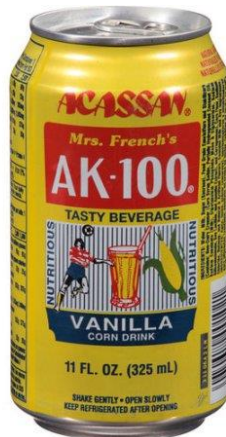


Ingresos globales por alimentos funcionales por regiones (USD Millones)





CONGRESO
MAIZAR
2018





**UNA EMPRESA FAMILAR
APUESTA A FABRICAR
UN SNACK DE MAÍZ
SALUDABLE**

Muchas gracias



Ing. Erica Stacey
Lic. Mariana Sanchez

INTI  **Agroalimentos**

Centro de Investigación en Tecnologías
de Industrialización de Alimentos