



5

TENDENCIAS FOODTECH

En lo que va del 2023.

LA
INTELIGENCIA
ARTIFICIAL X
TODO LADO.

www.necesitoinnovar.com



5 TENDENCIAS FOODTECH

1 COMIDA PERSONALIZADA
A LA MEDIDA.

2 ALIMENTOS ALTERNATIVOS.

3 ENTREGA Y LOGÍSTICA
INTELIGENTE

4 CULTIVO VERTICAL Y
AGRICULTURA URBANA

5 TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN
PARA TRAZABILIDAD.





5 TENDENCIAS FOODTECH

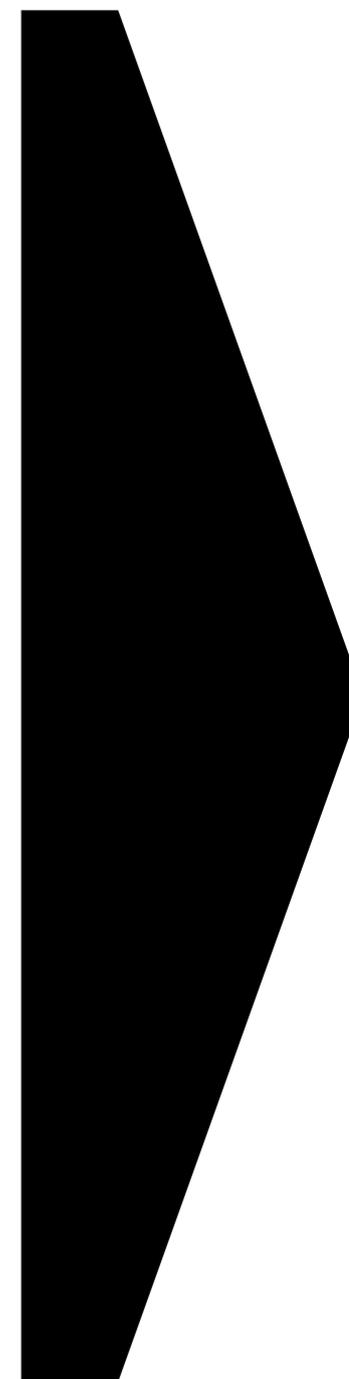
**1 COMIDA PERSONALIZADA
A LA MEDIDA.**

2 ALIMENTOS ALTERNATIVOS.

**3 ENTREGA Y LOGÍSTICA
INTELIGENTE**

**4 CULTIVO VERTICAL Y
AGRICULTURA URBANA**

**5 TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN
PARA TRAZABILIDAD.**





5 TENDENCIAS FOODTECH

1 COMIDA PERSONALIZADA A LA MEDIDA.

Ahora, gracias a avances en la ciencia de los alimentos y la tecnología, es posible obtener alimentos y dietas personalizadas según nuestras necesidades y preferencias individuales. Desde alimentos impresos en 3D hasta aplicaciones que analizan nuestros datos biométricos para recomendarnos comidas específicas, la comida personalizada es una tendencia en auge.

Ejemplo: NUTRIVIDA

Nutrivida (Colombia) es una startup que utiliza inteligencia artificial y análisis de datos para crear planes de alimentación personalizados. Su plataforma recopila información sobre los usuarios y sus objetivos de salud para ofrecer recomendaciones nutricionales precisas y adaptadas a sus necesidades individuales.





5 TENDENCIAS FOODTECH

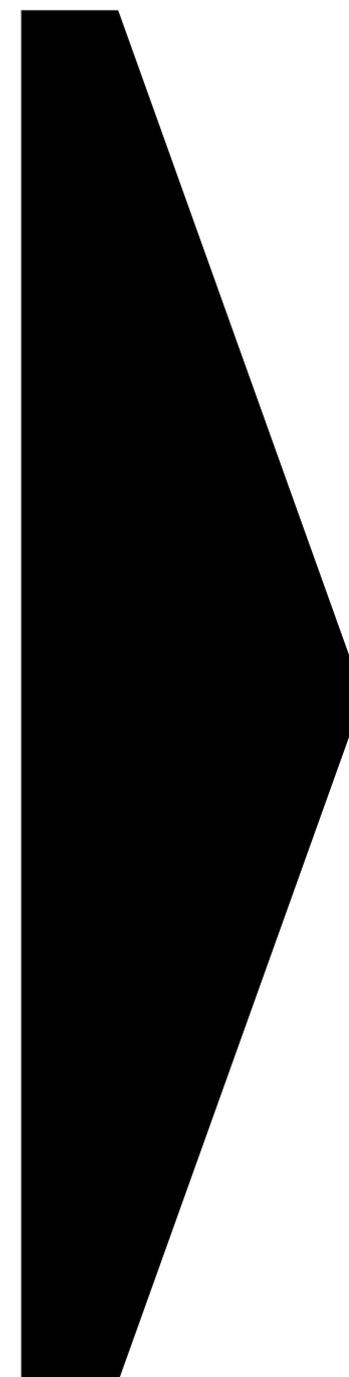
**1 COMIDA PERSONALIZADA
A LA MEDIDA.**

2 ALIMENTOS ALTERNATIVOS.

**3 ENTREGA Y LOGÍSTICA
INTELIGENTE**

**4 CULTIVO VERTICAL Y
AGRICULTURA URBANA**

**5 TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN
PARA TRAZABILIDAD.**





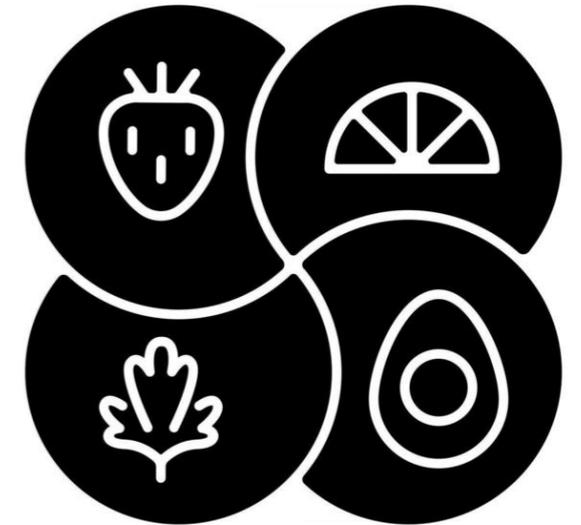
5 TENDENCIAS FOODTECH

2 ALIMENTOS ALTERNATIVOS.

Desde hamburguesas a base de plantas que saben y se ven como carne real, hasta "mariscos" a base de algas. Estos alimentos no solo son más respetuosos con el medio ambiente, sino que también ofrecen opciones deliciosas para aquellos que buscan reducir su consumo de carne.

Ejemplo: NOTCO

NotCo (Chile) es una empresa de alimentos que utiliza inteligencia artificial para crear alternativas vegetales a productos lácteos y cárnicos. Su tecnología revolucionaria, conocida como "Giuseppe", analiza y compara miles de ingredientes para desarrollar alimentos deliciosos y sostenibles sin necesidad de utilizar productos animales.



www.necesitoinnovar.com



5 TENDENCIAS FOODTECH

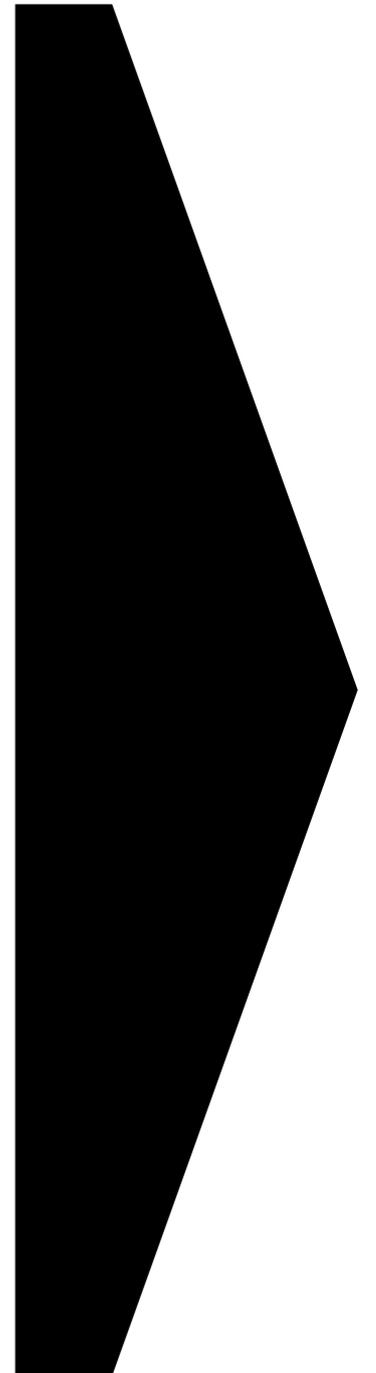
1 COMIDA PERSONALIZADA
A LA MEDIDA.

2 ALIMENTOS ALTERNATIVOS.

3 ENTREGA Y LOGÍSTICA
INTELIGENTE

4 CULTIVO VERTICAL Y
AGRICULTURA URBANA

5 TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN
PARA TRAZABILIDAD.





5 TENDENCIAS FOODTECH

3 ENTREGA Y LOGÍSTICA INTELIGENTE.

La industria FoodTech está aprovechando la tecnología de entrega inteligente, utilizando drones y robots autónomos para llevar la comida directamente a los consumidores. Además, los avances en la logística, como la optimización de rutas y la gestión de inventario basada en inteligencia artificial, están mejorando la cadena de suministro.

Ejemplo: Rappi

Rappi (Colombia) es una plataforma de entrega a domicilio que utiliza tecnología avanzada para llevar comida y otros productos directamente a los consumidores. Utilizan algoritmos de optimización de rutas y flotas de repartidores motorizados y ciclistas.





5 TENDENCIAS FOODTECH

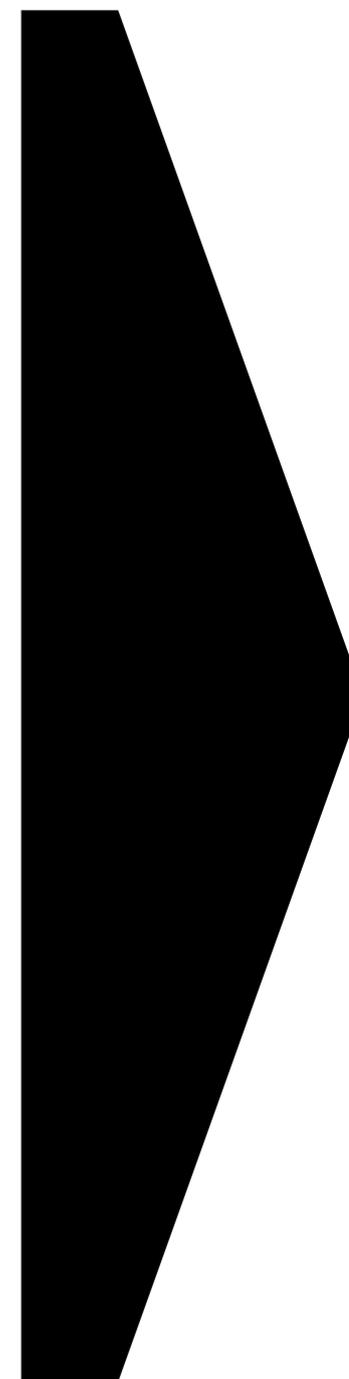
1 COMIDA PERSONALIZADA
A LA MEDIDA.

2 ALIMENTOS ALTERNATIVOS.

3 ENTREGA Y LOGÍSTICA
INTELIGENTE

4 CULTIVO VERTICAL Y
AGRICULTURA URBANA

5 TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN
PARA TRAZABILIDAD.





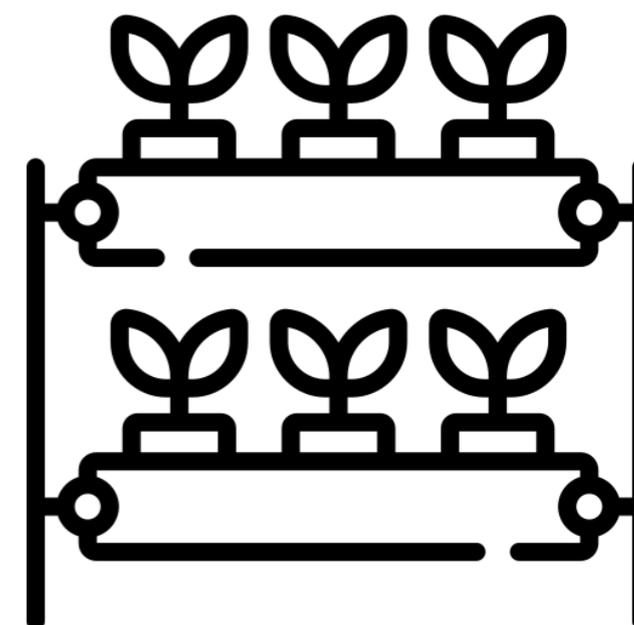
5 TENDENCIAS FOODTECH

4 CULTIVO VERTICAL Y AGRICULTURA URBANA

Mediante el uso de técnicas de cultivo en interiores, como la hidroponía y la iluminación LED, es posible cultivar una variedad de alimentos en entornos urbanos y en espacios reducidos. Esto no solo permite un suministro de alimentos más local y sostenible, sino que también garantiza la frescura de los productos.

Ejemplo: Urban Farms

Urban Farms (México) es una startup que se dedica a la agricultura vertical en entornos urbanos. Utilizando sistemas de hidroponía y tecnología LED, cultivan una variedad de vegetales de hoja verde y hierbas en espacios reducidos.





5 TENDENCIAS FOODTECH

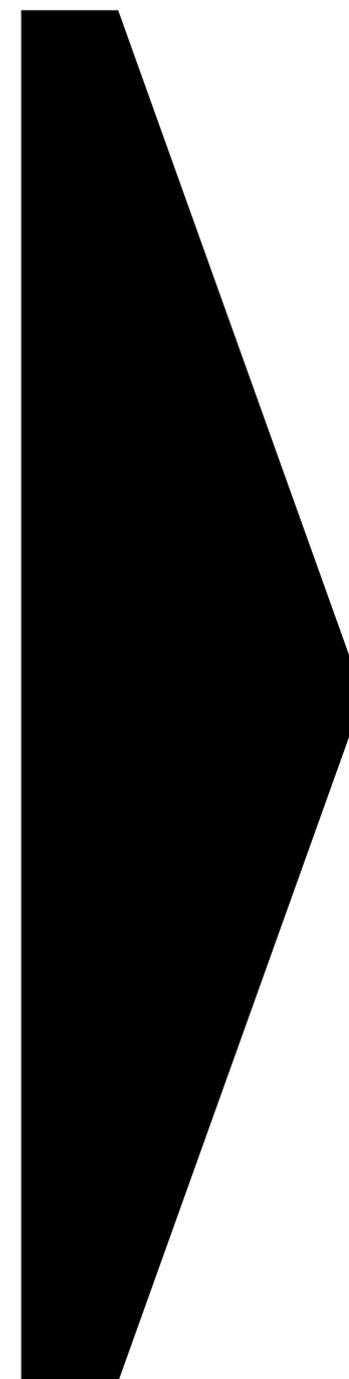
1 COMIDA PERSONALIZADA
A LA MEDIDA.

2 ALIMENTOS ALTERNATIVOS.

3 ENTREGA Y LOGÍSTICA
INTELIGENTE

4 CULTIVO VERTICAL Y
AGRICULTURA URBANA

5 TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN
PARA TRAZABILIDAD.





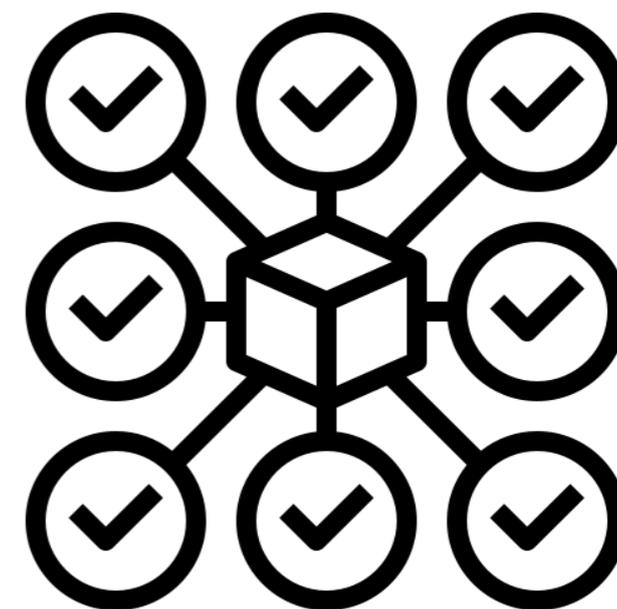
5 TENDENCIAS FOODTECH

5 TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN PARA TRAZABILIDAD.

La utilización de esta tecnología descentralizada permite un seguimiento y trazabilidad más precisa de los alimentos, desde el origen hasta el consumidor final. Se puede acceder fácilmente a información sobre el origen, los métodos de producción y los estándares de calidad de los alimentos que consumen, lo que fomenta la confianza y la seguridad.

Ejemplo: Caribe Chain

Caribe Chain (República Dominicana) es una plataforma basada en blockchain que garantiza la trazabilidad de los productos agrícolas del Caribe. Su sistema permite a los agricultores, distribuidores y consumidores acceder a información en tiempo real sobre el origen, la calidad y las prácticas de producción de los alimentos.





5 TENDENCIAS FOODTECH

En lo que va del 2023.

Solicita un webinar
GRATUITO para tu empresa
hola@necesitoinnovar.com

Diseñado por Rocket Innovation

www.necesitoinnovar.com