

# Profesor del Tec Qro expone 3 tendencias en sector agroalimentario



[Ján Rehák](#), profesor de la **Escuela de Negocios** en [campus Querétaro](#) y director nacional del programa de Emprendimiento, participó en el [ftalks Food Summit LATAM 2023](#).

En este evento que reúne a más de **250 líderes del sector agroalimentario** y tiene el objetivo de discutir avances e innovaciones en la industria, el profesor Rehák habló sobre **3 tendencias en el sector agroalimentario**.

El docente fungió como **panelista y presenció distintas startups del ámbito de la alimentación**.

*“Tuve la oportunidad de liderar un panel sobre la colaboración entre startups y la industria, enfocado a la innovación abierta”,* menciona Ján sobre su participación en el panel.



/> width="900" loading="lazy">

## Tendencias del sector agroalimentario

Dentro de su participación, el docente **rescata las tendencias en el sector alimentario, las cuales considera que son de suma importancia en el contexto actual.**

1. **Alimentos saludables:** Cada vez crece más la demanda de alimentos saludables y opciones nutritivas. Las personas son más conscientes sobre la alimentación que consumen. Por lo que en respuesta a esto, ha ido creciendo la oferta de alimentos orgánicos, funcionales y opciones vegetarianas y veganas.
1. **Sostenibilidad y conciencia ambiental:** El aumento de la conciencia ecológica también ha influido en los alimentos, resultando en la búsqueda de opciones eco amigables, con empaque biodegradable y prácticas agrícolas sostenibles.
1. **Nuevas fuentes de proteínas:** Derivada de la creciente conciencia ecológica, también se ha buscado reemplazar los ingredientes no sostenibles y que malgastan los recursos no renovables por otros.

## Startups con sello de Querétaro



Varias de las soluciones de algunas Startups en el [ftalks Food Summit](#) fueron presentadas por las y los emprendedores del Tecnológico de Monterrey campus Querétaro, quienes han recibido acompañamiento por parte del área de emprendimiento del campus.

"Ha sido un gusto escuchar la importancia que el Tec ha tomado en temas de desarrollo de startups en el sector de alimentos", comentó el profesor.

Los startups asesorados que se presentaron, fueron:

- [Zuustento](#): Empresa que impulsa el desarrollo y consumo de proteína de insecto.
- [Santena](#): Empresa que desarrolla distintos productos a base de grillos.
- [Griyum](#): Empresa pionera a nivel mundial en uso de grillo como ingrediente para la generación de fuentes alternativas de proteína.
- [Yunno](#): Empresa que desarrolla un producto de desayuno completo y saludable posible de comer de forma rápida y eficaz.

De acuerdo con el docente, las 4 empresas queretanas impactan en nivel social y ambiental.

"Para estas empresas es muy importante **cuidar el impacto ambiental** que generan sus **cadena de producción**, así como también buscan **crear distintos beneficios para su comunidad**", enfatizó.



/> width="900" loading="lazy">

Acerca del foro en tendencias

El **ftalks Food Summit LATAM 2023** reunió a más de 250 líderes globales con el objetivo de acelerar la transformación del sistema alimentario.

Contó con la participación de **más de 30 startups de México y Latinoamérica**, donde presentaron soluciones a retos de **sustentabilidad, digitalización, salud e impacto social**.

En esta ocasión, **12 startups procedentes de la región y Norteamérica**, los ganadores fueron: **la chilena, Ainwater**, en la categoría de **Sostenibilidad** mientras que en la categoría de Innovación el reconocimiento fue para **Coffee Kreis, startup colombiana**.

***“Ha sido un gusto escuchar la importancia que el Tec ha tomado en temas de desarrollo de startups en el sector de alimentos”.***

**SIGUE LEYENDO**