

INTERNATIONAL  
*Food Technology Summit*  
México 2009

23 y 24 de Septiembre de 2009, Hotel Sheraton Centro Histórico, México DF.



**Nutrición | Hábitos de Consumo | Tendencias en Nuevos Productos**  
**Marketing y Comunicación | Legislación y Etiquetado | Nuevos Ingredientes**  
**Panorama Económico de la Industria | Investigación & Desarrollo | Obesidad**

El mayor encuentro **para profesionales de la industria** de Alimentos  
y Bebidas de **México y Centroamérica.**

# *Food Technology Summit*

MÉXICO 2009



## **R&D “El ingrediente mágico”**

**I + D permite ligar la ciencia, tecnología y tendencias a las necesidades de los consumidores sobre salud, nutrición y bienestar.**

**Lic. Sonia Almeida |  
Nestlé México**

# Investigación y Desarrollo



*El ingrediente mágico de Nestlé*

## Algunos creen que...

Innovación = creatividad ó  
Innovación = invención

La innovación es un talento  
individual

¿Los procesos matan  
la creatividad?

- **Creatividad**= el arte de pensar diferente para aportar nuevas ideas
- **Innovación**=disciplina sistemática para actuar constantemente en la creación de nuevas ideas de valor
- La innovación necesita visión, estrategia, planeación: se necesita definir un problema/oportunidad antes de encontrar soluciones
- La innovación necesita un proceso sistemático y organizado para trasladar ideas en valor
- No, debe ser un trabajo en equipo para poder integrar la creatividad dentro de los procesos.

## Renovación

- Cambios en empaque
- Extensiones de líneas:
  - E.g., Sabores
  - E.g., Formatos

## Innovación incremental

- Nuevos productos
- Nuevos segmentos con beneficios específicos sobre tendencias conocidas. Ej. probióticos

## Innovación disruptiva

- Nuevos segmentos para el mercado
- Nuevo modelo de negocio
- Nuevas categorías

## Manteniendo el Negocio

- *Mantener el negocio*
- *Volumen y ventas*

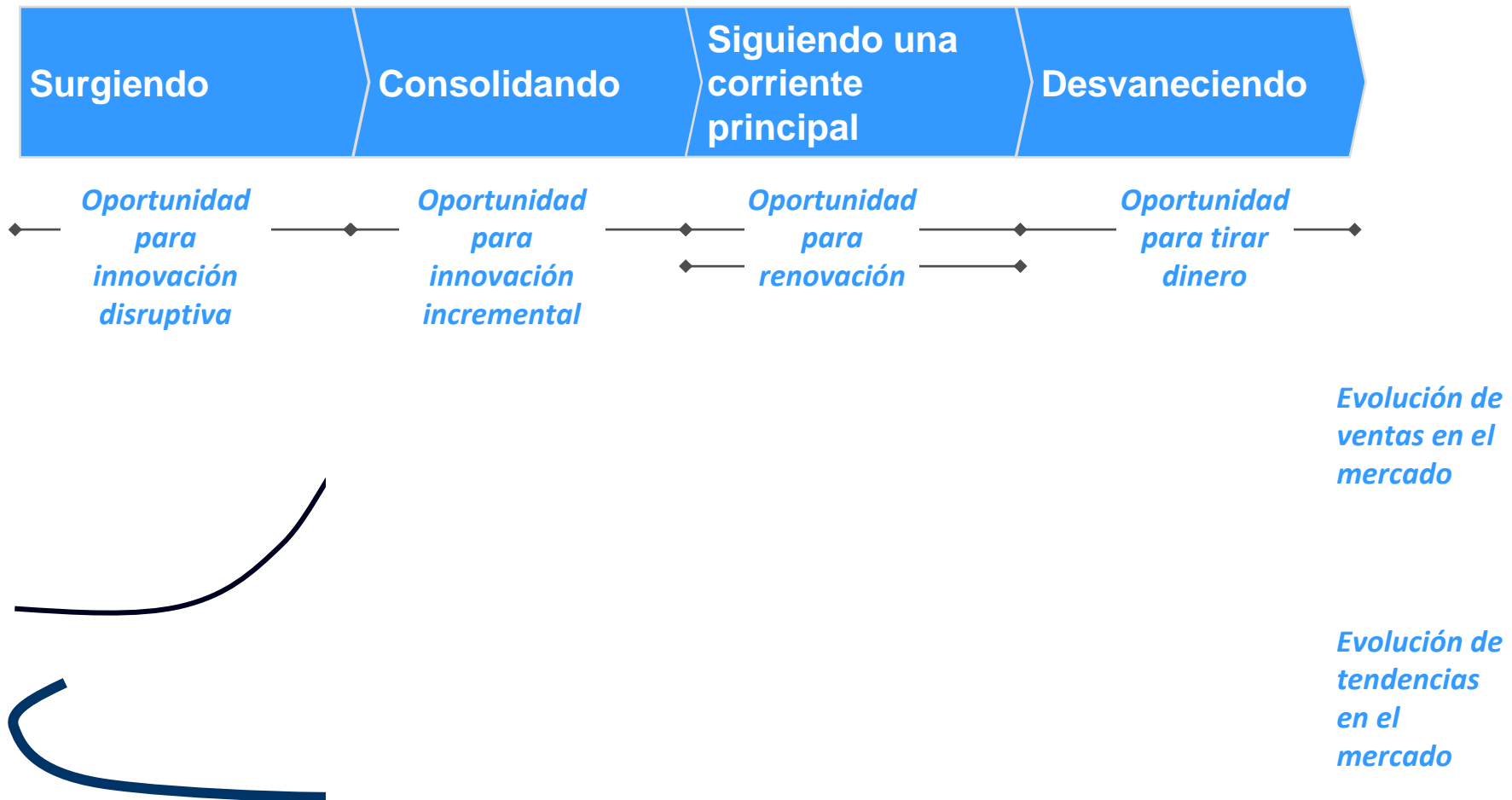
## Crecimiento del negocio

- *Cumplimiento de los indicadores económicos planteados al inicio del proyecto*

## Nueva oportunidad de negocio y conducir a nuevas categorías

- *Superar las expectativas sobre los indicadores económicos y entregar a los consumidores el producto que cumpla la totalidad de sus expectativas*

# Identificar las tendencias favorece la innovación





## ***Nestlé Research Center***

- ***Food & Technology***
  - ***Food preference***
  - ***Food intake control***
  - ***Energy& metabolism***
  - ***Nutritional & metabolic programming***
  - ***-Diet- gene interaction***
- + PET***

# Product Technology Centers

**Confitería**  
PTC YORK

**Café, Bebidas,  
& Cereales**  
PTC ORBE  
R&D MARYSVILLE

**Bebidas UHT**  
FS BEVERAGE CENTRE, ORBE

**Café Bebidas  
Confitería  
Helados**  
R&D MARYSVILLE

**Lácteos  
fermentados**  
PTC LISIEUX

**Mascotas**  
R&D AMIENS  
PTC St. LOUIS

**Investigación  
Científica**

NESTLE RESEARCH  
CENTRE, LAUSANNE  
**A. Congelado**  
R&D SOLÓN

**Helados**  
PTC BEAUVAIS  
R&D MARYSVILLE

**Culinarios**  
PTC SINGEN  
R&D SHANGHAI  
R&D SINGAPORE

**P. Buitoni**  
CASA BUITONI

**Agua**  
PTC NESTLE WATERS

**Planta Ciencia  
& Tecnología**  
R&D TOURS

**Nutrición infantil  
Lácteos polvo**  
PTC KONOLFINGEN

# ¿Cómo identificar y apoyar las tendencias?



+



+

*Application Groups*

*Nestlé Research Center*

*Product Technology Centers*

+

**Universities and Start-Ups**

**Key Suppliers**

**Market**

*Research on new ideas*

*Implementation of products and services*

*Implementation of products necessities*



# El resultado de la transformación es...



# El empaque es un arma clave en un mercado competitivo



*“Cinco segundos es el tiempo que te toma convencer a un consumidor. Eso sólo demuestra el enorme desafío que tenemos frente”*

*Fernando Angilella/  
Carlos Ochoa  
Forum Directos*



Simple idea  
(creatividad +  
innovación)

Tendencias

Ciencia y Tecnología

Innovación  
disruptiva

Perfecta combinación de café gourmet de café para obtener una taza de café espresso o lungo

- Conocimiento y necesidad de los amantes del café espresso
- NRC + PTC Orbe
- Diseñadas en cápsulas herméticamente selladas
- Máquinas especializadas con una patente de extracción
- Servicio especializado “Club Nespresso”

**NESPRESSO**®

**Momentos de total placer, indulgencia pura para los amantes del café: cuando, donde, como y con quién quieran desde 1986 en 50 países, modelo único de negocio**

## ***El ingrediente mágico de Nestlé:***

- *Conocimiento de las tendencias*
- *La aplicación de la ciencia a través de su Nestlé Research Center*
- *Salud, nutrición y bienestar*
- *La tecnología especializada con sus 28 Product Technology Centers*
- *Centros de investigación y desarrollo y grupos de aplicación*
- *Empaque diferenciados*
- *Clara Comunicación*

INTERNATIONAL  
*Food Technology Summit*  
México 2009

23 y 24 de Septiembre de 2009, Hotel Sheraton Centro Histórico, México DF.



**Nutrición | Hábitos de Consumo | Tendencias en Nuevos Productos  
Marketing y Comunicación | Legislación y Etiquetado | Nuevos Ingredientes  
Panorama Económico de la Industria | Investigación & Desarrollo | Obesidad**

El mayor encuentro **para profesionales de la industria** de Alimentos  
y Bebidas de **México y Centroamérica.**