

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Juan Zuluaga

**PhD en Ciencias Sociales de la Universidad de Antioquia, Magíster en Economía Rural, Especialista en Finanzas e Ingeniero Agrícola, con más de diez años de experiencia laboral y académica.**

Se destaca su labor como coordinador de FAO Naciones Unidas en Antioquia, liderando proyectos de impacto social y económico enfocados en la competitividad territorial, el desarrollo rural y la integración urbano-rural en torno a la producción, transformación y comercialización de alimentos. Su experiencia investigativa le ha permitido construir una visión integral de los territorios, regiones y países, desde la planificación territorial con énfasis en la relación urbano-rural. Cuenta con una sólida capacidad para analizar procesos sociales, políticos y económicos, aportando a la formulación de estrategias orientadas al bienestar social, ambiental y económico.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Juan Sebastián Pineda

**CEO y fundador de In-Ova Inteligencia Colectiva. Médico veterinario con especialización en gerencia agroempresarial y más de 17 años de experiencia en desarrollo rural sostenible.**

Lidera In-Ova, una green tech que integra tecnología y talento humano para conectar organizaciones ancla con productores rurales. Su modelo ha beneficiado a más de 630 mil productores en Colombia y República Dominicana, facilitando el acceso a asistencia técnica, educación y servicios estratégicos a través de plataformas digitales. Actualmente impulsa el modelo *Agro 100 Hambre Cero*, una estrategia que promueve la seguridad alimentaria y las economías locales mediante inteligencia colectiva y alianzas territoriales.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Juan Camilo Henao

**Ingeniero de Alimentos, Magíster en Ingeniería de Alimentos con énfasis en Biotecnología y candidato a Doctor en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias.**

Su experiencia investigativa se enfoca en ingeniería bioquímica, biotecnología, analítica de datos, poscosecha y generación de valor agregado a partir de la biodiversidad tropical. Ha sido investigador y consultor para entidades públicas y privadas en temas de ciencia, tecnología e innovación, con énfasis en bioeconomía, analítica de datos y aplicaciones multiómicas. Actualmente, se desempeña como Investigador Máster Senior de la red de hortalizas, plantas medicinales, condimentarias y aromáticas de Agrosavia. Es autor de más de 35 publicaciones científicas, capítulos de libro y documentos de transferencia tecnológica. Lidera proyectos centrados en bioeconomía integral, economía circular, bioprospección y desarrollo de productos bioinspirados a partir de la agrobiodiversidad colombiana.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
*Cluster*  
Agroalimentario  
Antioquia



CÁMARA DE COMERCIO<sup>®</sup>  
DE MEDELLÍN PARA ANTIOQUIA



## Lucas Posada Quevedo

**Es cofundador de Cocina Intuitiva y consultor en sistemas alimentarios regenerativos.**

Desde el diseño de alimentos y la agrobiodiversidad, acompaña a empresas y comunidades a crear nuevas narrativas y modelos de alimentación que regeneran territorios, culturas y economías locales.

Es miembro del consejo asesor del *Cluster* Agroalimentario de la Cámara de Comercio de Medellín y un referente en Culturas Alimentarias Regenerativas, integrando ecología, arte culinario y pensamiento de diseño para transformar la relación entre las personas, el alimento y la tierra.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



## Claudia Betancur

**Ingeniera de Alimentos, especialista en Prospectiva Organizacional y magíster en Gestión Tecnológica e Innovación.**

Cuenta con más de 20 años de experiencia en innovación, bioeconomía, emprendimiento y aceleración de bionegocios, con impacto en los sectores agrícola, alimentario, cosmético, de ingredientes naturales y biotecnología. Ha liderado programas y proyectos que han beneficiado a más de 600 empresas. Ha contribuido al desarrollo de estudios clave para la formulación de la Política de Crecimiento Verde y la Estrategia Nacional de Bioeconomía. Desde hace 10 años dirige Biointropic, el primer centro de innovación y negocios en biotecnología y bioeconomía de Colombia.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Alex Ramírez

**Médico internista y endocrinólogo. Profesor titular de la Universidad Pontificia Bolivariana y profesor asociado de la Universidad CES.**

Coordina a nivel nacional el área de Tecnología, Innovación y Desarrollo en Endocrinología (TIDES) de la Asociación Colombiana de Endocrinología.

Ha liderado procesos de direccionamiento científico en diabetes y metabolismo en Prestación Personas Suramericana. Se ha desempeñado como líder científico en la IPS Especializada en Diabetes, asesor científico y como investigador en la línea metabólica de Biociencias en EPS Sura.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Sandra Mora

**Endocrinóloga egresada de la Universidad Nacional de Colombia y magíster en Nutrición y Metabolismo de la Universidad de Navarra.**

Miembro de número de la Asociación Colombiana de Endocrinología. Docente de la Universidad CES y endocrinóloga del modelo especializado en diabetes de la Clínica San Diego y del programa Sura Póliza.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Victoria Arango

**Médica especialista en geriatría clínica, con amplia experiencia en el ámbito asistencial, investigativo y docente.**

Además de su labor como geriatra, ha sido presidenta de diversos comités de ética y bioética, y consultora en temas de vejez y envejecimiento para instituciones como el Ministerio de la Protección Social y, actualmente, SURA.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Mauricio Orrego

**Médico pediatra y docente de la Universidad CES.**

Actualmente se desempeña como líder científico en Pediatría en SURA.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

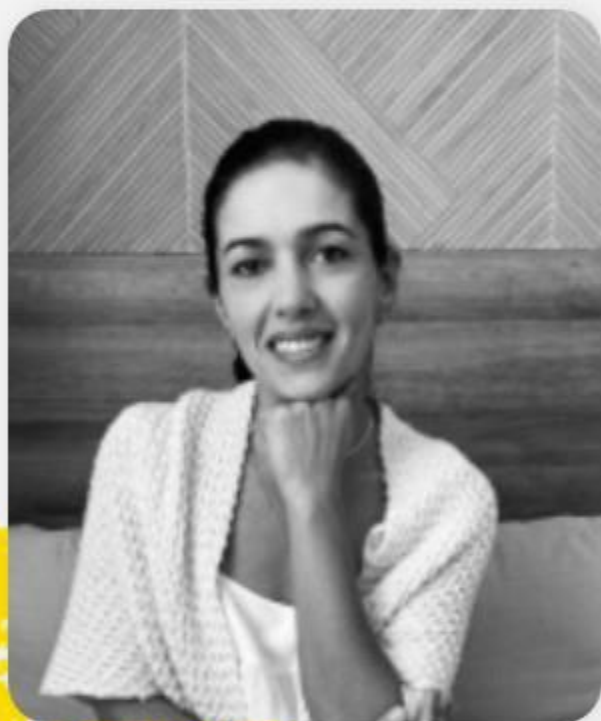
Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Sara Mesa

**Creadora de @drasaramesa, médica radióloga, neurorradióloga y nutrióloga, egresada de la Universidad CES de Medellín y con formación en la Universidad de Barcelona y la Escuela Europea de Neurorradiología.**

Es autora de los libros *Aire, Tu cerebro* y *Cocina y mente*, y conferencista certificada como speaker EXMA. Su trabajo se centra en la conexión entre mente, cuerpo e intestino, el impacto de la alimentación en la salud cerebral y la importancia de hábitos como la respiración, el sueño y la actividad física para una vida coherente y saludable.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Ana Belén Heredia

**Doctora en Ciencia y Tecnología de Alimentos, catedrática e investigadora del Instituto de Ingeniería de Alimentos FoodUPV de la Universidad Politécnica de Valencia (España).**

Ha participado en más de 20 proyectos nacionales e internacionales y cuenta con más de 90 publicaciones en revistas indexadas JCR. Su investigación se enfoca en el desarrollo de ingredientes y conceptos alimentarios plant-based para poblaciones específicas, como niños, adultos mayores o personas con disfunciones gastrointestinales, utilizando modelos in vitro de digestión y fermentación colónica.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Sergio Arango

**Magíster en Administración de Empresas, con especialización en desarrollo socioempresarial comunitario.**

Lideró durante 14 años la Fundación Espave, una organización dedicada a la identificación e implementación de iniciativas empresariales de base comunitaria, enfocadas en el aprovechamiento y la comercialización sostenible de productos provenientes de la biodiversidad en los territorios de bosque comunitario del Pacífico colombiano. Desde febrero de 2013, se desempeña como Gerente de Cadenas de Suministro en ECOFLORA CARES S.A.S. Además, ejerce como docente universitario a nivel de posgrado, en temas relacionados con cadenas productivas y sostenibilidad.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Natalia Zuluaga

**Nutricionista dietista, especialista y magíster en Ciencia y Tecnología de Alimentos..**

Docente investigadora y líder del panel sensorial de la Facultad de Ciencias de la Nutrición y los Alimentos de la Universidad CES. Cuenta con más de 10 años de experiencia en investigación y desarrollo, participando en equipos interdisciplinarios de multinacionales del sector alimentario.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## David Cardona

**Gastrónomo y cocinero profesional, especialista en intervención creativa, con maestría en gerencia de la innovación (EAFIT) y formación en técnicas culinarias de vanguardia del Basque Culinary Center..**

Cuenta con más de 14 años de experiencia en docencia, investigación, asesoría y gestión de negocios gastronómicos. Ha trabajado en conceptualización y estandarización de menús y es referente en Gastronomía Nutricional, concepto pionero en Colombia liderado por la Universidad CES, donde actualmente es docente y coordinador del área.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Luisa González

**Es Médico y cirujano, Pontificia Universidad Javeriana, Colombia. Especialista en terapéuticas alternativas y farmacología vegetal, Universidad Juan N corps. Colombia.**

Certificada en Medicina funcional, Kresser Institute, USA.  
Máster en nutrición y salud hormonal femenina, Universidad de Murcia, España.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
*Cluster*  
Agroalimentario  
Antioquia



## Andrea Verú

**Internacionalista de la Universidad del Rosario con especialización en Gerencia Internacional y Magíster en Construcción de Paz y Desarrollo Sostenible de la Universidad de los Andes. Es directora de sostenibilidad ambiental en la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.**

Cuenta con una amplia experiencia en la elaboración y ejecución de proyectos al servicio de instituciones públicas y privadas, ha desempeñado el rol de gestora ante organismos internacionales y ejecutiva de empresas del sector privado dirigiendo áreas de sostenibilidad y conducta empresarial responsable.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



## Pedro Echavarría

**CEO y fundador de Pergamino Café, una empresa colombiana de café de especialidad reconocida por integrar toda la cadena de valor: desde la finca hasta el consumidor final. Bajo su liderazgo, Pergamino ha crecido con un enfoque en calidad, sostenibilidad e impacto social, posicionándose en mercados locales e internacionales.**

Lidera el Allied Producer Program, una iniciativa que articula a más de 600 pequeños y medianos caficultores en distintas regiones del país, ofreciéndoles mejores condiciones comerciales y acompañamiento técnico, en una clara apuesta por el desarrollo rural con visión empresarial.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
**Cluster**  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Juan Camilo Henao

**Ingeniero de procesos con doctorado en biotecnología y en ciencias químicas, con más de 20 años de experiencia en biotecnología aplicada a la salud humana y animal, pionero en el desarrollo de ingredientes y productos funcionales a partir de hongos. Actualmente, es miembro de la Junta Asesora del *Cluster* Agroalimentario y miembro activo de la Asociación Colombiana de Micología.**

Es fundador de Aitia Biotech y su marca Alimentos Inteligentes, así como de VITRA, empresa de fermentación de precisión enfocada en la obtención de moléculas con aplicaciones en alimentos y productos farmacéuticos. Además, es socio de Innatu, compañía especializada en producción de alimentos funcionales.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
*Cluster*  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO<sup>®</sup>  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Karina Contreras

**Médico funcional, en proceso de certificación IFM, formada en medicina y cirugía de la Universidad de Antioquia con estudios de medicina ortomolecular de la Universidad del Rosario, homotoxicología y terapias bioreguladoras en la Universidad Javeriana, certificada en hormonas femeninas y microbiota del Instituto Regenera, con enfoque holístico y abordaje psicoemocional.**

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



## Liliana Fandiño

**Microbióloga y bioanalista, magister en microbiología clínica y doctora en biología de la Universidad de Antioquia. Miembro del grupo de investigación de Alimentación y Nutrición Humana GIANH, de la UdeA y asesora de Investigación del laboratorio Proclínico.**

Con más de 10 años de experiencia profesional relacionada con la investigación en las áreas de microbiología y biología molecular en salud.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
*Cluster*  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO<sup>®</sup>  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Seneida Lopera

**Es autora y docente, con formación académica en Ciencias Farmacéuticas y de los Alimentos, se especializa en Ciencia y Tecnología del Café.**

Como química del café, lidera equipos de investigación, coordina programas de especialización en café y contribuye a las iniciativas de innovación y transferencia de tecnología dentro del área del café en Antioquia, Colombia.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



## Luz Eugenia Pérez

**Médica especialista y magíster en epidemiología, actualmente estudiante de doctorado en esta misma área. Es la directora de analítica y epidemiología de la Gerencia de Biociencias de Sura Colombia, donde lidera proyectos de investigación trabajando en generar evidencia útil para mejorar la salud de las personas.**

Su interés por la nutrición y su impacto en la salud la ha llevado a explorar temas como el consumo de lácteos desde una mirada científica y basada en datos.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
*Cluster*  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO<sup>®</sup>  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Tomás López

**Doctor en ciencia y tecnología de alimentos por la Universidad Autónoma de Barcelona y Químico Farmacéutico por la Universidad de la República. Realizó su doctorado y post doctorado con el Equipo de Bioquímica y Tecnología Alimentaria de la Universidad de Montpellier 2, Francia. Es investigador y se especializó en gerencia de proyectos alimentarios.**

Es director del Departamento de Alimentos, responsable de la Unidad Tecnológica de Lácteos en Uruguay. Además, es docente y autor de diferentes libros y publicaciones científicas.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



## Óscar Emir Rincón

**Es Ingeniero Industrial de la Universidad Industrial de Santander, con maestría en Producción y Logística de la Universidad de los Andes. Ha complementado su formación con estudios en Dirección de Empresas en INALDE y en Tecnologías de la Industria 4.0 en el MIT, actualmente ampliando sus conocimientos en programas de medicina del estilo de vida en Harvard.**

En Alpina, actualmente lidera el equipo de Investigación Desarrollo e Innovación donde ha contribuido a consolidar una cultura de innovación transformadora, aplicando las nuevas tecnologías y conectando capacidades internas y externas para resolver desafíos reales de la industria de alimentos buscando un crecimiento sostenible.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
*Cluster*  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Juana Isabel Mesa

**Estratega en diseño con 20 años de experiencia liderando transformaciones para marcas destacadas en América Latina. Es socia y CEO de ImasD, ha dirigido más de 300 proyectos de innovación, branding y diseño de futuros.**

Reconocida como Women to Watch por su impacto en la industria y su liderazgo creativo. Ha creado metodologías propias que conectan cultura, negocio y diseño centrado en las personas. Impulsa equipos brillantes y procesos que generan resultados tangibles y sostenibles.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
Cluster  
Agroalimentario  
Antioquia



## Antonio Barrera

**Diseñador estratégico y líder en innovación alimentaria. Es fundador y CEO de Singular Foods, una plataforma internacional de innovación, diseño y conocimiento que articula un ecosistema de iniciativas para rediseñar el futuro de la alimentación, impulsando proyectos, formaciones, eventos y laboratorios que activan nuevas conexiones entre personas, industrias y territorios.**

En 2019 fundó el Food Design Festival, el primer festival contemporáneo dedicado a explorar el papel del diseño en el sistema alimentario. A lo largo de más de tres décadas de trayectoria, ha fundado y dirigido estudios de diseño e innovación desde los que he desarrollado proyectos para organizaciones como Sony Music, Médicos Sin Fronteras, BBVA, Camper, Telefónica, Endesa, Visa, Carrefour, Renfe o Paramount Channel, entre muchas otras.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
**Cluster**  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Verónica Botero

Es cofundadora de Cocina Intuitiva y líder en diseño de experiencias alimentarias regenerativas. Dirige iniciativas como la Despensa Biodiversa y programas gastro-pedagógicos en escuelas, integrando salud, sostenibilidad y creatividad.

Su trabajo articula equipos multidisciplinarios, proveedores locales y comunidades, promoviendo una alimentación ética, multisensorial y profundamente colombiana. Ha posicionado a Cocina Intuitiva como un referente en el diseño de experiencias gastronómicas memorables, con impacto nutricional, social y ambiental.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
**Cluster**  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Alejandro Gutiérrez

**Cuenta con más de 20 años de experiencia como chef en cocinas de Colombia y el mundo. Pasó por los prestigiosos restaurantes Central en Lima (worlds best restaurant 2023), Veritas en Nueva York (una estrella Michelin) y fue chef ejecutivo de Donostia y Tábula en Bogotá.**

Desde 2013 lidera el área gastronómica del Restaurante Salvo Patria, enfocando su cocina en los diversos productos del territorio colombiano, con una orientación definida en materia de sostenibilidad. Desde 2024 dirige Ecosistema Salvo Patria; una nueva área que amplía el impacto que se puede tener en términos de sostenibilidad social y ambiental más allá del restaurante, enfocando sus esfuerzos en generar alianzas para educar y capacitar a los diferentes actores que intervienen en toda la cadena de producción de alimentos.

# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
*Cluster*  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO<sup>®</sup>  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA

## Andrés Mejía

**Chef graduado del Sena (col) y del iag (Arg). Miembro de la asociación chefs de Suramérica que se encarga de difundir y salvaguardar los sabores y saberes del latam desde el 2011, ha trabajado con cocineros reconocidos como Harry sasson (Bta) y Juan Manuel Barrientos estrella Michelin (Med-Bta-Miami- Washington DC).**

Lleva más de 8 años de experiencia trabajando en colaboración con ImasD para nuevos proyectos en la industria de alimentos



# UNIVERSO ALIMENTARIO

El alimento como experiencia, propósito y bienestar

Lideran



Comunidad  
*Cluster*  
Agroalimentario  
Antioquia



CAMARA DE COMERCIO<sup>®</sup>  
DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA



## Miguel Bello

**Diseñador colombiano con más de 17 años de experiencia en la intersección entre diseño, tecnología y cambio social. Magíster M.Sc. Product-Service-System Design del Politecnico di Milano, su trabajo se centra en la transición ecosocial en América Latina y en explorar alternativas al desarrollo (posdesarrollo). Su enfoque de diseño abarca estrategia de negocios sostenibles, pensamiento de futuros, pensamiento sistémico, diseño para las transiciones, y más recientemente, diseño en permacultura.**

Como director de Pluriversa, miembro del consejo directivo de Fundación TerritoriA, y profesor de Diseño Estratégico e Innovación en la Universidad Pontificia Bolivariana, se interesa en enriquecer el impacto ecosocial del diseño, haciendo hincapié en la regeneración, la justicia social y la adaptabilidad a las tecnologías emergentes.