



SUMMIT & EXPO | 2024

2-3 OCTUBRE

Centro Citibanamex • Ciudad de México

LA EXPOSICIÓN LÍDER DE INGREDIENTES, ADITIVOS, SOLUCIONES, PROCESAMIENTO Y PACKAGING PARA LA INDUSTRIA DE A&B EN LATINOAMÉRICA



¡Lidera el cambio! Descubre, inspírate y conéctate con el futuro alimentario

¡TE ESPERAMOS!

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO está de regreso!

16 años impulsando la innovación en la industria de A&B en LATAM

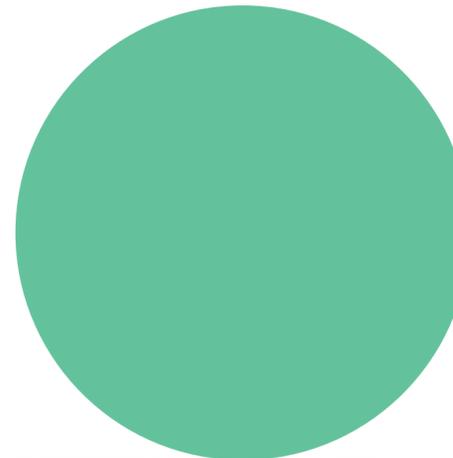
Llega **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**. La cita clave para todos los profesionales de la industria de Alimentos y Bebidas en Latinoamérica. El 2 y 3 de octubre, el Centro Citibanamex de la Ciudad de México será el escenario de un encuentro sin precedentes donde la inspiración, la innovación y la ciencia se unen para transformar el futuro de la alimentación.

Durante 16 años, este evento ha sido la plataforma ideal que:

- **Reúne a los expertos** para compartir conocimientos, generar oportunidades y construir un futuro más sostenible para la alimentación.
- **Conecta al sector** a través de negocios, proveeduría, networking, capacitación, novedades, tendencias y estrategias.

Esta edición busca ofrecer las herramientas necesarias para enfrentar los desafíos del futuro de la industria alimentaria con:

- Su **piso de exposición** con más de **28 mil metros cuadrados**, donde se presentarán las tendencias más novedosas, las ideas y soluciones más innovadoras del sector de la mano de **más de 450 expositores**.
- Las **conferencias magistrales** que se incluyen en la agenda del auditorio del **SUMMIT 365 OMNICAL**.
- El **Food Pack & Process Summit**, cuya agenda va dirigida a la industria del envase y procesamiento de alimentos y bebidas.
- **Food Tech Talks**, sumando más de **45 conferencias gratuitas**, divididas en tres auditorios abarcando temas de interés que presentan expertos de cada ramo alimentario desde un enfoque técnico y dinámico.
- Un nuevo espacio de innovación llamado **"Future Market"**, creado y gestionado por **KM ZERO Food Innovation Hub**, el cual acogerá a una selección de 25 startups que operan en el mercado latinoamericano, contará con una zona de exposición y showcooking propios.



Todo esto y más, te permitirán mantenerte a la vanguardia, mejorar tus procesos, crear productos innovadores y satisfacer las demandas cambiantes de tus consumidores.

Dos días de inspiración, innovación y networking te esperan en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO, el único evento que te ayuda a impulsar tu negocio y construir relaciones duraderas con los líderes del sector.

Este 2024 tú puedes ser un@ de l@s asistentes. ¡Regístrate sin costo!

EL PISO DE EXPO



¡A la vanguardia en soluciones y tecnología alimentaria!

Invierte en tu futuro profesional y participa en **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**, el evento clave para el sector alimentario en México y América Latina.

Bajo sus tres ejes principales: Proveeduría + Capacitación + Networking, acuden profesionales calificados del sector para descubrir innovaciones tecnológicas, ampliar su red de contactos y generar nuevas oportunidades de negocio.

Y es que se trata de un evento que tiene como objetivo principal brindar las principales herramientas para enfrentar los desafíos y crear soluciones innovadoras a través de:

+28.000 m² de exposición.

+450 expositores, para obtener ideas y soluciones para desarrollar y mejorar los productos alimenticios.

+20.000 asistentes, para hacer networking e interactuar con pares del sector.

+45 conferencias gratuitas, para adquirir información actualizada y relevante.

Todo en un sólo lugar con una variedad incomparable en productos, servicios e innovaciones, que te ayudarán a crear un futuro alimentario próspero. Durante dos días, prepárate para despertar tus sentidos y descubrir ideas innovadoras para el desarrollo de tus productos.

 **+450 expositores** de la industria de tecnología para A&B

 **28,000 m²** de piso de exposición

 **Pabellón Canadá**

 **Pabellón asiático**

 **Pabellón Prueba la Tendencia**

 **Pabellón de startups**
"Future Market" by KM ZERO

Sumérgete en un universo de innovación en el piso de Expo:

Proveedores de ingredientes, aditivos y materias primas:

- Almidones
- Colorantes
- Derivados de lácteos
- Endulzantes y edulcorantes
- Estabilizantes, emulsificantes y conservantes
- Fibras
- Grasas, aceites y esencias
- Harinas y derivados de granos
- Hidrocoloides
- Ingredientes deshidratados
- Ingredientes funcionales
- Ingredientes naturales
- Productos químicos
- Proteínas y colágeno
- Rellenos
- Saborizantes y fragancias
- Texturizantes
- Vitaminas, minerales y aminoácidos

Proveedores de procesamiento, packaging y maquinaria:

- Codificación y marcaje
- Embalaje
- Empaques
- Etiquetas y hologramas
- Maquinaria de Food Processing
- Maquinaria para envasado
- Sistemas de automatización
- Tapas y cierres

Servicios para la industria:

- Asociaciones y Cámaras
- Capacitación y consultoría
- Certificadoras
- Higiene y limpieza
- Infraestructura
- Métodos de control y laboratorio
- Soluciones tecnológicas y de automatización

CAPACITACIÓN

• 2 SUMMIT INTERNACIONALES •

• +45 CONFERENCIAS GRATUITAS •

• 2 VIRTUAL SESSIONS •

• MESAS DE COACHING •

• WORKSHOP •

Actualízate y no te pierdas la oportunidad de escuchar a los líderes del pensamiento en innovación alimentaria:

Inspiración de talla mundial: Con el **SUMMIT 365 OMNISCANAL**, aprenderás de los mejores, pues este congreso de innovación alimentaria con **ACCESO PAGO**, contará con importantes referentes internacionales.

Eleva tus habilidades en packaging: Con un auditorio renovado y ahora con el nombre de **FOOD PACK & PROCESS SUMMIT** y con **ACCESO GRATUITO**, adquirirás las bases para enfrentar los desafíos del mercado del packaging, envasado y procesamiento.

Amplía tus conocimientos: Con las **FOOD TECH TALKS**, un programa de conferencias de **ACCESO GRATUITO** para que comprendas temáticas de interés, desde la innovación en productos hasta la incursión de la inteligencia artificial en la industria alimentaria.

Estas pláticas se complementarán con mesas de coaching y un workshop para crear un entorno propicio para el intercambio de ideas, la colaboración y la generación de soluciones innovadoras que abran las puertas a nuevas oportunidades profesionales y de crecimiento.

NETWORKING

- COMEDOR PASES DORADOS •
- COFFE BREAKS •
- LOUNGE LATAM •

Interactúa con tus pares del sector en nuestros espacios especiales de networking:

Comedor: Una comida diseñada especialmente para los asistentes que cuenten con un PASE DORADO, mientras disfrutan de la compañía de sus pares del sector.

Coffe Breaks: Áreas de café gratuito, ubicados a lo largo del piso de exposición, donde los asistentes podrán conectar y reencontrarse con sus compañeros de la industria.

Lounge Latinoamericano: Un lugar para generar relaciones a largo plazo, compartiendo y desarrollando ideas con los jugadores clave de LATAM, mientras disfrutan de canapés y bebidas. Si cuentas con Pase Dorado, Plata, Expositor o eres conferencista, podrás tener acceso.

En estos espacios podrás:

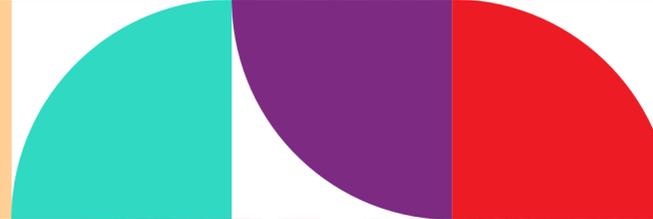
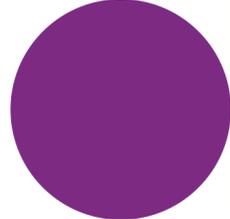
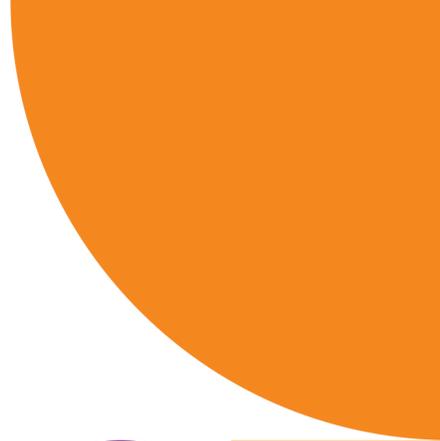
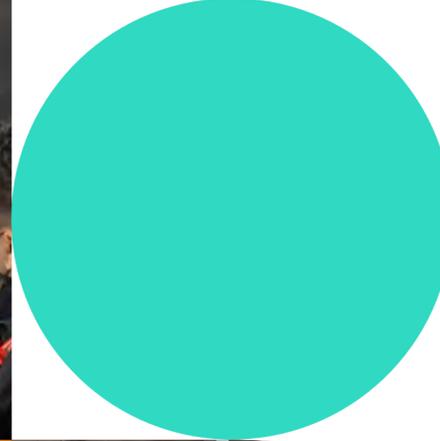
- Encontrar importantes conexiones comerciales con colegas de Latinoamérica.
- Debatir en el intercambio de información.
- Acercarte a las últimas tendencias del sector.
- Disfrutar de distintas demostraciones, degustaciones, prototipos, entre otros, de las recientes aplicaciones y desarrollos.

¡SIENTE LA ENERGÍA, VIVE LAS CONEXIONES Y CREA OPORTUNIDADES HACIENDO NETWORKING!

PRINCIPALES ÁREAS EN EL PISO DE EXPO

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO es un evento muy dinámico, pues cuenta con diversas áreas de interés:

- Un piso de Expo conformado por más de 450 expositores
- Auditorio SUMMIT 365 OMNICANAL
- Auditorio FOOD PACK & PROCESS SUMMIT
- Auditorios FOOD TECH TALKS GRATUITAS
- Conferencias en stands del Institute of Food Technologists (IFT), Innova Market Insights, Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE), MINTEL y CIATEJ
- Pabellón Prueba la Tendencia de Innova Market Insights
- Food Labs CIATEJ
- Coffee Breaks
- Lounge Latinoamericano
- Salón comedor



FUTURE MARKET BY KMZERO

KM ZERO se convierte en socio estratégico de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO

KM ZERO Food Innovation Hub, el mayor think tank de innovación en alimentación de España, y B2B Latam a través de **THE FOOD TECH®** han unido fuerzas para crear un nuevo espacio dedicado a la innovación alimentaria dentro de la 16ª edición de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**.

Este espacio llamado **"Future Market" by KM ZERO** será un foro de difusión que reunirá a 25 startups previamente seleccionadas, cuyas operaciones se dirijan al mercado latinoamericano y acerquen soluciones novedosas para la industria de alimentos y bebidas. Estos emprendimientos mostrarán su potencial en una zona de exposición destinada a hacer networking con cada uno de los proyectos participantes, con la finalidad de acercar el ecosistema de emprendimiento e innovación a inversionistas y profesionales que puedan contribuir a escalar las ideas novedosas que presenten.

Dentro de las actividades que se tienen contempladas para dar a conocer cada uno de los proyectos, habrá showcookings en los que los asistentes podrán oler, tocar y probar el futuro de la alimentación a través de los productos y tecnologías innovadoras que presentarán las startups elegidas. Este espacio estará abierto a los asistentes al evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de alimentos y bebidas en Latinoamérica.

Ahí, podrán disfrutar de presentaciones de startups que incluirán demostraciones en horas determinadas y en las que lograrán conocer a profundidad los desarrollos e innovaciones de estos emprendimientos, los días 2 y 3 de octubre. El **Future Market by KM ZERO** contará con una agenda de actividades distintas para cada día, buscando ofrecer una completa inmersión en la alimentación del mañana para todos los asistentes a **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024**.



CICLO DE CONFERENCIAS KMZERO

KM ZERO se une a la oferta de capacitación de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO

KM ZERO también ofrecerá una programación de conferencias en el marco de las **Food Tech Talks** de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024**. El auditorio de las **Food Tech Talk 2** recibirá a expertos elegidos por **KM ZERO Food Innovation Hub** para que el **3 de octubre, entre las 10:30 y las 14:30** los visitantes del evento tengan acceso a conferencias y mesas redondas que reunirán a las voces líderes de la transformación del sistema alimentario en un ámbito global junto con corporativos, inversores y emprendedores.

Algunas de las temáticas que se abordarán son:

- Agricultura regenerativa
- Inteligencia artificial y digitalización
- Nutrición y salud
- Sustentabilidad (descarbonización, desperdicio cero, cadena de suministro resiliente y gestión del agua)

Además, **KM ZERO** presentará un grupo de startups de la Comunidad Valenciana a través de una colaboración con Cámara Valencia, organismo que participará en las diferentes actividades y buscará sinergias para internacionalizar proyectos. **KM ZERO** servirá de puente conector entre ambos lados del Atlántico para unir a las startups latinoamericanas participantes con el mercado europeo, teniendo a España como puerta de entrada.

La sinergia entre ambas iniciativas contribuirá a enriquecer y aportar valor a la industria alimentaria de Latinoamérica. Por un lado, **KM ZERO** aporta su know-how en relación a startups, inversores e industria para el desarrollo del ecosistema de emprendimiento e innovación en alimentación en la región, mientras que **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** demostrará que es la plataforma ideal para generar negocios.

**¡DESCUBRE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS EN ALIMENTACIÓN
CON KM ZERO EN FOOD TECH TALKS!**

PITCH KMZERO

KM ZERO Food Innovation Hub: startups disruptivas reciben apoyo clave

En el entendido de que **KM ZERO** siempre ha sido un foro de inspiración para la industria que sitúa las oportunidades del mañana, ha logrado posicionarse como un hub de innovación que contribuye a que las startups aterricen sus ideas más disruptivas y sean capaces de trazar un camino hacia el futuro de la alimentación.

Es por eso, que durante su paso por **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024** también tendrán un espacio para presentar pitches de proyectos en el auditorio de las **Food Tech TALKS 2** el día **2 de octubre**.

Las startups seleccionadas tendrán la oportunidad de presentar sus proyectos ante inversores y directivos de grandes compañías agroalimentarias. Serán evaluados por un jurado que valorará elementos como la escalabilidad del modelo de negocio, su impacto en los ODS o el equipo que integra la compañía.

La convocatoria para participar en los **Startup Awards** permanecerá abierta hasta el **4 de agosto** y las startups pueden postularse en:

Fieles a una metodología probada, cada startup dispondrá de 3 minutos para presentar su proyecto y el jurado elegido por **KM ZERO** podrá hacer preguntas al respecto. Se espera la participación de 14 emprendimientos, cuyos nombres serán revelados a finales de agosto.

Durante su pitch, cada startup deberá comunicar de manera clara y concisa:

- El problema que están resolviendo
- Su mercado objetivo
- Su modelo de negocio
- Su propuesta de valor
- Sus diferenciadores

Además, deben demostrar la viabilidad y el potencial de crecimiento de su proyecto, destacando el equipo detrás de la idea y los hitos alcanzados hasta el momento. Su objetivo será captar el interés y la atención de posibles inversores, socios estratégicos o clientes potenciales.



Las startups ganadoras en las categorías de **Sustentabilidad e Innovación** serán anunciadas el 2 de octubre a las 18:30 en el **Auditorio SUMMIT 365 OMNICANAL**. Las 2 startups ganadoras obtendrán:

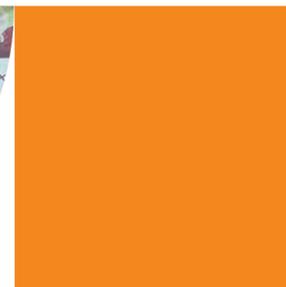
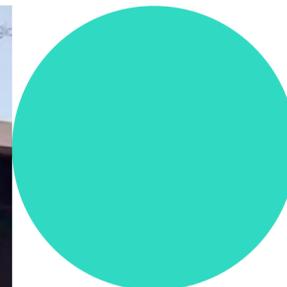
a) Acceso a la comunidad de **KM ZERO** con más de 500 startups, inversores, representantes de industria, líderes de opinión y organizaciones. Oportunidad de participar en las actividades de **KM ZERO** como **ftalks'25** en España, colaboraciones con partners, presentaciones a inversores y sesiones de networking organizadas por terceros.

b) Exposición y visibilidad en los medios que cubren el evento y media partners, así como en la plataforma Fooduristic Bites mediante una entrevista para el podcast de la marca y la aparición en el informe Fooduristic'25, conocida como una referencia elaborada por **KM ZERO** que incluye a los protagonistas del futuro de la alimentación.

c) Visibilidad en medios digitales y redes sociales de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** y **2 PASES DORADOS** (con valor de 650 dólares por persona) para cada startup ganadora, que serán válidos en la edición 2025 del evento.

d) La startup ganadora en la categoría de Innovación obtendrá el apoyo de Nestlé para realizar un piloto en colaboración con la compañía.

Después de la entrega de los reconocimientos de Startup Awards, comenzará una **Conferencia Magistral Gratuita** a cargo de **Julia Collins, CEO y Founder de Planet FWD** que estará acompañada por **Beatriz Jacoste, directora de KM ZERO Food Innovation Hub**. A modo de Fireside chat, ambas aportarán ideas clave sobre la alimentación como punto central del debate mundial respecto del clima.





Forma parte de la junta de Climate Collaborative, la junta de Food for Climate League y el Consejo Asesor de Launch with GS.

Julia Collins

Founder & CEO at Planet FWD

CONFERENCIA MAGISTRAL

¡Charla Premium Gratuita para los líderes del sector!

La alimentación como punto central del debate mundial sobre el clima

A través de un Fireside Chat, atractivo y efectivo, Julia Collins y Beatriz Jacoste buscarán conectar con todos los profesionales del sector para generar un diálogo significativo sobre el cambio climático que los involucre a todos. Ambas debatirán sobre cómo se puede ayudar a los líderes mundiales de la alimentación a descarbonizar sus propias cadenas de suministro y contribuir con el "net zero".

A ↔ 家 TRADUCCIÓN



Viaja alrededor del mundo conociendo a las personas que están creando un mejor futuro de la alimentación e implementando soluciones foodtech de la mano de empresas, startups, inversores e instituciones.

Beatriz Jacoste

Directora de KM ZERO
Food Innovation Hub

**ACCESO
GRATUITO**

MIÉRCOLES 2 DE OCTUBRE

19:00 A 20:00 • AUDITORIO SUMMIT 365 OMNISCANAL



Ha compartido con los líderes de opinión más influyentes de habla hispana y contagiado el entusiasmo a miles de personas que se están atreviendo a construir las organizaciones del futuro.

Francisco Unda

Fundador de Clarke & Partners y speaker internacional

CONFERENCIA MAGISTRAL

¡Encuentro transformador para romper barreras!

¡Súbete al futuro!

Alcanzando resultados fuera de serie

¿Quieres prepararte y subirte al tren del futuro? Esta plática magistral de gran nivel permitirá crear un espacio energizante para despertar nuevas posibilidades en la industria de alimentos y bebidas de Latinoamérica. Además, permitirá aprender sobre el poder de la nueva lógica del liderazgo y cómo poder aplicarlo en las organizaciones para lograr resultados extraordinarios y fuera de serie.

ACCESO GRATUITO

JUEVES 3 DE OCTUBRE

19:00 A 20:00 • AUDITORIO SUMMIT 365 OMNISCANAL

FOOD TECH TALKS

GRATUITAS

AGENDA MIÉRCOLES 2 DE OCTUBRE



PROTEÍNAS LÁCTEAS

10:45-11:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

Bebidas ready to drink: un impulso nutritivo a base de proteínas de leche y suero de leche

• **Rubén Zárraga**

Director del Programa Ingeniería en Alimentos y Consultor Tecnológico del Tec de Monterrey Campus Querétaro



MODULACIÓN DE SODIO

10:45-11:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

Más allá del sabor: explorando las tecnologías y mecanismos de acción de los potenciadores de sodio

• **Lourdes Mato**

Associate Principal Scientist - Applied Research at Edlong

• **Alicia Vega**

Director LATAM R&D at Edlong



TECNOLOGÍAS EMERGENTES

11:00-11:45 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2

Alimentar el futuro: el papel de la agricultura celular en los sistemas alimentarios modernos

• **Katharina Burdorf**

Team Lead Product Management at Stern Ingredients

A ↔ 家 **TRADUCCIÓN**



SALUD Y BIENESTAR

12:00-12:45 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

Péptidos bioactivos de colágeno: pieza clave de la ciencia para el bienestar

• **Nidia Martínez**

Gerente Servicio Técnico e Innovación para Gelita México y Centroamérica

• **Alejandro Martínez**

Investigador y jefe del Laboratorio de Biología Molecular de la Facultad de Medicina UAEMex



CIENCIA DEL SABOR

12:15-13:00 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

Dulce revolución: avances tecnológicos en Estevias Clean Taste

• **Paulina Porras**

Coordinador Aplicaciones PureCircle™ en Ingredion México

• **Maribel Lemus**

Senior Associate Manager, GSRA, Mexico and CAM en Ingredion México

• **Francisco Ibarzabal**

Senior Category Marketing Manager México y Beverages Global en Ingredion México



DEMANDAS DE CONSUMO EN NUTRICIÓN

12:15-13:00 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2

El papel de las fibras prebióticas en la nueva ola de la innovación

• **Renata Cassar**

Directora de Comunicación de Nutrición Latam en BENE0



SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

13:30-14:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2

Ciencia marina para el bienestar: los beneficios potenciales del aceite de krill

• **Yunpeng Ding**

R&D Director at Aker BioMarine Human Ingredients AS

A ↔ 家 **TRADUCCIÓN**



SISTEMA ALIMENTARIO

13:30-14:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

La fuerza de la ciencia y tecnología para una producción de alimentos segura, nutritiva y eficiente

• **Georgina Gómez**

Líder de Nutrición y Salud para Unilever México y el Caribe



TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN

15:15-16:00 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

Nuevos horizontes en la conservación de productos cárnicos: soluciones, modelos y tendencias

• **João Yunes**

Tech Service Manager LATAM en Corbion



ALIMENTOS COLORANTES

15:30-16:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

Tendencias actuales del mercado: ideas atractivas de color para alimentos y bebidas

• **Javier Brill**

Director de ventas del Grupo GNT para LATAM



DIGITALIZACIÓN

16:30-17:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

¿Cómo la IA y el análisis de datos están cambiando la industria? Nestlé lo explica

• **Alfredo Lopes**

Head de Nestlé IT LATAM y El Caribe



CASO PRÁCTICO

16:45-17:30 ■ AUDITORIO FOOD PACK & PROCESS SUMMIT

Fast Moving Consumer Goods: optimización de stretch film utilizando tecnologías de ensayo

• **Manuel García-Romeu**

Director de Desarrollo de Productos en Safe Load Testing Technologies



TECNOLOGÍAS DE REACCIÓN

16:45-17:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

Navegando por los retos de la reacción de Maillard en la creación de sabores indulgentes

• **Juan Thuemme**

Saborista Senior de Etadar by Deiman



CATEGORÍAS CLAVE EN A&B

17:00-17:45 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2

Adaptándose al mercado mexicano de A&B: factores determinantes para conquistar al consumidor

• **Leslie Vélez**

Account Manager para México y Latinoamérica en Innova Market Insights

FOOD TECH TALKS

GRATUITAS

AGENDA JUEVES 3 DE OCTUBRE



TECNOLOGÍAS PARA TEXTURIZAR

10:45-11:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

Ingredientes y agentes texturizantes: una revisión de su aplicación en el desarrollo de nuevos productos

- **Gabriela Gonzáles**
Especialista en aplicaciones de Brenntag Américas
- **Yurima Aguilar**
Especialista en aplicaciones de Brenntag Américas



INNOVACIÓN EN PROBIÓTICOS

10:45-11:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

A 家 TRADUCCIÓN

Nutrición de vanguardia: la investigación en probióticos abre paso a un futuro más saludable

- **Hongwei Wang**
CTO de BioGrowing, Ph.D., M.D., R.D.



ENDULZANTES

12:00-12:45 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

A 家 TRADUCCIÓN

Salud y nutrición: la ciencia detrás de los edulcorantes bajos en calorías

- **Davide Riso**
Head of Nutrition Research ICD, Global Nutrition and Regulatory para Tate & Lyle



TEXTURAS Y SOLUCIONES SALUDABLES

12:15-13:00 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

Deliciosamente asequibles: texturas extraordinarias en economías desafiantes

- **Laura Hernández**
Senior Manager Customer Innovation Texture & Healthful Solutions en Ingredion México
- **Denise Wilkes**
Marketing Category Manager, Dairy & Savory en Ingredion México
- **Luis Arquieta**
Senior Manager Idea Labs® en Ingredion México



ALIMENTOS A BASE DE PLANTAS

13:30-14:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

Plant-Based: retos e innovación en la modulación de sabor y textura

- **Arcides Félix**
Gerente Desarrollo de Mercado para América Latina de Jungbunzlauer



TRADICIÓN Y VANGUARDIA

13:30-14:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

Futuro ancestral by Mexitrends: ¿cómo innovar desde nuestras raíces?

- **Israel Ortega**
Gerente de Servicios Técnicos y Responsable del Desarrollo de Nuevos Productos en Cargill Food Solutions México
- **Gustavo Vázquez**
Director del área de Marketing, Innovación e Insights en Cargill Food Solutions México



INGREDIENTES FUNCIONALES

15:15-16:00 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

Colina: descubre sus beneficios en cada etapa de la vida

- **Rebeca García**
Director Logre International Food Science



INOCUIDAD ALIMENTARIA

15:15-16:00 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2

Alimentos inocuos para todos y en todas partes

- **Esther Díaz**
GFSI Consultant en LATAM



ÉTICA Y TRANSPARENCIA

15:30-16:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

Explorando la complejidad de los suplementos alimenticios: un enfoque ético para una comunicación responsable

- **Coral Moctezuma**
Gerente General de la Asociación Nacional de la Industria de Suplementos Alimenticios (ANAIISA)



FOOD DELIVERY

16:45-17:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

El futuro de la comida online: tendencias clave para el éxito en la era digital

- **Andrés del Cos**
Director de Interacción con los Usuarios en DiDi Food Hispanoamérica



INGREDIENTES BIOACTIVOS

17:45-18:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2

DHA Omega-3: Beneficios saludables, retos técnicos y soluciones

- **Lourdes Urban**
PhD R&D Application Manager at Nu-Mega Ingredients Australia

TAMBIÉN BRINDARÁN CONFERENCIA



PABELLÓN PRUEBA LA TENDENCIA

¡Ven a conocer las 10 principales tendencias en alimentos y bebidas!



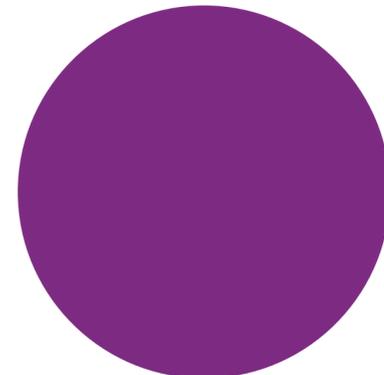
Innova Market Insights estará presente con su **PABELLÓN PRUEBA LA TENDENCIA** para revelar las nuevas perspectivas de los consumidores sobre las tendencias en alimentos y bebidas y otros temas clave que impulsan la innovación en el sector a corto y mediano plazo.

Compartirá con los asistentes su visión multinivel de las últimas tendencias dirigidas en cuatro grandes ejes:

- El comportamiento de los consumidores
- Evolución de las categorías
- Nuevos ingredientes
- Lanzamientos de productos innovadores

Visita el **Pabellón Prueba la Tendencia** y aprende sobre los retos y oportunidades de negocio con los expertos de **Innova Market Insights** en la región de LATAM:

- Obtén información visual sobre el mercado y los consumidores
- Entérate de las últimas tendencias en empaques
- Conoce las plataformas de información y servicios que ofrece



Toma decisiones informadas ¡Visita los stands 2834 y 2840 de Innova Market Insights!



MINI CHARLAS DE INNOVA MARKET INSIGHTS

Las presentaciones diarias en el stand incluyen temas candentes para la región de LATAM como los perfiles generacionales, el etiquetado frontal y la indulgencia saludable:



2 Y 3 DE OCTUBRE

12:30 ■ STAND DE INNOVA MARKET INSIGHTS

¿Cómo impactan los perfiles generacionales en el consumo de alimentos y bebidas?

- Leslie Velez



2 Y 3 DE OCTUBRE

15:30 ■ STAND DE INNOVA MARKET INSIGHTS

Etiquetado frontal en América Latina: percepción del consumidor y desafíos para la industria

- Christine Lopes



2 Y 3 DE OCTUBRE

16:30 ■ STAND DE INNOVA MARKET INSIGHTS

Tendencias en indulgencia saludable en América Latina

- Ana Alicia Rodríguez



Todas estas pláticas se llevarán a cabo en los mismos horarios los dos días del evento.

FoodLabs 2024

Testeo gratuito de productos & workshops

¡PRUEBA Y EVALÚA PRODUCTOS DE FORMA GRATUITA Y EXCLUSIVA!



THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024 contará con el espacio FOOD LABS del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ), donde se podrán realizar pruebas y análisis de alimentos, además de encontrar las últimas aplicaciones innovadoras en ciencia y tecnología alimentaria.

En su **stand 1234**, ubicado dentro del piso de Exposición, los especialistas de este Centro realizarán de manera gratuita diferentes testeos y entregarán resultados cuantitativos y cualitativos de las formulaciones a los interesados que acudan a este espacio.

RECEPCIÓN DE MUESTRAS:

- 2 y 3 de octubre
- Horario: 11:00 a 14:00 hrs.
- Los resultados estarán disponibles el mismo día que se entreguen las muestras al equipo de CIATEJ.



Las evaluaciones que se podrán realizar serán de tres tipos:

1. Evaluación de azúcares reductores en muestras líquidas por DNS

- M. C. José Martín Márquez Villa
- Cantidad de muestras a testear por día: 20



2. Evaluación para la determinación en % de alcohol / volumen en destilados; y % de alcohol / volumen en cervezas

- Dra. Lorena Amaya Delgado
- Cantidad de muestras a testear por día: 20

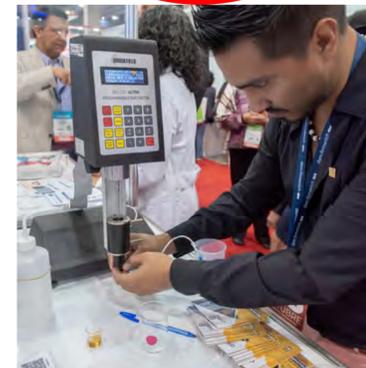
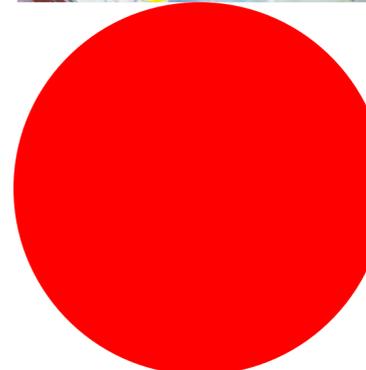


3. Evaluación para la determinación de proteína

- M. C. José Martín Márquez Villa
- Cantidad de muestras a testear por día: 20

Si deseas realizar algún testeo de tu producto, dependiendo del que te interese, sólo tienes que presentar lo siguiente:

- **Tipo 1:** Muestra líquida, no viscosa, contener azúcares libres, de preferencia transparente sin color.
- **Tipo 2:** Muestras líquidas, homogéneas, sin presencia de sólidos y transparentes.
- **Tipo 3:** Muestras líquidas, neutras y, libre de surfactantes y metales.



PARTICIPA EN EL CICLO DE MINI CONFERENCIAS GRATUITAS DE CIATEJ

Este programa te ofrecerá información técnica de alto valor agregado. Las temáticas que se abordarán son:

- **Horario:** 11:00 - 11:30
Título: Evaporación flash: herramienta consolidada para la obtención de extractos, saborizantes, concentrados y antioxidantes para las industrias alimentarias, herbolarias y farmacéuticas
Speaker: Dr. Luis J. Coronado
- **Horario:** 11:45 - 12:15
Título: Innovación en la destilación en continuo: limón y tequila
Speaker: Dr. José D. Padilla
- **Horario:** 12:30 - 13:00
Título: Tendencias tecnológicas para la purificación de compuestos bioactivos
Speaker: Dr. Jorge Alberto García
- **Horario:** 13:15- 13:45
Título: Diseño de nanoemulsiones por microfluidización para encapsular aceite de pescado
Speaker: Dr. Eristeo García
- **Horario:** 15:00 - 15:30
Título: Métodos rápidos para detección de microorganismos en alimentos y aguas
Speaker: Dra. Ofelia Lugo
- **Horario:** 15:45 - 16:15
Título: Colágeno hidrolizado, ¿qué es y para qué sirve?
Speaker: Dra. Evelyn Martínez
- **Horario:** 16:30 -17:00
Título: Miel de abeja melipona y su potencial en cáncer
Speaker: Dra. Sara Herrera
- **Horario:** 17:15 -17:45
Título: Micro y nanoemulsión de ingredientes funcionales y fortificadores para la suplementación de alimentos funcionales
Speaker: Dra. María de los Ángeles Sánchez
- **Horario:** 18:00 -18:30
Título: Innovación para la agroindustria: aprovechamiento integral de materias primas
Speaker: Dr. Jorge Alberto García

TODAS LAS MINI CONFERENCIAS SE LLEVARÁN A CABO EN LOS MISMOS HORARIOS LOS DOS DÍAS DEL EVENTO.

NO TE QUEDES FUERA: ¡VISITA EL STAND 1234!

MINI CONFERENCIAS GRATUITAS

EN EL PISO DE EXPOSICIÓN



PLÁTICAS DE LA AMEE

La Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE) desde 1982 ha representado, promovido y apoyado de manera imparcial y, sin fines de lucro, a este importante sector industrial.

Sus 3 pilares fundamentales son:

- **Capacitación**
- **Redes de negocios**
- **Alianzas estratégicas con cámaras y asociaciones para apoyar a sus socios**

Fiel a este compromiso, aprovechará el marco de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** para dar a conocer más la industria del empaque y ayudar a hacer conexiones a sus socios y con esto puedan ampliar sus redes de negocios. Debido a que sabe que el empaque SÍ IMPORTA y es una parte valiosa a la hora de ofrecer productos al consumidor, dará soporte y soluciones a los participantes de la Expo.

Asimismo, para la AMEE es muy importante conectar a toda la cadena productiva de la industria, por ello brindará pláticas relevantes para las personas involucradas en el sector:

El miércoles 2 de octubre:

- **Hora:** 12:00 pm
Orador: Eduardo Legarreta
Tema: Estrategia ecológica y opciones sustentables para la sustitución de polímeros
- **Hora:** 1:00 pm
Orador: Eduardo Legorreta
Tema: Empaques sustentables dentro de la economía circular

El jueves 3 de octubre:

- **Hora:** 11:00 am
Orador: Carlos Hortuvia
Tema: Agentes antimicrobianos en empaque
- **Hora:** 12:00 pm
Orador: Constantino de Llano
Tema: El potencial del nuevo código de barras
- **Hora:** 1:00 pm
Orador: Ing. Jorge Maquita
Tema: Hacia una nueva ingeniería de empaque



ÚNETE A LA AMEE Y ACCEDE A UNA RED DE CONTACTOS, CAPACITACIÓN Y OPORTUNIDADES DE CRECIMIENTO.

¡Visita el stand 3540 de la AMEE!



SESIONES TÉCNICAS Y DIDÁCTICAS DEL IFT

Desde 1939, el Institute of Food Technologists (IFT) ha sido un foro para que los profesionales de la ciencia y los tecnólogos de los alimentos colaboren, aprendan y contribuyan a inspirar y transformar el conocimiento científico colectivo en soluciones innovadoras en beneficio de todas las personas en todo el mundo.

Su objetivo se enfoca en allanar el camino para un crecimiento continuo y un impacto en el futuro. Además, sigue asumiendo su papel como convocante y defensor de una comunidad global, todos centrados en mejorar el sistema alimentario y alimentar al mundo.

A través de sesiones que destacan sus esfuerzos colectivos, está preparado para continuar uniendo a toda la comunidad para resolver los desafíos alimentarios del mundo a través de la colaboración, la innovación y la tecnología. En este sentido, durante **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** ofrecerá pláticas gratuitas para que todos los visitantes adquieran conocimientos científicos:

MIÉRCOLES 2 DE OCTUBRE

Hora	Speaker	Organismo	Título
11:00	John Foley	BASF	Vitaminas y carotenoides para la nutrición Humana
12:30	Tais Vázquez	NotCo México	La Inteligencia Artificial en el desarrollo de productos
13:30	TBD	TBD	El futuro de las mujeres en la ciencia
17:00	CÓCTEL IFT		

JUEVES 3 DE OCTUBRE

Hora	Speaker	Organismo	Título
11:00	Iván Rodríguez	Kerry	Conservación y desperdicio de alimentos
12:30	Yannick Gil	Vantage Foods Latam	TBD
16:00	TBD	Asociación de Mujeres en el Mezcal y el Agave	Experiencia de sabor: Degustación de mezcal



ESCUCHA A TODOS ESTOS EXPERTOS Y APRENDE DE LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS DE LA CIENCIA.

¡Visita el stand 1834 del IFT!

¡DESARROLLA TU CONOCIMIENTO!

APRENDE DE LOS INSIGHTS DE MINTEL

Los asistentes a **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**, están invitados a visitar el stand de Mintel, la agencia de inteligencia de mercado con presencia en todo el mundo, cuya experiencia ayuda a las empresas a navegar en las tendencias, innovaciones y comportamientos del consumidor en la región.

El **stand de Mintel** promete emoción y valiosas perspectivas, ya que consideran primordial reconectar con clientes y presenciar de primera mano las tendencias innovadoras que están dando forma a la industria.

Al adquirir los insights esenciales, podrás impulsar tu negocio hacia adelante y experimentar desarrollos de vanguardia en el espacio de los ingredientes alimentarios.

Sus presentaciones, preparadas por sus expertos y analistas, explorarán las últimas tendencias en ingredientes con datos y análisis prácticos:



2 Y 3 DE OCTUBRE
11:00 ■ STAND DE MINTEL

La longevidad como impulsor de la innovación en alimentación y bebidas

• **Graciana Méndez**
Senior Regional Insights Analyst LATAM



2 Y 3 DE OCTUBRE
14:00 ■ STAND DE MINTEL

Soluciones de la IA para la industria de alimentos y bebidas

• **Carlos Yepes** Gerente de Nuevos Negocios
• **Carolina Perez** Senior Account Manager



2 Y 3 DE OCTUBRE
16:00 ■ STAND DE MINTEL

Cómo los alimentos y bebidas pueden ayudar a combatir el cambio climático

• **Ingrid Alvan**
Client Relationship Manager LATAM



Todas estas pláticas se llevarán a cabo en los mismos horarios los dos días del evento.



ESCUCHA LAS PRESENTACIONES QUE MINTEL CREÓ PARA TI ¡VISITA SU STAND 2024!

¡Mantente conectado con la Industria de Alimentos y Bebidas los 365 días del año!

Conoces nuestra expo, ahora te invitamos a descubrir todo lo que ofrecemos en nuestras plataformas digitales.



THE FOOD TECH® ONLINE

El portal de contenidos, noticias y actualidad de la industria de tecnología para alimentos y bebidas con más de 3.500.000 lectores anuales.

- Notas especializadas
- Ebooks exclusivos gratuitos
- Contenidos multimedia on demand
- Lanzamiento de Productos
- Noticias y las últimas novedades de la industria

¡Conoce nuestra plataforma digital!

the **FOOD TECH** | PODCAST

Compartimos conocimientos y conectamos las ideas, innovaciones, retos y alternativas que marcan el futuro de la industria de alimentos y bebidas, a través de entrevistas y testimonios de expertos.



Escucha nuestro podcast gratis desde tu plataforma preferida



¡Dale Play!

the **FOOD TECH** | NEWSLETTER

Suscríbete a nuestro newsletter y recibe contenido enfocado en tus intereses, cuidadosamente seleccionado por nuestro equipo editorial, con una frecuencia mensual para cada segmento que elijas.

¡Recibe en tu bandeja de entrada las novedades de la industria!

- Bebidas
- Lácteos
- Cárnicos y derivados
- Métodos de control y laboratorio
- Packaging, envasado y procesamiento
- Panificados y confitería

Más de 30 mil personas ya disfrutan de nuestros contenidos.

¡Suscríbete ahora y recíbelo tú también!

¡Se parte de nuestra comunidad!

Ya somos más de 75 mil seguidores de la Industria de A&B

FOOD PACK & PROCESS SUMMIT 2024 CON ACCESO GRATUITO

¡EL ESCENARIO CLAVE PARA LOS PROFESIONALES DEL ENVASE Y EMPAQUE!

MIÉRCOLES 2 DE OCTUBRE

JUEVES 3 DE OCTUBRE



INNOVACIÓN Y EMPAQUE

Repensando el diseño: retos de la creatividad ante la adversidad de las nuevas legislaciones

LIZBETH SCHROEDER

Head of Marketing
at Grupo Jumex



MANUFACTURA DE ALIMENTOS

Procesar para empacar:
del "lava y desinfecta" al ready-to-eat

OMAR JALIFE

Gerente de Innovación y
Tendencias en Ragasa

PATRICIA VELÁZQUEZ

Desarrollo de Proyectos en
TomatUs Foodture Solutions



DISRUPCIÓN EN E-COMMERCE

Estrategias omni-canal para potenciar las experiencias online de los productos de consumo masivo

FANNY LOZANO

eCommerce Lead at Mondelēz
Snacking México



JULIETA LIZEVSKY

Regional Design Operations Manager
(LATAM) at Mondelēz International



COMUNICACIÓN EFECTIVA

Transformando el empaque de alimentos:
cuando el envase marca la diferencia

RICARDO MORENO

Socio Fundador
de TSMGO



TÉCNICAS DE ENVASADO

El poder del packaging: soluciones de envasado para
diferentes tipos de alimentos y su relación con el negocio

GUSTAVO SAPIA

Founder at Klimtpack Consulting /
Former Sustainability Packaging Manager Nestlé Región Plata



TECNOLOGÍAS APLICADAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

Empaques y procesamiento sostenibles:
el rol de la innovación para un futuro positivo

ALEJANDRA KAMEL

Vicepresidenta de R&D Alimentos y
Bebidas LatAm de PepsiCo



PATROCINADO POR:

XPACK FILMS
EXTREME PACKAGING FILMS



MESAS DE COACHING



¡CAPACITACIÓN PRÁCTICA! RESUELVE TUS DUDAS Y ENCUENTRA SOLUCIONES A LOS PROBLEMAS DE INGENIERÍA DE EMPAQUE

A través de un foro abierto, **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** incluye como una gran novedad las **MESAS DE COACHING**, un espacio que permitirá a los asistentes exponer sus dudas, consultas y problemas con el fin de encontrar soluciones y respuestas para enfrentar los grandes desafíos de la industria del envase, empaque y procesamiento de alimentos.

Se trata de un espacio creado para fomentar el intercambio de ideas, el análisis dinámico, y la participación de los asistentes con el fin de llegar a conclusiones que den respuesta a las todas las inquietudes y permitan desarrollar soluciones con un enfoque holístico.

Está dirigido a los involucrados en el diseño y desarrollo de envases, empaque y embalajes, y que se desempeñen en las áreas de mercadotecnia, diseño, calidad, producción, compras y todas las personas interesadas en hacer fluir la comunicación para una adecuada toma de decisiones en materia de envase y embalaje.

LOS DOS GRANDES EJES QUE SE TRABAJARÁN SON:

MESA 1: DISEÑO Y PROCESOS DE IMPRESIÓN

- Qué elementos considerar en el diseño gráfico
- Qué sistema de impresión funciona mejor
- Cómo lograr una identificación de marca efectiva

COACH: Liliana Pérez

Presidenta de la Asociación Nacional de Fabricantes de Envases Plegadizos (ANFEP).

MESA 2: INNOVACIÓN, PRODUCTIVIDAD Y DESARROLLO DE EMPAQUES

- Cómo reducir costos
- Cómo mejorar la eficiencia de un empaque
- Qué procesos usar para innovar
- Cómo seleccionar el empaque adecuado
- Cómo seleccionar el equipo de envasado

COACH: Jorge Maquita

Director de Packinnovation Consulting y Director Técnico e Innovación en la Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE).

- Conviértete en un experto
- Comparte tus experiencias
- Aprende de manera conjunta y colaborativa
- Desarrolla estrategias efectivas
- Conéctate con expertos y colegas

Lugar: Auditorio **FOOD PACK & PROCESS SUMMIT**

Día: **2 de octubre**

Hora: **17:30-18:30 pm**

WORKSHOP

ROMPE LOS MOLDES DE LA COCINA TRADICIONAL: ¡ASISTE AL TALLER DE PROTOTIPADO 3D!



¿Te imaginas como sería el sabor, color y textura de la carne del futuro?...

Con la finalidad de ofrecer una oportunidad única para aprender, innovar y estar cerca de las últimas tecnologías para el desarrollo de productos, **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** en conjunto con **FOOD INNOVATION STUDIO** y **FORMA FOODS** presentarán en esta edición 2024 el primer taller: **"Food Prototyping: 3D taste experience"**.

Una actividad que brindará una experiencia práctica y sensorial única, donde los participantes podrán:

- Crear sus propios prototipos de productos cárnicos.
- Diseñar los alimentos del mañana a través de la tecnología de impresión 3D, de la mano de la metodología de prototipado Ágile.
- Desarrollar una experiencia inigualable para sus sentidos.

¿QUÉ PROTOTIPOS SE PODRÁN CREAR?

1. La cocina mexicana vive uno de los mejores momentos a nivel global, por ello se diseñará el nuevo concepto del **"TACO MEXICANO"** a través de los colores y sabores mexicanos en donde los participantes prepararán "la nueva versión de la carne de pastor vegetal".

2. La hamburguesa es el platillo más popular del mundo. Sus diferentes variedades, formas e ingredientes impactan a los consumidores con experiencias de sabor inolvidables. ¿Te imaginas crear la **HAMBURGUESA DEL FUTURO?**, ¿qué sabor tendría?, ¿qué ingredientes podría tener? ¿a qué sabe el futuro?...

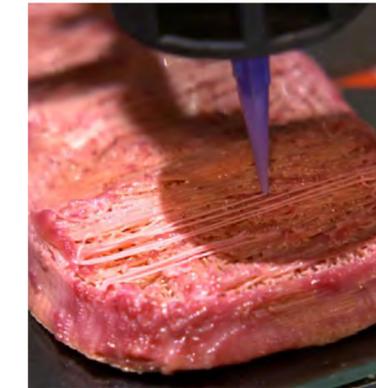
3. Los participantes vivirán una experiencia sensorial con la **IMPRESIÓN DE CARNE VEGETAL 3D** y conocerán la tecnología que transformará a la industria y cambiará la forma en la que consumiremos los alimentos en el futuro.



INSTRUCTOR:

Juan Vilches

Co-fundador y CEO de **FOOD INNOVATION STUDIO**



- Explora las posibilidades de la impresión 3D
- Sumerge tus sentidos
- Diseña el futuro del sabor
- Prueba la carne vegetal más innovadora
- Redefine tu paladar



Lugar:
Auditorio FOOD PACK & PROCESS SUMMIT

Día:
3 DE OCTUBRE

Hora:
16:30-18:30 pm

¡VIVE LA NUEVA DIMENSIÓN DEL SABOR CON LA IMPRESIÓN 3D!

EL ACCESO A ESTE TALLER SERÁ GRATUITO CON CUPO LIMITADO. ESPERA LAS BASES PARA PARTICIPAR

PASE DORADO

FOOD TECH SUMMIT | 20 & EXPO | 24
Siente, Crea e Inova

AGENDA SUMMIT 365 OMNICHANAL 2024

INNOVACIÓN GLOBAL PARA CONSTRUIR UN FUTURO ALIMENTARIO PRÓSPERO

MIÉRCOLES 2 DE OCTUBRE



SUSTENTABILIDAD 360

A ↔ 家 TRADUCCIÓN

Planeta sano, negocios rentables y consumidores felices: la triple ecuación para crear valor

UDI LAZIMY

Principal and CEO at Lazimy Regenerative Impact Partners



INNOVACIÓN

A ↔ 家 TRADUCCIÓN

It simply makes sense: lo que la ciencia nos ha enseñado sobre los cinco sentidos

MARTIN LINDSTROM

CEO at Lindstrom Company



ALIMENTACIÓN CON IMPACTO POSITIVO

Nutriendo el futuro: la visión de Alpura para responder a un mundo cambiante

GENDI CORDERO

Research, Development & Innovation Director at Alpura

JUEVES 3 DE OCTUBRE



TECNOLOGÍA

Prepararse para el futuro: tecnologías emergentes inmensamente prometedoras que transformarán a la industria alimentaria

HENRY SABAREZ

Investigador científico principal del Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization (CSIRO)



NUTRICIÓN CIENTÍFICA

¿Fact or Fake?: el poder de la ciencia para revalorar el concepto de alimentos procesados

REBECA LÓPEZ-GARCÍA

Director Logre International Food Science

SUSANA SOCOLOVSKY

Presidente de la AATA

BRIAN CAVAGNARI

Investigador de la Pontificia Universidad Católica Argentina



MERCADO GLOBAL

Descifrando al consumidor latinoamericano: superando los desafíos y marcando las claves para una conexión efectiva

GRACIANA MÉNDEZ

Analista Senior Mintel LATAM



25% OFF

PARA ASISTIR AL SUMMIT 365 OMNICHANAL DEBES ADQUIRIR UN PASE DORADO

1 PASE

TARIFA REGULAR \$12,000 + IVA

TARIFA CON DESCUENTO \$9,000 + IVA*

*Descuentos vigentes hasta el 13/09

PASE CORPORATIVO (5 PASES)

TARIFA REGULAR \$54,000 + IVA

TARIFA CON DESCUENTO \$40,500 + IVA*



VIRTUAL SESSION 1

EXCLUSIVO PARA PASES DORADOS

19 de febrero 2025

**Martin
Lindstrom**
CEO at Lindstrom Company

ATRAVIESA EL PUENTE ENTRE EL MUNDO DIGITAL Y FÍSICO

Project Engineering Our Dreams: creando experiencias alimentarias inmersivas con realidad virtual

En esta fascinante presentación, Martin Lindstrom compartirá las ideas más innovadoras sobre cómo esta realidad virtual influirá radicalmente la forma en que experimentamos, producimos y consumimos alimentos y bebidas.

¿Por qué no te la puedes perder?

- Obtendrás información reciente sobre Inteligencia Artificial (IA), Realidad Virtual (RV) y Realidad Aumentada (RA), así como su posible evolución en los próximos tres años.
- Asegurarás tu acceso a herramientas de primera mano que te ayudarán a ti y a tu organización a navegar por este nuevo panorama.

¡CONÉCTATE PARA VIVIR UNA EXPERIENCIA INNOVADORA Y EMOCIONANTE!



VIRTUAL SESSION 2

EXCLUSIVO PARA PASES DORADOS

4 de junio 2025

**Beatriz
Jacoste**
Directora de KM ZERO Food Innovation Hub

SÉ PARTE DE ESTA SESIÓN ÚNICA QUE REVELARÁ EL FUTURO DE LA INDUSTRIA

El futuro de la alimentación: un informe exclusivo sobre la industria alimentaria hacia el 2050

Esta conferencia presentará a modo de primicia, un informe integral sobre el futuro de la alimentación, pues esto es clave para inspirar a la industria, gobiernos, corporativos, instituciones y emprendedores a tomar medidas y realizar cambios positivos.

¿Por qué no te la puedes perder?

- Conocerás de manera exclusiva cuáles serán las tendencias que dominarán el futuro de la alimentación en los próximos años.
- Tendrás una oportunidad única para mantenerte a la vanguardia e identificar nuevos negocios.

¡PREPÁRATE PARA LIDERAR EL CAMINO HACIA EL 2050!

¡CELEBRAMOS LA INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA!

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO PREMIA LA EXCELENCIA



PREMIO A LA INNOVACIÓN ALIMENTICIA



Buscando que la alimentación sea cada vez más consciente, responsable y sustentable, THE FOOD TECH® creó el PREMIO A LA INNOVACIÓN ALIMENTICIA en 2023.

Este 2024, el evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de Alimentos y Bebidas, vuelve a abrir su convocatoria para reconocer la labor de fabricantes y emprendedores de toda Latinoamérica que trabajan en la industria de Tecnología para Alimentos y Bebidas, sin ser proveedores.

La excelencia de estas marcas impulsa continuamente el desarrollo de la industria alimentaria y se mantiene elevando sus estándares de calidad con retos que buscan acercarse más a los consumidores y sorprenderlos con productos innovadores.

Desde luego, toda esta creatividad tiene que usarse bajo fines sustentables; por ello, el compromiso medioambiental y circular de cada uno de los proyectos que se aspiran a recibir en esta convocatoria tiene tanto impacto en la elección del jurado conformado por especialistas del sector:



CRISTINA CHUCK
Profesora Investigadora Titular en el Tecnológico de Monterrey



CHRISTINE LOPES
Business Development Manager LATAM de Innova Market Insights



EDUARDO LEGORRETA
Presidente del Comité de Sustentabilidad en AMEE



PATRICIA CHRISTENSEN
Packaging Design & Brand Identity Expert Business Developer at PICH - presidente del Comité de Capacitación de la AMEE - Regional Manager México



REBECA LÓPEZ-GARCÍA
Logre International Food Science Consulting



JUAN VILCHES
Presidente de IFT México Section / CEO de Food Innovation Studio



JORGE MAQUITA
Director técnico y de Innovación en la AMEE / Director Fundador de Packinnovation Consultores



JUAN CARLOS DÍAZ
Director adjunto de Vinculación y transferencia de Tecnología de CIATEJ



JULIA LEÓN
Consultora senior en Nutrición y Ciencia de los Alimentos



Para garantizar el nivel de exigencia de la selección de ganadores, esta premiación cuenta con el aval internacional del Institute of Food Technologists (IFT) y la Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE).





PREMIO A LA INNOVACIÓN ALIMENTICIA

Las categorías contempladas en esta premiación son:



Producto Innovador (alimentos)



Producto Innovador (bebidas)



Producto Innovador (suplementos alimenticios)



Empaque Innovador



Tecnología Innovadora



Estrategia de Marketing disruptiva



Compromiso Sustentable

BASES PARA LA INSCRIPCIÓN

Para participar por el PREMIO A LA INNOVACIÓN ALIMENTICIA estos son los requisitos:

- Podrán participar empresas fabricantes y emprendedores de toda Latinoamérica que no sean proveedores del sector.
- La información debe enviarse en español.
- La participación en esta premiación no tiene costo y cada compañía puede presentar hasta tres innovaciones en una o varias categorías.
- La recepción de participaciones inicia el 1 de julio y concluye el 16 de agosto de 2024.

Las postulaciones se reciben vía electrónica, directamente en esta liga:



¿QUÉ SE OBTIENE AL GANAR ESTE PREMIO?

- **RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL:** Difusión en los principales medios de la industria a nivel global.
- **CAMPAÑA DE PROMOCIÓN:** Tú innovación será dada a conocer en nuestra plataforma omnicanal: The Food Tech® | Online | Play.
- **CAPACITACIÓN EXCLUSIVA:** Obtendrás 5 Pases Dorados válidos para la edición 2025 de The Food Tech® | Summit & Expo.

Las innovaciones consideradas como ganadoras serán anunciadas confidencialmente tres semanas antes de que se realice **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024**, con la finalidad de que los ganadores dispongan de tiempo para preparar un video descriptivo de su producto ganador que se presentará en la ceremonia de premiación el día **2 de octubre de 2024 a las 18:30pm en el auditorio de EL SUMMIT 365 OMNICANAL**, frente a profesionales y tomadores de decisiones de la industria alimenticia.



¡JUNTOS PODEMOS IMPULSAR EL FUTURO DE LA ALIMENTACIÓN!
Dudas escribir a: premioalainnovacion@tftexpo.mx

¡SOMOS UN EVENTO COMPROMETIDO CON UN FUTURO SOSTENIBLE!

BUSCAMOS REDUCIR NUESTRA HUELLA AMBIENTAL

En **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** estamos conscientes del papel que todos tenemos en la construcción de un mejor futuro. Sobre todo, formando parte activa de la industria alimenticia para llevar a cabo prácticas sustentables y con ello generar un impacto positivo en el medio ambiente, la economía y la sociedad.



Y es que actualmente la industria alimentaria es responsable de:

- 25% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero
- 61% de uso de agua
- 44% de uso del suelo
- 90% de emisiones de fósforo

Por lo tanto, tomar decisiones que garanticen lo que comunicamos de forma continua, debe trasladarse también al evento con el que nos encontramos cara a cara con productores, expositores, speakers, proveedores y visitantes.

Es por eso, que en esta edición estaremos midiendo la huella de carbono que genera **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**, con la finalidad de que cada año nos acerquemos a una meta transformadora.

Para lograrlo, **B2B Latam** firmó una alianza con **Kolibri**, una consultora en Gestión Estratégica enfocada en diseñar e implementar estrategias ambientales de alto impacto que se adaptan al modelo de negocio de cada organización.

Considerando que el 80% del impacto ambiental que tiene cualquier producto o servicio se determina en su fase de diseño, desde la planeación de esta edición 2024 tomamos en cuenta muchas verticales que Kolibri ha compartido con el equipo de **THE FOOD TECH®** para transmitir las a cada una de las personas con las que tenemos relación.

Alcanzar la sustentabilidad en nuestro evento requiere del cumplimiento de una serie de pasos:

- Capacitación
- Planteamiento de objetivos
- Toma de decisiones
- Medición de resultados

Pero, por más complejo que parezca, estamos convencidos de que es la mejor vía hacia el camino que este planeta requiere.

Desde luego, es una tarea en la que tod@s tenemos un papel importante, y para que vean que desde ediciones anteriores nos han apoyado a trazar este camino, estas son algunas de las acciones que hemos hecho con enfoque sustentable hasta ahora:

1. Uso de vasos y vajilla en los Coffee Breaks y áreas de hidratación, con los que se sustituye el uso de plásticos de un solo uso. ¡Si lo deseas, puedes traer tu propio termo o botella!



2. En el pasillo de entrada a **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** hemos colocado urnas para depositar gafetes en cuanto dejes de usarlos. Si bien, los gafetes que otorgamos son válidos para los dos días del evento, su uso es personal; por lo que, agradeceríamos que de no regresar el segundo día de la expo lo deposites ahí, lo mismo ocurre al concluir la jornada de los dos días del evento. **¡Como retribución, puedes ganarte un Pase Dorado válido en nuestra siguiente edición!**

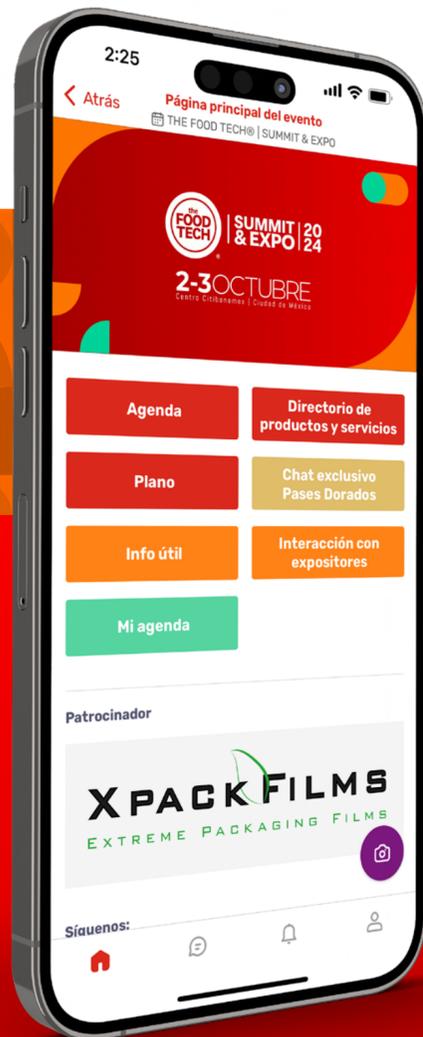
Esperamos que con estas acciones y otras que vayamos sumando, logremos inspirarte, para que también contribuyas a generar un impacto positivo para nuestro planeta.

¡QUEREMOS HACER LA DIFERENCIA Y SER PARTE DE LA SOLUCIÓN!

¡LLEVA A THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO EN LA PALMA DE TU MANO

Y MAXIMIZA TU EXPERIENCIA CON LA APP DEL EVENTO!

En esta edición de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** queremos estar más cerca de ti y mantenerte informado@ sobre todo lo que ocurre a lo largo de los dos días del evento.



DESCÁRGALA AHORA Y ORGANIZA TU VISITA



Para que no pierdas detalle de las conferencias, workshops, pitches y paneles que tendremos durante el 2 y 3 de octubre en el Centro Citibanamex de la Ciudad de México, diseñamos una **APP** que te permitirá aprovechar al **100%** lo que ocurra en la expo.

Descárgala de forma gratuita en tu tienda de aplicaciones y accede con el correo con el que te registraste para asistir a **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**.

Con la aplicación podrás:

- Ponerte en contacto con proveedores y clientes
- Maximizar tu tiempo de capacitación, organizando tu propia agenda
- Localizar rápidamente a proveedores
- Mejorar tu experiencia en el evento

La aplicación oficial de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**

La aplicación oficial y gratuita de la exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en Latinoamérica maximiza las oportunidades que te ofrece el evento.

¡Rodéate de innovación, entra en contacto con colegas del sector y capacítate con los gurús de la industria, a través de esta herramienta!



Con ella podrás **planificar tu visita** y aprovechar la oportunidad de interactuar con más de 450 expositores antes, durante y después del evento.

Trazar tu recorrido a través de nuestro plano interactivo, además de **agendar citas** de negocios para conocer las novedades más recientes en productos, servicios y tecnologías para la industria de alimentos y bebidas.

Conocer las temáticas y horarios de nuestras conferencias gratuitas, ¡son más de 45! Y entre las que se encuentran 7 dedicadas exclusivamente a packaging de alimentos. Organiza tu agenda con base en tus intereses y aprovecha cada minuto del evento.

También podrás encontrar detalles que nunca están de más, como:

- Ubicación del Centro CitiBanamex
- Información sobre la accesibilidad y transportación
- Horarios de la expo
- Zonas de WiFi
- Datos sobre el estacionamiento ¡y mucho más!

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024

PATROCINADORES

SPONSORS PLATINO



SPONSORS PLATA



SPONSORS ORO



ORGANISMOS DE APOYO



ALIANZAS ESTRATÉGICAS



MEDIOS DE APOYO



THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024

EXPOSITORES

• A.H.A INTERNATIONAL CO., LTD. • ADDITIUS • ADEGERMEX • ADIPLEX • AGARMEX • AGROPUR V • ALERLIT CACAO • ALFAMAQ • ALLIANCE ORGANICS LLP • ALMENDRA • ALOE JAUMAVE • ALPEZZI CHOCOLATE • AMANO ENZYME • AMERICAN LECITHIN COMPANY • AMERICAN PISTACHIO GROWERS • AMG INDUSTRIAL • AMIXON GMBH/ PROSCO INTERNACIONAL • AMTEX CORP SA DE CV • ANALITEK INDUSTRIAL & RESEARCH • ANGEL YEAST CO.,LTD • ANTON PAAR • APLI-K EPOXY ARSI • ARLA FOODS INGREDIENTS • ARSHINE FOOD ADDITIVES CO., LTD. • ASEAL • ASTAREAL • ASTRONOVA PRODUCT IDENTIFICATION • AZO GMBH/ PROSCO INTERNACIONAL • BARENTZ • BARRY CALLEBAUT • BEIJING HERONSBILL FOOD MATERIAL CO.,LTD • BEIJING PROTOGA BIOTECH CO., LTD • BENGBU PURENATURAL BIO-TECH CO.,LTD • BERJÉ • BEST GROUND INTERNATIONAL • BEST GUM MÉXICO • BIOEXTRACTO • BIOLAN • BIOMERIEUX • BLG • BOLCO BOLSAS COEXTRUÍDAS • BONILAIT PROTEINES • BRUKER • BUNGE ACEITES • CALIDRA • CAMPEX • CAPUA 1880 • CASA SOL • CENTRAL DE INGREDIENTES • CEPILLOS EL CASTOR • CFS DRESEN • CHANGZHOU COGNIS CHEMICAL CO.,LTD. • CHEMICAL FOOD • CHIHON BIOTECHNOLOGY • CHINA FOOD ADDITIVES & INGREDIENTS ASSOCIATION • CII FOODS / DAFRE COMERCIAL • CITRONIX • CLASEN QUALITY CHOCOLATE • CLEXTRAL INC. • CODEX - ING BIOTECH INGREDIENTS • COM IN TEC • COMERCIAL BIOMÉDICO JR • COMPACT DRY • CONSEJO AMERICANO DE LA LENTEJA, ARVEJA Y GARBANZO • CONSTRUCTORA DE PLANTAS INDUSTRIALES GRUPO CCEIC • COPISA • CREATIVE FOODS • CTR SCIENTIFIC • CW MAQUINARIA • DANTEC • DATASUR • DEOSEN BIOCHEMICAL (ORDOS) LTD • DEQSA LAB • DIPASA • DISCORDOBA • DISPROQUIMA MÉXICO • DISTRIBUIDORA ALCATRAZ • DK FOOD INGREDIENTS • DONGSHENG MEXICO • DSM-FIRMENICH • DURENTO • EARTH MADE NUTRITIONS INC. • EBIPAC/ QUALYPLAST • ECOM COCOA • ECOVIS • EDIPLAST • EDIPRINT • EDYMEI • EIOS LOGISTICS • EL CRISOL • EMPRESAS CAROZZI S.A. • EMYR PRODUCTOS DE LABORATORIO • ENZIQUM • EPSON MEXICO • EQUIPAR SA DE CV • EQUIPNET • ESQUAL • FALCÓN DIVISIÓN ANALÍTICA • FARM DIRECT FOODS LATIN AMERICA S.A. DE C.V. • FARMASINO PHARMACEUTICALS(ANHUI) CO., LTD • FENCHEM INC. • FERBERA, S.A. DE C.V. • FILTROX • FLEXO CRISTAL DE MEXICO • FLOTTWEG • FOOD EXPORT ASSOCIATION OF THE MIDWEST AND NORTHEAST USA • FOOD INNOVATION STUDIO • FOOD INSIXSIGMA • FOOD PROTEINS, CO • FOOD WORLD CERTIFICATION • FOODCHEM INTERNATIONAL CORPORATION • FRULED • FUTURE FOODS • G.S.DUNN • GALDISA • GAPELLI INGREDIENTS • GARIN ETIQUETAS • GELYMAR • GIMIM • GLANBIA • GLOBAL DAIRY TRADE • GLOBAL ORGANICS • GLOBAL STANDARDS • GLOBE CHEMICALS • GO D'GHUSTAN • GOLD COAST INGREDIENTS • GPC • GRACELAND LIFESCIENCE CORPORATION LIMITED • GRACIDA SISTEMAS INDUSTRIALES/ GRACIDA EQUIPOS MAGNÉTICOS • GREDI MEXICO • GREEN FRESH (FUJIAN) FOODSTUFF CO LTD • GREENOBA • GRENETINA GYG • GRICHA • GRUPO ALIMENTICIO ROECH • GRUPO CAUDA • GRUPO CCEIC • GRUPO GONIG S.A. DE C.V. • GRUPO PRESERVE • GRUPO QUIMICO AMILLAN • GUANGXI JINYUAN BIOCHEMICAL INDUSTRIAL CO., LTD. • GUANGDONG HUANA CHEMISTRY CO LTD. • GUANXIAN RUICHANG TRADING, CO LTD • HANNA INSTRUMENTS • HIGH HOPE FOODS (NANJING) CO., LTD. • HUNAN NUTRAMAX USA INC. • HIGIENA • IDICSA (IDI CODIFICADORES) • IMAG ORGANICS • IMCD • INAMEX INDUSTRIAL • INGLOBAL • INMIMEX MOLINOS Y MEZCLADORAS • INNOPHOS • INSTRUMENTACIÓN Y SERVICIOS ANALÍTICOS (ISASA) • INSTRUMENTOS DE LABORATORIO JIMLAB • INTERPACK ALLIANCE • INTERTEK ALCHEMY • INTERTEK TESTING SERVICES DE MEXICO • ITARNEX SOLUCIONES ALIMENTARIAS • JASU • JIAHERB, INC. • JIANGSU BENEFIT OCEAN TECHNOLOGY CO.,LTD. • JIANGSU KOLOD FOOD INGREDIENTS CO.,LTD. • KEMI MEXICO SA DE CV • KEMIN • KIGO CHEMICAL • KIKKOMAN SALES USA, INC. • KIOWA GLOBAL NUTS • KOEL COLOURS • KONICA MINOLTA SENSIG AMERICAS • LABORATORIO EURONUTEC • LABOTECA • LAGARDE AUTOCLAVES • LAKANTO • LALLEMAND • LAMITEC (LAMINACIONES TÉCNICAS PARA EMPAQUES) • LAUKA MEXICANA • LAYN NATURAL INGREDIENTS • LEACSA • LEFIX Y ASOCIADOS • LESCA • LEYVITEC LABORATORIOS • LIANYUNGANG TIAN TIAN SEAWEED INDUSTRIAL CO.,LTD. • LIFESPICE INGREDIENTS • LONEG • MAGENTIS • MAGNETIKA SAIFFE • MAKYMAT • MANKA FOODS • MANUCHAR INTERNACIONAL S.A. DE C.V. • MAPEI DE MÉXICO • MAPRYSA • MASTERSENSE INGREDIENTES Y SABORES • MATERIAS PRIMAS COQUIMEX • MAWA ESPECIALIDADES S.A. DE C.V. • MAYPRO • MCD LAB • MCI INGENIERÍA Y APLICACIONES • MERCK • METCO, S.A. DE C.V. • METROHM MÉXICO • MEXARCOM • MEXIMAQ • MINTEL • MOCAYCO • MOLINOS BUNGE • MULTIVAC MÉXICO • MUNZING • MZ FLAVORS AND FRAGRANCE • NANOGRUPPE • NANTONG CHANGHAI FOOD ADDITIVE CO., LTD. • NEDERLAND • NEOGEN LATINOAMÉRICA, S.A.P.I. DE C. V. • NETZSCH EQUIPAMENTOS DE MOAGEM • NETZSCH INSTRUMENTS • NINGBO HENGXIAN BIOTECHNOLOGY CO, LTD • NINGBO LEAF INTERNATIONAL TRADE CO., LTD. • NOREVO MEXICO, S.A. DE C.V. • NOVA ORGÁNICA • NOVAPACK SHOP • NOVATEC PAGANI • NOVEREK • NSF MEXICO • NUPROMIC • NUTRIAGAVES GROUP • NUTRIYE LABORATORIO DE BEBIDAS • NUTRYPLUS INGREDIENTS • OFS • OMYA MÉXICO • PABELLÓN DE BÉLGICA - AWEX • PABELLÓN DE CANADÁ: PROVINCIAS ALBERTA, QUEBEC, ONTARIO Y SASKATCHEWAN • PACK3000 • PARSHWANATH COLOUR CHEM • PASITAS DE CALIFORNIA • PATCO PRODUCTS LLC • PEISA FOODS • PETRI LABS S DE R L DE C V • PIINCA • PIRSA MAQUINARIA • PLAFILM (PLASTIC FILMS INTERNACIONAL) • PMC SAFETY SUPPLY • POLTEC • POSSEHL • PRAGNÁ FOOD SOLUTIONS • PRAKTIKO • PRIMA OPERACIONES • PRIMAK • PRIMARIA NUTRITION • PROCAL • PROJUGO • PROLACNI S.A. DE C.V. • PROVA • PROVER • PROZYN • QINGDAO BRIGHT MOON SEAWEED GROUP CO.,LTD. • QINGDAO GATHER GREAT OCEAN ALGAE INDUSTRY GROUP CO., LTD. • QUANTUM GROUP • QUIABSA • QUIMICA ANASTACIO • QUIMICA ANHER • R2H FLAVOR TECHNOLOGY • RAFF • RALCHEM • REYSI • RIVACOLOR • ROUSSELOT • RSU LABSUPPLY • RZBC GRUPO CO.,LTD. • SALES DEL VALLE S.A. DE C.V. • SALVIGAR • SANICHEM LATINOAMÉRICA • SARTORIUS MÉXICO • SCENTIUM FLAVOUR SL. • SERCO COMERCIAL • SERVIBEV • SESAJAL • SEVEN STAR LEMON TECHNOLOGY CO., LTD. • SGS • SHANGHAI TIANJIA BIOCHEMICAL CO., LTD • SHENZHEN BIOEASY BIOTECHNOLOGY CO, LTD • SICA MEDICIÓN • SIRIO PHARMA / BEST FORMULATIONS • SIRMAQ MOLINOS Y MEZCLADORAS • SOGEN/ HMT • SOLBAR NINGBO PROTEIN TECHNOLOGY CO., LTD. • SUMINSA INSPECTION SYSTEMS • SUNNY DAY INGREDIENTS • SUNTAQ INTERNATIONAL LIMITED • SUPPLEVIT • SYNERGY BIOTECH • SYNERGY FLAVORS • SYRSA QUÍMICOS DE MÉXICO • TAAG GENETICS • TANGIBLE NOUS • TASTEWISSE • TECNOLOGIA SOLAGRO, S.A DE C.V. • TECSA ALIMENTOS S.A. DE C.V. • TERNOVA • TFT LOGISTICA • THE HASKELL COMPANY • THERMO FISHER CAD • TIVE • TOP LABEL • TRANSPORTES AZTECA • TRIENDA • U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL • ULMA PACKAGING • ULTRA INTERNATIONAL INC. • UNIDADES DE VERIFICACIÓN CENCON • URUGUAY XXI • VALLEN • VC999 PACKAGING SYSTEMS SA DE CV • VEKA (SABORES, ACEITES Y ESENCIAS) • VEPINSA • VIDA-BLEND, LLC • VILHER • VINPAI • VIRESA • WATERS TA INSTRUMENTS • WATSON PHILLIPS • WEBER • WECARE PROBIOTICS CO., LTD • WEGOCEM MEXICANA • WENDA INGREDIENTS LATAM • WENGER MANUFACTURING • WONDER FOODS MEXICO • WUHAN YOUJI INDUSTRIES CO., LTD. • XIAMEN GELKEN GELATIN CO LTD. • YANTAI ORIENTAL PROTEIN TECH. CO., LTD • YANTAI TAROKE BIO-ENGINEERING CO., LTD YASKAWA MÉXICO • ZHEJIANG HAINING FENGMING CHLOROPHYLL CO., LTD. •

¡LAS VOCES DE LA INDUSTRIA LO DICEN TODO!

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2023 reunió a miles de profesionales del sector de alimentos y bebidas de toda Latinoamérica, quienes tuvieron la oportunidad de conocer las innovaciones tecnológicas que están transformando la industria:



- Hemos participado ya en cinco ediciones del evento, todas ellas muy exitosas y con mucha satisfacción. Mi experiencia con el evento es grandiosa, hemos captado nuevas oportunidades y negocios. Una de las cosas más destacables, es la gran cantidad de foros técnicos que encontramos: distintas sesiones talks, conceptos, innovación y maquinaria, ¡Vale la pena estar acá!

Enrique Fernández
Gerente de Mercadeo LATAM
de Brenntag



- Con el target de asistencia al evento y la calidad, la verdad es que estamos sorprendidos. La ventaja de reunirnos con nuestros clientes potenciales es enorme, incluso ya hemos logrado tener contactos no solo en México sino también de otras personas en Latinoamérica. Hay muchísima gente; la calidad de los stands y los expositores es muy buena, podemos hacer una gran diferencia.

Fernanda Guarro
Presidenta y directora general de 3M



- La experiencia en este evento es muy buena, con asistentes de diferentes campos y áreas, con proveedores importantes de nuestra industria y además brinda la oportunidad de tener contacto y tiempo de calidad con nuestros clientes. Estamos bastante sorprendidos y contentos con lo que hemos visto en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO en los dos años que hemos estado.

Gustavo Assis
Presidente de Mastersense



- Este evento me ha parecido grandioso. En el primer recorrido que hice pude apreciar que la feria es muy llamativa, con muchas actividades y demostraciones. Espero poder llevar muy buena información para Colombia. Colegas, no se pierdan este espacio que es una oportunidad enorme para que toda la industria siga creciendo.

Angélica Correa
Aromáticos de Occidente



- THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO me ha parecido fantástico, es notorio que todas las empresas proveedores se han esforzado por presentar importantes portafolios de innovación. Sin duda, es una oportunidad ideal para que entendamos hacia dónde va el mercado hoy y en los próximos años.

Carlos Alvarez
Gerente de Ingredientes Al pura



- El Summit es la plataforma ideal para que encontrar todas aquellas materias primas que nos van a ayudar a innovar en el desarrollo de productos. Yo quiero invitar a todos mis colegas a asistir, pues van a encontrar de todo, desde ingredientes de alto valor hasta un nivel importante de capacitación.

Norma Orozco
Directora Escuela Mexicana de Confeitería y Chocolatería

GUÍA DEL VISITANTE

EXPLORA LAS ÁREAS MÁS DESTACADAS DE THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO

PISO DE EXPOSICIÓN



Explora los últimos avances en tecnología para A&B con más 450 expositores, la oferta más completa por rubro donde se presentarán soluciones y desarrollos en ingredientes, aditivos, suplementos y packaging los días 2 y 3 de octubre, entre 10 y 19 horas dentro del Centro Citibanamex de la Ciudad de México.

FUTURE MARKET BY KM ZERO



THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO continúa expandiendo su alcance en el sector alimentario, y esta vez lo hace de la mano de KM ZERO Food Innovation Hub. Un espacio donde más de 25 startups latinoamericanas tendrán la posibilidad de presentar sus productos e innovaciones a la industria.

CONFERENCIA MAGISTRAL GRATUITA - 2 OCT



Julia Collins y Beatriz Jacoste encabezarán la primera Conferencia Magistral Gratuita que se llevará a cabo el 2 de octubre a las 19:00 horas. En esta charla titulada: "La alimentación como punto central del debate mundial sobre el clima", ambas especialistas debatirán sobre cómo se puede ayudar a los líderes mundiales de la alimentación a descarbonizar sus propias cadenas de suministro y contribuir con el "net zero".

CONFERENCIA MAGISTRAL GRATUITA - 3 OCT



El jueves 3 de octubre, Francisco Unda dictará la conferencia: ¡Súbete al futuro! Alcanzando resultados fuera de serie, la cual permitirá crear un espacio energizante para despertar la innovación y encontrar un sinnúmero de posibilidades para transformarse y entrar a la nueva lógica del liderazgo en la industria de alimentos y bebidas de Latinoamérica.

FOOD PACK & PROCESS SUMMIT



A partir de esta edición, este importante escenario se renueva y adopta un nuevo nombre para brindar capacitación del más alto nivel en temas especializados en envases, empaques y procesamiento de alimentos. El acceso es completamente gratuito y te permitirá conocer las innovaciones más recientes en cuanto a tecnología, materiales y procesos para avanzar dentro del sector.

PREMIO A LA INNOVACIÓN ALIMENTICIA



Como parte de su compromiso de impulsar el desarrollo de la industria THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO premia la excelencia de los profesionales que trabajan en la industria de Tecnología para Alimentos y Bebidas en Latinoamérica. Esta iniciativa es reconocida internacionalmente y avalada por el IFT y la Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE). Los ganadores serán anunciados el 2 de octubre a las 18:30 horas frente a más de mil asistentes.

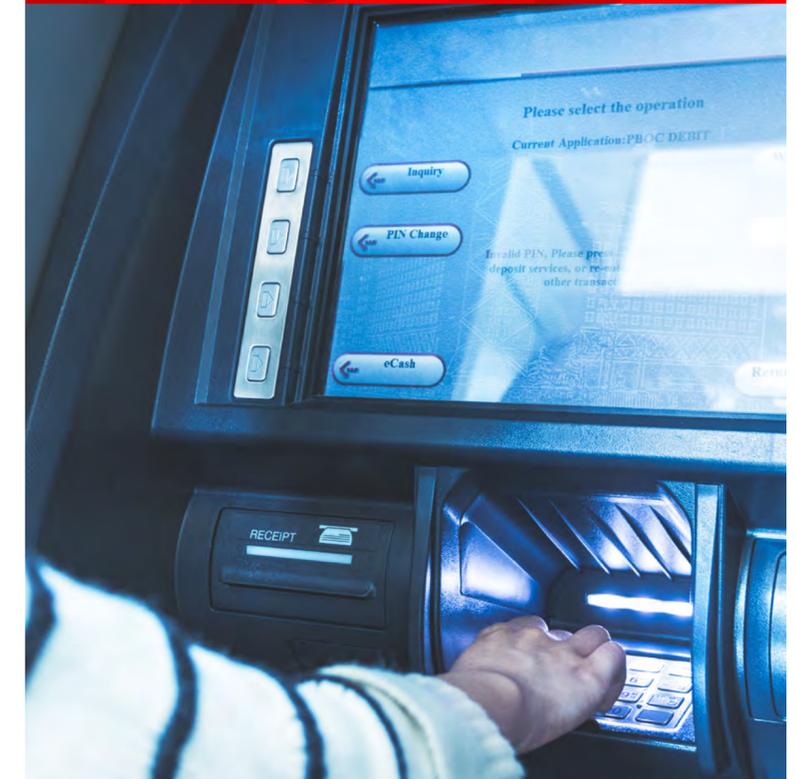
APP



La nueva APP del evento tiene importantes funciones que serán de gran utilidad para los asistentes en su recorrido por THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO, pues entre varias funciones que podrán encontrar, tendrán la oportunidad de contactar previamente a los proveedores de su interés, agendar citas con ellos, revisar horarios, zonas WIFI y métodos de pago de estacionamiento.

¡Te invitamos a descargarla!

ESTACIONAMIENTO



El Centro Citibanamex cuenta con estacionamiento y esta vez se extenderá al Infield del Hipódromo de las Américas. La tarifa es \$240 por todo el día. Los Pases Dorados, Expositores y Speakers podrán solicitar un descuento especial en las mesas ubicadas junto a las máquinas de cobro antes de ingresar al estacionamiento. El pago se debe hacer forzosamente en las máquinas de pago, a través de la aplicación Parco o a través del uso de TAG.

DESCUENTOS EN AEROLÍNEAS Y HOTELES

TARIFAS ESPECIALES DESDE CUALQUIER DESTINO EN RUTAS NACIONALES E INTERNACIONALES HACIA Y DESDE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA LOS ASISTENTES A LA EXPO.

Vuela a THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO desde cualquier destino con tarifas preferenciales gracias a Volaris y Aeroméxico, aerolíneas oficiales del evento. El descuento aplica para participantes, cónyuges e hijos entre 12 y 21 años. Consulta términos y condiciones

Clave de Autorización:

IT3MXRC01172C



- Descuento vuelos dentro de la República Mexicana hacia/desde MEX: 18% en Y, B, M, U, K, H., 12% en L, Q, T, E., 10% en J, C, D, 07% en N, R., en clases I, V, no aplica descuento.
- Vigencia para viajar del **29 de septiembre al 06 de octubre 2024**, siendo necesario presentar ficha de inscripción o carta invitación al evento.
- Aplican todos los vuelos de AM y operados por AM
- Cualquier cambio tendrá costo extra*.

*Aplican restricciones

Código de descuento:

V8G10



- No aplica en Temporada alta, puentes y días festivos.
- Vigencia para viajar del **26 de septiembre al 09 de octubre 2024**, siendo necesario presentar ficha de inscripción o carta invitación al evento.
- Rutas Nacionales e Internacionales desde / hacia CDMX. Sólo aplica en las rutas del evento.
- Fechas sujetas a Disponibilidad y espacio
- Cualquier cambio tendrá costo extra*.

*Aplican restricciones

DISFRUTA DE TARIFAS PREFERENCIALES PARA TU ESTADÍA EN CIUDAD DE MÉXICO DURANTE THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO. RESERVA TU HOSPEDAJE.



HOTEL SEDE

★★★★★ **FIESTA AMERICANA TOREO**

Blvd. Manuel Ávila Camacho 5, Fracc. Lomas de Sotelo. Ciudad de México.

Tarifa dinámica

- Estándar base doble
- **Incluye transportación gratuita hotel - recinto - hotel**
- No incluye impuestos ni propinas

HOTELES SUB SEDE

★★★★★ **COURTYARD BY MARRIOTT MEXICO CITY TOREO**

Incluye transportación gratuita hotel - recinto - hotel

★★★★★ **NOVOTEL MEXICO CITY TOREO**

Incluye transportación gratuita hotel - recinto - hotel

★★★★★ **PRESIDENTE INTER-CONTINENTAL - POLANCO**

★★★★★ **LAILA HOTEL CIUDAD DE MÉXICO**

★★★★★ **WYNDHAM GARDEN MEXICO CITY**

INFORMACIÓN ÚTIL

RECOMENDACIONES CLAVE PARA APROVECHAR AL MÁXIMO TU EXPERIENCIA EN THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO

HORARIOS Y ACCESO:

• La exposición abrirá a las 10:00 hrs., y cerrará a las 19:00 hrs. El FOOD TECH SUMMIT 365 ONMICANAL inicia a las 9:00 de la mañana, ambos días.

• El ingreso al FOOD TECH SUMMIT 365 ONMICANAL tiene costo y es exclusivo para Pases Dorados. Consulta la promoción vigente: +52 (55) 8920 2537

• El recinto dispone de elevadores, rampas, renta de sillas de ruedas, etcétera. Si requieres apoyo, dirígete a servicios adicionales o servicio médico, ubicado en el lobby principal.

• Puedes guardar tus pertenencias de forma segura en el servicio de guardarropa, en un horario de 8:00 a 20:30 horas.

• Este evento es exclusivo para profesionales del sector de tecnología para alimentos y bebidas. **No está permitido el ingreso a estudiantes ni a menores de 23 años de edad.**

ESTACIONAMIENTO:

Centro Citibanamex: El recinto cuenta con estacionamiento y en el infield del Hipódromo. La tarifa es \$240 por todo el día. Los Pases Dorados, Expositores y Speakers podrán solicitar un descuento especial en las mesas ubicadas juntos a las máquinas de cobro antes de ingresar al estacionamiento.

Formas de pago: El pago se debe hacer forzosamente en las **máquinas de pago** que se encuentran en el interior del recinto y de manera previa antes de salir. **NO** se podrá pagar en la pluma al salir. Otro método de pago será **a través de la TAG**. En el acceso habrá indicaciones para hacer uso de éste.

TRANSPORTE:

Transfers gratuitos: Se brindará servicio gratuito de traslados en cuatro puntos estratégicos para Centro Citibanamex. Ida y vuelta. Consultar horarios.

Taxis: La base se localiza en la entrada principal del lobby de Centro Citibanamex. Servicio las 24 horas.

ALIMENTOS:

Restaurant Galerí: Ubicado dentro del piso de exposición y en la planta alta de Centro Citibanamex.

Cafetería: En el pasillo principal hay estaciones de venta de café con una variedad de alimentos y bebidas.

Fast food: Áreas de comida rápida disponibles dentro de las salas de exposición y en el lobby. Horario de atención de 11:00 a 20:00 horas.

Restaurante Buffet: Un área de comida buffet dentro del piso de Expo donde podrás encontrar calidad, variedad y disfrutar de diferentes platillos a elegir. Podrás comprar de forma anticipada tu ticket e ir en el momento que lo requieras.

WIFI POINT SIN COSTO:

Se dispondrán de áreas de WIFI gratuito.

¿TIENES DUDAS PARA ASISTIR AL EVENTO? COMUNÍCATE:

Mirele Montes de Oca / Atención a clientes

[\(+52\) 55 8880 1636](tel:+525588801636)

MÁS INFORMACIÓN

Rafael Fernández - (+52) 55 8880 1636 ext. 101 -

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO

¡DESCUBRE, INSPIRA, CONECTA: CREANDO EL FUTURO JUNTOS! 2 Y 3 DE OCTUBRE



OPORTUNIDADES DE PATROCINIO Y STANDS
ALEJANDRO CANTARELLI
GERENTE COMERCIAL

[\(+52\) 55 3731 4040](tel:+525537314040)



OPORTUNIDADES PARA SPEAKERS
GRISELDA VEGA
GERENTE DE CONTENIDOS

[\(+52\) 55 5605 1777](tel:+525556051777)



ATENCIÓN EXCLUSIVA PASES DORADOS
MIRELE MONTES
COORDINADORA DE CALL CENTER



ATENCIÓN A CLIENTES
MIRELE MONTES DE OCA
COORDINADORA DE CALL CENTER

[\(+52\) 55 5605 1777](tel:+525556051777)



ATENCIÓN A PRENSA
KAREN SANDOVAL
CONTACTO CON MEDIOS

[\(+52\) 55 2060 3625](tel:+525520603625)



SI TIENES DUDAS
CONTÁCTANOS

**¡REGÍSTRATE Y CONSTRUYAMOS
EL FUTURO ALIMENTARIO JUNTOS!**