



**SUMMIT | 20  
& EXPO | 23**

**27-28 SEPTIEMBRE**  
Centro Citibanamex • Ciudad de México

**15 AÑOS**

**SIENTE, CREA E INNOVA**

**Inspírate con miles de ideas y conéctate  
con líderes de toda Latinoamérica**



ESTE ES UN DOCUMENTO INTERACTIVO  
te recomendamos visualizarlo en equipos de escritorio con Acrobat Reader  
Si no cuentas con el programa, puedes descargarlo haciendo clic en el ícono



# THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO

## ¡15 AÑOS JUNTOS!

Después de haber reunido a 18.725 profesionales de la industria de alimentos y bebidas hace un año, este 2023, **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** vuelve con más fuerza que nunca para celebrar **¡15 años juntos!**

Durante el tiempo que hemos compartido conectando a los especialistas del sector, compartiendo conocimientos, encontrando inspiración y abriendo camino hacia la innovación, nos ha quedado claro que éste es el foro ideal para encontrar soluciones a los retos que enfrenta la industria alimenticia en la actualidad.

Los días **27 y 28 de septiembre**, el **Centro Citibanamex de la Ciudad de México** le abre las puertas a **más de 350 expositores líderes** en el mercado para que a su vez, compartan sus desarrollos con los visitantes al evento.

### **EXPOSICIÓN + CAPACITACIÓN + NETWORKING**



Si bien, el formato de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** se apoya en tres pilares, siempre procuramos tener novedades que cautiven a nuestros asistentes.

Este año, **el área de EXPOSICIÓN abarcará 22 mil metros cuadrados**, donde los de alto perfil podrán encontrar múltiples opciones de proveeduría para sus desarrollos.

En este espacio hay que aprovechar los sentidos: toca, prueba, huele, conversa y encuentra las opciones que mejor se adapten a las necesidades de tu negocio.

Si lo que buscas es **CAPACITACIÓN**, tenemos tres opciones distintas para que adquieras conocimientos técnicos sobre la industria alimenticia: **• Food Tech Summit Internacional**, con acceso exclusivo para visitantes con **PASE DORADO**. Los speakers y gurús que dictan charlas en este foro comparten las últimas tendencias a considerar en cuanto a A&B.

**• Food Pack Summit** de **acceso gratuito** para todos los asistentes del evento. Ahí se presentan lanzamientos y novedades sobre empaques y etiquetado.

**• Food Tech Talks**, una curaduría de **conferencias gratuitas** divididas en tres auditorios para prepararse ante los retos del sector y el futuro que se avecina.

Y como este es el foro más grande del sector en Latinoamérica, no podríamos dejar pasar la oportunidad de hacer contactos, generar leads de venta y fortalecer relaciones comerciales en nuestros puntos de **NETWORKING**, donde podrás conocer a tus homólogos cara a cara, dejando atrás la frialdad de la web.

**Todo esto y más, para seguir fortaleciendo a la industria que nos nutre día con día**

**THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2023 ¡15 años juntos!**





# EL PISO DE EXPO

La plataforma ideal que durante 15 años te ha inspirado en el desarrollo y mejora de tus productos

**THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**, el foro más representativo del sector de alimentos y bebidas, este año se llevará a cabo los días 27 y 28 de septiembre en el Centro Citibanamex de la Ciudad de México.

**Expo + Capacitación + Networking**, todo bajo un mismo techo. A través de este exitoso concepto a todos los asistentes se les brindarán las últimas soluciones y un orden temático claros que impacta al sector alimentos y bebidas.

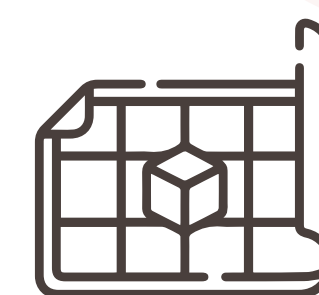
El Piso de Expo de más de 22,000 metros cuadrados mostrará una visión del extenso abanico de expositores. Un espacio magnífico para conocer de forma práctica la aplicación de los numerosos ingredientes, materias primas y soluciones que los proveedores acercarán de manera dinámica, **creándoles interesantes experiencias sensoriales**.

Estará integrado por más de 350 empresas expositoras de gran perfil, el cual se reforzará con la asistencia y participación de los visitantes y actores clave de la industria.

Así, la **promoción y presentación de la oferta de productos e ingredientes más innovadores se podrán encontrar en un atractivo e inmejorable ambiente**. Esta feria de alimentos hace posible conocer productos y servicios de forma real y tangible por medio de **demostraciones, degustaciones y experiencias sensoriales**.



+350  
Expositores



+22,000 m<sup>2</sup>  
de piso de exhibición

**¿Por qué debes asistir?** Porque encontrarás las últimas innovaciones para llenarte de inspiración y energía renovada para conectarte con los profesionales de alimentos y bebidas. Encontrarás:

• **AMPLIA VARIEDAD DE PROVEEDORES**

• **CONFERENCIAS DE PRIMER NIVEL**

• **ÁREAS DE NETWORKING**

• **SEGUNDA EDICIÓN DEL IMMERSIVE ZONE**

**Además, en el piso de Expo tendrás a tu alcance una gran oferta de ingredientes, servicios y soluciones:**

#### Proveedores de ingredientes, aditivos y materias primas:

- Almidones
- Colorantes
- Derivados de lácteos
- Endulzantes, edulcorantes y otros sustitutos de azúcar
- Estabilizantes, emulsificantes y conservantes
- Fibras dietéticas
- Grasas, aceites y esencias
- Harinas y derivados de granos
- Hidrocoloides, gomas y gretina
- Ingredientes funcionales y fortificadores
- Ingredientes naturales, orgánicos y deshidratados
- Saborizantes y fragancias
- Productos químicos alimentarios

#### Proveedores Food Pack & Processing:

- Diseño de empaque
- Maquinaria de Food Processing
- Maquinaria para envasado
- Sistemas de automatización y de automatización
- Soluciones tecnológicas y de automatización
- Embalaje
- Codificación y marcaje
- Etiquetas y hologramas
- Tapas y cierres

#### Servicios para la industria:

- Métodos de control y laboratorio
- Certificadoras
- Capacitación y consultoría
- Higiene y limpieza
- Asociaciones y Cámaras
- Logística





# NETWORKING

El lugar para conectar con tus colegas

**THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** se ha transformado en el mejor lugar para construir una red de contactos y generar un gran ambiente de negocios. La edición de aniversario agrupará a todos los eslabones de la cadena de valor del sector alimentario, tanto a fabricantes como a proveedores.

Y debido a que uno de sus objetivos es dinamizar y promover el networking, esta edición no te la puedes perder, pues podrás:

- Interactuar en un amplio piso de exposición de oferta y demanda bajo distintos formatos de participación: comercial, de negocio o de generación de experiencias sensoriales.
- Encontrar importantes conexiones comerciales con colegas de Latinoamérica.
- Debatir en el intercambio de información.
- Acercarte con las últimas tendencias del sector.
- Disfrutar de distintas demostraciones, degustaciones, prototipos, entre otros, de las recientes aplicaciones y desarrollos.

Si cuentas con Pase Dorado, Plata o Expositor o eres conferencista, la Sala Lounge será el lugar ideal para que degustes cocteles y canapés en un ambiente muy agradable para convivir y hablar de negocios.

Si tienes Pase Dorado, disfruta con tus colegas de las deliciosas comidas que se ofrecerán durante los dos días del evento.



**SIENTE, VIVE Y CREA  
HACIENDO NETWORKING**



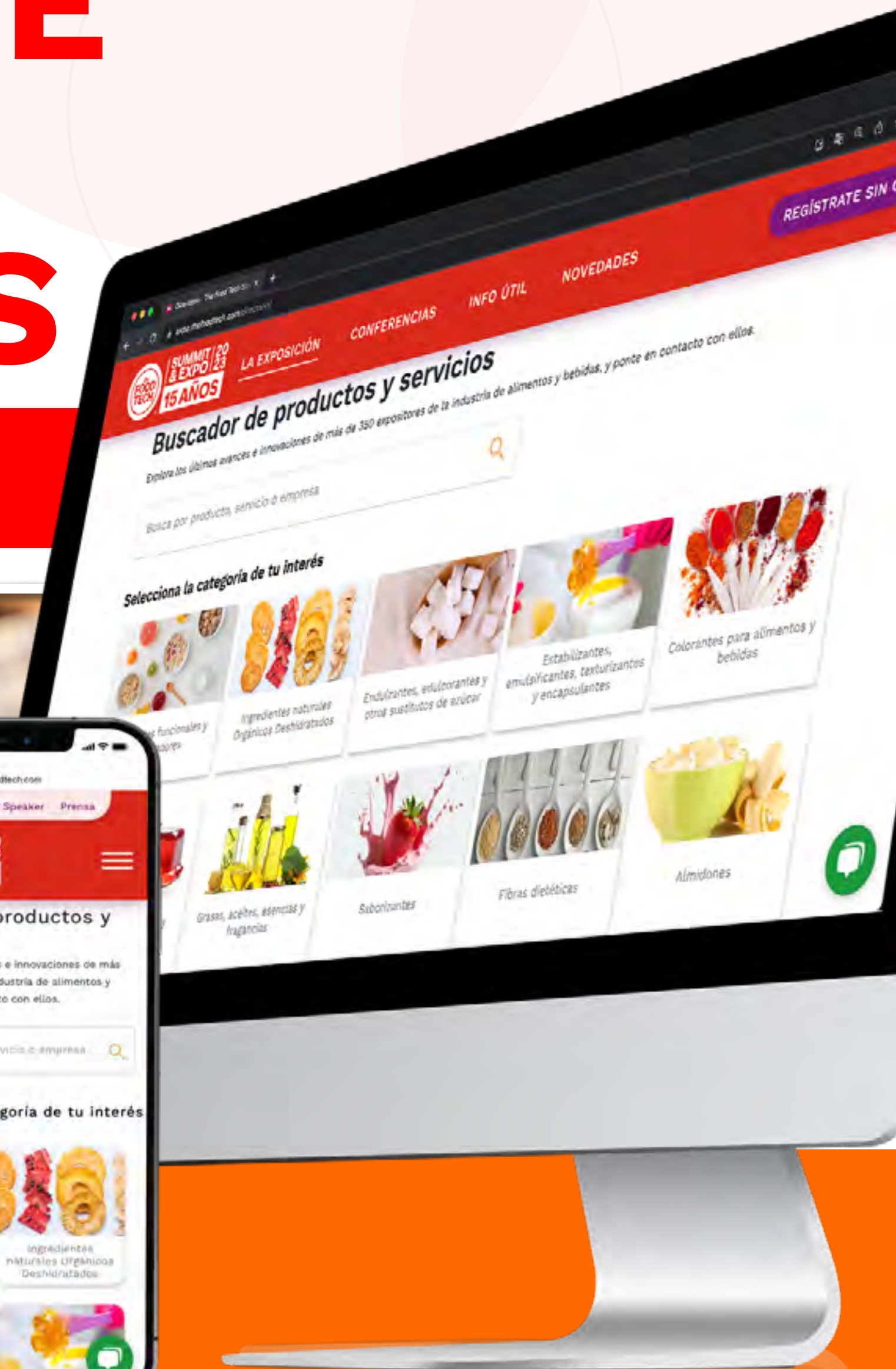
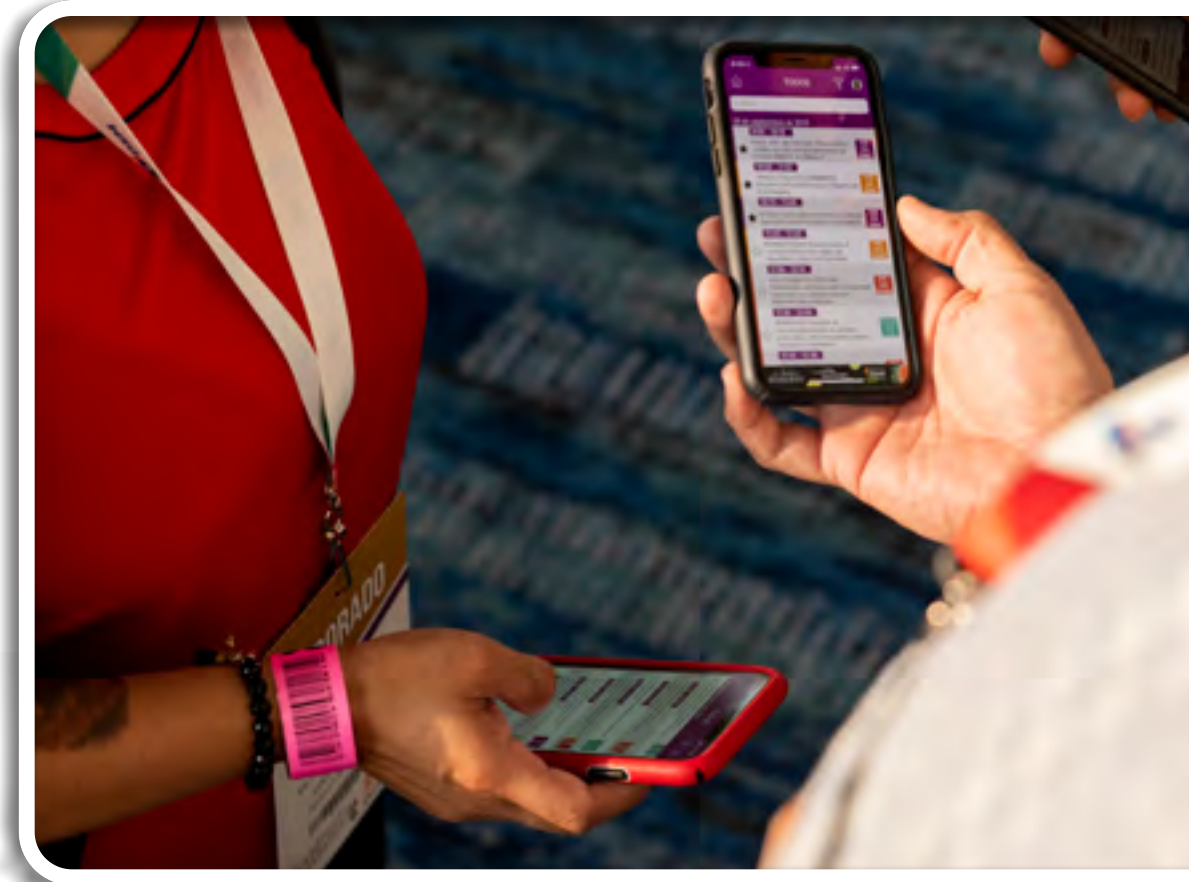


# ACCEDE AL BUSCADOR DE EXPOSITORES, PRODUCTOS Y SERVICIOS

## ¡PLANIFICA TU VISITA!

Solo tienes que ingresar a la web del evento [expo.thefoodtech.com/directorio](http://expo.thefoodtech.com/directorio), donde podrás:

- Encontrar el **directorio completo de expositores** presentes en la expo
- **Identificar y conocer los productos** y soluciones innovadoras, de forma ágil, sencilla y ordenada
- Obtener **datos de contacto** sobre cada empresa expositora
- Visualizar una lista completa de los **distintos productos y servicios** que cada compañía ofrece
- **Contactar a los expositores**, previo y posterior al evento
- **Identificar el número de stand** de las empresas que te interese visitar
- **Agendar citas previas** para hacer rendir al máximo tu visita a la expo



## QUEREMOS QUE TU VISITA SEA ÁGIL, PRÁCTICA Y LO MÁS PRODUCTIVA POSIBLE



# MICROSITIO

## PARA ORGANIZAR TU VISITA DE FORMA DINÁMICA

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

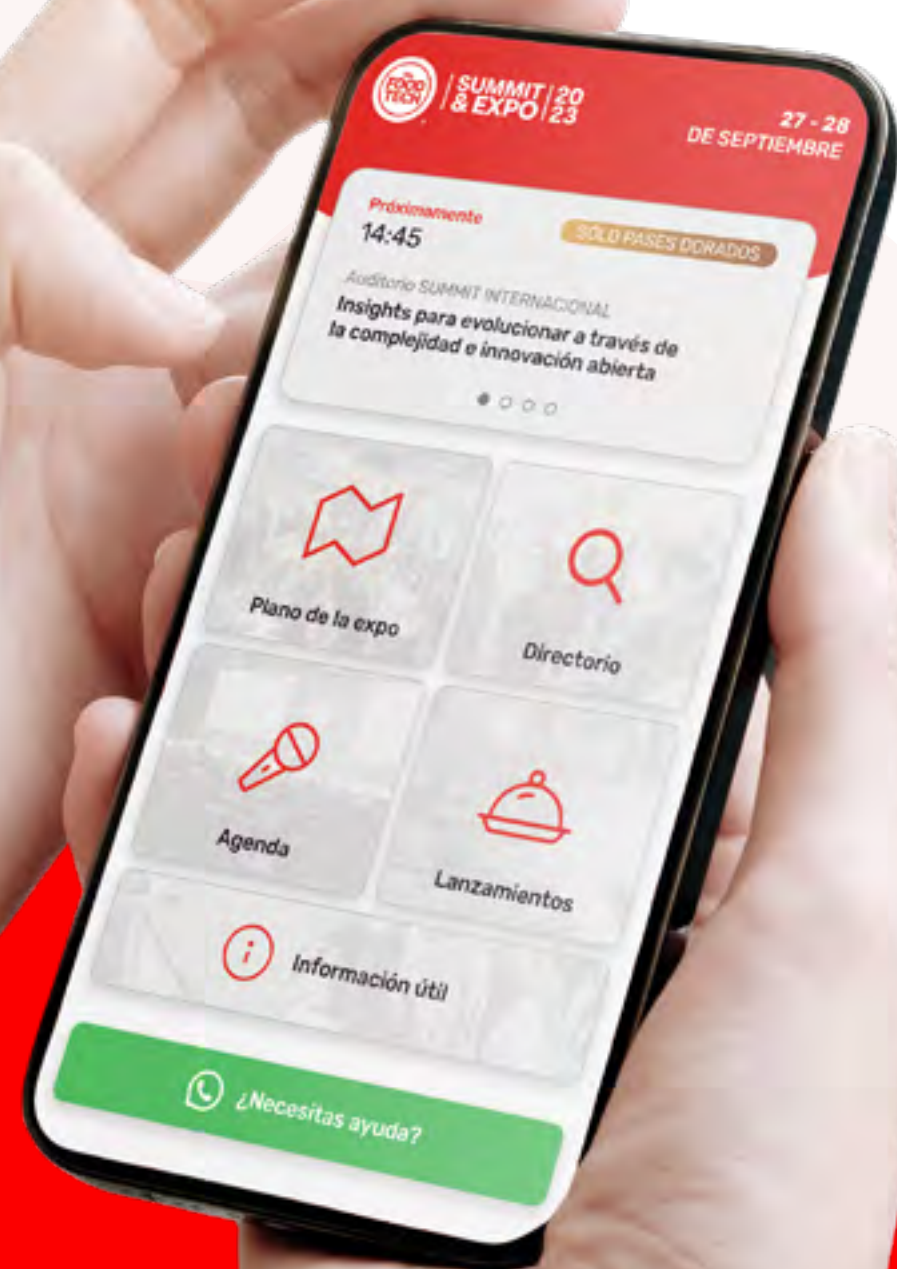
- Un piso de Expo conformado por más de 350 expositores
- Auditorio Food Tech Summit
- Auditorio Food Pack Summit
- Auditorios de Food Tech Talks Gratuitas
- Conferencias en stands del Institute of Food Technologists (IFT), Innova Market Insights, Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE) y CIATEJ

- Pabellón Prueba la Tendencia de Innova Market Insights
- Food Labs CIATEJ
- Coffee Breaks
- Bar Lounge VIP
- Comidas en el salón comedor

Por ello, contaremos con un micrositio para que puedas organizar todas las actividades que habrá en la Expo:

- La agenda completa y actualizada de todas las charlas
- Presentaciones y lanzamientos de productos que tendrán lugar durante la exposición
- Un plano interactivo de la Expo

**Te enviaremos previo al evento un código QR junto con tu confirmación de registro para que puedas acceder.**



**¡PLANIFICA  
TU RECORRIDO  
Y DISFRUTA DE UNA GRAN  
EXPERIENCIA DINÁMICA Y  
TRANSFORMADORA!**



La gama Premium de ROHA de ingredientes deshidratados como vegetales, frutas, hierbas, carne y lácteos, champiñones y más llega a usted a través de Ovegi.

Nuestro equipo de expertos en alimentos se dedica a trabajar en estrecha colaboración con usted para crear ingredientes personalizados que se adapten a una amplia gama de cocinas y preferencias de sabor.

Ya sea que necesite ingredientes deshidratados en cubos, rebanadas, gránulos o polvos, puede confiar en nuestros expertos técnicos para brindarle soluciones personalizadas que cumplan perfectamente con sus requisitos y eleven sus creaciones culinarias al siguiente nivel.

ESCANEA PARA CONECTAR Y DESCUBRIR MÁS



in RohaGlobal



f RohaGlobal

www.roha.com

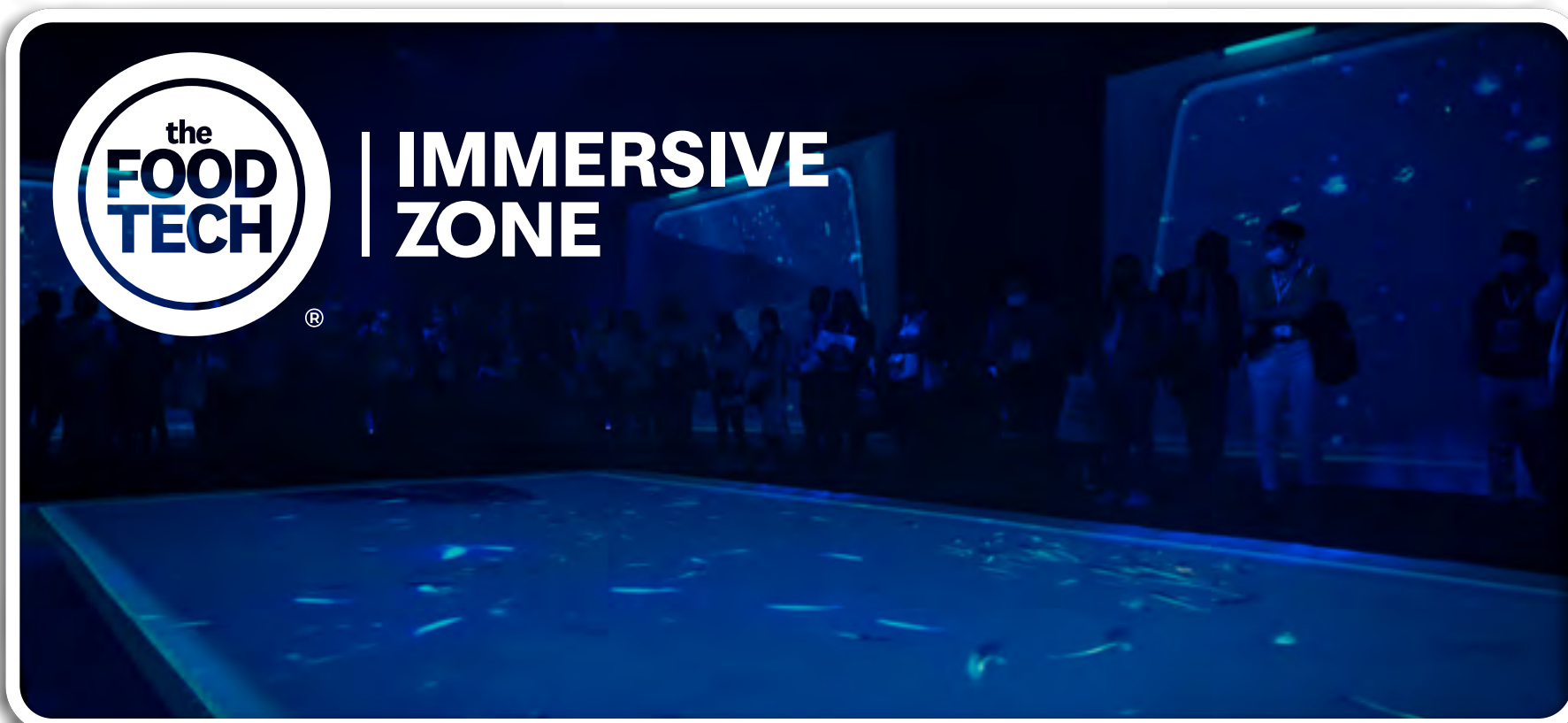
roha.mexico@rohagroup.com



# THE IMMERSIVE ZONE

ÚNICO DÍA, 27 de septiembre de 12:00 a 18:30  
¡ACCESO GRATUITO!

¡VIVE UNA EXPERIENCIA SENSORIAL DE 360°!



**THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** quiere sorprenderte de nuevo con experiencias diferentes y memorables, por eso este año trae nuevamente para ti THE IMMERSIVE ZONE, un espacio multisensorial para que vivas y disfrutes con tus cinco sentidos.

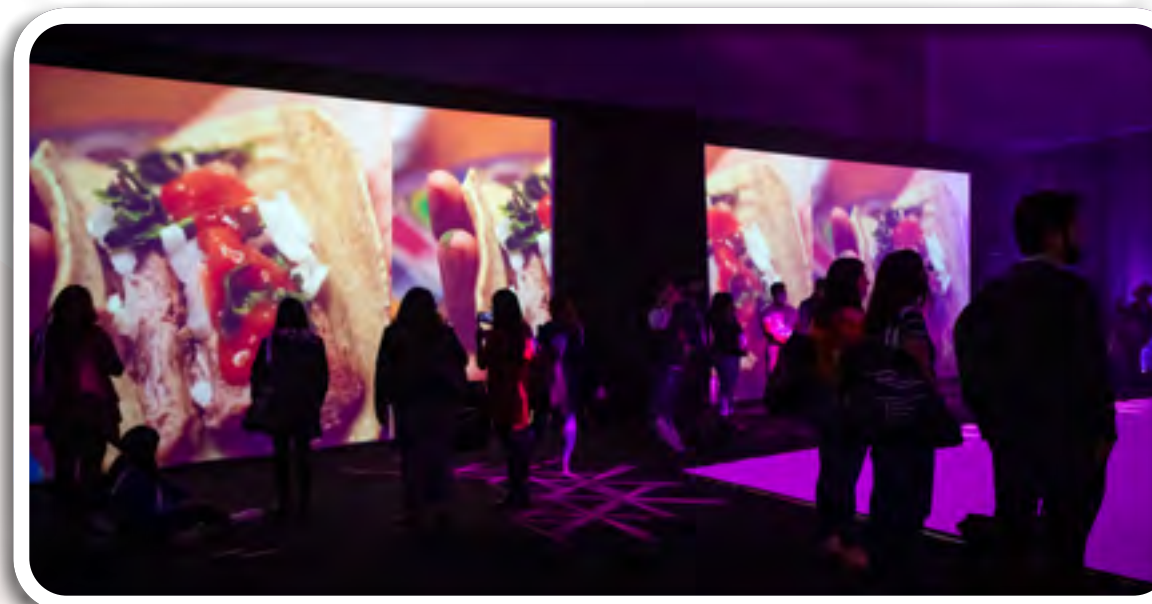
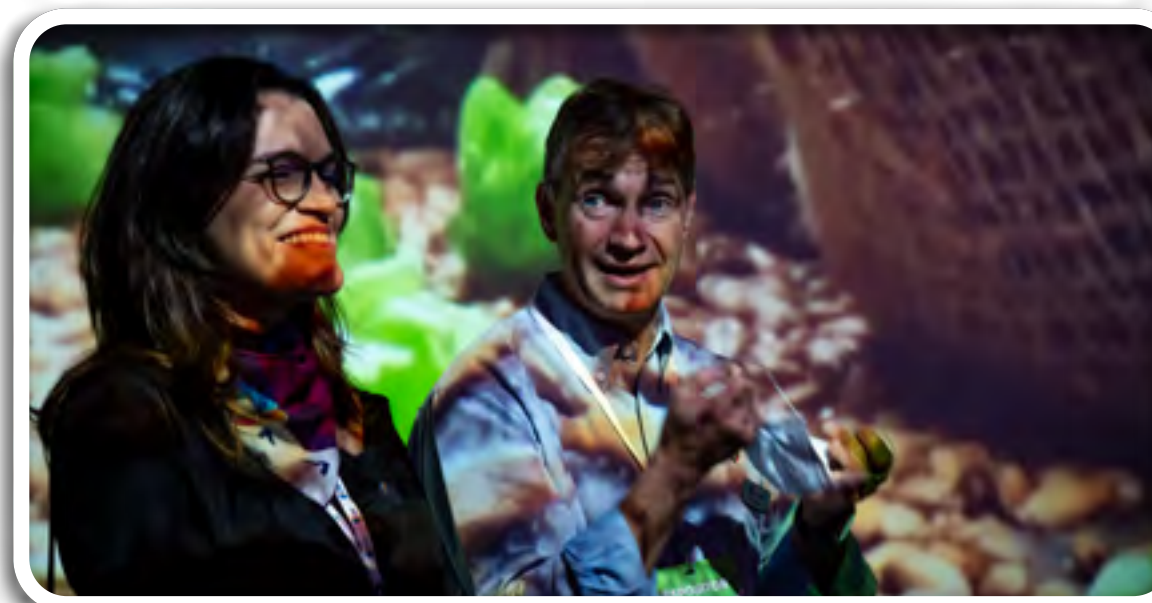
Esta zona estará dividida en tres diferentes áreas:

**1. Experience Room (visual y auditiva):** Donde podrás vivir una proyección a piso y audio envolvente, con presentaciones de nuevos lanzamientos, innovaciones y tendencias de la industria.

**2. Tasting Room (gustativa y olfativa):** Donde estarás acompañado por un experto para que a través de tu gusto y olfato disfrutes de las innovaciones que se están presentando.

**3. Photo Opportunity (lúdico):** Donde podrás compartir lo que estás viviendo dentro de esta experiencia y podrás interactuar de forma divertida y creativa en tus redes sociales.

En este espacio vivirás una experiencia inmersiva y multisensorial de la mano de **DSM-FIRMENICH** y **McCORMICK FLAVOR SOLUTIONS**.



dsm-firmenich

## STAND 616

¡Explora increíbles soluciones en premezclas!

Si quieres mejorar tu salud y bienestar, innovar y dar más propósito a tus productos y futuros desarrollos, este contenido es para ti.

El desarrollo de productos no es fácil y por eso conocerás una mezcla cuidadosamente formulada con todos los nutrientes esenciales. Se trata de una combinación ideal para cubrir las necesidades del organismo y asegurar su buen funcionamiento.

¡Inspírate con las soluciones de mezcla de **DSM-FIRMENICH** que contribuyen a una vida más saludable y equilibrada!

Flavorsolutions

## STAND 2610

¡Haz aún mejor un gran sabor!

La búsqueda de sabor está en todas partes. Por ello, es importante que las marcas encuentren las opciones para que los clientes regresen por más.

Si deseas crear sabores disruptivos que hagan de cada comida y momento memorables, en esta experiencia descubrirás una gran variedad de tecnologías que combinan el arte y la ciencia detrás del sabor.

¡Encuentra el sabor que se ajuste a los antojos de tus consumidores con **McCORMICK FLAVOR SOLUTIONS!**

Para asistir a estas proyecciones **deberás buscar tu boleto gratuito en el stand de las empresas participantes**. Asegura tu lugar para vivir una experiencia única e interactiva.  
**¡Te invitamos a retirar tu boleto apenas llegues a la expo, pues los cupos son limitados!**



# PROVEEDOR INTERNACIONAL DE QUIMICOS

Somos una empresa 100 % mexicana con 35 años de experiencia que nos respaldan como distribuidor líder en la industria de alimentos.

SATISFACIENDO LAS NECESIDADES DEL MERCADO MEXICANO

## INFRAESTRUCTURA



Almacenes con 8,000 m2



Cobertura Nacional e Internacional



Control de calidad

## CERTIFICACIONES



### División Aditivos

- Acesulfame K
- Ácido Ascórbico
- Ácido Cítrico
- Ácido Málico
- Acido Tartárico
- Alginato de Sodio
- Ascorbato de Sodio
- Aspartame
- Benzoato de Sodio
- Citrato de Sodio
- Eritorbato de Sodio
- Glutamato Monosódico
- Goma de Algarrobo
- Goma Guar
- Goma Xantana
- I+G
- Natamicina
- Nisina
- Sorbato de Potasio
- Sucralosa

## INGREDIENTES

### División Especialidades y Feed

- Beta & Alfa Amilasa
- Beta Glucanasa
- Betacaroteno
- Apocarotenal
- Cantaxantina
- Licopeno
- Citrato de Calcio
- Citrato de Magnesio
- Citrato de Potasio
- Citrato de Zinc
- Vitamina A, D, D2, D3 y E
- Almidón de Maíz
- Maltodextrina
- Fibras
- Vitacel PF 200
- Proteína Aislada de Soya
- Concentrado de Proteína de Soya

### División Lácteos

- Caseína Ácida
- Caseína Renina
- Caseinato de Calcio
- Caseinato de Sodio
- Concentrado de Proteína de Leche (MPC 70%)
- Concentrado de Proteína de Suero (WPC 34%)
- Grasa Butírica Anhidra
- Grasa Vegetal
- Lactosa
- Leche Descremada en Polvo (Low, Medium y High Heat)
- Leche Entera en Polvo
- Permeato de Leche
- Permeato de Suero
- PROFORLAC® (Preparaciones Lácteas)
- Sólidos de Mantequilla
- Suero de Leche
- Suero Desmineralizado



# CONFERENCIA MAGISTRAL

GRATUITA

## Para entender el futuro de la industria, debes entender a las nuevas generaciones

Empezando por las tendencias y aplicaciones más relevantes, los modelos de negocios del futuro, las tecnologías de última generación hasta las expectativas y actitudes de los Millennials, Gen Z y Gen Alpha como consumidores y protagonistas de la industria. Esta conferencia nos revelará otra forma de pensar y actuar de los consumidores del futuro; asimismo nos expondrá otro contexto y visión del sector alimentos que ningún actor de la industria puede ignorar a la hora de crear un producto en cualquier eslabón de la cadena.

### Christine Gould

Founder & CEO at Thought For Food

A ↔ 家 TRADUCCIÓN

MIÉRCOLES 27 DE SEPTIEMBRE • 18:45 a 19:45 • AUDITORIO SUMMIT



# FOOD TECH TALKS

AGENDA MIÉRCOLES 27 DE SEPTIEMBRE

GRATUITAS



**BRENNTAG**

**WELL-BEING**  
10:30-11:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

El desafío de contar con soluciones funcionales para impactar en la salud y bienestar

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

**Vantage | Food**

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

Soluciones y aplicaciones para la industria de panadería, pastelería y repostería

- **Yannick Gil**  
Sales Manager Food LATAM de Vantage
- **Abel Sierra**  
Director Técnico del Equipo Internacional Mexicano de Panadería

**SternIngredients México**

**HARINAS COMPUESTAS**  
11:00-11:45 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2 TRADUCCIÓN

Nuevos enfoques para reducir la dependencia del trigo en la panificación y la pasta

- **Dr. Lutz Popper**  
Scientific Director, Mühlenchemie GmbH & Co. KG, Germany

**GELITA**  
Improving Quality of Life

**ENVEJECIMIENTO SALUDABLE**  
12:00-12:45 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

Síndrome de dismovilidad: un desafío de nuestra época

- **Ana Nadai**  
Directora Comercial de Gelita para México y Centroamérica
- **Sandra Gazca**  
Gerente de Marketing y Comunicación de Gelita para México y Centroamérica

**Ingredion**  
Be what's next

**CANASTOS, INNOVACIÓN Y ECONOMÍA**  
12:15-13:00 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

El poder de la innovación ante un entorno económico desafiante

- **Ursula Franco**  
Marketing Category Lead en Ingredion Incorporated
- **Francisco Ibarzabal**  
Marketing Category Lead en Ingredion Incorporated

**Think USA Dairy**  
Brought to you by U.S. Dairy Export Council

**INGREDIENTES LÁCTEOS**  
12:30-13:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2

Uso y aplicación de ingredientes lácteos funcionales de Estados Unidos

- **Rubén Zárraga**  
Director del Programa Ingeniería en Alimentos y Consultor Tecnológico del Tec de Monterrey Campus Querétaro

**EXBERRY** by GNT

**TENDENCIAS EN COLORANTES**  
13:45-14:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

Principales insights y tendencias disruptivas de color en alimentos y bebidas

- **Javier Brill**  
Director de ventas del Grupo GNT para LATAM

**dsm-firmenich**

**NUTRIENDO EL FUTURO**  
13:45-14:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

Explorando las posibilidades de los nutraceuticos en la alimentación del mañana

- **Gisele Bannwart**  
Directora de Innovación Global en DSM-Firmenich

**the FOOD TECH**

**ECOSISTEMA DIGITAL**  
15:30-16:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2

¿Cómo la omnicanalidad ha modificado los hábitos de consumo?

- **Raúl Sandoval**  
Head of Digital Products for Marketing en AB InBev México

**azelis**

**SALUD INMUNE**  
16:45-17:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3 TRADUCCIÓN

Posbióticos innovadores para una inmunonutrición más completa

- **Akihito Nishimura**  
Director of Business Development, Science and Marketing of Kyowa Hakko USA

**均瑶健康 | 蓝润盈**

**CEPAS PROBIÓTICAS**  
16:45-17:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2 TRADUCCIÓN

Beneficios para la salud y ventajas de aplicación de los probióticos

- **Dr. Hongwei Wang**  
Chief Technology Officer of Biogrowing

**etadar**  
by deiman

**SABORIZACIÓN PLANT-BASED**  
16:45-17:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

Desarrollo y aplicación de sabores de reacción en alimentos plant-based

- **Juan Thuemme**  
Saborista Senior de Etadar by Deiman



# FOOD TECH TALKS

AGENDA JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE

GRATUITAS



## CAROTENOIDES

10:30-11:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

TRADUCCIÓN

Mejora de la nutrición de los productos mediante el uso de betacaroteno como colorante

- **John L. Foley**  
Technical Service Manager, Nutrition, BASF Corporation



## FOOD FUTURE

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

Mexitrends: El nuevo paradigma de la industria alimentaria mexicana

- **Israel Ortega**  
Líder Técnico en Cargill
- **Gustavo Vázquez**  
Líder de Mercadotecnia en Cargill



## SALUD Y SABOR

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

TRADUCCIÓN

El viaje de alimentos saludables con gran sabor y menos azúcar

- **Midey González M. Sc. MBA**  
Regional Innovation Director, Wellness BUFL Global at IFF



## CO-CREACIÓN Y COLABORACIÓN EN LA INDUSTRIA

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

Alianzas estratégicas para crear una comunicación clara en nutrición

- **Annia Laposse**  
Nutrition Manager para NOLA en Tate & Lyle
- **Erika Rius**  
Healthcare Marketing Manager Splenda Latin America en Heartland
- **Elisa Gómez**  
Nutrition/Wellbeing Manager Kellogg Latin America



## SALUD Y BIENESTAR

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

Revelando los retos de construir un estilo de vida saludable en México

- **Maribel Lemus**  
Regulatory Affairs en Ingredion Incorporated
- **Iliana Rodríguez**  
Insights Lead en Ingredion Incorporated
- **Denise Wilkes**  
Marketing Category Lead en Ingredion Incorporated



## INGREDIENTES BIOACTIVOS

12:30-13:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2

TRADUCCIÓN

Omega-3 sostenible, bioeficiente y de alta biodisponibilidad: opción inteligente como multinutriente

- **Nils Hoem, MSc (pharm), dr. PhD**  
Chief Scientist at Aker BioMarine



## ALIMENTOS PLANT-BASED

13:45-14:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 1

Revolución plant-based: soluciones naturales para mejorar sabor, textura y perfil nutricional

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



## SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

13:45-14:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

Soluciones nutricionales inspiradas en consumidores latinoamericanos

- **Ana María Carvajal**  
Marketing & Development Manager para LATAM en DSM-Firmenich



## VEGETALES Y FRUTAS DESHIDRATADAS

15:30-16:15 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2

TRADUCCIÓN

Ingredientes deshidratados: aplicaciones y tendencias del mercado

- **Steve Meinig**  
Sales Director, Dehydrated at Roha



## ALIMENTACIÓN SUSTENTABLE

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

Beneficios e ingredientes funcionales para observar en LATAM

- **Ana Paula Gilsogamo**  
Senior Analyst Food & Drink, LATAM at Mintel



## COLÁGENO TIPO II

16:45-17:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 2

TRADUCCIÓN

Salud articular: la próxima gran apuesta de los alimentos y bebidas funcionales

- **Amy Sunderman MS, RD**  
Global Director R&D Ingredients at Lonza
- **Emily Navarro MS, RD**  
Global Product Marketing Manager, Nutrition at Lonza



## ALIMENTACIÓN SUSTENTABLE

16:45-17:30 ■ AUDITORIO FOOD TECH TALKS 3

¿Cómo alimentar a 9 mil millones sin acabar con el planeta?

- **Mariana Jiménez**  
Directora general de Red BAMX







# PABELLÓN PRUEBA LA TENDENCIA

¡Entérate de lo que buscan los consumidores!

A través de gráficos y posters, en el **PABELLÓN PRUEBA LA TENDENCIA de Innova Market Insights**, conocerás las diez principales tendencias para el sector alimentos en 2023.

Descubrirás los puntos de vista de los consumidores y del mercado que inspirarán la innovación a corto y mediano plazo. En el stand de Prueba la Tendencia encontrarás datos de cómo:

- El consumidor latinoamericano está redefiniendo los valores en sus compras en alimentos y bebidas.
- La industria está buscando ofrecer soluciones de nutrición asequible para responder a las necesidades del mercado.
- Las nuevas generaciones están definiendo muchas tendencias tanto vinculadas a sus valores como a sabores e iniciativas digitales.
- La tendencia plant-based sigue creciendo en la región con tintes distintos a los años anteriores.
- Las estrategias relacionadas con la reducción de azúcar se están moviendo hacia nuevas tecnologías.
- Descifrar qué espera el consumidor en cuestiones de salud y cómo comunicárselo de manera eficiente. .

## MINI CHARLAS DE INNOVA MARKET INSIGHTS

Innova Market Insights también ofrecerá una serie de pláticas informativas de modalidad gratuita:

### 1. Principales tendencias en alimentos y bebidas (11 :30 am)

Ponente: Ana Alicia Rodríguez

### 2. Estrategias en reducción de azúcar (1 :30 pm)

Ponente: Leslie Velez

### 3. Perspectivas generacionales: entendiendo las motivaciones del consumidor (3 :30pm)

Ponente: Héctor Parra

### 4. Tendencias en empaques 2023 (5 :30 pm)

Ponente: Christine Lopes

**Todas estas mini conferencias se llevarán a cabo en los mismos horarios los dos días del evento.**



Stand 2940 y 3040





# FOOD LABS 2023

## TESTEO Y EVALUACIÓN GRATUITA DE PRODUCTOS



**THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** contará de nuevo con el espacio FOOD LABS del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ).

En su **stand 1534**, ubicado dentro del piso de Exposición, los especialistas de este Centro, realizarán de manera gratuita diferentes tests y entregarán resultados cuantitativos y cualitativos de las formulaciones a los interesados que acudan a realizar sus tests y evaluaciones.

### LAS EVALUACIONES QUE SER REALIZARÁN SERÁN DE TRES TIPOS:

#### EVALUACIÓN DE AZÚCARES REDUCTORES EN MUESTRAS LÍQUIDAS POR DNS

Rosa María Camacho

##### RECEPCIÓN DE MUESTRAS

27 y 28 de Septiembre  
11:00 a 13:00 hrs.

Cupo limitado de muestras a testear por día: **15**



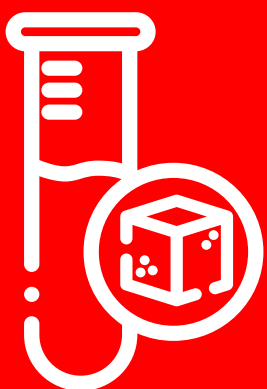
#### PERFIL DE VISCOSIDAD DE MUESTRAS ALIMENTARIAS

Élida Gastélum  
Manuel Octavio Ramírez

##### RECEPCIÓN DE MUESTRAS

27 y 28 de Septiembre  
10:00 a 15:00 hrs.

Cupo limitado de muestras a testear por día: **12**



#### EVALUACIÓN PARA LA DETERMINACIÓN EN % DE ALCOHOL, VOLUMEN EN DESTILADOS

Melchor Arellano

##### RECEPCIÓN DE MUESTRAS

27 y 28 de Septiembre  
11:00 a 13:00 hrs.

Cupo limitado 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:

- Muestra líquida, no viscosa, contener azúcares libres, de preferencia transparente sin color.
- Muestra líquida. La muestra debe tener una consistencia más viscosa que el agua, por ejemplo: yogur, miel, preparado para hot cakes, crema para el cuerpo o cara, shampoo, jabón líquido y similares. Se requiere de una cantidad de 100 ml para el análisis.
- Muestras líquidas, homogéneas, sin presencia de sólidos y transparentes.

Los resultados estarán disponibles el mismo día que se entreguen las muestras.



### CICLO DE MINI CONFERENCIAS GRATUITAS DE CIATEJ

Los investigadores y expertos de CIATEJ brindarán una serie de mini conferencias que incluyen temáticas e información técnica de alto valor agregado.

Estas son las temáticas que abordarán y sus horarios:

**HORARIO 11:30 - 12:00**

**Etiquetado de alimentos Fase II**

Claudia Alvarado

**HORARIO: 12:20 - 12:50**

**Tendencias e innovaciones en alimentos funcionales de origen no convencional**

Carlos G. Valdivia

**HORARIO: 13:10 - 13:40**

**De una idea al mercado: productos alimentarios I+D+i exitosos en el sureste**

Élida Gastélum / Manuel Ramírez

**HORARIO: 14:00 - 14:30**

**Reducción y aprovechamiento de los subproductos de la leche**

María P. Chombo

**HORARIO: 14:50 - 15:20**

**"FOODTECH" una mirada al futuro de las nuevas tecnologías en el procesado de alimentos**

Angela Suárez

**HORARIO: 15:40 - 16:10**

**La espectroscopia de infrarrojo y la calidad de los alimentos**

Pedro Mondragón

**HORARIO: 16:30 - 17:00**

**Alimentos ancestrales mexicanos: cómo convertirlos en aliados en la salud a través tecnologías innovadoras**

Gustavo A. Castillo

**HORARIO: 17:20 - 17:50**

**Capacidades analíticas para identificar sustancias tóxicas en alimentos**

Edgar Salas / Octavio G. Ramírez

**HORARIO: 18:10 - 18:40**

**Tendencias de mercado para los aceites esenciales**

Jorge A. García

Todas las mini conferencias se llevarán a cabo en los mismos horarios los dos días del evento.

¡Visita el stand 1534 de CIATEJ y escucha estas pláticas!



# MINI CONFERENCIAS GRATUITAS

EN EL PISO DE EXPO



## CHARLAS DE LA AMEE

Capacítate y actualízate con los expertos en packaging.  
**¡Visita el stand 3340 de la AMEE!**

Desde su fundación, la **Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE)** tiene como principal objetivo promover la capacitación, creación de alianzas estratégicas y difusión de información especializada.

Fiel a ese compromiso, aprovechará el marco de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** para brindar información actualizada de la industria del packaging.

Sus directivos y especialistas compartirán sus ideas, consejos para alcanzar el éxito y mostrarán los avances sobre los temas que hoy son fundamentales para el sector del envase y empaque:

**El 27 de septiembre** compartirán información sobre:

- Coaching en ingeniería de empaque
- Innovación en etiquetas autoadheribles
- Soluciones sustentables para eCommerce
- Biopolímeros

**Para el 28 de septiembre** abordarán:

- Coaching en diseño gráfico
- Impresión digital como facilitador del branding
- Uso de recubrimientos y tintas para crear materiales sustentables
- ¿Cómo expandir tu marca a USA a través del eCommerce?



## SESIONES TÉCNICAS Y DIDÁCTICAS DEL IFT

Escucha a todos estos expertos y aprende de las últimas tendencias de la ciencia. **¡Visita el stand 1840 del IFT!**

Para brindar valor agregado y respaldo en cuanto a lo último en información y actualización, con la ayuda del **IFT Mexico Section**, el **Institute of Food Technologists (IFT)** en su **stand 1840**, ofrecerá pláticas gratuitas para que todos los visitantes adquieran conocimientos científicos y puedan identificar las tendencias globales en alimentación:



### 27 DE SEPTIEMBRE

Hora	Tema	Speaker	Organismo	Título
13:00	Food Packaging	Jorge Maquita	Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE)	Importancia de un enfoque 360° en el desarrollo de empaque para alimento
15:30	Grasas y aceites	Liliana Álvarez de la Cadena	Bunge Loders Croklaan	Grasas y aceites especiales
17:00	Food Innovation	Fernando Guzmán	Universidad Autónoma de Guadalajara	CITSIA: Centro de Innovación Tecnológica y Servicios para la Industria Alimentaria

### 28 DE SEPTIEMBRE

Hora	Tema	Speaker	Organismo	Título
13:00	Sabores	Viviana Rushton		Ingredientes funcionales: del ahumado al tostado
15:30	Alimentos plant-based	Rocío Cavazos	Asociación de Emprendedores Veganos de México	Desarrollo de productos alimentarios para veganos



Líderes en la fabricación de las mejores marcas  
de suplementos alimenticios en México.

Sistema de Gestión de Calidad con Certificado Internacional ISO 9001.





# PARTICIPA EN THE FOOD TECH® PREMIO A LA INNOVACIÓN ALIMENTICIA

¡TÚ PUEDES SER UNO DE LOS GANADORES!



## PREMIO A LA INNOVACIÓN ALIMENTICIA



Si eres un fabricante o emprendedor en el sector alimentos, te invitamos a participar en el **Premio a la Innovación Alimenticia**, con el que reconocemos la excelencia de los profesionales que trabajan en la industria de Tecnología de Alimentos y Bebidas en Latinoamérica. **¡Tú puedes ser el elegido!**

El compromiso de **THE FOOD TECH®** es impulsar el desarrollo de productos innovadores, que estén comprometidos con las prácticas sustentables a través de este reconocimiento avalado internacionalmente por el Institute of Food Technologist (IFT)..

Para dar cabida a las innovaciones que se han dado en distintos ámbitos, la premiación se divide en las siguientes categorías:



Producto Innovador  
en Alimentos



Producto Innovador  
en Bebidas



Producto Innovador en  
Suplementos Alimenticios



Producto Innovador en  
Nutrición Animal



Empaque Innovador  
(avalado por la AMEE)



Tecnología Innovadora



Estrategia de  
Marketing Disruptiva



Compromiso Sustentable  
(avalado por la AMEE)



Startup del año  
(con un ganador y dos menciones honoríficas)





## PREMIO A LA INNOVACIÓN ALIMENTICIA



La recepción de participaciones se mantiene vigente del 1 de julio al 18 de agosto para hacer llegar los proyectos al grupo de jueces nacionales e internacionales que conforman un panel de especialistas sobre múltiples áreas de ciencia y tecnología de alimentos.

Serán ellos quienes dictaminen los avances, beneficios e innovaciones en cada uno de los proyectos participantes para reconocer a quienes destaquen en cada categoría.

Como premio, se hará difusión mediática en distintos medios, así como en los canales propios de **THE FOOD TECH®** y se obtendrá acceso a capacitaciones exclusivas dentro de EL SUMMIT INTERNACIONAL que se llevará a cabo en **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024**.

Las innovaciones que resulten ganadoras serán notificadas sobre su condición tres semanas antes de la ceremonia de premiación, con la finalidad de que haya oportunidad de preparar un video descriptivo de su desarrollo para presentarlo ante más de mil asistentes previo a la Conferencia Magistral del **27 de septiembre en el Auditorio del FOOD TECH® | SUMMIT a las 18:30**.

- No es necesario cubrir ninguna cuota para participar, la invitación está abierta a empresas fabricantes y empleadoras de Latinoamérica, que no sean proveedoras del sector.

- Cada compañía participante puede presentar hasta tres innovaciones, ya sea en una sola categoría o diversificar sus opciones.

- La información para concursar debe enviarse en español.

Recomendamos poner especial atención al llenado del Formulario de participación, pues el campo donde se describe la innovación participante pide responder preguntas como:

1. ¿Por qué se trata de un producto innovador?
2. ¿Cómo es que resuelve un problema?
3. ¿Qué beneficios aporta a los consumidores?
4. ¿De qué manera contribuye al cuidado del medio ambiente?

**Para conocer más detalles sobre las bases de participación, da [clic aquí](#) y decídete a compartir tus desarrollos con los expertos de alimentos y bebidas del continente.**



**THE FOOD TECH®, una marca comprometida con la industria alimentaria para crear un mundo mejor.**

**Conviértete en un ganador de este importante premio**

**¡POSTÚLATE!**

Si tienes dudas o comentarios, envía un correo a: [premioalainnovacion@tftexpo.mx](mailto:premioalainnovacion@tftexpo.mx)



# AGENDA FOOD PACK SUMMIT 2023

Innovación, sustentabilidad, vanguardia en materiales, soluciones disruptivas, tendencias y casos de éxito



## FOOD PACK SUMMIT

**GRATUITO**



JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE

MIÉRCOLES 27 DE SEPTIEMBRE



### CONEXIÓN CON EL CONSUMIDOR

Neuropackaging: el poder detrás del empaque

**FERNANDO ARENDAR**

Fundador de Nitid Studio



### ESTRATEGIAS DE MARCA: CASO DE ÉXITO

*De Chop en Chop*: innovación, practicidad y ahorro

**AGLA GABILONDO**

Gerente de Innovación y Tendencias en Ragasa



### MATERIALES EMERGENTES

El reto de los empaques sostenibles en portafolios diversificados

**ANGÉLICA PENAGOS**

Gerente de Ingeniería de Empaque y Embalaje de Grupo Herdez



### ECONOMÍA CIRCULAR

¿Cómo el marco regulatorio impulsa el modelo circular en los empaques?

**EDUARDO LEGORRETA**

Presidente del Comité de Sustentabilidad de la Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE)



### EMPAQUES ECOLÓGICOS

La continuidad del negocio en la era eco

**JORGE MARIO MARULANDA**

Ingeniero Investigación & Desarrollo de Empaques en Buencafé – Colombian Coffee Growers Federation (FNC)



**ADRIANA DÍAZ**

Ingeniera Investigación & Desarrollo de Empaques en Buencafé – Colombian Coffee Growers Federation (FNC)



### SUSTENTABILIDAD

Empaques reciclables y reutilizables: hacia un futuro sin residuos

**MÓNICA MEDINA**

Gerente Visual Identity & Design de Nestlé México



# AGENDA FOOD TECH SUMMIT 2023

DESCUBRE CÓMO ENFRENTAR LOS DESAFÍOS ALIMENTARIOS DEL FUTURO EN EL FOOD TECH SUMMIT

## MIÉRCOLES 27 DE SEPTIEMBRE



A ↔ 家 **TRADUCCIÓN**

### AGENDA 2030: UNA VISIÓN HACIA EL FUTURO

Nutrición y salud: el desafío para la industria de alimentos

**MARION NESTLE**

Professor, Nutrition, Food Studies & Public Health, Emerita, NYU



### INNOVACIÓN

Insights para evolucionar a través de la complejidad e innovación abierta

**DAVID BARREIRO**

Consultor y conferencista especializado en tendencias de consumo

**CATALINA VALENCIA**

Head of Community en KM ZERO Food Innovation Hub



### FOOD DESIGN

El diseño de alimentos como herramienta creativa para la innovación de alto impacto

**NATALY RESTREPO**

Food Designer y Co-Founder de Kraut Food Studio

## JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE



A ↔ 家 **TRADUCCIÓN**

### INFLACIÓN Y SU IMPACTO EN LA INDUSTRIA

Salud, bienestar y economía: Oportunidades en nutrición accesible

**LU ANN WILLIAMS**

Co-Founder & Global Insights Director at Innova Market Insights



### SUSTENTABILIDAD

Incrementa tu negocio con técnicas e ingredientes que inspiran cada día a la industria

**ANDRÉS CARDONA**

Chef Manager para el Norte de LATAM en Unilever Food Solutions



### ESTRATEGIAS TECNOLÓGICAS

Inteligencia Artificial, food waste y seguridad alimentaria: ¿cómo influyen en la toma de decisiones?

**MARTHA MONTOYA**

Miembro de la Junta Directiva del IFT y CEO de AgTools Inc.



# 25% OFF

PARA ASISTIR AL FOOD TECH SUMMIT DEBERÁS ADQUIRIR UN PASE DORADO

#### 1 PASE

TARIFA REGULAR \$12,000 + IVA

TARIFA CON DESCUENTO \$9,000 + IVA\*

\*Descuentos vigentes hasta el 26/09

#### PASE CORPORATIVO (5 PASES)

TARIFA REGULAR \$54,000 + IVA

TARIFA CON DESCUENTO \$40,500 + IVA\*



# LOS LÍDERES Y PROTAGONISTAS

**DE THE FOOD TECH<sup>®</sup> | SUMMIT & EXPO**

**THE FOOD TECH<sup>®</sup> | SUMMIT & EXPO** es un evento imperdible para todas las empresas proveedoras, fabricantes, especialistas y profesionales involucrados en la producción de alimentos. Estas fueron algunas de sus opiniones sobre la edición 2022:



**Sandra Orjuela**  
Responsable de la Unidad de Negocio de Mantequillas de Alianza Teams en México

- Es un evento integrativo, de conexión con el conocimiento y para hacer networking. Es uno de los mejores de la industria de alimentos y bebidas en México, pues concentra lo mejor del sector y lo mejor del conocimiento en un solo lugar. Hay otras ferias a nivel mundial, pero en Latinoamérica creo que es una de las más reconocidas.

**Sandra Orjuela**

Responsable de la Unidad de Negocio de Alianza Teams en México

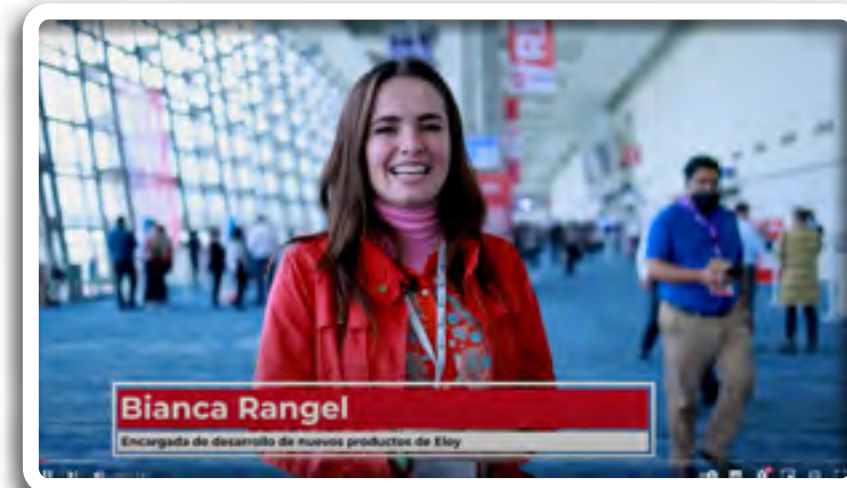


**Genaro Corral**  
Gerente de Mercadotecnia Alimentos Colpac

- Asistir a las conferencias de este evento fortalece nuestro conocimiento y nos ayuda a ver otros ámbitos que no conocíamos, lo que nos genera ideas para innovar. Estar en un foro como este nos permite compartir experiencias y aprender unos de otros. Es una excelente oportunidad para tener las herramientas necesarias para desarrollar nuestro trabajo.

**Genaro Corral**

Gerente de Mercadotecnia de Alimentos Colpac



**Bianca Rangel**  
Encargada de desarrollo de nuevos productos de Eloy

- Me parece un evento bastante productivo para quienes tenemos la inquietud de mejorar nuestras líneas de producción y procesos productivos. Se preocupa y ocupa de las necesidades que tenemos todos los que estamos dentro de la industria de alimentos. Además, integra muy bien todos los servicios, la atención personalizada y la logística.

**Bianca Rangel**

Encargada de Desarrollo de nuevos productos de Eloy



**Innovation  
through  
formulation**





- En el evento encontré nuevos socios comerciales que van a hacer que mi producto tenga una mejora tanto en sabor, reducción de costos y algún plus entre la competencia. Hay que asistir los dos días del evento, uno solo no basta, para escuchar todas las conferencias y visitar los stands, pues cada uno tiene algo diferente..

**Luis Ángel Flores**  
Analista de Comercio Exterior  
de Natural Health



- Las soluciones que encontré en esta visita a la Expo fueron sobre empaques, llenadoras y muchas otras alternativas para la empresa en la que estoy. Esta visita también me ayudó a conocer algunas competencias que tenemos en nuestra empresa y que nos ayudarán a crecer. No brinda una visión distinta a la que teníamos anteriormente..

**José de Jesús González**  
Superintendente de compras  
de Inulina y Miel de Agave



- Es importante estar en contacto con competidores y con colegas para trabajar en equipo e ir de la mano con las personas que están haciendo algo similar. Principalmente me he acercado a profesionales que me están ayudando y me han ofrecido servicios de asesoría sobre ingredientes y procesos, algo necesario para mi nuevo proyecto.

**Ricardo López**  
Procesadora de Carnes



**¡No pierdas la oportunidad de conectarte con miles de líderes de la industria a nivel Latinoamérica!**



# ¡GRAN FIESTA DE CIERRE!

¡AGRADECEMOS ESTOS 15 AÑOS Y QUEREMOS FESTEJARLO CONTIGO A LO GRANDE!

**JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE, 19 HRS  
EN EL AUDITORIO DEL SUMMIT INTERNACIONAL**

Música en vivo con la presentación del grupo TRENDLINE: músicos en escena te harán sentir, vivir y recordar de manera diferente los temas musicales que han sido un hit.

Sólo tienes que pasar por el stand 3236 de XPACK FILMS a retirar la pulsera de acceso gratuito.

**¡Acompáñanos y sé parte de nuestra historia!**



PATROCINADA POR:

**XPACK FILMS**  
EXTREME PACKAGING FILMS



# PATROCINADORES THE FOOD TECH SUMMIT & EXPO 2023

## SPONSORS PLATINO



## SPONSORS PLATA



## SPONSORS ORO



## ALIANZAS ESTRATÉGICAS



## MEDIOS DE APOYO



## ORGANISMOS DE APOYO



Escanea el código QR,  
o visita el sitio  
[expo.thefoodtech.com/registro/](http://expo.thefoodtech.com/registro/)

# REGÍSTRATE Y ASISTE SIN COSTO





# EXPOSITORES THE FOOD TECH SUMMIT & EXPO 2023

• 3M • ADISA • ADVANCED SUNFLOWER LLC • AGARMEX • AGROPUR • AHSI • AJJITEC MEXICANA S.A. DE C.V. • ALCASA (ALMIDONES DE CENTROAMÉRICA) • ALMENDRA INTL. • ALOE JAUMAVE S.A. DE C.V. • ALOECORP DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V. • ALPEZZI CHOCOLATE • ALPLA MÉXICO • ALTECSA • AMG INDUSTRIAL • AMTEX CORP SA DE CV • ANCE A.C. (ASOC. DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN) • ANGEL YEAST CO. LTD. • ANTON PAAR MÉXICO S.A. DE C.V. • APLI-K EPOXY ARSI S.A. DE C.V. • APRACOM INTERNACIONAL • ARLA FOODS INGREDIENTS • ARSHINE FOOD ADDITIVES CO. LTD. • ASEAL • ASESORIA DE NEGOCIOS IMALINX • ASESORÍA Y DIAGNÓSTICO S.A. DE C.V. (ADSA) • ASTAREAL INC. • ASTRONOVA INC. • ATA FOODS • AUSTRALIAN MILK PRODUCTS MÉXICO S.A. DE C.V. • BARENTZ • BARRY CALLEBAUT • BEIJING HERONSBILL FOOD MATERIAL CO. LTD • BERJE INC. • BEST GROUND INTERNATIONAL • BEST GUM MÉXICO • BIENCA NV • BIOEXTRACTO S.A. DE C.V. • BIOMÉRIEUX MÉXICO • BIOSPRINGER • BIXA DE MEXICO S.A DE C.V • BLUEGRASS INGREDIENTS INC • BLUEPACK SOLUTIONS • BOLCO BOLSAS COEXTRUÍDAS • BONILAIT PROTEINES • BRETANO • BRITISH COLUMBIA BLUEBERRY COUNCIL • BRUKER • BUNGE ACEITES • CALIFORNIA PRUNE BOARD • CAPUA 1880 SRL • CARMÍ FLAVORS & FRAGRANCE CO. • CENCON • CEPILLOS EL CASTOR S.A. DE C.V. • CEREX • CEREZAS AGRIDULCES DE EUA • CESECAL • CHIHON BIOTECHNOLOGY • CHILE PEPE S A DE CV • CHINA FOOD ADDITIVES & INGREDIENTS ASSOCIATION • CHONGQING CHUANDONG CHEMICAL (GROUP) CO. LTD. • CII FOODS / DAFRE COMERCIAL • CITSIA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA DE ALIMENTOS • CLASEN QUALITY CHOCOLATE/DAFRE COMERCIAL • CLEXTRAL INC. • CODEX-ING BIOTECH INGREDIENTS • COMINTEC • CONSEJO AMERICANO DE LA ARVEJA LENTEJA Y GARBANZO • COPPTech • CORPORATIVO QUÍMICOS DE MÉXICO - (COQUIMEX) • CP KELCO • CREATIVE INGREDIENTS FOR WELLNESS S.A. DE C.V. • CRICKEK • CTR SCIENTIFIC • CW MAQUINARIA • DANTEC S.A. DE C.V. • DELISOURCE • DIPASA INTERNACIONAL DE MÉXICO S.A. DE C.V. • DISPROQUIMEX S. DE R.L. DE C.V. • DISTRIBUIDORA ALCATRAZ S.A. DE C.V. • DISTRIBUIDORA QUIABSA • DISTRIBUIDORA RODVAL • DONGSHENG MEXICO • DRESEN QUIMICA S.A.P.I. DE C.V. • DURENTO • EARTH MADE NUTRITIONS INC. • ECHEMI GLOBAL CO LIMITED • ECOM COCOA MÉXICO • EDYMEI SA DE CV • EL CRISOL S.A. DE C.V. • EMBAJADA DE CANADA / DELGACION GENERAL DE QUEBEC EN MEXICO • EMBAJADA DE CANADA/MINISTERIO DE AGRICULTURA E IRRIGACIÓN DE ALBERTA • EMPRESAS CAROZZI • EMPRESAS VILHER • ENZIQUIM • EPSON MEXICO • EQUIPAR SA DE CV • ESQUAL • FALCÓN DIVISIÓN ANALÍTICA • FARM DIRECT FOODS LATIN AMERICA S.A. DE C.V. • FBK MEXICO • FERBERA S.A. DE C.V. • FILTRACION DE CALIDAD • FLEXO CRISTAL DE MÉXICO • FLOTTWEG MÉXICO S.A. DE C.V. • FONTERRA CO-OPERATIVE GROUP LIMITED • FOOD EXPORT ASSOCIATION OF THE MIDWEST AND NORTHEAST USA • FOOD INNOVATION STUDIO • FOOD INSIXSIGMA • FOOD PROTEINS CORPORATION S.A. DE C.V. • FOODCHEM • FRULED S.A. DE C.V. • FUTURE FOODS • G.S. DUNN LTD • GALACTIC • GAPELLI INGREDIENTS S.A. DE C.V. • GELYMAR MEXICO • GISENA LABS / GRUPO INTEGRAL DE SERVICIOS FITOSANITARIOS ENA • GLANBIA SA DE CV • GLOBAL ORGANICS LTD. • GLOBAL STANDARDS • GLOBAL WATER ENGINEERING BV • GLOBE CHEMICALS S.A. DE C.V. • GLORY CHEM CO. LTD • GOLD COAST INGREDIENTS • GRACELAND LIFESCIENCE CORPORATION LIMITED • GRAIN PROCESSING CORPORATION (GPC) • GREEN FRESH (FUJIAN) FOODSTUFF CO LTD • GREENOBA • GRUPAK • GRUPO ALIMENTICIO ROECH • GRUPO CPQ (CENTRAL DE PRODUCTOS QUIMICOS SA CV) • GRUPO EPOXMAR INNOVATIONS • GRUPO GONIG S.A. DE C.V. • GRUPO PRESERVE • GRUPO QUIMICO AMILLAN S.A DE C.V • GYG DERIVADOS Y COMESTIBLES S.A DE C.V • HANDARY S.A. • HANNA INSTRUMENTS • HELM DE MEXICO • HENAN HONGHUI BIOTECHNOLOGY CO. LTD. • HIGH HOPE FOODS (NANJING) CO. LTD. • HOUDEK • HUBEI XINGFA CHEMICALS GROUP CO. LTD. • HUNAN NUTRAMAX USA INC. • HIGIENA • IDICSA (IDI CODIFICADORES) • IMCD MEXICO S.A. DE C.V. • INAMEX INDUSTRIAL • INGLOBAL • INMIMEX MOLINOS Y MEZCLADORAS • INNOPHOS • INOVANÜSSE • INSTEX TECHNOLOGIES • INSTRUMENTACIÓN Y SERVICIOS ANALÍTICOS S.A. DE C.V. (ISASA) • INSTRUMENTOS DE LABORATORIO JIMLAB • INTERTEK ALCHEMY • INTERTEK TESTING SERVICES DE MÉXICO • INULINA Y MIEL DE AGAVE / IMAG ORGANICS • ISIALAB • ITARNEX SOLUCIONES ALIMENTARIAS • JASU • JIAHERB INC. • JIANGSU KOLOD FOOD INGREDIENTS CO., LTD • JINNENG SCIENCE AND TECHNOLOGY CO. LTD • KEMI MEXICO SA DE CV • KEMIN • KEY • KIGO CHEMICAL • KIKKOMAN SALES USA INC. • KOEL COLOURS PVT LTD • KONICA MINOLTA SENSING AMERICAS • KROWDY • LABORATORIO EURONUTEC • LABOTECA • LAGARDE AUTOCLAVES • LALLEMAND BIO- INGREDIENTS / LALLEMAND BAKING • LAYN NATURAL INGREDIENTS • LEFIX Y ASOCIADOS • LESCA • LIAOYANG FUQIANG BIOTECHNOLOGY CO. LTD. • LIBROS DE LA PARRA EDICIONES ESPECIALIZADAS • LIFESPICE INGREDIENTS • LITOGRAFÍA PUÁN • LRQA • LUBRIES • LUBRIZOL LIFE SCIENCE • MAGENTIS • MAKYMAT SAPI DE CV • MANKA FOODS LLC • MANTROSE-HAEUSER CO. INC. • MANUCHAR INTERNACIONAL S.A. DE C.V. • MAPRYSA (MATERIAS PRIMAS Y SISTEMAS ALIMENTARIOS S.A. DE C.V.) • MASTERSENSE • MAWA ESPECIALIDADES S.A. DE C.V. • MAYEKAWA DE MEXICO • MAYPRO • MCD LAB S.A DE C.V • MCI INGENIERÍA Y APLICACIONES • MERCK S.A. DE C.V. • METCO S.A. DE C.V. • METROHM MÉXICO • MEXARCOM • MEXIMAQ • MINTEL • MOCA Y COMPAÑÍA S.A. DE C.V. • MOLIANZA • MOLINOS BUNGE • MULTIVAC MÉXICO • MZ FLAVORS AND FRAGRANCES • NANO NUTRITION S. DE R.L. DE C.V. • NANTONG CHANGHAI FOOD ADDITIVE CO. LTD. • NASSENCE IMPORT & EXPORT (SHANGHAI) CO. LTD. • NATURKOST MÉXICO • NEOGEN LATINOAMÉRICA S.A.P.I. DE C. V. • NEOPACK • NETZSCH INSTRUMENTS NORTH AMERICA LLC • NOREVO MEXICO S.A. DE C.V. • NOVA ORGÁNICA S.A. DE C.V. • NOVAPACK SHOP • NOVATEC PAGANI S.A. DE C.V. • NOVEREK • NSF • NUPROMIC • NUTRIAGAVES DE MÉXICO S.A. DE C.V. • NUTRIYE LABORATORIO DE BEBIDAS • NUTRYPLUS • OMNIPAL • OMYA MÉXICO S.A. DE C.V. • PABELLÓN DE BÉLGICA - AWEX • PABELLÓN DE BÉLGICA - FIT • PETRI LABS S DE R L DE C V • PIINCA • PLAFILM (PLASTIC FILMS INTERNACIONAL) • PLANT WAY FOOD • POSSEHL SA DE CV • PRAGNÁ SELECT INGREDIENTS • PRAKTIKO S.A. DE C.V. • PRIMAK INTERNATIONAL • PRIMARIA NUTRITION BY GC INGREDIENTS • PROECO PACK • PROLACNI S.A. DE C.V. • PROLEIT S. DE R.L. DE C.V. • PROSCO INTERNACIONAL (PSCI S DE RL DE CV) • PROTOGA BIOTECH CO. LTD • PROVA SAS (OLEOVAN) • PROVER / PROVEEDOR DE EQUIPOS Y REACTIVOS S.A. DE C.V. • PROZYN • PURATOS DE MEXICO • QINGDAO GATHER GREAT OCEAN ALGAE INDUSTRY GROUP CO. LTD. • QUIMI CORP • QUIMICA ANASTACIO • QUÍMICA ANHER S.A. DE C.V. • QUIMILAB: "SOLUCIONES PARA SU LABORATORIO" • RADIACIÓN APLICADA A LA INDUSTRIA • RAFF • RALCHEM • REALZYME LLC • REYSI • RIVACOLOR • ROUSSELOT INC • RSU LABSUPPLY • RZBC(JUXIAN)CO. LTD. • SALES DEL VALLE S.A. DE C.V. • SALVIGAR • SARTORIUS MÉXICO • SASKATCHEWAN TRADE & EXPORT PARTNERSHIP (STEP) • SCENTIUM FLAVOUR SL. • SCHUMACHER FARMS CATTLE COMPANY AND WESTERN TRIO • SEHYEX • SERCO COMERCIAL S.A. DE C.V. • SERVICIOS DE GESTION EN INFORMACION COMERCIAL SGIC SC • SESAJAL • SEVEN STAR LEMON TECHNOLOGY CO. LTD • SGS MEXICO • SHANDONG ENSIGN INDUSTRY CO. LTD. • SHANDONG KUNDA BIOTECHNOLOGY CO. LTD • SHANDONG SINOGLORY HEALTH FOOD CO. LTD • SHENZHEN BIOEASY BIOTECHNOLOGY CO LTD • SICA MEDICIONES • SIRMAQ • SKYHERB NUTRITIONALS INC. • SMART CODING & LABELING • STERIGENICS (A SOTERA HEALTH COMPANY) • SUMINSA INSPECTION SYSTEMS • SUNNY DAY INGREDIENTS • SYNERGY BIOTECH • SYNERGY FLAVORS INC. • SYRSA QUÍMICOS DE MÉXICO /CORPORATIVO QUÍMICO SYR S.A. DE C.V. • TAAG GENETICS • TAALI (TECNOLOGIA Y ASESORIAS ALIMENTARIAS) • TANGIBLE NOUS • TECHNO FOOD INGREDIENTS CO. LTD. • TECNOLOGÍA EN EMPAQUES FLEXIBLES • TECSA ALIMENTOS S.A. DE C.V. • TFT LOGISTICA S.A. DE C.V. • TIVE • TRES MONTES LUCCHETTI • TRIENDA • TTCA CO LTD • TTS • ULMA PACKAGING • URUGUAY XXI • VALEX GROUP • VALLEN • VC999 PACKAGING SYSTEMS SA DE CV • VEKA (SABORES ACEITES Y ESENCIAS) • VEPINSA • VIDRIERÍA Y REACTIVOS S.A. DE C.V. • VIDYA HERBS INC • VINPAI • WATERS TA INSTRUMENTS • WATSON PHILLIPS Y COMPAÑÍA SUCESORES S.A. DE C.V. • WEBER GROUP LATINA S.A. DE C.V. • WECARE PROBIOTICS CO. LTD • WEGOCHEM MEXICANA • WENGER MANUFACTURING INC • WUHAN YOUJI INDUSTRIES CO. LTD. • XINXIN PACK • YASKAWA MÉXICO •



# GUÍA DEL VISITANTE

Saca el máximo provecho durante tu visita en THE FOOD TECH<sup>®</sup> | SUMMIT & EXPO

## ÁREA DE EXPOSICIÓN



Más de de 350 empresas expositoras estarán presentando sus soluciones y desarrollos en ingredientes, aditivos, suplementos y packaging los días 27 y 28 de septiembre, entre 10 y 19 horas dentro del Centro Citibanamex de la Ciudad de México. Visita sus stands y encuentra la oferta más vasta de Latinoamérica sobre proveeduría para formulaciones de alimentos y bebidas.

Por si fuera poco, no te olvides de visitar The Immersive Zone, el espacio interactivo en el que tus sentidos serán llevados a otro nivel para entrar en contacto con experiencias 360.

## CONFERENCIA MAGISTRAL GRATUITA



Christine Gould, Founder & CEO at Thought For Food, dictará la Conferencia Magistral Gratuita que se presentará el primer día del evento entre 18:45 y 19:45 desde el escenario del SUMMIT INTERNACIONAL. Esta charla titulada "Para entender el futuro de la industria, debes entender a las nuevas generaciones", hará un repaso sobre las tendencias de consumo que comienzan a establecerse.

## FOOD TECH TALKS GRATUITAS



A lo largo de los dos días del evento, se presentarán más de 45 conferencias técnicas sin costo alguno, de cara a cara con expertos nacionales e internacionales del sector de alimentos y bebidas. Mantente al tanto de las novedades que se están desarrollando en la industria con las charlas que se impartirán en tres auditorios, uno de ellos incluye traducción simultánea.

## FOOD PACK SUMMIT GRATUITO



Para capacitarte en temas especializados en empaques y embalajes, visita el Food Pack Summit. El acceso es completamente gratuito y te permitirá conocer las innovaciones más recientes en cuanto a tecnología, materiales y procesos que se emplean en el sector.



## BUSCADOR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS



Al ingresar a [expo.thefoodtech.com/directorio](http://expo.thefoodtech.com/directorio), podrás encontrar el directorio completo de expositores, identificar los productos y soluciones que estás buscando de manera ágil y sencilla. Lo que te permitirá agendar citas previas y de esta forma hacer de tu visa a la expo algo muy productivo.

## ESTACIONAMIENTO



Centro Citibanamex cuenta con un estacionamiento amplio que funciona bajo un sistema automatizado, por lo tanto, el pago se tiene que hacer forzosamente en las máquinas que encontrarás en el interior del recinto y de manera previa antes de salir. **La tarifa es \$240 por todo el día.**



## REGÍSTRATE Y ASISTE SIN COSTO

Escanea el código QR, o visita el sitio [expo.thefoodtech.com/registro](http://expo.thefoodtech.com/registro)

# Designing THE FUTURE

*El futuro está hecho de nuevos colores, sabores y experiencias, y nada es más delicioso que compartir!*

**Soluciones en ingredientes y sabores que protagonizan la transformación de la industria alimentaria en las Américas.**

**VISITANOS  
STAND 1022**



☎ **•52 55 6386 0069 |**  
**•52 55 5351 8103**





## DESCUENTOS EN

# AEROLÍNEAS

### DESCUENTOS ESPECIALES PARA NUESTROS VISITANTES DESDE CUALQUIER DESTINO EN RUTAS NACIONALES E INTERNACIONALES HACIA LA CIUDAD DE MÉXICO

Volaris y Aeroméxico, aerolíneas oficiales de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**, ofrecen un descuento oficial desde cualquier destino en rutas nacionales e internacionales a la Ciudad de México con retorno, para todos los participantes del evento, incluyendo a cónyuges e hijos entre 12 y 21 años.

Clave de Autorización:

## IT3MXRC01172C

- Descuento para vuelos dentro de la República Mexicana, USA y resto del mundo 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.
- No aplica para tarifas Basic Economy y AM Plus.
- **Vigencia para viajar del 24 de septiembre al 01 de octubre del 2023**, siendo necesario presentar ficha de inscripción o carta invitación al evento.
- Aplican todos los vuelos de AM y operados por AM.
- No aplican vuelos con código compartido.
- Reservación y venta en Call Center de Aeroméxico. Toda la red de oficinas de venta directa y Groups Desk IATA 8697 7155 / 8695 0146.
- El descuento aplica al momento de la expedición del boleto a partir del 14 de marzo al 1 de octubre de 2023.
- En caso de que se realice un cambio de fecha u horario, se aplicarán los cargos correspondientes a la reglamentación tarifaria, así como la diferencia de tarifa en caso de que no exista la clase reservada originalmente.
- Cambios de nombre no están permitidos.
- El evento se dará de alta en la página 30 días antes de la fecha oficial. Para reservaciones dirigirse a cualquier oficina de boletos de AEROMEXICO o comunicarse:
  - Centro de Reservaciones en la Ciudad de México al teléfono +52 (55) 5122 4000 o +52 (55) 5133 4000
  - Del interior de la República al 01 800 021 4000



Código de descuento:

## V8G10

- Compra Válida del 20 de julio del 2023 al 01 de octubre del 2023, **vigencia para viajar del 24 de septiembre al 01 de octubre**. (no aplica en Temporada alta, puentes y días festivos)
- Rutas Nacionales e Internacionales desde/ hacia CDMX. Sólo aplica en las rutas del evento.
- Todas las tarifas excepto en clase D, I, S, C, Q, M, Y.
- Código de Descuento por persona en viaje sencillo y/o redondo.
- Descuento aplica sólo tarifa base, no incluye TUA e impuesto.
- Para más información llamar a GRUPOS Y VENTAS +52 (55) 1102 8000, opción 8.

volaris

## DESCUENTOS EN

# HOTELES

### OPCIONES DE HOSPEDAJE PARA ASISTIR A THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO

Disfruta de las tarifas especiales para tu estadía en Ciudad de México durante el evento. Conoce los hoteles sede y subsele, y 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

### MÁS INFORMACIÓN

### 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**

### MÁS INFORMACIÓN RAFAEL FERNÁNDEZ



# TIPS PARA ASISTIR

## A THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO

Estas son algunas recomendaciones que debes tomar en cuenta durante tu visita durante los dos días del evento:

### HORARIOS Y ACCESO:

- La exposición abrirá a las 10:00 hrs. Y cerrará a las 19:00 hrs. **El Food Tech® Summit** inicia a las 9:00 de la mañana, ambos días.
- El ingreso al Food Tech® Summit tiene costo y es exclusivo para Pases Dorados.
- 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 am a 7:00 pm.



### ESTACIONAMIENTO:

- **Centro Citibanamex:** El recinto cuenta con un amplio estacionamiento. La tarifa es \$240 por todo el día. **Los Pases Dorados, Expositores y Speakers tienen un descuento especial.** Centro Citibanamex automatizó su sistema de estacionamiento, por lo tanto, el pago se tiene que hacer forzosamente en las máquinas que encontrarás en el interior del recinto y de manera previa antes de salir del recinto. Ya no se puede pagar en la pluma al salir.
- **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. Horario de servicio de 08:00 a 11:00 am y de 13:00 a 17:00 hrs. durante los días de evento.
- **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 servicio de 10:00 a 19:00 hrs.
- **Salón Comedor Buffet:** Un área de comida buffet 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. Horario de servicio de 13:00 a 17:00 hrs.

  
Any texture you like

¡DESCUBRE LA INNOVACIÓN EN TEXTURAS!

En Gelymar somos productores de soluciones texturales naturales y sustentables.

Creando valor a través de nuestras líneas de carrageninas, alginatos, fibras vegetales y gomas.



TE ACOMPAÑAMOS EN TUS NUEVOS DESAFÍOS.

CarraGel • CarraLact • CarraSol • GelyAlg • GelyFiber • GelyGum



# THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO

¡SIENTE, VIVE E INNOVA LOS PRÓXIMOS 27 Y 28 DE SEPTIEMBRE!



**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**  
**GRISelda DÍAZ DE LEÓN**  
GERENTE DE BDD Y CALL CENTER



**ATENCIÓN A CLIENTES**  
**MIRELE MONTES DE OCA**  
COORDINADORA DE CALL CENTER

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



**ATENCIÓN A PRENSA**  
**MARISOL GARCÍA MÉNDEZ**  
CONTACTO CON MEDIOS

[\(+52\) 55 3626 5926](tel:+525536265926) [\(+52\) 55 3667 0176](tel:+525536670176)



SI TIENES DUDAS  
CONTÁCTANOS

**¡REGÍSTRATE Y  
CELEBREMOS 15 AÑOS JUNTOS!**