the FOOD TECH

FOOD TECH SUMMIT

27-28 SEPTIEMBRE

Centro Citibanamex • Ciudad de México

EL CONGRESO INTERNACIONAL DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA DE MAYOR NIVEL DE LATAM

EL FUTURO ESTÁ EN EL PRESENTE

DESCUBRAMOS JUNTOS
HACIA DÓNDE VA LA INDUSTRIA

EL SUMMIT

SIENTE, CREA, INNOVA

15 AÑOS JUNTOS

ADQUIERE TU PASE DORADO

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

INSPÍRATE Y CAPACÍTATE CON LOS PONENTES LÍDERES ALIMENTARIOS

MARION NESTLE

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

IR A LA PÁGINA

DAVID BARREIRO

Consultor y conferencista especializado en tendencias de consumo

IR A LA PÁGINA

CATALINA VALENCIA

Head of Community en KM ZERO Food Innovation Hub

IR A LA PÁGINA

NATALY RESTREPO

Food Designer y Co-Founder de Kraut Food Studio

IR A LA PÁGINA

LU ANN WILLIAMS

Co-Founder & Global Insights Director at Innova Market Insights

IR A LA PÁGINA

ANDRÉS CARDONA

Chef Manager para el Norte de LATAM en Unilever Food Solutions

IR A LA PÁGINA

MARTHA MONTOYA

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

IR A LA PÁGINA

CHRISTINE GOULD

Founder & CEO at Thought For Food

IR A LA PÁGINA

AGENDA 2030: UNA VISIÓN HACIA EL FUTURO

Nutrición y salud: el desafío para la industria de alimentos

El mundo se enfrenta a tres grandes problemas alimentarios: hambre, obesidad y cambio climático. Todos afectan a miles de millones de personas. Todos son consecuencia de sistemas alimentarios disfuncionales. Un enfoque basado en los sistemas alimentarios para abordar estos problemas implica dietas de "triple deber", que contengan más alimentos vegetales. El reto actual de la tecnología alimentaria es crear productos que alcancen los tres objetivos y promuevan pautas alimentarias más sanas para las personas y el planeta rumbo al 2030.

Marion Nestle

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

MIÉRCOLES 27 DE SEPTIEMBRE • 09:00 a 10:00 • AUDITORIO SUMMIT

ATENCIÓN EXCLUSIVA PASES DORADOS

VOLVER AL LISTADO DE SPEAKERS

VER TODA LA AGENDA

INNOVACIÓN

Insights para evolucionar a través de la complejidad e innovación abierta

De una manera original y simulando un gran viaje al futuro, en concreto, en el año 2048, esta conferencia contará el poder que tiene la innovación y su aplicación en el tiempo actual, además permitirá poner sobre la mesa los principales elementos para transformar el futuro de la alimentación. Asimismo, a través de casos prácticos, se dará a conocer cómo la industria alimentaria está trabajando cada vez más en modelos flexibles para llevar la innovación más allá de sus equipos internos.

David Barreiro

Consultor y conferencista especializado en tendencias de consumo

Catalina Valencia

Head of Community en KM ZERO Food Innovation Hub

MIÉRCOLES 27 DE SEPTIEMBRE • 10:00 a 11:00 • AUDITORIO SUMMIT

ATENCIÓN EXCLUSIVA PASES DORADOS

VOLVER AL LISTADO DE SPEAKERS

VER TODA LA AGENDA

FOOD DESIGN

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

Esta plática ofrecerá todos los elementos para entender el contexto del negocio y así poder implementar estrategias en función de los objetivos y madurez del mercado. Para ello, se proporcionarán las principales metodologías creativas del Food Design para detectar las necesidades reales de los consumidores, además de analizar las tendencias para convertirlas en soluciones creativas, que aporten valor y ayuden a anticiparse a los principales desafíos alimentarios.

Nataly Restrepo

Food Designer y Co-Founder de Kraut Food Studio

MIÉRCOLES 27 DE SEPTIEMBRE • 11:45 a 12:30 • AUDITORIO SUMMIT

VOLVER AL LISTADO DE SPEAKERS

VER TODA LA AGENDA

INFLACIÓN Y SU IMPACTO EN LA INDUSTRIA

Salud, bienestar y economía: Oportunidades en nutrición accesible

La inflación global ha tenido repercusiones en el comportamiento de compra de los consumidores. Esto ha hecho que día tras día muchos se preocupen en lograr una dieta saludable. En todos los mercados los consumidores están buscando soluciones sencillas y nutritivas que se ajusten a sus presupuestos limitados. La oportunidad para la industria de alimentos reside en cómo ofrecer soluciones de nutrición accesible. Por ello, esta conferencia revelará cómo las empresas pueden satisfacer las demandas de nutrición y salud a precios razonables.

Lu Ann Williams
Co-Founder & Global Insights Director at Innova Market Insights

JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE • 09:00 a 10:15 • AUDITORIO SUMMIT

SUSTENTABILIDAD

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

Gracias a la compilación y análisis de redes sociales que utilizó 77,000 palabras clave, hallazgos de 250 chefs y comentarios analíticos de más de 1,600 profesionales de 21 mercados, Unilever Food Solutions pudo identificar los principales hallazgos para crear productos sostenibles que fomenten una relación armoniosa entre lo que se consume y se produce como industria. Y debido a que lo sustentable, wellness y moderno destacan como las bases para impulsar todo negocio y desarrollar nuevos alimentos, esta charla brindará los elementos para conformar acciones que impacten de forma positiva a la sociedad, la economía y el medioambiente.

Andrés Cardona
Chef Manager para el Norte de LATAM en Unilever Food Solutions

JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE • 10:15 a 11:00 • AUDITORIO SUMMIT

VOLVER AL LISTADO DE SPEAKERS

VER TODA LA AGENDA

ESTRATEGIAS TECNOLÓGICAS

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

Hoy se espera que la toma de decisiones se haga en cuestión de segundos desde que se tienen los datos en la mano, mismos que deben ser fiables y procesables. El mundo se ha dado cuenta que el suministro de alimentos es una misión crítica, pero ¿cómo debemos adaptarnos para gestionar los cambios rápidos en nuestra industria mientras se mantienen y suman clientes? Esta charla explicará cómo el food waste, la seguridad alimentaria y los datos procesables están influyendo en la forma en que se consumen y transmiten fácilmente los conocimientos, al tiempo que ayudan a alimentar al mundo de forma más sostenible y rentable.

Martha Montoya
Miembro de la Junta Directiva del IFT y CEO de AgTools Inc

JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE • 11:45 a 12:30 • AUDITORIO SUMMIT

CONFERENCIA MAGISTRAL

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, está conferencia nos revelará otra forma de pensar y actuar, 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

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

VOLVER AL LISTADO DE SPEAKERS

AGENDA SUMMIT
MIÉRCOLES 27 DE SEPTIEMBRE

09:00 - 10:00
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

10:00 - 11:00
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

11:45 - 12:30
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

CONFERENCIA MAGISTRAL

18:45 - 19:45
Para entender el futuro de la industria, debes entender a las nuevas generaciones
Christine Gould, Founder & CEO at Thought For Food

AGENDA SUMMIT
JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE

09:00 - 10:15
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

10:15 - 11:00
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

11:45 - 12:30
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.

PRECIOS Y PROMOCIONES

40% Off por tiempo limitado

**Capacitación 100% deducible de impuestos

PASE DORADO

Tarifa Regular:	Tarifa con descuento de 40%:	
$12,000 MXN + IVA ($600 USD)	$7,200 MXN + IVA ($360 USD)	*Descuento por tiempo limitado

PASE CORPORATIVO (5 PASES DORADOS)

Tarifa Regular:	Tarifa con descuento de 40%:	
$54,000 MXN + IVA ($2,700 USD)	$32,400 MXN + IVA ($1,620 USD)	*Descuento por tiempo limitado

PASE DORADO + HOTEL (2 NOCHES DE HOTEL)

Tarifa especial en pesos:	Tarifa especial en dolares:	
$11,200 MXN + IVA	($580 USD)	Sujeto a disponibilidad de habitaciones

CONOCE TODOS LOS BENEFICIOS DE ADQUIRIR EL PASE DORADO

- Conferencias exclusivas con los más renombrados referentes mundiales de la industria de alimentos
- Desayunos y comidas exclusivos para Pases Dorados
- Espacios exclusivos de networking
- Acceso al Food Pack Summit
- Prioridad de ingreso a la Conferencia Magistral, Food Pack Summit y Food Tech Talks
- Pases Plata para tu equipo de trabajo
- Atención personalizada
- Materiales de apoyo
- Acceso a la Fiesta de Aniversario

DESCUENTOS AÉREOS

AEROMEXICO
Clave de Autorización:
IT3MXRC01172C

volaris
Código de Descuento:
PRÓXIMAMENTE

RESERVACIÓNES HOTEL

Fiesta Americana. HOTELS & RESORTS

Atención exclusiva Pases Dorados
Griselda Díaz de León • griselda.diaz@tftexpo.mx

+52 55 8920 2537

+52 55 4025 1363

ADQUIERE TU PASE DORADO

PATROCINADORES THE FOOD TECH SUMMIT & EXPO 2022

SPONSORS PLATINO

Ingredion — Be what's next

ROHA® — INNOVATING FOR YOU. WITH YOU.

SPONSORS ORO

azelis
Bell
beneo — connecting nutrition and health
Cargill
Corbion — Keep creating
DOMINO
DSM
DVA
FXM — Ingredientes para éxito
GELITA — Improving Quality of Life
iff
McFlavorsolutions
NaturaExtracta
35 ANIVERSARIO PIQ — FOOD ADDITIVE EXPERTS, BEST SOLUTIONS
SENSIENT — FOOD COLORS
SternIngredients México
Sweegen
WIN — STRONGER TOGETHER, IMPROVING IDEAS.
XPACK FILMS — EXTREME PACKAGING FILMS

SPONSORS PLATA

abco — SABORES · FRAGANCIAS · CARGILL CACAO
América Alimentos
BASF — We create chemistry
BECKHOFF
Best Ingredients
均瑶健康 | 润盈
BRENNTAG
CAPOL
cytecsa
EDLONG — Everything Dairy Can Be.
etadar
EXBERRY
Fabpsa
farbe NATURALS
FTC — Flow Technology Components México
gnf-food technology
CCAB COMPANY
HEAT AND CONTROL
ICL
INGREDITECH
INNOTEC — Innovación Tecnológica en Alimentos
JRS — Fibers for Life.
Jungbunzlauer
lacta — ADITIVOS ALIMENTICIOS
Lonza — Capsules & Health Ingredients
nexira — Innovation Inspired by Nature
niuco
OMG International
pochteca — materias primas
QUIFAEST
Roybalt Ingredients
safe
Silesia
SINOTEK
SODEXIM — PULPAS, SABORES Y PERFUMES
TATE & LYLE
Team Solutions
tecno empaques
TFT — Logística
UBS
UnivarSolutions
Think USA Dairy — Brought to you by U.S. Dairy Export Council
Vantage

ALIANZAS ESTRATÉGICAS

amee — asociación mexicana de envase y embalaje
CIATEJ
IFT — feeding the minds that feed the world
INNOVA MARKET INSIGHTS — PARTNER OFICIAL DE CONOCIMIENTO

ORGANISMOS DE APOYO

AMAS — ASOCIACIÓN MEXICANA DE DIRECTIVAS A.C.
Cámara Alimenticia — CIAJ
CANAFEM
Canainca — Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias
CONMEXICO — CONSEJO MEXICANO DE LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS DE CONSUMO A.C.
IFT — Mexico Section, Institute of Food Technologists
VEGETARIANOSHOY

MEDIOS DE APOYO

AmeriCarne
DIRECTORIOS INDUSTRIALES
EL EMPAQUE — Conversión
IALIMENTOS
REDALIMENTARIA — FoodTech