

## **FOOD PACK & PROCESS SUMMIT: Un encuentro con las últimas tendencias en envasado y procesamiento en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024**

El FOOD PACK & PROCESS SUMMIT de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024 tendrá coaching y un workshop

Cada edición THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO busca presentar novedades en cuanto a capacitación diseñada para los profesionales del sector de alimentos y bebidas.

En este sentido, dicha formación no puede limitarse a aprender sobre mejoras e innovaciones tecnológicas aplicables en productos, sino que también se debe considerar aquello que permite que los alimentos se mantengan en buen estado desde su producción hasta su consumo: los envases y empaques.

Es por eso que, este año el auditorio FOOD PACK SUMMIT se renueva y adopta un nuevo nombre: FOOD PACK & PROCESS SUMMIT, para brindar capacitación del más alto nivel en temas especializados en envases, empaques y procesamiento de alimentos.

Este auditorio patrocinado por [Xpack Films](#) ofrecerá un programa de conferencias en las que se explorarán estos ejes temáticos:

- Innovación y empaque
- Manufactura de alimentos
- Disrupción en ecommerce
- Comunicación efectiva
- Técnicas de envasado
- Tecnologías aplicadas en el procesamiento de alimentos



**Regístrate ahora mismo y asiste a [THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024](#), el evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la [industria de Alimentos y Bebidas en Latinoamérica los días 2 y 3 de octubre en el Centro Citibanamex.](#)**



**SUMMIT | 20  
& EXPO | 24**

**2-3 OCTUBRE**  
Centro Citibanamex • Ciudad de México

## **FOOD PACK & PROCESS SUMMIT: alta capacitación sobre envases, embalaje y procesamiento de A&B**

Si bien, es importante crear y ofrecer productos alimenticios que sean sanos y nutritivos, también lo es pensar en los empaques ideales para mantener cualquier producto en su estado óptimo, procurando que brinde practicidad y actúe como barrera para evitar la contaminación de alimentos.

En este sentido, la capacitación y asesoría sobre envases, empaques y procesamiento de alimentos no podía quedarse fuera de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024.

Este año, la agenda de capacitaciones del FOOD PACK & PROCESS SUMMIT contará con la participación de speakers que compartirán estrategias, casos de éxito y buenas prácticas para enamorar a los consumidores desde su primer acercamiento a cualquier producto alimenticio:

**Lizbeth Schroeder**, Head of Marketing at **Grupo Jumex**, presentará la conferencia "Repensando el diseño: retos de la creatividad ante la adversidad de las nuevas legislaciones".

**Omar Jalife**, Director General en TomatUs Foodture Solutions y **Patricia Velázquez**, Desarrollo de Proyectos en **TomatUs Foodture Solutions**, aportarán sus conocimientos para hablar sobre "Procesar para empacar: del "lava y desinfecta" al ready-to-eat".

**Julieta Lizevsky**, Regional Design Operations Manager (LATAM) at **Mondelēz International** y **Fanny Lozano**, eCommerce Lead at **Mondelēz Snacking México** compartirán las "Estrategias omni-canal para potenciar las experiencias online de los productos de consumo masivo".

**Manuel García-Romeu**, Director de Desarrollo de Productos en **Safe Load Testing Technologies**, exhibirá un caso práctico sobre "Fast Moving Consumer Goods: optimización de stretch film utilizando tecnologías de ensayo".

**Ricardo Moreno**, Socio Fundador de **TSMGO**, mostrará como es que la comunicación efectiva avanza "Transformando el empaque de alimentos: cuando el envase marca la diferencia".

**Gustavo Sapia**, Founder at Klimtpack Consulting / Former Sustainability Packaging Manager **Nestlé** Región Plata, compartirá una charla sobre "El poder del packaging: soluciones de envasado para diferentes tipos de alimentos y su relación con el negocio".

Y para cerrar con broche de oro el programa de capacitación, **Alejandra Kamel**, Vicepresidenta de R&D Alimentos y Bebidas LatAm de **PepsiCo**, tocará el tema de "Empaques y procesamiento sostenibles: el rol de la innovación para un futuro positivo".



[Haz clic aquí y conoce todos los detalles sobre estas conferencias y el resto de la agenda del \*\*FOOD PACK & PROCESS SUMMIT\*\*. ¡No dejes pasar la oportunidad de capacitarte!](#)

### **Asesoría personalizada: mesas de coaching dirigidas por la AMEE**

La Asociación Mexicana de Envase y Embalaje ha sido partner de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO desde la primera edición, hace ya 16 años.

Por esta sinergia y colaboración, este año en el escenario de FOOD PACK & PROCESS SUMMIT, abrimos un espacio para llevar a cabo dos MESAS DE COACHING.

El objetivo es tener un mayor acercamiento con los asistentes para que expongan sus dudas, hagan consultas y compartan los problemas a los que se enfrentan en cuanto al desarrollo de envases y empaques.

Las dos mesas son:

#### **MESA 1: Diseño y procesos de impresión**

Dirigida por *Liliana Pérez*, presidente de la Asociación Nacional de Fabricantes de Envases Plegadizos (ANFEP). Este espacio estará enfocado en descifrar:

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

#### **MESA 2: Innovación, productividad y desarrollo de empaques**

Moderada por *Jorge Maquita*, Director de Packinnovation Consulting y Director Técnico e Innovación en la Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE). Esta acción pretende dar a conocer:

- ¿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?

Estos espacios dinámicos fomentan el intercambio de ideas, el análisis dinámico y la participación de los asistentes para llegar a conclusiones que contribuyan a la mejora continua del sector.

Las mesas se dirigen a los involucrados en el diseño y desarrollo de envases, empaques y embalajes, y a quienes se desempeñen en mercadotecnia, diseño, calidad, producción, compras, entre otros, para tomar decisiones adecuadas sobre envases y empaques de alimentos.



Completa tu registro a **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024** y obtén acceso a estas **Mesas de Coaching**.

### **Hacer para aprender: Workshop de prototipado by Food Innovation Studio & Forma Foods**

Cualquier producto alimentario que podamos imaginar, comienza siendo una idea a partir de la que se diseña un prototipo, como una representación tangible de lo que deseamos presentar para poner a prueba su viabilidad y funcionalidad en favor de la innovación.

Para entender cómo funciona el proceso de prototipar alimentos y bebidas, agregando a la ecuación innovaciones tecnológicas como la Impresión 3D de alimentos, Food Innovation Studio estará dirigiendo un workshop a cargo de su CEO y fundador, Juan Vilches, quien además es presidente de IFT Mexico Section.

Este taller titulado **"Food Prototyping: 3D taste experience"** 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 Agile.
- Desarrollar una experiencia inigualable para sus sentidos.

Los asistentes a este flash workshop podrán comprender cómo funciona una metodología sumamente útil en estos tiempos de cambios, pero lo más importante de todo, es que ¡verán cómo llevarla a cabo desde principio a fin! Estos son los prototipos que podrás 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 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.

Este taller práctico involucra la práctica necesaria para crear prototipos de productos innovadores. El acceso será limitado, pero el aprendizaje y las sorpresas están garantizados.

[Descubre los detalles sobre este workshop y el resto de las actividades que estarán disponibles en el \*\*FOOD PACK & PROCESS SUMMIT\*\*. ¡\*Descubre, Inspira, Conecta: creando el futuro juntos!\*](#)



### **Ingrid Cubas**

Comunicóloga con más de 10 años como creadora de contenidos para medios impresos, digitales y audiovisuales sobre la industria de alimentos y bebidas. Sommelier de té, especialista en cata, maridaje, producción y calidad de Camellia Sinensis.