

## Esto es lo que no te puedes perder en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024

Estos son los puntos clave que tienes que aprovechar en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024

En THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO llevamos 16 años impulsando la innovación en la industria de alimentos y bebidas. En cada una de nuestras ediciones reunimos a los profesionales de la industria de Alimentos y Bebidas de Latinoamérica, para transformar a la industria al reunir a las mentes más brillantes y apasionadas del sector.

Este año, nuestra cita es el 2 y 3 de octubre en el Centro Citibanamex de la Ciudad de México. Una vez más, hemos preparado una agenda de contenido de valor para que todos los asistentes aprovechen al máximo su visita a lo largo de dos días llenos de acción e inspiración. Te presentamos los imperdibles de esta edición de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO.



[Encuentra AQUÍ el Plano del evento para que identifiques todos los puntos de valor que te gustaría visitar durante tu recorrido.](#)

**1.- Piso de exposición.** La inspiración, la ciencia y la innovación se unen para transformar el futuro de la alimentación en este encuentro sin precedentes que reunirá a más de 450 expositores y más de 20,000 profesionales calificados en un mismo piso de exposición con las últimas soluciones y tecnología para la industria bajo tres ejes: Proveeduría + Capacitación + Networking.

**2.- Capacitación de primer nivel:** Con el **SUMMIT 365 OMNICANAL**, 45 **Food Tech Talks** de acceso libre, **2 Conferencias Magistrales gratuitas** y el **FOOD PACK & PROCESS SUMMIT** patrocinado por XPACK Films. Esta será una valiosa oportunidad para actualizarse con el programa de capacitación de mayor nivel en la región, desarrollado por especialistas de amplio prestigio en la industria de alimentos, bebidas, packaging y procesamiento.

**3.- "Future Market" by KM ZERO:** Una novedad en el piso de exposición para descubrir el futuro de la innovación alimentaria desde la visión de 25 startups disruptivas que están desarrollando soluciones novedosas para la industria de alimentos y bebidas de Latinoamérica. Ahí se podrán disfrutar showcookings distintos para cada día, buscando ofrecer una inmersión completa en la alimentación del mañana en el Stand 3450.

**4.- Pabellón PRUEBA LA TENDENCIA:** Innova Market Insights presenta las 10 principales tendencias en alimentos y bebidas de la actualidad en el Stand 2834 y 2840, para que tomes decisiones informadas en tus lanzamientos sobre alimentos y bebidas, y te nutras de temas clave que impulsan la innovación en el sector:

- Comportamiento de los consumidores
- Evolución de categorías de alimentos
- Auge de nuevos ingredientes
- Lanzamientos de productos innovadores
- Información visual sobre el mercado
- Últimas tendencias en empaques, entre otros.

**5.- Food Labs**, un espacio del **Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ)** en el Stand 2528, donde se podrán realizar pruebas y análisis de alimentos:

- Evaluación de azúcares reductores en muestras líquidas por DNS
- Evaluación para la determinación en % alcohol, volumen en destilados y % alcohol volumen en cervezas
- Evaluación para la determinación de proteína



Visualiza el Directorio completo de Expositores que se darán cita este año en el evento. Encuentra la oferta más amplia de proveedores para el sector



**SUMMIT  
& EXPO | 20  
24**

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

**6.- MINI CONFERENCIAS GRATUITAS** de la **Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE)** en el Stand 3440 con el propósito de ampliar la información sobre la industria del empaque y ayudar a hacer conexiones entre sus socios y nuevas redes de negocios. Ellos demuestran que EL EMPAQUE SÍ IMPORTA y es valioso a la hora en que el consumidor toma decisiones.

El **Institute of Food Technologists (IFT)** también ofrecerá conferencias gratuitas en su Stand 1834, para que todos los visitantes adquieran conocimientos científicos sobre temas clave que están definiendo el futuro de la industria.

Desarrolla tu conocimiento en el stand 2041 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.

**7.- Mesas de coaching** de la **AMEE** en el Food Pack & Process Summit. A través de un foro abierto que permitirá a los involucrados en el diseño y desarrollo de envases, empaque y embalajes 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.

Este espacio se creó para fomentar el intercambio de ideas, el análisis dinámico y la participación de los asistentes para llegar a conclusiones que respondan a todas las inquietudes y desarrollen soluciones con un enfoque holístico.

**8. Workshops desarrollados para aprender, innovar y estar cerca de las últimas tecnologías para desarrollar productos** en el Food Pack & Process Summit. Para esta edición de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO, Food Innovation Studio creó una alianza con Forma Foods para presentar el taller inédito: “**Food Prototyping: 3D taste experience**”.

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

- Crear sus propios prototipos de productos cárnicos a partir de tecnología novedosa como la impresión 3D.
- Diseñar alimentos empleando la metodología de prototipado Agile.
- Desarrollar experiencias inigualables para estimular los sentidos.

También puedes encontrar el stand de Forma Foods en el stand 36 17 del plano de expo; el de Food Innovation Studio en el 1400.

**9. Premio a la Innovación Alimenticia**, un reconocimiento a la excelencia de las marcas que impulsan continuamente el desarrollo de la industria alimentaria y se mantienen elevando sus estándares de calidad con retos que buscan acercarse más a los consumidores y sorprenderlos con productos innovadores.

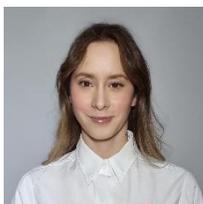
THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO convoca a todos los profesionales de Latinoamérica a participar en este importante evento con beneficios especiales.

**10. Lleva tu experiencia a donde vayas, con la APP oficial del evento** disponible para dispositivos móviles con tu registro. Recibe la información que presenten en las conferencias y stands que visites. Recibe notificaciones en tiempo real sobre los momentos de interés que marcaste en tu agenda personal y ponte en contacto con expositores para cerrar negocios y seguir innovando. Búscala en tu tienda de aplicaciones como THE FOOD TECH.

Además, podrás encontrar más detalles y beneficios en nuestra pestaña de [INFO ÚTIL](#), como la posibilidad de reservar Transfers para que te lleven al evento o te regresen a uno de los tres puntos que tenemos establecidos. Consulta [AQUÍ](#) las rutas y horarios de salida y reserva el de tu preferencia.



**¡No lo pienses más! Completa ahora mismo tu Registro de forma Gratuita y aprovecha estos y más beneficios del evento líder de la industria.**



**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.