



**SUMMIT  
& EXPO | 20  
24**

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

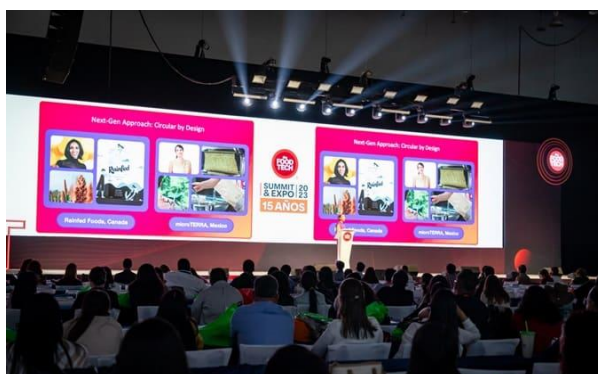
## ¿Estás preparado para el futuro de la alimentación? Encuentra la respuesta en la agenda del SUMMIT 365 OMNICANAL que ¡ya está lista para ti!

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO presenta el SUMMIT 365 OMNICANAL con oradores de alto nivel

La edición 2024 de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024 ya abrió su registro de visitantes, y para hacer aún más atractiva la expectativa del evento, ¡lanza su agenda del SUMMIT 365 OMNICANAL! el foro de innovación, conocimiento y conexiones de excelente nivel, que una vez más reunirá a líderes y especialistas de la industria de alimentos y bebidas en un mismo espacio, los días 2 y 3 de octubre en el Centro Citibanamex de Ciudad de México.

El SUMMIT 365 OMNICANAL es el nuevo escenario que fungirá como un catalizador de novedades, tendencias, tecnologías y estrategias para transformar al sector alimenticio, cuya esencia y pilares fundamentales se caracterizan por su:

1. **Visión global**, para abordar temáticas que generan un impacto trascendental en la industria.
2. **Nivel de expertise**, partiendo de las personalidades de renombre que se darán cita para impartir conferencias que dejen aprendizajes y experiencias inspiradores a los asistentes.
3. **Enfoque práctico**, buscando que los conocimientos adquiridos se puedan llevar a la práctica gracias a la herramientas y soluciones adquiridas para enfrentarse a los desafíos del sector.
4. **Diversidad**, con el objetivo de promover la participación de expertos en distintas áreas, de modo que se ofrezca una perspectiva integral de cada temática.
5. **Networking**, que fomente el intercambio de ideas y puntos de vista, fortaleciendo la colaboración entre pares.
6. **Experiencia 365 Omnicanal**, para que toda la información adquirida trascienda a la presencialidad y se continúen compartiendo conocimientos y generando interacción con contenido de valor en formatos dinámicos y atención personalizada, por eso este año presentamos los **virtual sessions**, con la finalidad de construir vínculos a largo plazo con todos los profesionales del sector.





**SUMMIT  
& EXPO | 20  
24**

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

**¡Adquiere tu PASE DORADO con 40% de descuento  
ahora mismo! Y obtén acceso al SUMMIT 365  
OMNICANAL de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO  
2024!**

## Alcance ilimitado con el SUMMIT 365 OMNICANAL

Con el compromiso de reinventarse constantemente y ofrecer información relevante y actualizada para los profesionales de la industria de alimentos y bebidas, surge este nuevo formato de nuestro Congreso Internacional, el SUMMIT 365 OMNICANAL, que este año girará en torno a 6 ejes temáticos:

- Innovación
- Alimentación con impacto positivo
- Nutrición científica
- Mercado global
- Sustentabilidad 360
- Tecnología

Estas importantes temáticas son la llave para construir un futuro alimentario sano y próspero y serán abordados por oradores de magnífico nivel.

Así, nuestro Keynote Speaker de este año será **Martín Lindstrom**, CEO en Lindstrom Company, que con la conferencia "It simply makes sense: lo que la ciencia nos ha enseñado sobre los cinco sentidos", planteará los aspectos clave y las aportaciones de la ciencia para conocer a los consumidores con mayor profundidad, desde todos sus sentidos.

Lindstrom ha sido considerado como uno de los mayores pensadores empresariales del mundo entero ¡por 8 años consecutivos! La innovación es uno de sus atributos y estará presente en el escenario del SUMMIT 365 OMNICANAL para compartir sus mayores secretos con la audiencia.

Por si fuera poco, él también estará a cargo de nuestro **Primer Virtual Session** que los visitantes con **Pase Dorado** podrán experimentar. En esta plática virtual, mostrará cómo crear experiencias alimentarias inmersivas con realidad virtual, haciendo que los sabores, emociones y sensaciones se perciban en mundos creados más allá del límite físico que conocemos.

Para sumar la visión de una compañía que ha debido reinventarse de forma constante para continuar creciendo y estar al día con las necesidades de los consumidores, **Gendi Cordero**, Research, Development & Innovation Director en Alpura, gran exponente y líder del sector, también estará presente para hablar sobre el gran desafío de nutrir al futuro con compromiso, con productos de calidad e importantes propuestas de valor.

Conscientes de las preocupaciones y los debates que se generan en relación con la industria alimenticia, a través de una mesa panel, que contará con las aportaciones de **Rebeca López-García**, PhD, Director Logre International Food Science; **Susana Socolovsky**, PhD, Presidente de la AATA; y **Brian Cavagnari**, Investigador de la Pontificia



**SUMMIT  
& EXPO | 20  
24**

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

Universidad Católica Argentina, buscará destapar mitos y hacer un viaje por el laberinto de la desinformación sobre la producción y el proceso de alimentos, lo que permitirá abrir una discusión con los profesionales del sector.

En el entendido de que las tendencias de consumo se modifican de forma constante y están sujetas a aspectos regionales y culturales, **Graciana Méndez**, Analista Senior Mintel LATAM, presentará la ponencia "Descifrando al consumidor latinoamericano: superando los desafíos y marcando las claves para una conexión efectiva", para desentrañar el rumbo que la industria deberá seguir a partir de las preferencias actuales de los consumidores.

En todo este recorrido, no podíamos olvidarnos de la sustentabilidad. Es por eso, que **Udi Lazimy**, Principal and CEO at Lazimy Regenerative Impact Partners, traerá la charla "Planeta sano, negocios rentables y consumidores felices: la triple ecuación para crear valor", porque hoy, más que nunca, necesitamos esfuerzos colectivos que generen impacto dentro y fuera de las organizaciones, sin importar su tamaño, para lograr mejoras en materia sustentable.

Desde luego, la tecnología es una gran aliada y, a la vez, una demanda en la actualidad. En este sentido, **Henry Sabarez**, PhD, Investigador científico principal del Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization (CSIRO) con base en Australia, compartirá y enseñará a los asistentes a elegir, implementar y aprovechar la tecnología según sus necesidades para transformar a la industria alimentaria.

***Haz clic AQUÍ y conoce los detalles de la Agenda del  
SUMMIT 265 OMNICANAL que preparamos este año  
para ti***

## **Dos Conferencias Magistrales Gratuitas que te llenarán de emoción y te llevarán a la mejora continua**

Por último, pero no menos importante, los dos días de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024 concluirán con **Conferencias Magistrales Gratuitas**, disponibles para todos los asistentes del evento.

La primera de ellas estará a cargo de **Julia Collins**, Founder & CEO at Planet FWD y **Beatriz Jacoste**, Directora de KM ZERO Food Innovation Hub. Juntas, formarán un fireside chat donde estarán intercambiando puntos de vista e interactuando con la audiencia para generar un diálogo significativo sobre cómo mitigar el cambio climático, un gran reto que involucra a toda la cadena alimentaria.

A su vez, KM ZERO estará detrás de nuestra **Segunda Virtual Session**, en la cual se compartirá un informe integral exclusivo al que solo tendrán acceso los visitantes con Pase Dorado. Este informe contendrá insights de valor para creativos, gobiernos, emprendedores e instituciones que deseen adelantarse a los puntos de mayor interés en los años venideros.

El segundo día del evento, la Conferencia Magistral de cierre estará a cargo de **Francisco Unda**, Fundador de Clarke & Partners y speaker internacional. Su ponencia permitirá crear un espacio energizante para que todos los asistentes descubran su poder, habilidades y

liderazgo, con la finalidad de que lleven al máximo su potencial, y se suban al tren del futuro alimentario



## Disfruta de privilegios únicos con tu PASE DORADO

Todo este contenido de valor está al alcance de una sola decisión: asistir a THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2024 con un PASE DORADO.

Sin embargo, este no es el único beneficio que se obtiene al adquirir este tipo de acceso a la exposición de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B más importante de LATAM.

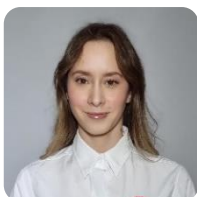
Además de obtener información transformadora compartida por importantes líderes nacionales e internacionales, los Pases Dorados tendrán acceso a:

- 2 Virtual Sessions online
- Acceso preferente a las dos Conferencias Magistrales del evento, así como al resto de las Food Tech Talks que se realicen en el evento
- Desayunos y comidas en ambos días (2 y 3 de octubre)
- Networking de alto nivel en el Lounge VIP
- Acceso al Pabellón de Startups by ZM ZERO
- 5 Pases Plata para el equipo de trabajo del visitante con Pase Dorado
- Material de apoyo
- Atención personalizada

En THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO estamos comprometidos con contribuir en tu desarrollo profesional y enriquecer tus experiencias sensoriales. ¡Asiste y asegura tu lugar ahora!

***Para obtener mayor información sobre los Pases Dorados, envía un WhatsApp al 55 4025 1363 y nos pondremos en contacto contigo***

***¡Innovación global para construir un futuro alimentario próspero!***



### **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.