

27-28 DE SEPTIEMBRE
CENTRO CITIBANAMEX · CDMX



FoodTech
SUMMIT & EXPO 2017

10 años

SÉ PARTE DE LOS 10 AÑOS DEL GRAN EVENTO
DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

EXPO +
SUMMITS +
TALLERES
GRATUITOS +
NETWORKING

¡No te lo pierdas!



Siéntate a la mesa con nosotros, deléitate y descubre nuestro **Nuevo Menú de Innovaciones**, elaborado con los mejores ingredientes, lo último en **macrotendencias** alimentarias y pensado en los gustos actuales de **tu consumidor**.

Ingredientes que **inspiran**



Tu reservación está lista
en el FTS 2017
Stand 222 y 328

Ingredion
idea labs ^{i2S}
IDEAS TO SOLUTIONS

DOS CONFERENCIAS MAGISTRALES GRATUITAS

*¡CELEBRAMOS LOS 10 AÑOS DEL GRAN EVENTO
DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON DOS
CONFERENCIAS INTERNACIONALES SIN COSTO!*

CONFERENCIA MAGISTRAL EN ALIMENTOS

**CÓMO RECONOCER LA OPORTUNIDAD
DE CREAR VALOR Y CAPTURARLA
ANTES QUE TU COMPETENCIA**



MARCELO GUITAL
Guital & Partners / CHILE

CEO de Guital & Partners. Hombre de negocios y emprendedor que se hizo conocido hace algunos años en el mundo de la innovación y el emprendimiento por crear Aguas Benedictino, producto que revolucionó el mercado de las aguas emvasadas y que luego vendió en varios millones de dólares a The Coca Cola Company.

Estamos ante un cambio brutal en la forma de hacer negocios. La tecnología ocupará espacios en todas las áreas; el comercio electrónico hará que cada día aparezcan ofertas múltiples para los consumidores; la robótica reemplazará en los próximos años 30% y más de los trabajos repetitivos; hoy el conocimiento clave es manejado por jóvenes veinteañeros capaces de armar un plan de negocios y llevarlo a cabo en semanas. ¿Cómo podemos enfrentar esto? Conoce el modelo disruptivo, colaborativo, capaz de orquestar distintas industrias con el fin de entregar una propuesta de valor única y sostenible.

CONFERENCIA MAGISTRAL EN PACKAGING PARA A&B

**PACKAGING: ¿BASURA O
UNA SOLUCIÓN PARA REDUCIR
EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?**



STEFAN GLIMM
Interpak / ALEMANIA

Miembro de la Junta de Asesores de Interpack, la exposición de packaging líder a nivel mundial, y de su grupo de consejeros en Save Food Initiative, sustentada por Interpack, FAO y UNEP. Es Director General de la Global Aluminium Foil Roller Initiative (GLAFRI). Es Senior Executive Adviser de la European Aluminium Foil Association (EAFA) y Senior Executive Adviser de Flexible Packaging Europe (FPE).

Esta presentación reflejará discusiones recientes en la Unión Europea, a nivel global, así como las que se han dado en Interpack 2017, relacionadas con el rol del packaging en: posibilitar un consumo sustentable de alimentos; contribuir a la economía circular —sistema de aprovechamiento de recursos donde priman la reducción, la reutilización y el reciclaje—; y contribuir en la reducción del desperdicio de alimentos. Con ejemplos de empaques flexibles y de rediseño de empaques para reducir el desperdicio alimentario, se presentarán aspectos avanzados de reciclado, sistemas de recuperación y opciones para reducir la basura a nivel global.

PARA ASISTIR PREREGÍSTRATE SIN CARGO EN
ftsexpo.com



TALLERES GRATUITOS DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA

MÁS DE 35 OPORTUNIDADES DE CAPACITACIÓN DE ALTO NIVEL... ¡SIN COSTO!

CONFERENCIA MAGISTRAL EN ALIMENTOS

CÓMO RECONOCER LA OPORTUNIDAD DE CREAR VALOR Y CAPTURARLA ANTES QUE TU COMPETENCIA



MARCELO GUITAL
Guital & Partners / CHILE



Estamos ante un cambio brutal en la forma de hacer negocios. ¿Cómo podemos enfrentar esto? Conoce el modelo disruptivo, colaborativo, capaz de orquestar distintas industrias con el fin de entregar una propuesta de valor única y sostenible.

27 DE SEPTIEMBRE / 19:00-20:00
AUDITORIO FRIDA KAHLO

CONFERENCIA MAGISTRAL EN PACKAGING PARA A&B

PACKAGING: ¿BASURA O UNA SOLUCIÓN PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS?



STEFAN GLIMM
Interpak / ALEMANIA



Esta presentación reflejará discusiones recientes que se han dado en Interpack 2017, sobre el rol del packaging en: posibilitar un consumo sustentable de alimentos; contribuir a la economía circular y a la reducción del desperdicio de alimentos.

28 DE SEPTIEMBRE / 16:00-17:00
AUDITORIO REMEDIOS VARO

TALLERES GRATUITOS DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA

BEBIDAS

LOS DIARIOS SECRETOS DE UN HIDROCOLOIDE: UN CASO REAL QUE CAMBIA EL SEGMENTO DE BEBIDAS

Marina Gallo

Gerente de Mercadeo Latinoamérica, Alimentos, Bebidas, Consumidor e Industrial de CP Kelco



Conozca las megatendencias, demandas del consumidor y retos que impactan a la industria bajo una visión innovadora, sugiriendo soluciones y las principales novedades en biopolímeros, que ofrecen una oportunidad real de agregar valor (diferencial) con versatilidad.

28 DE SEPTIEMBRE / 16:45-17:30 / AUDITORIO JUAN RULFO

TALLERES GRATUITOS DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA

CÁRNICOS

FIBRAS, SU USO TECNOLÓGICO Y NUTRIMENTAL EN ALIMENTOS

Krzysztof Figurski

New Markets Development Manager de Interfiber/FXMo



Existen diferentes orígenes y grados de fibras que brindan mejora de procesos, así como para una óptima absorción de grasa y agua. La plástica ofrecerá mayor información sobre su uso en productos saludables, dietas y su gran variedad de aplicaciones en cárnicos y otros segmentos.

27 DE SEPTIEMBRE / 13:30-14:15 / AUDITORIO CARLOS FUENTES



YUMMY & SWEET

HEALTHIER, TASTIER PRODUCTS

Consumers want products that are lower in sugars and calories, but deliver the same satisfying sweetness and texture they've come to expect. This demand sets a high bar for food and beverage manufacturers like you.

Our wide range of specialty ingredients offers an extensive toolbox of solutions you can draw on to create new products and formulations. By using our sweeteners and/or fibers, you can reduce sugar and calories while maintaining essential sensory and functional attributes such as bulk, texture and browning.

With our depth and breadth of sweetening knowledge across a range of product categories, we'll help you create deliciously sweet foods and beverages that won't add bulk to consumers' waistlines.

UNPARALLELED EXPERTISE

Whether you're looking to enhance health benefits by reducing sugar, improve ingredient statements and product labels, or optimize sweetener costs — we have the expertise to get your ideas into consumers' hands.

- Unrivaled formulation expertise.
- In-depth experience combining ingredients to reduce sugars and calories.
- Local and dedicated Technical Service team to help identify and implement solutions that work for you.
- Decades of scientific research, with expertise in areas such as separation science, formulation science, particle design and bio- and organic chemistry.

10 AÑOS CAPACITÁNDOSE: ¡CELEBRA CON NOSOTROS!



CARNE CULTIVADA: REFLEXIONES, DESAFÍOS Y ALCANCES DE UNA NUEVA INDUSTRIA

Antonio Cerritos

Profesor de la UNAM y Profesor Titular de la Universidad Westhill



La conferencia llevará a la reflexión: ¿dónde se ha innovado en carne in vitro?, ¿cuáles han sido sus resultados?, ¿desmerece el sabor de esa carne?, ¿es más costosa que producir un animal de engorda?

27 DE SEPTIEMBRE / 16:15-17:00 / AUDITORIO DIEGO RIVERA

BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS: CÓMO EVITAR QUE REDUZCAN LA VIDA EN ANAQUEL

María Dolores García

Investigadora Titular de la Unidad de Tecnología Alimentaria



La vida de anaquel de los productos cárnicos depende del número y tipo de bacterias iniciales presentes, sus condiciones de crecimiento y de almacenamiento (temperatura, pH...). ¿Cómo enfrentar el reto?

28 DE SEPTIEMBRE / 15:15-16:00 / AUDITORIO JUAN RULFO

TALLERES GRATUITOS DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA

INDULGENCIA

¿QUÉ DEFINE A UN COLOR NATURAL EN AUSENCIA DE ESTÁNDARES REGULATORIOS?

Sensient Colors



La demanda por ingredientes naturales más simples crece. La necesidad de productos seguros y una comunicación clara a los consumidores sobre los colores de origen natural nunca había sido tan importante.

28 DE SEPTIEMBRE / 16:15-17:00 / AUDITORIO CARLOS FUENTES

AFFECTIVE FLAVORS, RECORDAR ES VOLVER A VIVIR

Juan Thuemme

Gerente Creativo (Saborista Senior) de Etadar



Cada sabor nos trae un recuerdo que nos marcó, es por esto que la reacción al probar un sabor no será la misma en cada ser humano, dependerá del país, cultura, religión, costumbres y sucesos de vida.

28 DE SEPTIEMBRE / 18:00-18:45 / AUDITORIO JUAN RULFO

TALLERES GRATUITOS DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA

LÁCTEOS

CHEESELOVERS: DIFERENCIATE A TRAVÉS DE LA EXPERIENCIA SENSORIAL

Pactli Cabanétos

Gerente de Marketing Segmentos de Ingridion México



Existe una variedad de quesos influenciados por la región, cultura y medio ambiente; esto ha originado quesos con características diferentes. Los almidones modificados permiten formular la textura ideal.

27 DE SEPTIEMBRE / 11:45-12:30 / AUDITORIO CARLOS FUENTES

TRANSFORMACIÓN DIGITAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

José Uriarte

Vice President Business Model de Blendhub



La digitalización de los procesos industriales está definiendo nuevas formas de resolver los retos de este cambio estructural de sociedad. ¿Cómo afecta esto al sector alimentario y al lácteo en particular?

27 DE SEPTIEMBRE / 13:45-14:30 / AUDITORIO JUAN RULFO

PROTEÍNAS Y GRASAS LÁCTEAS, ¿MALAS O BUENAS?: LO QUE NOS DICE LA EVIDENCIA CIENTÍFICA

Moisés Torres

Director de Investigación en Nutrición del National Dairy Council



La charla compartirá la más reciente evidencia científica de los efectos benéficos de las proteínas de los lácteos y el rol que pueden jugar en la nutrición humana como proteínas de la más alta calidad.

27 DE SEPTIEMBRE / 14:45-15:30 / AUDITORIO DIEGO RIVERA

TECNOLOGÍA DEL YOGURT

Sandra Vargas

Representante en Ventas Técnicas Lácteos para el Negocio de Hydrosol, SternVitamin, SternEnzym



¿Es posible prevenir o reducir los errores que resultan de un proceso no óptimo para la elaboración de yogurt? Se darán los elementos para prevenir o solucionar los errores en un proceso de fabricación de yogurt.

28 DE SEPTIEMBRE / 12:00-12:45 / AUDITORIO JUAN RULFO

Prueba las nuevas tendencias en...



Table Taste

Vive

Food
experience creations

Stand **622**





NUEVAS FUENTES ALIMENTARIAS: ¿DESPLAZARÁN LAS LECHES VEGETALES A LOS LÁCTEOS?

María Patricia Chombo

Investigadora de Alimentos Lácteos de CIATEJ



Cada vez más el consumidor está recurriendo a productos semejantes a los lácteos, provenientes de fuentes de origen vegetal. ¿Qué impulsa al consumidor a esta elección?, ¿una información mediatizada?

28 DE SEPTIEMBRE / 16:15-17:00 / AUDITORIO DIEGO RIVERA

TALLERES GRATUITOS DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA

PACKAGING

REVOLUCIONANDO CON INNOVACIÓN UNA CATEGORÍA: EL CASO DE ÉXITO DE ATÚN DOLORES

Ernesto Boleaga

Gerente de Proyectos de Innovación de Pinsa Comercial

Daniela Ortiz

Gerente de Mercadotecnia de Pinsa Comercial



El rediseño del envase de Atún Dolores es resultado del trabajo de investigación del equipo de innovación y mercadotecnia de la marca, y en esta charla compartirán los aprendizajes de este caso exitoso.

27 DE SEPTIEMBRE / 16:45-17:30 / AUDITORIO JUAN RULFO

EMPAQUES Y NEUROCIENCIA: PRINCIPIOS PRÁCTICOS PARA CONQUISTAR AL CONSUMIDOR

César Monroy

Director Científico de SEELE Neuroscience



El especialista dará a conocer los hallazgos que ha encontrado en sus trabajos de investigación sobre aquellas cualidades que los consumidores valoran en los empaques al momento de elegir sus alimentos.

27 DE SEPTIEMBRE / 17:45-18:30 / AUDITORIO DIEGO RIVERA

TRANSFORMACIÓN DEL PACKING: EL ANTES Y EL DESPUÉS DE LOS MATERIALES PARA ENVASES

Hiram Cruz

Director General de AMEE



Se analizarán las innovaciones más recientes que han transformado los envases y empaques en los diferentes segmentos de materiales, y se rescatarán las ideas aplicables de estos ejemplos seleccionados.

28 DE SEPTIEMBRE / 14:45-15:30 / AUDITORIO DIEGO RIVERA

TALLERES GRATUITOS DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA

PANIFICADOS

BETTER-FOR-YOU BREAD: INNOVACIÓN EN LATINOAMÉRICA

Stephanie Mattucci

Associate Director Food Science de Mintel



Existe una demanda por panes y productos de panadería más saludables, ¿pero las marcas están haciendo lo suficiente para conocer las demandas de una conciencia en salud? ¿Cuáles son las oportunidades?

27 DE SEPTIEMBRE / 11:30-12:15 / AUDITORIO DIEGO RIVERA

TORTILLA PROBIÓTICA, HACIENDO MÁS QUE UNA TORTILLA

Jorge Reyes

Profesor Investigador Titular de la Facultad de Farmacia de la UAEM



La demanda de probióticos está en aumento. Hoy es posible incluirlos en alimentos de consumo general como la tortilla o el pan, que son un excelente alimento para favorecer el consumo de probióticos.

28 DE SEPTIEMBRE / 13:00-13:45 / AUDITORIO DIEGO RIVERA

¡DATE UN GUSTO NUTRITIVO! TENDENCIAS EN PANIFICACIÓN Y SNACKS

Francisco Ibarzabal

Gerente de Marketing de Panificación y Confeitería de Ingredion México



El consumidor busca una dieta balanceada y alimentos que le provean ese bienestar. La industria de la panificación debe entender qué ingredientes pueden cubrir esa demanda sin sacrificar textura o sabor.

27 DE SEPTIEMBRE / 14:45-15:30 / AUDITORIO DIEGO RIVERA

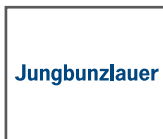
TALLERES GRATUITOS DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA

SALUD Y BIENESTAR

NATURALMENTE SALUDABLE: REDUCCIÓN DE CARBOHIDRATOS USANDO ERITRITOL

Arcides Félix

Market Development Manager H&N for LATAM de Jungbunzlauer



Se explorarán las aplicaciones del eritritol, que debido a sus propiedades de aporte de dulzor y de agente de volumen puede ser usado en diversos campos de la industria de alimentos como panificación.

27 DE SEPTIEMBRE / 12:00-12:45 / AUDITORIO JUAN RULFO



#CloudBlending

Formulación · Mezcla · Materias primas · Logística · Gestión de datos · Finanzas · Control de calidad

La flexibilidad y eficiencia que necesita para fabricar mezclas de ingredientes alimentarios en polvo



Lácteos



Quesos



Panificados



Salsas



Carnes



Aceites



Azúcares



Productos
vegetarianos

CONÓZCANOS **STAND 1822**

CONFERENCIA: "Transformación digital en la industria alimentaria"

José Uriarte, Blendhub VP Business Model

Miércoles 27 de septiembre a las 13:45h

Auditorio Juan Rulfo

¡VIVE LA GRAN EXPERIENCIA EN CAPACITACIÓN... SIN COSTO!

MICRO Y NANOENCAPSULACIÓN DE INGREDIENTES FUNCIONALES: ¿ES SEGURO INGERIR NANOPRODUCTOS?

Hugo Espinosa

Investigador del Departamento de Tecnología Alimentaria de CIATEJ

Zaira García

Investigadora del Departamento de Biotecnología Médica y Farmacéutica de CIATEJ



Aunque un ingrediente sea saludable, si no sabe bien dejará de ser consumido. La encapsulación de ingredientes bioactivos elimina o reduce significativamente los sabores indeseados en los alimentos.

27 DE SEPTIEMBRE / 13:00-13:45 / AUDITORIO DIEGO RIVERA

SOLUCIONES EN ANTIOXIDANTES NATURALES PARA LOS DESAFÍOS DE VIDA EN ANAQUEL

Roger Nahas

Vice President of Global Applications & Product Development de Kalsec



Se hará una revisión de los antioxidantes naturales disponibles en el mercado, emparejados con varias estrategias de gestión de oxidación lipídica, que mejoran la vida de anaquel en carnes, aceites y más.

27 DE SEPTIEMBRE / 17:45-18:30 / AUDITORIO CARLOS FUENTES

EL ROL DE LA INDUSTRIA PRIVADA Y SUS CAPACIDADES TÉCNICAS PARA PROMOVER LA NUTRICIÓN

DSM



La coexistencia de deficiencias nutricionales y obesidad genera gran presión para disminuir el consumo de productos altos en calorías, ¿cómo hacerlo sin disminuir la ingesta de micronutrientes esenciales?

27 DE SEPTIEMBRE / 16:15-17:00 / AUDITORIO CARLOS FUENTES

UNA NUEVA PERSPECTIVA DE SALUD DIGESTIVA: SU IMPACTO EN LA SALUD INTEGRAL

Mark Cope

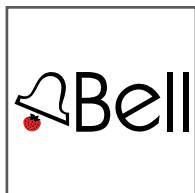
Gerente de Nutrición Aplicada de DuPont Nutrition & Health



Una microbiota intestinal saludable puede impactar en mejor control del peso, mayor salud digestiva y mejor salud inmune. Nutrientes como las fibras (prebióticos) y los probióticos deben ser considerados.

28 DE SEPTIEMBRE / 13:30-14:15 / AUDITORIO CARLOS FUENTES

TAMBIÉN PRESENTARÁN CONFERENCIAS SOBRE TENDENCIAS, CASOS DE ÉXITO Y MEJORES PRÁCTICAS:



PARA ASISTIR PREREGÍSTRATE SIN CARGO EN
ftsexpo.com



La Deliciosa Ciencia del Sabor

Un intenso torbellino de mantequilla Europea en un latte alto en proteínas sin resabio amargo. Nadie como Edlong para innovar y combinar la ciencia con el arte en la creación de sabores auténticos. Para comenzar a innovar, envíe un correo electrónico a DairyTaste@edlong.com.



*The Scientific Art
of Authentic Taste™*

¡10 AÑOS DE LA EXPOSICIÓN LÍDER DE INGREDIENTES, ADITIVOS Y SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS!



La Expo del Food Technology Summit es la cita obligada de la industria, en donde encontrarás nuevas alternativas para llevar tus productos a la vanguardia.

Más de 350 proveedores líderes de ingredientes, aditivos, soluciones, agroindustria y maquinaria para procesamiento estarán reunidos en un piso de exposición que este año contará con una superficie de 21 mil metros cuadrados.

Durante dos días, la Expo ofrecerá a los visitantes atractivas, aromáticas y deliciosas **de-gustaciones para experimentar las innovaciones** y conocer las últimas tendencias que los proveedores están lanzando al mercado mexicano y latinoamericano:

COLORANTES • ENDULZANTES Y EDULCORANTES • ENZIMAS • ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES Y CONSERVANTES • HIDROCOLOIDES, GOMAS Y GRENETINA • ALMIDONES • HARINAS Y DERIVADOS DE GRANOS • INGREDIENTES FUNCIONALES • INGREDIENTES NATURALES • INGREDIENTES DESHIDRATADOS • SABORES Y FRAGANCIAS • TEXTURIZANTES • VITAMINAS, MINERALES Y AMINOÁCIDOS • PROTEÍNAS Y COLÁGENO • GRASAS, ACEITES Y ESENCIAS • RELLENOS • PRODUCTOS QUÍMICOS • DERIVADOS DE LÁCTEOS • FIBRAS • MÉTODOS DE CONTROL Y LABORATORIO • MAQUINARIA PARA PROCESAMIENTO • HIGIENE Y LIMPIEZA • ENVASADO, ETIQUETADO Y LOGÍSTICA • MATERIA PRIMA DE AGROINDUSTRIA • CERTIFICADORAS • CAPACITACIÓN Y CONSULTORÍA • SOLUCIONES TECNOLÓGICAS

Esta amplia cantidad de empresas líderes te harán vivir **momentos extraordinarios a través de experiencias sensoriales** para entregarte la explicación práctica de sus ingredientes y materias primas más novedosas y cómo puedes aplicarlos en tus formulaciones para mejorarlas, potenciarlas o crear nuevos productos.

En el piso de exposición tendrás a tu alcance los **Talleres Gratuitos de Innovación Alimentaria**, más de 35 conferencias para que conozcas las últimas tendencias de la industria, herramientas para enfrentar retos, soluciones prácticas, desarrollos innovadores y procesos eficientes. A estos talleres se suman las conferencias que presentarán en sus stands IFT, Mintel e Innova, ésta última como cada año nos traerá con su **Pabellón Prueba la Tendencia** los grandes hallazgos de la industria alrededor del mundo.



Un ambiente de camaradería y networking te esperará en el **Salón Coctel Lounge**, un bar exclusivo para Pases Gold, Pases Plata y Expositores. El espacio ideal para compartir con tus colegas, iniciar negociaciones y platicar con prospectos en un agradable y ameno espacio.

Como visitante, tendrás a tu disposición el **servicio continuo de coffee break**. Disfruta las bebidas y los bocadillos que te ofreceremos en las tres estaciones de café dentro de la Expo. Relájate, conversa con tus pares de la industria, refréscate y acompaña tu bebida con un canapé para luego seguir recorriendo los pasillos de esta colorida, aromática y atractiva exposición.

Sabemos que en esta era digital estar conectado es fundamental, por eso creamos el **WIFI SPOT**, un espacio de descanso con conexión a internet, patrocinado por DSM.

Por supuesto, el **10 ANIVERSARIO del Food Technology Summit** te entregará más sorpresas, te invitamos a descubrirlas.

¡Visita la Expo, conoce las innovaciones de los más de 350 expositores, asómbtrate con nuevos sabores, aromas, texturas, nuevas posibilidades para tus productos, **¡y vive una experiencia extraordinaria!**



¿Qué encontrarás en el Piso de Expo?

- Degustaciones y experiencias sensoriales con la aplicación práctica de las innovaciones en ingredientes
- Talleres Gratuitos de Innovación Alimentaria
- Pabellón Prueba la Tendencia a cargo de Innova Market Insights
- Conferencias gratuitas en los stands de Innova, Mintel e IFT
- Salón Coctel Lounge con servicio continuo, para Pases Dorados, Pases Plata y Expositores
- 3 estaciones de coffee break con servicio continuo
- Cocteles especiales en los stands de diversos expositores
- Wifi Spot: espacio con conexión a internet, patrocinado por DSM

EL MEJOR NETWORKING ENTRE COLEGAS DEL SECTOR

***¡COMPARTIR CON TUS COLEGAS,
DISFRUTA EL MEJOR AMBIENTE DE NEGOCIOS
Y VIVE UNA EXPERIENCIA ÚNICA!***

El Food Technology Summit & Expo es el punto de encuentro para generar relaciones de negocios. **¡Celebra con nosotros el 10 Aniversario y vive una experiencia extraordinaria!** En nuestros espacios podrás:

Conocer a más de 350 proveedores líderes del mercado que exhibirán sus innovaciones que marcan las tendencias de la industria. Descubre todo lo que pueden ofrecerte.

Agendar una **reunión con los proveedores** que podrán ayudarte a desarrollar nuevos productos para tu empresa y conocer las propuestas que tienen para ti.

Disfrutar con tus colegas de una amena charla e intercambio de ideas acompañados de un rico **café y bocadillos**.

Compartir con ejecutivos de alto nivel en la **Sala Lounge** donde disfrutarán cocteles y canapés en un gran ambiente. Puedes acceder con el Pase Dorado, Plata o si eres Expositor.

Con el Pase Dorado tendrás acceso a nuestras **deliciosas comidas** donde convivirás con tus colegas del sector que asistirán a nuestros congresos internacionales.

A través de la **aplicación móvil** contacta a los ejecutivos y expositores que estarán presentes en la Expo. Con un mensaje directo tienes la oportunidad de agendar un encuentro para generar negocios.



**PARA ASISTIR
PREREGÍSTRATE SIN CARGO EN
ftsexpo.com**



SANTO TOMÁS

NaturaExtracta®

Next keys for a healthy life

Una parada a las soluciones con ingredientes naturales

Aseguramiento de calidad in-house & detección de residuos, contaminantes y adulterantes.

Deshidratación,
corte y molienda



Extracción



Estandarización
y formulación



Agricultura por contrato



Soluciones &
delivery systems



Santo Tomás®

- Seguridad y confianza desde el campo hasta el cliente.
- Chiles, especias, semillas y frutos secos.
- Planta de procesamiento, desde la deshidratación, corte, molienda y mezcla.
- Eliminación de patógenos y reducción microbiana para garantizar la seguridad.

NaturaExtracta® manufactura, formulación y distribución de ingredientes y soluciones basadas en extractivos naturales, con 4 funcionalidades:

- Extractos naturales para sabores.
- Colores naturales
- Protección para alimentos
- Ingredientes bioactivos



FSSC 22000



PABELLÓN PRUEBA LA TENDENCIA

*¡DESCUBRE CÓMO ESTAS
TENDENCIAS PUEDEN IMPACTAR TU NEGOCIO
PARA ESTAR EN LA VANGUARDIA!*



**INNOVA
MARKET
INSIGHTS**

**PARA ASISTIR
PREREGÍSTRATE SIN CARGO EN
ftsexpo.com**



La sexta edición del Pabellón Prueba la Tendencia de Innova Market Insights compartirá los más interesantes hallazgos en desarrollo de innovaciones para la industria de alimentos y bebidas que están impactando al mundo. Este espacio de ideas novedosas incluirá un programa de conferencias, vitrinas con productos reales, y pósters con cifras y gráficas que permitirán un entendimiento integral de lo que está sucediendo en el planeta con respecto a las grandes tendencias. Aquí algunos adelantos:

LIMPIO SUPREMO: Las reglas se han vuelto a escribir. La etiqueta limpia y clara es el nuevo estándar global.

VERDE DISRUPTIVO: Los consumidores están buscando opciones innovadoras para tomar los beneficios inherentes de las plantas en sus vidas diarias.

BALANCE MÁS DULCE: La búsqueda de los consumidores de un balance entre la salud y el sabor está conduciendo a una profunda innovación en el desarrollo de nuevos productos.

BODY IN TUNE: Los consumidores hacen sus elecciones en base a lo que piensan que los hará sentir mejor. Experimentan con productos "libres de" y con dietas específicas como las paleo y low FODMAP.

ENCAPSULANDO MOMENTOS: Diferentes momentos requieren diferentes alimentos.

PURA SOFISTICACIÓN: Los consumidores están dispuestos a pagar un poco más por productos indulgentes que ofrezcan un momento de escape y calidad premium.

SINFONÍA EN LA COCINA: Nunca ha habido tanta variedad de elección de cocinas auténticas alrededor del mundo. La conectividad ha llevado a consumidores de todas las edades a saber más acerca de otras culturas.

BEYOND PESTER POWER: Los niños se han vuelto muy influyentes, en gran medida, a la hora de decidir la compra.

LÍMITES CONFUSOS: Los productos más innovadores están siendo observados en cruces de diferentes categorías.

SEMILLAS DE CAMBIO: El creciente interés de los consumidores por semillas exóticas, como chíca y quinoa, ha alimentado la aplicación de semillas en general.





Potenciadores Sazonadores **Colores**
Sabores Ésteres Bloqueadores

TECNOLOGÍA EN SABORES

etadapter®

Macromoléculas y químicos aromáticos idénticos al natural que interactúan con la finalidad de enmascarar y bloquear notas indeseables como soja, aceites omega, notas metálicas y edulcorantes artificiales, entre otras.

etarome®

Tecnología aplicada para la producción de extractos naturales que se utilizan como parte fundamental en la elaboración de sabores naturales.

coacervate®

Sabores en polvo con perfil natural protegidos en una matriz dátila que prolonga la permanencia del sabor.

Affective Flavors

Colección basada en la asociación de los procesos neuronales que generan la formación de los recuerdos ante los estímulos de los sabores.

genoscent®

Recato de las notas típicas de sabor originalmente diseñadas por la Naturaleza sin distorsiones generadas por las alteraciones que se realizan constantemente al genoma.

lipolizade ::

Combinación de matrices naturales tratadas enzimáticamente y notas de sabor personalizadas que resultan en sabores en pasta y polvos idénticos al natural.

Native Flavors®

Síntesis de químicos aromáticos que confirman el perfil esencial de nuestros especímenes primarios en extinción utilizados por nuestros antepasados y características de la gastronomía Mexicana.

Pureza

Ingredientes extraídos de la naturaleza (sin uso de técnicas de síntesis química) combinados por nuestros expertos saboristas para ofrecerle perfiles naturales que contribuyen al etiquetado limpio de sus productos.

MÁS CONFERENCIAS EN EL PISO DE EXPO



IFT: INNOVACIÓN Y CONTEXTO DE LA INDUSTRIA

El Institute of Food Technologists ofrecerá nuevamente una serie de conferencias gratuitas en su stand para todos los profesionales visitantes.

El IFT dará cuenta de cómo la ciencia y la innovación se están colocando en el mundo como elementos clave para la nutrición, la seguridad y la alimentación sustentable viable para todos.

En este programa de presentaciones dará a conocer los datos más relevantes de sus recientes investigaciones en tecnología de alimentos, generará un interesante foro de discusión y dará consejos para crear y gestionar proyectos que promuevan el desarrollo de la ciencia de los alimentos.



**¡ACÉRCATE AL STAND DEL IFT
Y CAPACÍTATE EN CIENCIA
E INNOVACIÓN!**



MINTEL: INTELIGENCIA DE MERCADO Y TENDENCIAS

Mintel, la agencia de inteligencia de mercado de nivel mundial compartirá a través de conferencias gratuitas en su stand las novedades que ha recolectado en diversos países y continentes.

Clean label, y tendencias en azúcar y endulzantes serán algunos de los temas a tratar en estas dos jornadas de actualización. Stephanie Mattucci, Directora Asociada de Food Science de Mintel, será la presentadora.

Inteligencia de mercado, cifras, contexto e insights se explicarán a detalle en estas charlas especialmente diseñadas para dotar a los visitantes a la expo de los conocimientos más nuevos que tiene la industria alrededor del mundo.



**¡DESCUBRE LAS OPORTUNIDADES
DE ACTUALIZACIÓN EN
EL STAND DE MINTEL!**

MÁS DE 30 AÑOS CREANDO FORMULAS TRIUNFADORAS

Nuestro **COMPROMISO** es con la calidad y el servicio. **DESARROLLAMOS** sistemas óptimos de emulsión y estabilización, ofreciendo **COMPETITIVIDAD** en sistemas y servicios de alta calidad.

La **CONFIANZA** y las diversas Necesidades de nuestros Clientes son cubiertas por nuestras principales líneas: Bases Lácteas para productos análogos, Sistemas de estabilización y emulsión a la medida, Goma guar, Harina de Algarrobo, Carrageninas, CMC, Goma Xantana, Goma Tara, Almidones Modificados, Gelatinas, Féculas Nativas y Emulsivos.



FoodTech **10 años**
SUMMIT & EXPO 2017

visitenos en el
en el stand 828

Representamos:



Líneas completas UHT y
envasado aséptico en bolsa



BJ Rada Solo la mejor
Natamicina y nicina del mundo



Todos los equipos para la elaboración
de helados y coberturas de chocolate



La nueva generación
de Lactasa



ISO 22000
Food Safety

Instalaciones ubicadas:
Av. de las Granjas 415, Col Jardín Azpetitia
C.P. 02530, Azcapotzalco, México, D.F.
Tel: (52 55) 2626-8033 al 35
E-mail: ventas@cytecsa.com.mx

Paseos del Valle No. 5211
Col. Valle Real
Guadalajara Technology Park
C.P. 45019, Zapopan, Jal
Tel (33) 3675-4747, 9293 y 7824

Muy cerca de usted: Guatemala 00 (502) 2288-7309 y 2288-7312,
Colombia: 00 (571) 540-77, 210-1674 y 315-8300,
El Salvador: 00 (503) 2274-4061 y 2274-1674,
Querétaro: 52 (442) 225-6239 y 225-6179 Nextel: 2148-7088,
Torreón: 52 (87) 1769-5917 Nextel: 1941-6715

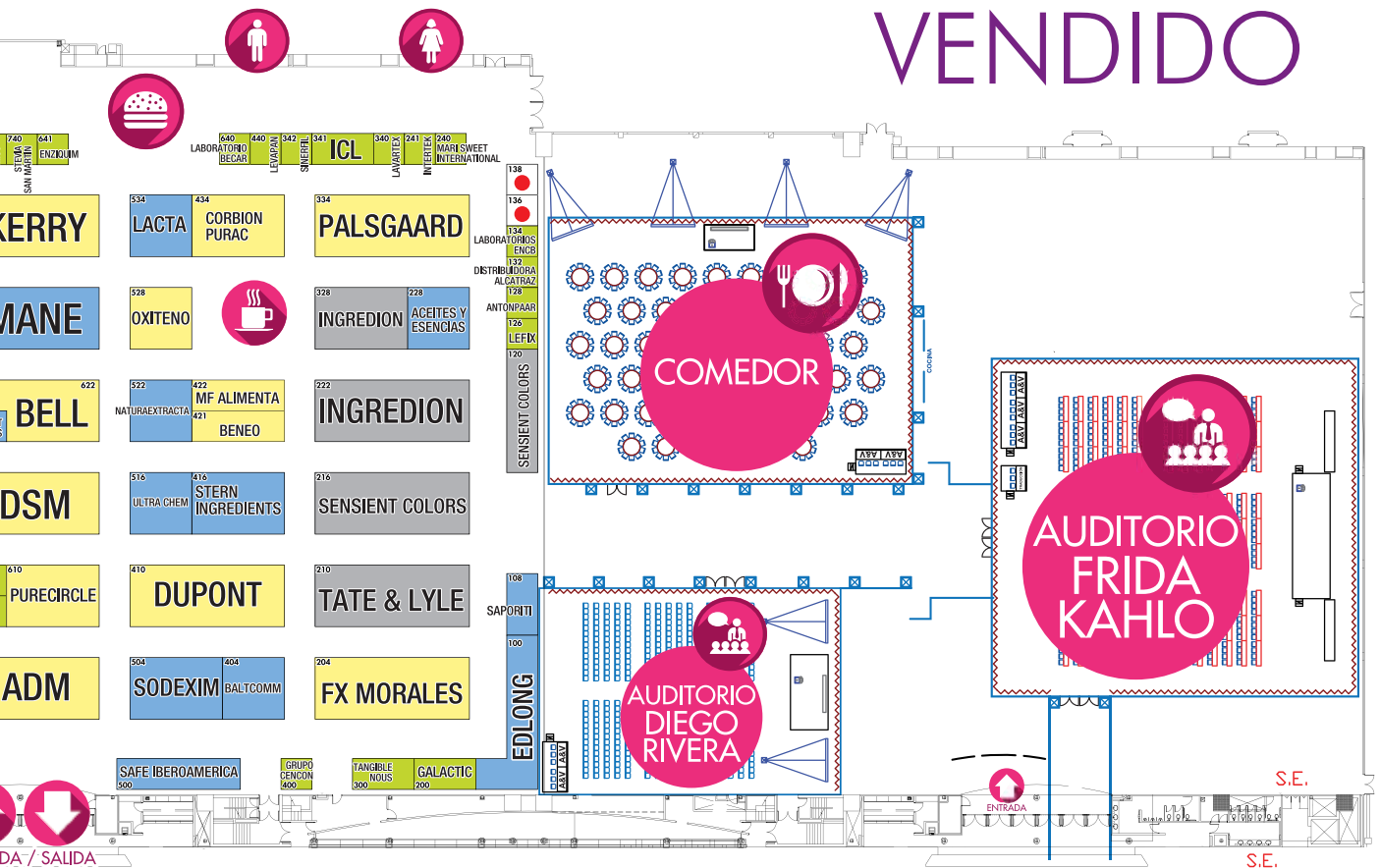
www.cytecsa.com.mx

DEL FTS & EXPO 2016

22 de septiembre, 19:00 hrs, Piso de Exposición
 Disfrute de bebidas, canapés, música viva y atractivos premios
¡Usted es nuestro invitado, lo esperamos!

90% VENDIDO

- SPONSOR PLATINO
- EXPOSITOR
- SPONSOR ORO
- PABELLÓN ASIÁTICO
- SPONSOR PLATA
- PABELLÓN ACADÉMICO



STAND CONTÁCTENOS

ALEJANDRO CANTARELLI

acantarelli@enfasis.com / 52 55 5605 1777 ext. 118

FOOD TECH SUMMIT

CONGRESO INTERNACIONAL

FoodTech
SUMMIT 2017



PHIL LEMPERT
SupermarketGuru.com
USA

PREPÁRATE PARA EL GRAN IMPACTO DE LA AGRICULTURA CELULAR

La agricultura celular tendrá un gran impacto en las formulaciones de ingredientes a futuro: es un laboratorio de cultivo. De la mano del Gurú del Supermercado capacitare sobre este concepto.

EXPLORA LA NUEVA GENERACIÓN DE INGREDIENTES QUE ESTÁ REEMPLAZANDO A LOS TRADICIONALES

Acompaña a Phil Lempert a explorar el futuro de las formulaciones a través de ejemplos listos en el mercado global y las aplicaciones que hacen más sentido a los consumidores y las marcas en México.

NÚTRETE DE GRANDIOSAS IDEAS CON LAS TOP TEN TRENDS DE LA INDUSTRIA



LU ANN WILLIAMS
Innova Market Insights / HOLANDA

¿Quieres saber de qué se trata cada una de estas 10 tendencias y cómo aprovecharlas? No te pierdas la ponencia de esta experta y referente de la industria a nivel mundial desde hace más de 20 años.

ADELÁNTATE A LAS TENDENCIAS: CREA UN PRODUCTO HOY PARA LA GENTE DEL MAÑANA



**CAMILO HERRERA
RADDAR** / COLOMBIA

El mundo de la comida está cambiando radicalmente. Este experto en consumo, marketing y cambios culturales te ayudará a repensar la creación de alimentos, tomando en cuenta el presente para impactar en el futuro.

¿ES EL CONTEXTO ACTUAL UN DESAFÍO O UNA TRAMPA PARA LA INDUSTRIA? DESCÚBRELO



MÓNICA KATZ
Universidad Favaloro / ARGENTINA

La Dra. Katz analizará las variables que ha generado la politización de los alimentos y del comportamiento humano, así como una crisis de confianza en el consumidor, para entregar posibles respuestas ante esta realidad desafiante.

ALIMENTA TU INSPIRACIÓN CON EL CASO DE ÉXITO EN INNOVACIÓN "IN-SIDE THE BOX"



RAMÓN LACOMBA
Grupo Alimentario Citrus / ESPAÑA

Uno de los grandes éxitos de Grupo Alimentario Citrus en 2016 fue el lanzamiento de los Smoothies Verdifresh, elegidos como la bebida más exitosa del año en España, según el estudio Radar de la Innovación 2016 de Kantar Worldpanel.

SORPRÉNDETE CON EL PANEL DE CONSUMIDORES EN VIVO



RAÚL VARGAS
Delta Research / MÉXICO

Comprueba hipótesis y aprende de manera tangible sobre las necesidades, inquietudes y certezas de los consumidores que estarán en el escenario compartiendo sus experiencias con los alimentos.

DESVELA LAS 7 VARIABLES PARA EL ÉXITO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



LUIGI VALDÉS
Autoridad en Innovación y Liderazgo / MÉXICO

Conoce qué tan creativo e innovador eres; y reconoce qué decisiones —a nivel personal y a nivel empresa— debes tomar para "ganarte" los próximos 10 años. Son 7 variables: hazlas tuyas.

PASE DORADO PRECIO REGULAR
14,400 + IVA (1 PERSONA)



40%
PRECIO ESPECIAL
\$ 8,640 + IVA*

VÁLIDO HASTA EL 28/07 *Consultar tarifa especial con hotel incluido.

INFORMES E INSCRIPCIÓN:

capacitacionmx@enfasis.com / ++52 55 5605 1777 Ext. 113

Su interlocutor competente para los ingredientes de alimentos



Mejorantes de harinas y tortillas de trigo

Visítenos en el Food Tech Summit Ciudad de México 2017 en el stand 416



Mejorantes de harinas y tortillas de maíz



Sistemas de enzimas



Mezclas preparadas de vitaminas y minerales



Ingredientes para panificación



Sistemas de estabilizantes



Saborizantes y pastas de pieles de cítricos

Stern Ingredients, S.A. de C.V.
México
Tel.: +52 (55) 5318 12 16
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx




SternIngredients
México

FOOD PACK SUMMIT

CONGRESO INTERNACIONAL

FoodPack
SUMMIT 2017

¡Primera edición!

LLÉVATE LOS 20 MEJORES CONSEJOS DEL GURÚ DEL DISEÑO DE PACKAGING



Con su creativa, abierta y entusiasta manera de generar y compartir ideas, el gurú de la innovación en packaging explicará las más eficientes maneras de desarrollar empaques creativos.

LARS WALLENTIN
packagingsense.com / SUIZA

REFLEXIONA Y DECIDE: SOLUCIÓN VS DISRUPCIÓN PARA TUS INNOVACIONES EN PACKAGING



Una reflexión en cuanto a soluciones innovadoras en packaging frente a un acercamiento disruptivo. Se incluirán ejemplos sobre estructura, branding, mensajes y experiencia de consumo.

DAVID LUTTENBERGER
Mintel / USA

X
X
X



X
X
X
X
X
X

X
X/X

CÓMO CONTAR HISTORIAS E IMPULSAR TU MARCA A TRAVÉS DEL DISEÑO DE PACKAGING



Conferencia emocionante, sorprendente y divertida, que a través de casos reales en diversos países y culturas enseñará a desafiar a los consumidores mediante diseños que cuentan historias apasionantes.

HERNÁN BRABERMAN
Tridimage / ARGENTINA

TOP TEN TRENDS DEL PACKAGING: DESCUBRE QUÉ CAMBIÓ Y CÓMO APROVECHARLO



Nuevas formas de venta, diferente distribución de textos y modernas tecnologías surgen para evolucionar el packaging. La charla dará cuenta de los cambios y cómo impactan en los envases.

JORGE SARASQUETA
Innova Market Insights / ARGENTINA

PARTICIPA EN ESTA FRANCA Y AMENA CONVERSACIÓN ENTRE COLEGAS



Ejecutivos de innovación y desarrollo de empaques hablarán de la realidad de su labor. Será una agradable charla a la cual se sumarán los ejecutivos asistentes en una ronda de comentarios, preguntas y respuestas.

JORGE MAQUITA
Packinnovation / MÉXICO (moderador)

PASE DORADO PRECIO REGULAR
9,000 + IVA (1 PERSONA)

40%

PRECIO ESPECIAL
\$ 5,400 + IVA*

New!

VÁLIDO HASTA EL 11/08 *Consultar tarifa especial con hotel incluido.

INFORMES E INSCRIPCIÓN: capacitacionmx@enfasis.com / ++52 55 5605 1777 Ext. 113



GUÍA DEL VISITANTE



Asista de manera gratuita a:

- **EXPOSICIÓN.** Más de 350 proveedores líderes de la industria de alimentos y bebidas.
- **DOS CONFERENCIAS MAGISTRALES.** Dos charlas de alto nivel internacional con dos expertos de amplio reconocimiento.
- **CONFERENCIAS GRATUITAS DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA.** Más de 35 charlas con especialistas nacionales e internacionales en diferentes segmentos de la industria.
- **PABELLÓN PRUEBA LA TENDENCIA.** Cifras, análisis e innovaciones en productos alrededor del mundo, explicados de manera gráfica, además de conferencias.
- **CONFERENCIAS DE IFT Y MINTEL.** Charlas que el organismo internacional más respetado y la agencia investigadora global ofrecerán en sus stands.
- **COFFEE BREAKS:** Servicio continuo de bebidas y bocadillos dentro de la Expo.
- **WIFI SPOT:** Espacio gratuito con conexión a internet dentro del Piso de Expo, patrocinado por ADM.
- **LA FIESTA DEL 10 ANIVERSARIO.** Evento especial de cierre con un concierto masivo de Ópera Prima Rock Tributo a Queen y coctel formato bar lounge.

FOOD TECHNOLOGY SUMMIT & EXPO MÉXICO 2017

FECHA DEL EVENTO: 27 y 28 de septiembre
LUGAR: Salas A, B y C, Nivel de Exposiciones, Centro Citibanamex, Ciudad de México

FOOD TECH SUMMIT (Congreso con costo)

ACREDITACIÓN: 27 de septiembre, 8:30
CONGRESO: 27 y 28 de septiembre, 9:00 a 14:30
Auditorio Frida Kahlo (Sala A, planta alta)

FOOD PACK SUMMIT (Congreso con costo)

ACREDITACIÓN: 27 de septiembre, 9:30
CONGRESO: 27 y 28 de septiembre, 10:00 a 14:30
Auditorio Remedios Varo (Sala C, planta alta)

EXPOSICIÓN: 11:00 a 19:30, (Salas B y C, planta alta)

TALLERES GRATUITOS DE INNOVACIÓN

ALIMENTARIA: 11:30 a 18:45, Auditorios Diego Rivera (Sala A, planta alta), Juan Rulfo y Carlos Fuentes (Sala C, planta alta)

CONFERENCIA MAGISTRAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS:

27 de septiembre, 19:00 a 20:00
Auditorio Frida Kahlo (Sala A, planta alta)

CONFERENCIA MAGISTRAL DE PACKAGING PARA A&B:

28 de septiembre, 16:00 a 17:00
Auditorio Remedios Varo (Sala C, planta alta)

ESTACIONAMIENTO:

La tarifa del Centro Citibanamex es de \$160 + IVA por día

DÓNDE COMER:

- Área de buffet en el piso de exposición
- Restaurante Galerí (planta alta del Centro Citibanamex)
- Cafetería en el piso de exposición (Sala B)
- Restaurante Sanborn's (a un costado de la entrada principal del Centro Citibanamex)



PREREGÍSTRATE SIN CARGO EN
ftsexpo.com



+ DE 35
CONFERENCIAS

GRATUITAS
DE INNOVACIÓN ALIMENTARIA



PATROCINADO POR

SENSIENT®
FOOD COLORS

LOS TESTIMONIALES

GRANDES APRENDIZAJES PARA EL SECTOR

El FTS & Expo México es un evento imperdible para todos los especialistas y profesionales involucrados en la producción de alimentos. Expositores y Visitantes comparten sus opiniones al respecto e invitan a asistir para festejar su 10 aniversario



ÚLTIMAS NOVEDADES

Es un foro enfocado en presentar las últimas novedades y aplicaciones. Como empresa nos brinda el espacio para dar a conocer nuestros desarrollos.

Enrique Estrada,
Director General de México,
Centroamérica y el Caribe de Tate & Lyle



NUEVAS IDEAS

Siempre es muy agradable participar en el FTS & Expo. Este año hicimos algo diferente, ya que en lugar de estar promoviendo productos, fomentamos tendencias y nuevas ideas.

Ricardo Sánchez Villalón
Director General de Sensient Colors
Latinoamérica



EXPERIENCIAS

Es una gran plataforma para mostrar todos los avances y experiencias en la tecnología del sabor para el mercado de alimentos y bebidas.

Juan Vilches
Director de Marketing Latinoamérica
de Bell Flavors & Fragrances de México



OPORTUNIDADES

Es el evento más importante de alimentos y bebidas en México y nos da la oportunidad para mostrar las innovaciones y cómo transformar las ideas en soluciones.

Cathrin Kurz
Gerente Senior de Innovación y
Marketing de Ingredion México



PREREGÍSTRATE

SIN CARGO

ftsexpo.com



ESTRATEGIAS

El FTS & Expo es un lugar muy estratégico. Está creciendo año tras año, lo que lo hace un evento famoso y, quizá, el mejor de la industria alimentaria.

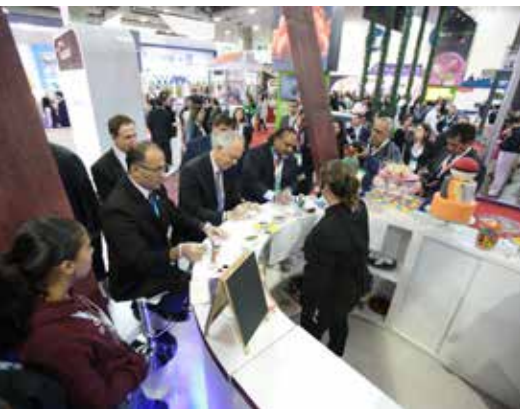
Enno von Schirmeister
Administrador General de
Distribidora Alcatraz



INNOVACIÓN

Esta edición me ha parecido increíble, ya que encontré muchas alternativas e innovación en ingredientes.

Reyna Ramírez,
Gerente de Calidad de Harinera
Los Pirineos del Grupo La Moderna



TENDENCIAS

El FTS & Expo es un evento donde se pueden ver tendencias, conocer diferentes propuestas de los proveedores, y es muy interesante porque se abren nuevos mercados.

Estela Barrios
Área de Desarrollo de
Proveedores de Grupo Herdez



PRODUCTIVIDAD

Es la primera vez que asisto a la exposición y me pareció excelente, pues nos permite tener una experiencia muy bonita y productiva.

Miguel Ángel Suárez
Grupo de Aplicación para Desarrollo
de Nuevos Productos de Nestlé



CALIDAD

Siempre se aprecia la excelente organización, así como la calidad de expositores y soluciones, por ello se ha convertido en el punto de reunión para todos los involucrados en la producción de alimentos.

Guadalupe Soto
Gerente Corporativo de Sukarne

TARIFAS ESPECIALES EN AVIONES Y HOTELES



DESCUENTOS EN HOTELES

RESERVACIONES POR E-MAIL:

Maricela Espinoza / htl-logisticsummit@t-organiza.com

RESERVACIONES ONLINE:

http://torganiza.dyndns.org:8082/EventDetails.aspx?event_id=33



FIESTA AMERICANA TOREO

Habitación

Estándar en Plan Europeo

\$ 1,850.00 MXN*

Blvd. Manuel Ávila Camacho 5,
Fracc. Lomas de Sotelo, Ciudad de México



CROWNE PLAZA HOTEL DE MÉXICO

Habitación

Estándar en Plan Europeo

\$ 2,400.00 MXN*

Dakota 95, Col. Nápoles, Municipio Benito Juárez, C.P. 03810, Ciudad de México
Wifi



HOLIDAY INN EXPRESS & SUITES WTC

Habitación

Estándar con Desayuno Continental tipo Buffet

\$ 1,500.00 MXN*

Dakota 95, Col. Nápoles, Municipio Benito Juárez, C.P. 03810, Ciudad de México
Wifi / Llamadas locales en cortesía

*Tarifa por habitación por noche más impuestos + propina para camaristas y botones. Ocupación sencilla o doble, según describa. Los gastos extra serán liquidados por cada uno de los participantes a su salida, por lo que será necesario entregar forma de garantía (tarjeta de crédito) a su llegada al hotel. Las habitaciones serán asignadas de acuerdo a la ocupación de hotel.



DESCUENTOS EN AVIONES

Aeroméxico e Interjet, aerolíneas oficiales del Food Technology Summit & Expo 2017, se complacen en ofrecer un descuento especial desde cualquier destino en rutas nacionales e internacionales hacia la Ciudad de México y viceversa, para todos los asistentes al evento, incluyendo a cónyuges e hijos entre 12 y 21 años de edad.



CLAVE DE AUTORIZACIÓN: IT20RGB8717N1

- 20% de descuento nacional, 15% internacional, sobre toda la estructura tarifaria excepto clases V, R, N, I
- Vigencia para viajar del 24 de septiembre al 1 de octubre de 2017, 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 oficina de boletos y call center de Aeroméxico.
- El descuento aplica al momento de la expedición del boleto.
- 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.
- 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 Aeroméxico o comunicarse a nuestro centro de reservaciones al teléfono 5122 4000 ó 5133 4000 en la Ciudad de México, del interior de la República al 01 800 021 4000.



CLAVE DE AUTORIZACIÓN: FOOD17

- 10% de descuento sobre la porción aérea del boleto a los asistentes.
- Los asistentes podrán viajar con una flexibilidad en el viaje de 3 días antes a la fecha de inicio del evento durante las fechas del evento y 3 días después a la fecha final del evento.
- Podrán viajar con descuento de todas las ciudades que tengan como destino la ciudad sede del evento.
- El descuento aplica con base en la tarifa que esté disponible al momento de realizar la compra.
- 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.
- El evento se dará de alta en la página 30 días antes de la fecha oficial. Los asistentes podrán adquirir sus boletos de viaje únicamente a través de la página de internet <http://www.interjet.com.mx/eventosinterjet.aspx> con el código de promoción, siendo la única forma de pago con cargo a tarjeta de crédito.



PARA ASISTIR
PREREGÍSTRATE SIN CARGO EN
ftsexpo.com

9 Unidades
de Negocio en México



**Ayudando a
las personas
a prosperar**



Presencia en más de
70 países

más de
150 años
de experiencia global



mas de
150,000
empleados en el mundo

Presencia en
13 estados
en México



Cargill México
Helping the world thrive
Oficinas corporativas:
Antonio Dovall Jaime 70 Torres C y D Piso 11
Alvaro Obregón Santa Fé Cd. de México 01210
01 (55) 1105 7400
www.cargill.com.mx

Cargill® Helping
the world
thrive

SPOSORS Y EXPOSITORES

SPONSOR PLATINO



SPONSOR ORO



SPONSOR PLATA



EXPOSITORES

- 3M MÉXICO • A.H.A. INTERNATIONAL CO., LTD. • ADEGERMEX • AERSA • AGROINDUSTRIAS DE CACAO (AMCO) • AGROPUR, INC. • AIC, INC. • ALOE CORP. • ALOE JAUMAVE • ALTECSA • AMTEX CORP. • ANTON PAAR • AQUIMEX • ASEAL MÉXICO • ASOCIACIÓN DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN • AURI / GANEDEN • BARRY CALLEBAUT • BASF MEXICANA • BNP MEDIA • BSA MÉXICO • BUFETE QUÍMICO • CARMÍ FLAVORS • CFS DRESEN • CHINA FOOD ADDITIVES & INGREDIENTS ASSOCIATION • CIAPST • CLARIANT • CLASEN QUALITY CHOCOLATE • CLAYTON • COINA • COM INSTRUMENTACIÓN Y TECNOLOGÍA • COMAX FLAVORS • COMPAÑÍA QUÍMICA INDUSTRIAL NEUMANN • CORPORATIVO S Y R • CREANDO TU HELADO • D'ANNOVA QUÍMICA • DANTEC • DIANA FOOD, INC. • DIKEN INTERNATIONAL • DISTRIBUIDORA ALCATRAZ • DNV GL • DUAS RODAS • EHDG EUROPEAN HYGIENIC ENGINEERING & DESIGN GROUP • EL CRISOL • EL PARAÍSO • EMPACADOS GRUPO • EMPRESAS VILHER • ENZIMES DEVELOPMENT CORPORATION • ENZIQIUM / AMANO • ESQUAL • FDF LATIN AMERICA • FERBERA • FLOTTWEG MÉXICO • FOOD EXPORT ASSOCIATION MID WEST USA • FOOD PROTEINS, INC. • FOODCHEM INTERNATIONAL CORPORATION • FOODING GROUP • FUFENG GROUP • FUTURE FOODS • G.S. DUNN LIMITED • GALACTIC • GAPELLI INGREDIENTS • GELITA MÉXICO • GLASSVEN YANGZHONG SILICAS AND CHEMICALS J.V., LTD. • GLOBE CHEMICALS • GNT • GRAIN PROCESSING CO. • GRANOTEC MÉXICO • GRUPO ALIMENTICIO ROECH • GRUPO CENCON • CENTRO DE CONTROL • GRUPO EVALUAR • GRUPO HASAR • GRUPO LOZANO MIGOYA • GRUPO PREMIER • GRUPO QUÍMICO AMILLAN • GRUPO QUÍMICO CONTRERAS • HGF TECH INTERNATIONAL • HEAT AND CONTROL • HEBEI HARMONY AMINO ACID CO., LTD. • HOLOMEX • ICL FOOD SPECIALTIES • INGREDIENTES FUNCIONALES DE MÉXICO • INTERTEK TESTING SERVICES DE MÉXICO • INVEDUC • JIA BRANDS • K-AP (KNOWLEDGE, AUTOMATION & PROCESS) • KONICA MINOLTA • LABORATORIO DE SERVICIOS CLÍNICOS Y ANÁLISIS TOXICOLÓGICOS • LABORATORIOS BECAR • LALLEMAND BIO- INGREDIENTS • LAYN USA • LEFIX & ASOCIADOS • LEGUZ FOOD INGREDIENTS • LESCA • LEVAPAN • LIANYANG • FUJIANG FOOD CHEMICAL CO.LTD • MAKYMAT • MALVERN / PANALYTICAL • MARISWEET INTERNATIONAL • MCMIRITZ INTERCONTINENTAL LLC • MERCK MÉXICO • MERIEUX NUTRISCIENCES • METCO • MEXICHEM • MITSUBISHI ELECTRIC • MOCAYCO • MORGAN OLEPTIC • NEOGEN • NOREVO • NSF DE MÉXICO • NUPROMIC • NUTRYPUS • OK QUALITY • OLEDESPECIAS • PANELCHOK MÉXICO • POSSEHL • PRINTPACK • PRO LACMI • PRODUCTOS LONGE • PROLEIT • QIAGEN MÉXICO • QSP FOOD INGREDIENT CO., LTD. • QUFU XIANGZHOU STEVIA PRODUCTS CO.LTD. • QUICK LABEL SYSTEMS • QUÍMICA ANHER • RAFF • REACTIVOS Y EQUIPOS • RESOCO MÉXICO • RIVACOLOR • RIVIANA FOODS, INC. • ROUSSELOT, INC. • RP ROYAL DISTRIBUTION MEXICO • RZBC GROUP CO., LTD. • SANMIK GROUP LIMITED • SERCO • SICA (SERVICIOS DE INGENIERÍA Y CONTROL AVANZADO) • SINFIL • SODIAL • SPXFLOW • TANGIBLE NOUS • TECHN FOOD INGREDIENTS • TECSA ALIMENTOS • THELMANN UCON • TTCA CO., LTD. • TWILIGHT • US HIGHBUSH BLUEBERRY COUNCIL • USA DRY PEA AND LENTIL COUNCIL • USDEC (U.S. DAIRY EXPORT COUNCIL) • VANTECH FOOD • VAPORZA • WATSON MARLOW • WATSON PHILLIPS • WEGOCHEM MEXICANA • WELBING • WENGER MANUFACTURING, INC. • YUNNAN ADOPHOS TECHNOLOGY CO., LTD.

ORGANISMOS DE APOYO:



ALIANZA ESTRATÉGICA:



ORGANIZA:



UN PRODUCTO DE:



DEGUSTAMOS

MILES DE SABORES HASTA LLEGAR A LA PERFECCIÓN

Inspirados en el mundo que nos rodea, desarrollamos **sabores** logrando un equilibrio perfecto entre ciencia y creatividad, guiados por el gusto del consumidor, nuestro profundo entendimiento de la industria y la pasión de nuestros expertos.

Descubra como hacer únicos sus productos en el mercado a través de nuestros deliciosos sabores y tecnologías para bebidas, botanas, salsas, aderezos, sopas, platillos preparados, cárnicos, panificación, productos lácteos, helados y confitería.



Creative Sourcing



Green Oriented



Global & Regional
Inspiration



Flavor in Motion

We bring life to products™



SENSIENT FLAVORS LATAM

sensientflavors.com | marketing.latam@sensient.com | +(52) 55 9140 6100

™ y ® son marcas comerciales y/o marcas registradas de Sensient Technologies Corporation.


SENSIENT®
FLAVORS

EL EFFECTO SENSIENT®

MARCA TENDENCIA EN EL COLOR

MORADO

El poder ^{del} color

MORADO

fuerza visual

calma ^ψ **NOBLEZA**
ESTIMULA E·L·E·G·A·N·C·I·A

Proyección de lealtad

Realiza **LUJO** **ÉXITO**
sabiduría

PODER ^{que} **CONQUISTA**
abanico de matices

seducción a la vista



México: Tel. 52 (728) 285 0569 / 01 800 8colores (26 5673) - colormx-ventas@sensient.com
Argentina: colorms-ventas@sensient.com - Costa Rica: colorcam-ventas@sensient.com
Colombia: colorapa-ventas@sensient.com - Perú: colorpap-ventas@sensient.com

SENSIENT®
FOOD COLORS

www.sensientfoodcolors.com

[@SensientColors](https://www.instagram.com/SensientColors)