



INFORME
DE FERIA

2023



IFT FIRST

Institute of Food Technologists Annual Meeting

Chicago, IL
16 - 19 de julio de 2023

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Chicago

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIA

27 de julio de 2023
Chicago

Este estudio ha sido realizado por
Ana Sánchez Almándo

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Chicago

<http://estadosunidos.oficinascomerciales.es/>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 114-23-015-8



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	5
2. Descripción y evolución de la Feria	7
2.1. Ubicación	7
2.2. Servicios ofrecidos	8
2.3. Datos estadísticos de participación	9
2.4. Actividades paralelas de la feria	11
2.5. Participación española	12
3. Tendencias y novedades presentadas	13
4. Valoración	17
4.1. Del evento	17
4.2. Del sector/producto de la feria	17
4.3. En conjunto	18
5. Anexos	19
5.1. Transporte hacia y desde la feria	19
5.2. Posibilidades de alojamiento	19
5.3. Recomendaciones para aprovechar la participación en la feria	19
5.4. Dirección y enlaces de interés	20
5.5. Lista de empresas asistentes a la feria	20
5.6. Fotos del evento	20





1. Perfil de la Feria



1.1. Ficha técnica

IFT FIRST - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS ANNUAL MEETING

Fechas de celebración del evento 16 - 19 de julio de 2023

Fechas de la próxima edición 14 - 17 de julio de 2024

Frecuencia, periodicidad Anual

Lugar de celebración McCormick Place, South Hall. 2301 S King Drive, Chicago

Horario de la feria

Día	Horario
Domingo	8:00 a 19:30
Lunes	7:00 a 17:00
Martes	8:00 a 17:00
Miércoles	8:00 a 4:00

Superficie 840.000 pies cuadrados (78.038 m2)

Precios de entrada

Tipo de membresía	Scientific Sessions+ Expo+ Professional Networking Event Pass	Scientific Sessions +Expo Pass	Single Day Only Pass	Expo Only Pass
Premier IFT Member	\$1,005	\$930	\$465	\$565
Networking & Engagement IFT Member	\$1,140	\$1,065	\$625	\$745
Non-IFT Member	\$1,405	\$1,330	\$765	\$895
Student IFT Member		\$109		
Emeritus IFT Member		\$285		
Non-Participating Supplier				\$1,895

Sectores y productos representados

Se enfoca al sector de la ciencia y la tecnología de los alimentos y asisten desde proveedores de alimentos y bebidas, hasta fabricantes de equipos de procesamiento de alimentos.



1.2. Sectores y productos representados

La feria IFT FIRST se lleva a cabo anualmente en Chicago y es uno de los tres principales eventos en Estados Unidos de ingredientes y extractos para alimentación. Reúne a profesionales de todo el mundo especializados en la ciencia de los alimentos. Durante este evento, se debaten temas relacionados con la ciencia e innovaciones en la industria alimentaria. Además, los asistentes tienen la oportunidad de explorar nuevos ingredientes y tecnologías y colaborar en cuestiones cruciales que impactan en el sistema alimentario mundial.

Cada año, se selecciona un tema que se aborda a lo largo de las diferentes actividades y programas que se llevan a cabo en la feria. Esta edición se ha enfocado en la innovación en tiempos de crisis. IFT FIRST lo ha presentado como: *"Can We Future-Proof the Food System?"*.

Su elección se debe al amplio impacto que la ciencia, los desastres naturales, las pandemias, la inflación, la guerra y la crisis mundial tienen en el avance de la ciencia de los alimentos. En este contexto, se necesitan nuevas soluciones y IFT FIRST considera esencial la colaboración entre los profesionales del sector para idear y establecer respuestas innovadoras y poder preparar el sistema alimentario para el futuro.

IFT FIRST identifica las 10 principales industrias que asisten a la feria:

- Fabricación y procesamiento de alimentos y bebidas
- Proveedores de ingredientes naturales
- Fabricantes / Proveedores de paquetes y materiales
- Fabricantes / Proveedores de equipos
- Ámbito académico
- Empresas de consultoría
- Gobierno
- Empresas de seguridad alimenticia
- Instituciones privadas de investigación
- Asociaciones comerciales y fundaciones

Además, dentro de estas industrias distingue las principales funciones de los asistentes:

- I+D / Desarrollo de productos / Innovación
- Compras
- Ámbito académico / Investigación / Educación
- Desarrollo de recetas
- Cadena de suministro
- Ciencia / Formulación / Química
- Ingeniería de procesos
- Seguridad Alimentaria / Control de Calidad



- Administración
- *Marketing* y ventas
- Consultoría
- Inversión

icex

2. Descripción y evolución de la Feria

2.1. Ubicación



IFT FIRST tiene lugar en McCormick Place y abarca una superficie de 78.038 metros cuadrados, limitando su uso al espacio del South Hall.

PLANO IFT FIRST 2023



Fuente: Elaboración propia a partir de https://ift23.mapyourshow.com/8_0/floorplan/index.cfm?hallID=&selectedBooth=

2.2. Servicios ofrecidos

IFT FIRST pone a disposición de los asistentes diversos servicios entre los que se incluyen alojamiento, información sobre transporte, algunos datos sobre la ciudad de Chicago e información específica para facilitar la asistencia a IFT FIRST 2024 a viajeros internacionales.

Se asocia con un proveedor llamado Maritz para poder ofrecer precios más asequibles de **hospedaje**, ya que es capaz de asegurar habitaciones de hotel para los asistentes al evento. Hay gran variedad de hoteles y habitaciones entre los que pueden elegir.



Para más información relacionada con las reservas del hotel, debe contactar con:

Maritz

ift@maritz.com - Llamada gratuita: 219.354.6722. (Disponible de 8:00 a.m. a 4:00 p. m. Hora central)

De acuerdo con la información de **viaje y transporte**, IFT FIRST ofrece información sobre los dos aeropuertos que existen en Chicago, así como su distancia a la ciudad y los modos de transporte para desplazarse desde el mismo. Además, proporciona dos códigos de descuento entre el 1 y el 5 % al reservar el vuelo con United Airlines o Delta Airlines. Si los asistentes se hospedan en alguno de los hoteles asociados, también se facilita servicio de transporte de cortesía desde y hacia McCormick Place.

FRECUENCIA DE RECOGIDA DE LOS AUTOBUSES DESDE Y HACIA MCCORMICK PLACE

FECHA	HORARIO	FRECUENCIA
Domingo 16/07	11:00 a.m. – 3:00 p.m.	Cada 25-30 minutos
	3:00 p.m. – 8:00 p.m.	Cada 20-25 minutos
Lunes 17/07	6:30 a.m. – 11:00 a.m.	Cada 20 minutos
	11:00 a.m. – 2:00 p.m.	Cada 25-30 minutos
	2:00 p.m. – 6:00 p.m.	Cada 20 minutos
Martes 18/07	7:00 a.m. – 11:00 a.m.	Cada 20 minutos
	11:00 a.m. – 2:00 p.m.	Cada 25-30 minutos
	2:00 p.m. – 6:00 p.m.	Cada 20 minutos
Miércoles 19/07	7:00 a.m. – 11:00 a.m.	Cada 20 minutos
	11:00 a.m. – 5:00 p.m.	Cada 25-30 minutos

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de <https://www.iftevent.org/>

El evento también pone a disposición de los asistentes algunos datos sobre la ciudad de Chicago y cómo conocerla en profundidad durante su estancia. Entre ellos, informan sobre la temperatura y su pronóstico, la vestimenta adecuada, un listado de restaurantes ubicados cerca de IFT FIRST y una guía de visitante completa de *Choose Chicago* para descubrir todas sus atracciones culturales.

Por último, IFT FIRST, de cara a la próxima edición ofrece la posibilidad de solicitar una carta de invitación de visa para agilizar el visado de los viajeros internacionales ya que los tiempos de espera pueden ser muy extensos.

2.3. Datos estadísticos de participación

Durante IFT FIRST se reunieron más de 16.000 profesionales de la alimentación de todo el mundo donde tuvieron la oportunidad de establecer contactos y aprender sobre las últimas novedades del sector de la alimentación.



La participación internacional obtenida en la feria refleja su atractivo e importancia mundial. Como se puede observar en la siguiente tabla, destaca la presencia de expositores de Estados Unidos que representan un 65,23 % de la participación total de la feria, seguido por expositores de China, con un 19,02 %.

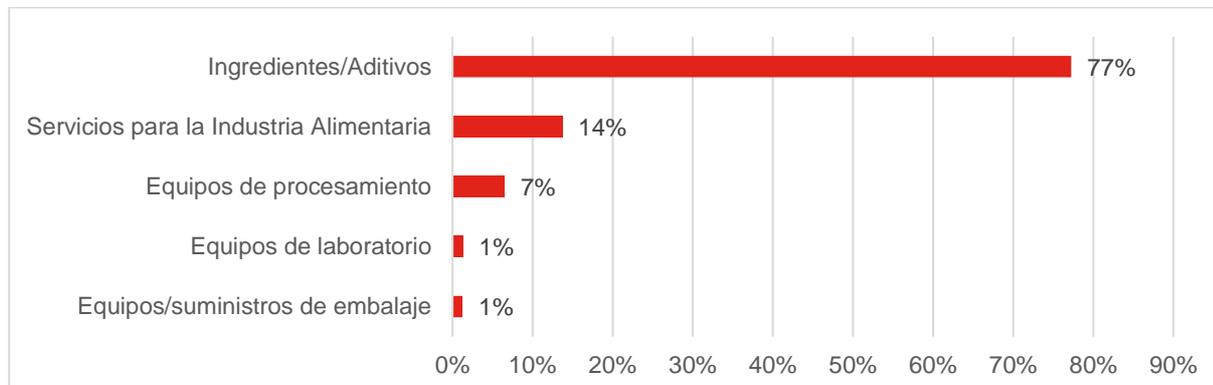
EXPOSITORES DE IFT FIRST POR NACIONALIDAD

Estados Unidos	679	Egipto	3
China	198	Francia	3
Canadá	37	Japón	3
India	23	Marruecos	3
España	8	Vietnam	3
Alemania	7	Bélgica	2
Corea	7	Italia	2
México	7	Suecia	2
Turquía	6	Chile	1
Colombia	5	Costa Rica	1
Israel	5	Dinamarca	1
Polonia	5	Guatemala	1
Países Bajos	4	Malasia	1
Pakistán	4	Nueva Zelanda	1
Tailandia	4	Filipinas	1
Reino Unido	4	Sri Lanka	1
Australia	3	Suiza	1
Austria	3	Uganda	1
		Emiratos Árabes Unidos	1

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de <https://www.iftevent.org/>

Si se atiende a la categoría de producto expuesta por las empresas, se observa que la más común es la categoría de ingredientes y aditivos, seguida de servicios para la industria alimentaria y equipos de procesamiento. Por último, los equipos de laboratorio y de embalaje representan un porcentaje mínimo del total.

EXPOSITORES DE IFT FIRST POR CATEGORÍA DE PRODUCTO



Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de <https://www.iftevent.org/>

2.4. Actividades paralelas de la feria

Además de los expositores que conforman la feria, IFT FIRST ofrece otras actividades a las que asistir entre las que se encuentran:

- **Presentaciones de investigación en IFT FIRST**

Se realizan dos exhibiciones donde diversos investigadores tienen la oportunidad de presentar su trabajo durante dos días, acompañadas de presentaciones en vídeo accesibles digitalmente. Además, tiene lugar el denominado *Research Showcase Stage* donde, durante todo el evento, se llevan a cabo presentaciones en vivo. Las sesiones cubren una amplia gama de temas, desde el microbioma de masa madre hasta tecnologías de procesamiento de alimentos sostenibles.

- **Programa de Ciencia**

Esta actividad reúne a profesionales de la ciencia de alimentos de todo el mundo para abordar el tema central de esta edición: *"Can We Future-Proof the Food System?"* Mediante este programa se espera poder responder a esta pregunta colectivamente y encontrar soluciones innovadoras y sostenibles. Destaca la capacidad de innovación de la industria alimentaria en tiempos de crisis y cómo enfrentarse a los desafíos que presenta. Mediante su realización se trabajan cinco áreas: Tecnología e Innovación, Sostenibilidad y Clima, Salud y Nutrición, Seguridad Alimentaria y Percepciones del Consumidor y Educación.

- **IFT FIRST Innovation Lab**

Experiencia interactiva que ofrece un enfoque práctico y atractivo en el que los participantes se enfrentan a escenarios reales y tratan de explorar, colaborar y materializar ideas innovadoras. Su objetivo es inspirar un nuevo pensamiento, generar ideas y fomentar conexiones tratando el tema principal de esta edición: *"Can We Future-Proof the Food System?"*

- **Business FIRST**

Panel de discusión en vivo diseñado para emprendedores y profesionales interesados en la industria alimentaria. Se abordan gran variedad de temas que afectan el futuro de los alimentos, así como los ingredientes funcionales, proteínas vegetales, dietas basadas en plantas, alternativas a los huevos, agricultura regenerativa, desarrollo de productos y procesos, entre otros. Además, los participantes tienen la oportunidad de explorar innovaciones en empaquetado y envasado, así como soluciones sostenibles y de etiqueta limpia.

2.5. Participación española

En IFT FIRST participaron un total de ocho empresas españolas:

EMPRESAS ESPAÑOLAS PARTICIPANTES EN IFT FIRST

Logo	Nombre	Descripción
	Alvinesa Natural Ingredients	Produce y comercializa ingredientes naturales para la industria alimentaria y de bebidas. Se centra en la obtención de productos a partir de subproductos agroindustriales.
	CEAMSA	Produce y suministra a nivel mundial una amplia gama de hidrocoloides naturales a diferentes industrias tanto de aplicación alimentaria como no alimentaria.
	HTBA	Se especializa en flavonoides y derivados de la vitamina B12. Producen ingredientes de origen natural para ingredientes activos farmacéuticos, de salud, de modulación del sabor y de salud animal.
	Juan Navarro Garcia, S.A.	Empresa familiar que produce y distribuye distintas variedades de pimentón, oleoresina y otras especias. La compañía destaca por la excelente calidad de sus productos y por su capacidad de exportar en todo el mundo.
	Lípidos Santiga, S.A.	Produce y comercializa ingredientes lipídicos y aceites para la industria alimentaria y de nutrición.
	Omega Spice	Produce y distribuye especias y condimentos de alta calidad. Sus productos incluyen una variedad de ingredientes utilizados en la industria alimentaria para realzar el sabor y el aroma de diversos alimentos y platos.
	Prosur USA	Fabrica y distribuye ingredientes para la industria alimentaria. En 2018 abrieron una oficina en Estados Unidos ya que es uno de los mercados más importantes en los que la empresa opera. Hoy en día tiene una sólida presencia en el país y un importante crecimiento internacional.
	Sabater USA	Fabrica y distribuye especias y condimentos naturales. Desde su creación, ha expandido sus operaciones a más de 50 países. En Estados Unidos, tiene una larga trayectoria en y cuenta con una sólida red de clientes.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de <https://www.iftevent.org/>

3. Tendencias y novedades presentadas

En la presente edición de IFT FIRST se han podido observar diversas tendencias e innovaciones en los productos presentados por las más de 1.000 empresas que estuvieron presentes en la feria.

Upcycling es una estrategia destinada a mitigar el impacto ambiental que se utiliza dentro del ámbito de la industria alimentaria. Esta práctica ha estado muy presente durante IFT FIRST. Mediante el *upcycling*, las empresas son capaces de transformar subproductos, residuos o ingredientes no convencionales, que de otro modo se considerarían desechos, en nuevos alimentos con valor nutricional.

Dado el alto nivel de desperdicio de alimentos a nivel mundial, que se estima en 1.300 millones de alimentos, las compañías están buscando soluciones efectivas para abordar este problema. Además, se puede ver la emergencia global reflejada en los Objetivos de Desarrollo Sostenible que enfatizan la importancia de promover una producción y consumo responsables.

Como se ha mencionado, una de las ventajas principales de esta metodología radica en su capacidad para reutilizar productos sin necesidad de recurrir a la obtención de nuevos recursos. Lo que conlleva una reducción del consumo de energía y la disminución de las emisiones contaminantes asociadas a la obtención de materias primas, su transporte y su procesamiento. De esta forma, se contribuye de manera positiva al medio ambiente. Algunas de las empresas que presentan sus productos elaborados a partir de esta técnica son:

EXPOSITORES DE PRODUCTOS UPCYCLING

Logo	Empresa	Producto
	Alvinesa Natural Ingredients	Alvinesa recicla y transforma productos agrícolas de la industria del vino en valiosos ingredientes naturales para las industrias de Alimentos, Bebidas, Salud Animal y Nutracéuticos.
	Comet Bio	Fibra dietética de arabinosilano a partir de paja de trigo reciclada. Es una fibra dietética natural que estimula el crecimiento y la actividad de bacterias benéficas.
	Citrus Extracts LLC	Citra fiber , formado al 100 % por cáscaras de cítricos. Se utiliza para reemplazar almidones, gomas, alérgenos, fosfatos, emulsionantes, estabilizadores químicos... en las formulaciones de muchos alimentos y aplicaciones de panadería, incluyendo Keto y Gluten Free.
	Luker Chocolate	Productos de belleza y cuidado personal, biomateriales y energía. Reutilizan la pulpa y el jugo de la fruta del cacao, abriendo nuevas posibilidades para los alimentos y bebidas y la gastronomía en general.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de <https://www.iftevent.org/>

En segundo lugar, se observa una notable presencia de los **alimentos lácteo-alternativos** y de los **alimentos de origen vegetal** (*plant-based*) que presentan novedades en su sabor y textura. Su consumo ha experimentado un gran aumento en los últimos años y se anticipa que esta tendencia continúe en el futuro.

La demanda de estos productos ha crecido debido a la preferencia de los consumidores por opciones alimenticias más naturales y sostenibles que ofrezcan un mayor valor nutricional. Esta tendencia está relacionada con el impacto de la pandemia en el sector, ya que cada vez más personas buscan aumentar la ingesta de alimentos que fortalezcan su sistema inmunológico. Según la Asociación de Alimentos de Origen Vegetal (PBFA), en 2020 el 77 % de los compradores estadounidenses adquirieron productos de origen vegetal, y el 30 % de ellos lo hizo directamente como resultado de la Covid-19.

Adicionalmente, Cargill, una de las empresas presentes en la feria, ha elaborado un análisis sobre el constante incremento de los productos lácteo-alternativos de origen vegetal. Los resultados obtenidos reflejan que los consumidores están cada vez más inclinados a incorporar alternativas a los lácteos en sus patrones alimenticios. Algunos de los expositores que presentan alimentos alternativos a los lácteos y *plant-based* son los siguientes:

EXPOSITORES DE ALIMENTOS LÁCTEOS ALTERNATIVOS Y PLANT-BASED

Logo	Empresa	Producto
	KraftHeinz	Queso crema a base de aceite de coco.
	Avebe	Pizza y quesos feta a partir de almidón y proteína de patata.
	Nextferm	Utilizan levadura fermentada para replicar la calidad de la proteína y el rendimiento del suero lácteo.
	Innovopro	Mousse de chocolate a partir de proteína de garbanzo.
	Prova	Helado de leche de avena.
	Ingredion	Pudding de Oriente Medio a base de proteína de guisante.
	Emsland	Helado de proteína de guisante a base de plantas.
	Symrise	Helado de proteína de guisante a base de plantas.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de <https://www.iftevent.org/>

Otra de las tendencias observadas es la importancia de los “**sabores limpios**”, haciendo referencia a la cocina fresca y saludable, así como al rechazo de los alimentos procesados e ingredientes artificiales. De acuerdo con una encuesta realizada por Innova Market Insights, empresa presente en la feria, el 46 % de los consumidores en Estados Unidos opinan que la mejor manera de garantizar una dieta saludable es mediante el consumo de alimentos naturales. Además, el 62 % está de acuerdo en que brindan suficientes nutrientes para una dieta sana y equilibrada.

EXPOSITORES DE ALIMENTOS LÁCTEOS ALTERNATIVOS

Logo	Empresa	Producto
	Biolev	Ingredientes orgánicos y no transgénicos
	INNOVOPRO	Proteína de garbanzo.
	Lallemand	Ingredientes de levadura para mejorar los alimentos de origen vegetal de forma natural.
	Gold Coast Ingredients	Ingredientes naturales, orgánicos y veganos.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de <https://www.iftevent.org/>

Por último, el informe de Innova Market Insights refleja la predisposición de los consumidores a invertir en **salud funcional**. Los ingredientes funcionales están experimentando un crecimiento significativo en la industria de alimentos y bebidas debido al aumento de la conciencia de los consumidores sobre la importancia de una dieta saludable. Entre sus principales beneficios destaca el impacto positivo en la salud y el bienestar, ya que tienen propiedades para mejorar la digestión, fortalecer el sistema inmunológico o reducir del estrés, entre otros.

Además, la tendencia hacia los "sabores limpios", mencionada previamente, está impulsando la creciente demanda de este tipo de ingredientes. Mientras que algunos consumidores eligen una dieta natural para estar saludables, muchos optan por complementarla con ingredientes funcionales extraídos de fuentes naturales, como hierbas, especias, frutas y verduras.

La investigación en torno a los ingredientes funcionales está en constante desarrollo, lo que conduce al descubrimiento de nuevos compuestos y sus beneficios para la salud. Un claro ejemplo es cómo el colágeno, la biotina y los antioxidantes están ganando popularidad debido a su asociación con la salud de la piel, el cabello y las uñas. Algunas de las empresas expositoras en este ámbito han sido las siguientes:



EXPOSITORES DE INGREDIENTES FUNCIONALES

Logo	Empresa	Producto
 TruCelium	TruCelium	Hongos funcionales en polvo.
 DSM	DSM	Bebidas funcionales.
 ALVINESA	Alvinesa	Ingredientes funcionales reciclados de uvas para alimentos, aplicaciones de bebidas y suplementos

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de <https://www.iftevent.org/>

En esta edición, la fibra soluble destaca sobre el resto de los ingredientes funcionales para el beneficio de la salud humana:

EXPOSITORES DE FIBRA SOLUBLE

Logo	Empresa	Producto
 gofos Makes Fibers Greater	gofos	El fructooligosacárido galam de la remolacha azucarera agrega fibra y aumenta la dulzura.
 nexira Innovation Inspired by Nature	Nexira	Fibras de acacia y baobab.
 beneo connecting nutrition and health	Beneo	Introduce cebada betaglucano a sus ingredientes de fibra de raíz de achicoria.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de <https://www.iftevent.org/>



4. Valoración

4.1. Del evento

La feria IFT FIRST en Chicago ha recibido una valoración muy positiva debido a su enfoque en la innovación, la ciencia de los alimentos y las tendencias actuales del sector. Los más de 16.000 asistentes han elogiado la diversidad de programas científicos, sesiones de expertos y actividades interactivas que han tenido lugar durante su celebración.

Además, las más de 1.000 empresas expositoras han presentado una amplia gama de productos y soluciones en el área de los alimentos, con atención especial hacia tendencias como el *upcycling* y los ingredientes *plant-based*, entre otros. Este enfoque resalta el compromiso de la feria con la sostenibilidad y la innovación.

Por último, la elección del tema "*Can We Future-Proof the Food System?*" es particularmente relevante, dada la actualidad de los desafíos globales. La inclusión de temas como el impacto ambiental, la seguridad alimentaria y la nutrición refleja la preocupación por abordar problemas fundamentales en la industria de alimentos.

En general, IFT FIRST en Chicago se considera una plataforma de alto valor para profesionales de la ciencia de los alimentos que proporciona información actualizada, intercambio de conocimientos y oportunidades para explorar las últimas tendencias y desarrollos en la industria alimentaria.

4.2. Del sector/producto de la feria

IFT FIRST tiene una trayectoria muy destacada en el campo de la ciencia de los alimentos. A lo largo de sus ediciones, esta feria ha logrado consolidarse como un evento líder en la industria, reuniendo a profesionales, expertos y empresas clave en un entorno propicio para la colaboración, la innovación y el intercambio de conocimientos.

Ha demostrado su capacidad de adaptarse a las cambiantes necesidades y desafíos del sector alimentario, seleccionando temas relevantes y de actualidad que abordan cuestiones cruciales para la industria. Históricamente, el sector alimentario no ha destacado por su capacidad de innovación, sin embargo, en los últimos años, diversos factores como la consideración por la salud, la influencia tecnológica y la concienciación con el medio ambiente y la sostenibilidad han impulsado la innovación y desarrollo en esta industria. Esto se ha visto reflejado en la creciente asistencia a ferias, así como en la introducción de nuevas técnicas por parte de diversas empresas y *startups*.



La feria ha logrado atraer a una amplia gama de profesionales, desde científicos y tecnólogos de alimentos hasta líderes de la industria, académicos y emprendedores. Además, la inclusión de diversos formatos, como conferencias magistrales, sesiones interactivas y presentaciones de investigación ha contribuido a enriquecer la experiencia de los asistentes y a fomentar un intercambio de ideas multidisciplinario.

En resumen, esta feria ha demostrado ser un evento influyente y esencial para la comunidad de la ciencia de los alimentos, contribuyendo al avance de la industria, la colaboración entre profesionales y la promoción de la innovación en el ámbito alimentario.

4.3. En conjunto

Durante la celebración de la feria, la Oficina Comercial tuvo la oportunidad de visitar a las ocho empresas españolas que expusieron sus productos.

Todas estas empresas expresaron una gran satisfacción por su participación en el evento, ya que notaron un incremento en términos de asistencia en comparación con años anteriores, así como un mayor número de oportunidades de negocio. Confirmaron que se está produciendo una notable recuperación después del impacto de la pandemia. Además, percibieron que los *leads* generados han sido de mayor calidad.

Las empresas consideran que esta feria es de suma importancia en el ámbito del sector, ya que les brinda una plataforma fundamental para presentar sus productos, establecer redes de contactos y mantenerse al tanto de las últimas novedades y avances tecnológicos en la industria alimentaria, que cada vez son mayores.



5. Anexos

5.1. Transporte hacia y desde la feria

Transporte local y parking → <https://www.iftevent.org/hotel-travel/travel>

5.2. Posibilidades de alojamiento

Descuentos de hoteles → <https://www.iftevent.org/hotel-travel/hotels>

5.3. Recomendaciones para aprovechar la participación en la feria

Desde la Oficina Económica y Comercial de España en Chicago se recomienda a las empresas españolas que quieran participar en IFT FIRST que tengan en cuenta los siguientes puntos:

- **Preparación de la feria con antelación suficiente:** Dado el elevado número de clientes potenciales que se dan en la feria, se recomienda consultar la lista de empresas expositoras con antelación y hacer una selección de las más interesantes. Se aconseja tener un contacto previo con dichas empresas para mostrarles interés e indicarles la disponibilidad para reunirse con ellas en el evento. Resulta también atractivo que la empresa prepare una agenda de reuniones o una identificación de contactos que considere potenciales socios o clientes. Para esto se puede contar con el apoyo de la Oficina Comercial.
- **Adecuación del expositor:** El *stand* va a ser la imagen de la empresa durante los días que dure la feria. Por ello, se aconseja cuidarlo al detalle e incluir muestras de su producto.
- **Recursos adecuados:** Es importante que se disponga de los recursos adecuados para los encuentros con otras empresas o clientes potenciales: folletos informativos, etc.
- **Varias personas representantes de la empresa:** Si se dispone de recursos, se aconseja que acudan varias personas de la empresa para que el *stand* no quede nunca vacío. Las reuniones pueden tener lugar en cualquier momento, por lo que alguno de los trabajadores de la empresa tendrá que desplazarse, mientras que otros se queden en el *stand*.

5.4. Dirección y enlaces de interés

IFT → <https://www.iftevent.org/>

ICEX → <https://www.icex.es/>

Oficina Económica y Comercial de España en Chicago → <https://www.icex.es/es/quienes-somos/donde-estamos/red-exterior-de-comercio/US/contacto/nuestras-oficinas/chicago>

McCormick Place Chicago → <https://www.mccormickplace.com/>

5.5. Lista de empresas asistentes a la feria

Lista de expositores → https://ift23.mapyourshow.com/8_0/#/

5.6. Fotos del evento



De izquierda a derecha: htba y Alvinisa. Fuente: elaboración propia



De izquierda a derecha: Juan Navarro García y Omega Spice. Fuente: elaboración propia



De izquierda a derecha: Lípidos Santiga y PROSUR. Fuente: elaboración propia



De izquierda a derecha: Sabatër y CEAMSA. Fuente: elaboración propia



Programa de ciencia IFT FIRST. Fuente: elaboración propia

icex

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es



icex España
Exportación
e Inversiones