



INFORME
DE FERIA

2024



IFT FIRST

Institute of Food Technologists Annual Meeting

Chicago

14 - 17 de julio de 2024

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

15 de agosto de 2024
Chicago

Este estudio ha sido realizado por
Sheila Revuelta Correa

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

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

© ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 224240140



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	6
2.1. Ubicación	6
2.2. Servicios ofrecidos	7
2.3. Participación empresarial española	8
2.4. Datos estadísticos de participación	10
3. Actividades de promoción	13
4. Tendencias y novedades presentadas	15
5. Valoración / Testimonios de las empresas participantes	19
6. Anexos	20
6.1. Transporte hacia y desde la feria	20
6.2. Posibilidades de alojamiento	20
6.3. Dirección y enlaces de interés	20
6.4. Listado de expositores	20
6.5. Recomendaciones	20
6.6. Fotos del evento	21





1. Perfil de la Feria



1.1. Ficha técnica

IFT FIRST - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS ANNUAL MEETING

Fechas de celebración del evento	14 - 17 de julio de 2024
Fechas de la próxima edición	13 - 16 de julio de 2025
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 19:00
Lunes	7:00 a 17:00
Martes	7:00 a 17:00
Miércoles	7:00 a 4:00

Superficie 840.000 pies cuadrados (78.038 m²)

Precios de entrada

Tipo de membresía	<i>Scientific Sessions+ Expo+ Professional Networking Event Pass</i>	<i>Scientific Sessions +Expo Pass</i>	<i>Single Day Only Pass</i>	<i>Expo Only Pass</i>
Premier IFT Member	1.095 USD	1.020 USD	515 USD	620 USD
Networking & Engagement IFT Member	1.250 USD	1.175 USD	695 USD	780 USD
Non-IFT Member	1.550 USD	1.465 USD	875 USD	985 USD
Student IFT Member		120 USD		
Emeritus IFT Member		310 USD		
Non-Participating Supplier				2.085 USD



1.2. Sectores y productos representados

La feria IFT FIRST es el mayor evento mundial sobre ciencia e innovación en el sector alimentario al que asisten proveedores de ingredientes, equipos y tecnología para presentar los productos y servicios que están transformando el futuro de la alimentación. Se celebra cada año en Chicago y durante la feria se discuten temas relacionados con la ciencia y las innovaciones en esta industria. Los participantes también tienen la oportunidad de descubrir nuevos ingredientes y tecnologías, así como de colaborar en asuntos cruciales que afectan al sistema alimentario global.

Las principales categorías de productos representadas son las siguientes:

- Ingredientes y aditivos.
- Servicios y soluciones para la industria alimentaria.
- Innovación en el sector alimentario.
- Procesamiento de alimentos.
- Equipamiento y *software* de laboratorio.
- *Packaging*.

icex



2. Descripción y evolución de la Feria

2.1. Ubicación

IFT FIRST se realiza en McCormick Place, ocupando una superficie de 78.038 metros cuadrados y restringiéndose al espacio del *South Hall*.



Instantánea del *hall* de McCormick Place.

PLANO IFT FIRST 2024



Fuente: [IFT FIRST](https://iftfirst.org/).

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.



Con respecto al **alojamiento**, en esta ocasión, IFT bloqueó habitaciones de hotel exclusivamente para los asistentes al evento. Una vez que los participantes se registran, reciben un enlace que les permite hacer sus reservas si así lo desean. Para resolver dudas u obtener información adicional sobre el alojamiento se debe contactar con:

Email: iftevent@conferencedirect.com

Teléfono: lunes a viernes, 9:00 am - 8:00 pm, hora del este (ET)

Llamada gratuita: 1.877.305.5195

Internacional: +1.980.819.4638

En cuanto a la información de **viaje y transporte**, IFT FIRST proporciona detalles sobre los dos aeropuertos de Chicago, incluyendo la distancia a la ciudad y las opciones de transporte disponibles para trasladarse desde allí. Además, ofrece dos códigos de descuento, entre el 1 % y el 5 %, al reservar vuelos con United Airlines o Delta Airlines; un descuento especial de 39 dólares por persona al reservar el servicio de *shuttle* a través de un enlace exclusivo de IFT; y un código de descuento del 20% para el alquiler de coches con Hertz.

A los asistentes hospedados en alguno de los hoteles asociados con IFT, también se les ofrece servicio de transporte gratuito hacia y desde McCormick Place.

Asimismo, IFT FIRST ofrece la opción de solicitar una carta de invitación para facilitar el proceso de visado a los viajeros internacionales, dado que los tiempos de espera pueden prologarse más de lo esperado.

2.3. Participación empresarial española

En esta última edición de IFT FIRST, participaron un total de trece empresas españolas, pues además de las nueve empresas españolas señaladas en la tabla del epígrafe 2.3., cabe mencionar que también asistieron otras cuatro compañías españolas que están implantadas en Estados Unidos o que acudieron de la mano de su distribuidor, por lo que en la base de datos de IFT FIRST figuran como expositores estadounidenses. A continuación, se detalla la participación española.

EMPRESAS ESPAÑOLAS PARTICIPANTES EN IFT FIRST

Logo	Nombre	Descripción
	Catalina Food Solutions, S.L.	Especializada en la formulación de marinados a partir de ingredientes naturales para la industria de la alimentación. En su catálogo de productos pueden encontrarse alternativas naturales a los fosfatos, conservantes y antioxidantes naturales, texturizantes, sabores naturales y marinados, que pueden aplicarse al procesamiento de carnes y pescados, <i>snacks</i> , productos <i>ready to eat</i> o soluciones veganas y vegetarianas.

	3A Biotech	Se especializa en la producción de conservantes y antioxidantes sinérgicos para sectores como la alimentación humana y animal, la cosmética, la nutracéutica, la agricultura, así como la fabricación de pinturas, tintas y biodiésel. La empresa se distingue por su compromiso con la innovación ecológica, ofreciendo soluciones personalizadas y asesoramiento experto.
	Alvinesa Natural Ingredients	Se dedica a reutilizar materias primas derivadas de la producción de vino y aceite de oliva para desarrollar ingredientes naturales dirigidos a las industrias de la alimentación, bebidas, salud animal y nutracéuticos. Su catálogo incluye productos como el extracto de uva Vitifresh™ y el extracto de aceituna Oleafresh®, utilizados en la protección de alimentos, colorantes naturales, concentrados de vino, ácido tartárico natural y aceite de semilla de uva.
	CEAMSA	Especializados en la creación y fabricación de texturizantes a partir de materias primas naturales, como la cáscara de cítricos y las algas marinas. Su oferta abarca una completa gama de hidrocoloides altamente funcionales que proporcionan estabilidad y propiedades gelificantes, espesantes y texturizantes, asegurando el éxito en formulaciones personalizadas.
	Herbospice	Ofrecen una variedad de pimentón de color y granulometría, cayena, oleorresinas y otras especias. Producen estos ingredientes desde la siembra al envasado, por lo que disponen de cámaras frigoríficas, la última tecnología en sistemas de molienda, detectores de metales, sistemas de esterilización por vapor, líneas automatizadas que reducen la manipulación directa de los productos y cumplen con los más altos estándares de calidad.
	HTBA	Como líder mundial en flavonoides naturales y derivados de la vitamina B12, se especializan en desarrollar soluciones centradas en la salud funcional, principios activos farmacéuticos (APIs), modulación del sabor y nutrición animal.
	Juan Navarro Garcia, S.A.	Empresa familiar dedicada a la producción y distribución de diversas variedades de pimentón, oleorresina y otras especias. Se distingue por la alta calidad de sus productos y su capacidad para exportarlos a nivel global.
	Lasenor Emul, S.A.	El Grupo Lasenor cuenta con más de 45 años de experiencia en emulsiones alimentarias, especializándose en lecitina, emulgentes, agentes desmoldeantes y sistemas funcionales. Sus instalaciones, ubicadas estratégicamente en España, India, Brasil, Rusia, Argentina, EE. UU., Colombia y Suiza, permiten la oferta de una amplia variedad de productos.
	Omega Spice	Esta empresa se dedica a la producción y distribución de especias y condimentos de primera calidad. Su catálogo abarca una amplia gama de ingredientes que se utilizan en la industria alimentaria para mejorar el sabor y el aroma de diferentes alimentos y preparaciones.
	Prosur USA	Como empresa pionera en biotecnología alimentaria, son expertos en desarrollar soluciones genuinas y científicamente respaldadas a partir de ingredientes naturales, que ayudan a mejorar la vida de los consumidores. Su misión es crear conceptos alimentarios de alto valor y

		orientados al futuro, con el objetivo principal de generar un impacto positivo en el bienestar de las personas y en el medio ambiente.
	Nederland BARCELONA 1935	Nederland USA
		Empresa familiar independiente con sede en Barcelona, dedicada al procesamiento de productos de cacao (manteca de cacao, licor y polvos) para el mercado global.
		Sabater USA
		Como fabricante y distribuidor de ingredientes naturales con una sólida presencia internacional, esta empresa se especializa en proporcionar una amplia variedad de ingredientes naturales a diversos sectores, incluyendo la industria alimentaria y cosmética. Con un equipo de más de 400 profesionales, se enfoca en asegurar la calidad y seguridad de sus productos a través de procesos eficientes como la limpieza automatizada y la esterilización por vapor.
		Bordas, S.A.
		Se especializa en la fabricación y venta de ingredientes naturales dirigidos a los sectores agroalimentario, químico y farmacéutico.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de [IFT FIRST](#).

2.4. Datos estadísticos de participación

En esta edición, se reunieron más de 17.000 profesionales de la alimentación procedentes de más de 70 países con el objetivo de establecer conexiones con profesionales del sector y descubrir las últimas novedades la industria alimentaria.

Según IFT FIRST, el perfil de los asistentes la feria fue:

- **Profesionales y altos ejecutivos**, cuyas funciones están relacionadas con las áreas de innovación, desarrollo de productos e I+D, desarrollo de recetas, cadena de suministro, ingeniería de procesos y envasado de alimentos, seguridad alimentaria y control de calidad, *marketing* y ventas, inversión y *venture capital*, etc.
- **Perfiles académicos y estudiantes** de química, ciencia de los alimentos, nutrición, seguridad alimentaria, sostenibilidad, etc.
- **Entidades gubernamentales** de todo el mundo relacionados con la administración, salud y nutrición, aspectos legales, seguridad, control de calidad, etc.

Por su parte, el elevado número de empresas internacionales que acuden como expositores cada año a la feria demuestra su relevancia y atractivo a nivel global. Como se muestra en la tabla siguiente, los expositores provenientes de Estados Unidos lideraron con un 64,32 % de la participación total, seguidos por los expositores de China, que representaron un 19,01 %.



EXPOSITORES DE IFT FIRST POR NACIONALIDAD

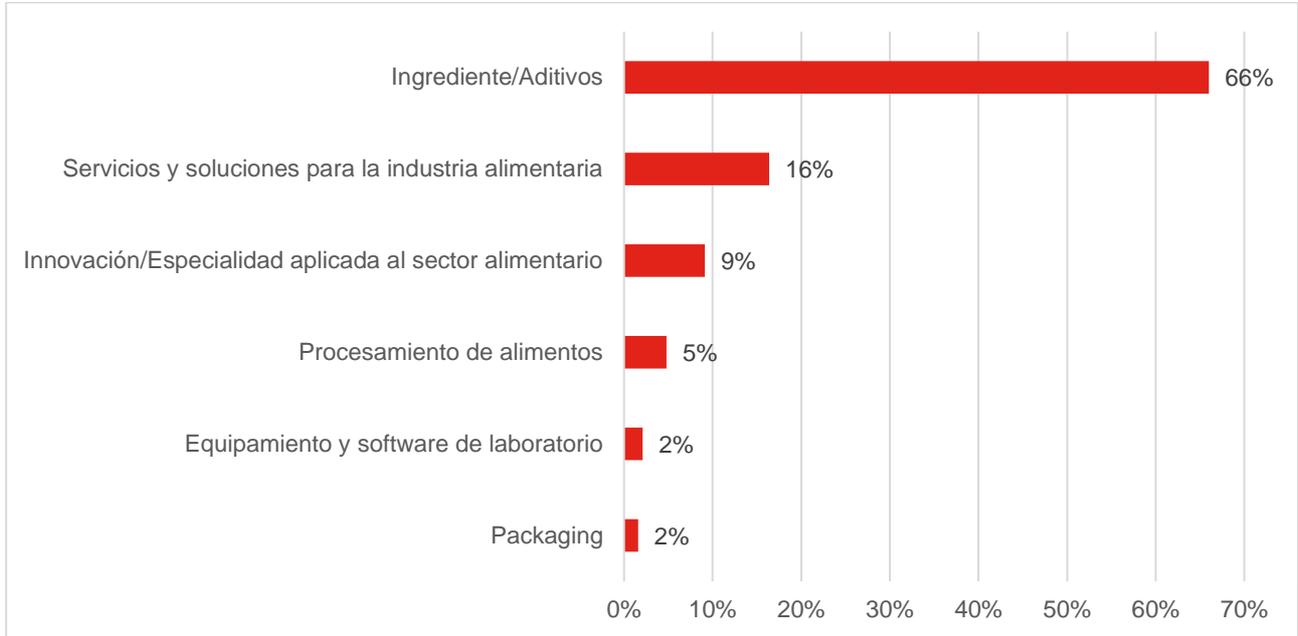
País	Número de expositores	País	Número de expositores
Estados Unidos	757	Italia	2
China	224	Malasia	2
Canadá	41	Nueva Zelanda	2
India	33	Singapur	2
México	12	Sri Lanka	2
Países Bajos	9	Emiratos Árabes Unidos	2
España	9	Australia	1
Japón	8	Bielorrusia	1
Turquía	7	Brasil	1
Pakistán	5	Chile	1
Bélgica	4	Dinamarca	1
Colombia	4	Inglaterra	1
Egipto	4	Grecia	1
Corea del Sur	4	Hungría	1
Polonia	4	Indonesia	1
Tailandia	4	Irlanda	1
Vietnam	4	Jordania	1
Alemania	3	Lituania	1
Israel	3	Marruecos	1
Reino Unido	3	Filipinas	1
Argentina	2	Suiza	1
Austria	2	Túnez	1
Francia	2	Uganda	1

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de [IFT FIRST](#).

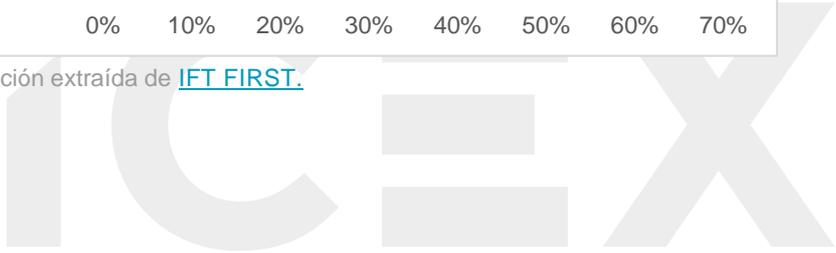
En cuanto a la categoría de producto expuesta por las empresas, se observa que la más común es la categoría de ingredientes y aditivos, seguida de servicios y soluciones para la industria alimentaria e innovación aplicada al sector alimentario.



EXPOSITORES DE IFT FIRST POR CATEGORÍA DE PRODUCTO



Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de [IFT FIRST](#).



3. Actividades de promoción

Aparte de la exposición, IFT FIRST ofrece otras actividades interesantes que complementan la temática del evento, entre las que se encuentran las siguientes.

- **Exhibición de posters e investigaciones**

Los trabajos de investigación de varios estudiantes son expuestos en vitrinas durante todo el evento e incluso se puede asistir a sus sesiones de presentación. Un año más, *Research Showcase Stage* ha sido el evento donde se celebraron las competiciones de investigación entre estudiantes de posgrado para presentar los resultados recién salidos de los laboratorios y las últimas investigaciones que tendrán un impacto significativo en el futuro de la industria alimentaria.

- **The Science FIRST Program**

Esta actividad reúne a profesionales de la ciencia de alimentos de todo el mundo para abordar el tema central de esta edición: "*Collaboration + Innovation: How Can Food Science and Technology Transform the Food System?*". Ofrece una experiencia de alta calidad con foros científicos y técnicos donde 4-5 expertos discuten problemas clave del sector alimentario. Además, hay presentaciones individuales que muestran las investigaciones más recientes y las innovaciones de líderes en ciencia de alimentos de distintos ámbitos. En este programa se trabajan fundamentalmente las siguientes áreas: Tecnología e Innovación, Sostenibilidad y Clima, Salud y Nutrición, Seguridad Alimentaria y Percepciones del Consumidor y Educación.

- **Business FIRST**

La programación de Business FIRST en IFT FIRST ofrece mesas redondas en vivo sobre temas clave para el futuro de la alimentación, dirigidas tanto a empresas emergentes como a inversores. La revista Food Technology, presentada por IFT, es el medio encargado de respaldar el evento, proporcionando cobertura detallada sobre avances en ciencia y tecnología alimentaria, noticias del sector, innovaciones en productos y oportunidades profesionales.

- **Startup Pavillion**

El Startup Pavilion de IFT FIRST es el lugar ideal para explorar las últimas innovaciones en la ciencia de la alimentación. En este pabellón, 100 empresas de tecnología y alimentos exhiben soluciones innovadoras. Los participantes tienen la oportunidad de ganar 10.000 dólares, otorgados por la Fundación Seeding The Future.

- **IFT FIRST Innovation Lab**

Esta actividad ofrece una experiencia interactiva para científicos, ingenieros y emprendedores del sector alimentario. Los participantes asumen el rol de desarrolladores de productos y exploran el tema de este año: *"Collaboration + Innovation: How Can Food Science and Technology Transform the Food System?"*. Los participantes tienen que seleccionar un perfil de consumidor y utilizarlo como base para crear un producto alimentario innovador, comenzando un proceso dinámico y desafiante.

- **Taste of Science**

Esta actividad consiste en presentaciones de 15 minutos que permiten explorar las novedosas formas en que los ingredientes y la ciencia se combinan para dar vida a deliciosos alimentos, seguidas de un recorrido autoguiado para degustar estas muestras.

- **Fireside Chats**

Se trata de debates de 20 minutos de duración en los cuales cabe la posibilidad de rodearse de profesionales de la industria para discutir sobre el futuro de la alimentación, las tendencias y oportunidades actuales en la comunidad científica del sector alimentario.

- **Braindate Lounge**

Braindate™ ofrece una experiencia de *networking* donde la gente puede mantener conversaciones individuales o en pequeños grupos para debatir sobre intereses comunes y establecer vínculos significativos.

ACTIVIDADES CELEBRADAS EN IFT FIRST 2024



Fuente: [IFT FIRST](https://iftfirst.org).

4. Tendencias y novedades presentadas

IFT FIRST es el evento donde convergen muchas tendencias e innovaciones que son presentadas a través de las soluciones, tecnologías, productos e ingredientes expuestos por las más de 1.000 empresas que formaron parte de la feria. A continuación, se mencionan algunas de las tendencias más relevantes.¹

En primer lugar, se observa una **nueva generación de ingredientes** entre los que se incluyen ingredientes funcionales y edulcorantes innovadores. Los **ingredientes funcionales** son componentes que se añaden a los alimentos con el fin de proporcionar beneficios para la salud de los individuos (mejorar el nivel de energía, el estado de alerta, etc.) siendo algunos ejemplos el ginseng, los hongos activos, los ingredientes herbales, las vitaminas o los minerales.

EXPOSITORES DE INGREDIENTES FUNCIONALES PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Logo	Empresa	Producto
 <p>KSM-66 Ashwagandha® WORLD'S BEST ASHWAGANDHA</p>	Ixoreal Biomed	KSM-66 Ashwagandha® es la hierba insignia del sistema de medicina tradicional de India, denominado Ayurveda. Se trata de una hierba adaptógena capaz de equilibrar y reducir los niveles de estrés del cuerpo.
 <p>NURA</p>	NURA	AdaptGuard™ es una mezcla orgánica de cuatro hongos – Reishi, Cordyceps sinensis, Cordyceps militaris y Melena de León – que proporciona bienestar y vitalidad.
 <p>VIDYA HERBS™ COMMITTED TO NATURE</p>	Vidya Herbs	Amplia variedad de ingredientes de origen botánico, como probióticos y extractos de hierbas , empleados en la producción de alimentos funcionales, suplementos dietéticos o productos de cuidado personal.
 <p>Jungbunzlauer</p>	Jungbunzlauer	Esta compañía es uno de los principales productores de ingredientes naturales como cítricos, edulcorantes y biógenos, entre otros. En la feria, ha presentado prototipos de agua proteica y bebidas de recuperación .
 <p>ALVINESA</p>	Alvinesa Natural Ingredients	Extracto de uva y de oliva para desarrollar ingredientes naturales dirigidos a las industrias de la alimentación, bebidas, salud animal y nutracéuticos.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de INNOVA MARKET INSIGHTS: [Trends and Insights from IFT FIRST 2024](#) y [IFT FIRST](#).

¹ INNOVA MARKET INSIGHTS: [Trends and Insights from IFT FIRST 2024](#)

Una de las principales aplicaciones de estos ingredientes funcionales es la producción de suplementos dietéticos. Cada vez son más los consumidores que buscan alimentos que sean beneficiosos para su bienestar personal y que ayuden a prevenir posibles problemas de salud. De acuerdo con una encuesta realizada por Innova Market Insights: (1) al 25 % de los consumidores en EE. UU. y Canadá les preocupa su salud digestiva o intestinal y consideran que los probióticos pueden ser beneficiosos para mejorarla; (2) la mejora de la salud inmunitaria es una de las principales razones para tomar suplementos en EE. UU. y Canadá, con un 40 %; (3) más de 1 de cada 5 consumidores en EE. UU. y Canadá utilizan suplementos para mejorar su sueño.

EXPOSITORES DE SUPLEMENTOS DIETÉTICOS

Logo	Empresa	Producto
	Morinaga Nutritional Foods	Bifidobacterias residenciales humanas (HRB) probióticas y postbióticas.
	Blue California	Ingredientes especializados para la salud digestiva e inmunitaria .
	CJ Bio	BiomeNrich™ es un producto que incluye ingredientes para el sueño, la pérdida de peso, los músculos y el cabello.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de INNOVA MARKET INSIGHTS: [Trends and Insights from IFT FIRST 2024](#) y [IFT FIRST](#).

En cuanto a los **edulcorantes**, el desarrollo de nuevas alternativas se debe al deseo de los consumidores de reducir al máximo la ingesta de azúcar, pero sin sacrificar el consumo de dulces. Algunos ejemplos son la (1) alulosa y la fruta de monje, que son edulcorantes naturales que destacan por sus propiedades beneficiosas para los niveles de azúcar en sangre; (2) una nueva generación de estevia y (3) edulcorantes de fermentación de precisión, que son creados a partir de microbios e imitan el sabor y la funcionalidad del azúcar, pero sin sus calorías.

El uso de estos edulcorantes junto con otros ingredientes como las proteínas o las fibras solubles permiten elaborar **postres y “caprichos” saludables**, otra de las tendencias presentadas en esta última edición de IFT FIRST.

EXPOSITORES DE POSTRES SALUDABLES

Logo	Empresa	Producto
	Jungbunzlauer	Helado de base láctea rico en proteínas que incluye <i>Biogum</i> y gel para darle textura.
	Ingredion	Yogur helado vegetal sin azúcar y buñuelos enriquecidos con fibra.



	dsm-firmenich	Barrita energética y proteica con sabor a lima.
	Quadra	Prototipo de barrita de chocolate con fibra y proteínas helado suave con beneficios para la salud de la mujer.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de INNOVA MARKET INSIGHTS: [Trends and Insights from IFT FIRST 2024](#) y [IFT FIRST](#).

Una tercera tendencia observada en el evento, que ha sido una constante en las últimas ediciones, es la sostenibilidad enfocada en el **upcycling, los alimentos plant-based y el packaging sostenible**.²

El *upcycling* es una estrategia en la industria alimentaria que convierte subproductos y residuos en nuevos alimentos con valor nutricional. De este modo, ayuda a mitigar el impacto ambiental y reducir el desperdicio de alimentos, que asciende a más de 1.000 millones de toneladas a nivel mundial³. Además, al reutilizar productos sin necesidad de nuevos recursos, se disminuye el consumo de energía y las emisiones contaminantes, alineándose con los Objetivos de Desarrollo Sostenible que promueven la producción y el consumo responsables.

Con respecto a los alimentos *plant-based*, estos productos han dejado de ser un nicho y cada vez están más presentes en la producción de alimentos sostenibles. De hecho, según una reciente encuesta llevada a cabo por Innova Market Insights, el 28 % de los consumidores de EE. UU. y Canadá están dispuestos a consumir alternativas totalmente vegetales, ya que consideran que aportan variedad a su dieta.

EXPOSITORES DE ALIMENTOS *PLANT-BASED*

Logo	Empresa	Producto
	Lallemand	Ingredientes a base de levaduras y sabores para productos vegetales
	NuCicer	Proceso innovador en la cría y el cultivo del garbanzo para elevar el contenido proteico y las propiedades funcionales y nutricionales de este alimento.
	Edlong	Comercializa aromas lácteos para productos sin lácteos.
	Grain Processing Corporation	Ingredientes vegetales procedentes de cereales .

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de INNOVA MARKET INSIGHTS: [Trends and Insights from IFT FIRST 2024](#) y [IFT FIRST](#).

² [5 Food & Beverage Trends From IFT FIRST 2024](#)

³ [El mundo desperdicia más de 1.000 millones de platos de comida al día - informe de la ONU](#)

Por último, también destaca la exposición de **nuevos sabores**, caracterizados por ser naturales y saludables, que garanticen a los consumidores una dieta sana y equilibrada. Algunas de las empresas que han presentado sabores innovadores son las siguientes:

EXPOSITORES DE NUEVOS SABORES

Logo	Empresa	Producto
	A+ Berry	La baya de Aronia , rica en antioxidantes y de sabor ligeramente ácido.
	Miyako Oriental Foods	Empresa especializada en yuzu , un cítrico japonés conocido por su sabor y aroma únicos.
	Kikkoman	Sus conocidas salsas de soja pueden utilizarse para obtener nuevos sabores y formulaciones como <i>chips</i> con sabor a pepinillo japonés, cecina de setas y <i>iced latte</i> de caramelo y tamari.

Fuente: Elaboración propia a partir de la información extraída de [5 Food & Beverage Trends From IFT FIRST 2024](#) y [IFT FIRST](#).



5. Valoración / Testimonios de las empresas participantes

IFT FIRST ha construido una reputación sobresaliente en el ámbito de la ciencia de los alimentos. Con el paso de sus ediciones, esta feria se ha establecido como un evento de referencia en la industria, uniendo a profesionales, expertos e importantes empresas en un espacio ideal para la colaboración, la innovación y el intercambio de conocimientos. Por lo tanto, actualmente, puede considerarse como la feria más relevante de la industria de los alimentos en Norteamérica.

Aunque tradicionalmente el sector alimentario no ha destacado por su capacidad de innovación, en los últimos años, factores como la preocupación por la salud, el avance tecnológico y la creciente conciencia sobre el medio ambiente y la sostenibilidad han impulsado la innovación y el desarrollo en esta industria. Esto se refleja en el aumento de la participación en ferias y en la adopción de nuevas técnicas por parte de diversas empresas y *startups*.

Igual que ha ocurrido en las últimas ediciones, la feria ha conseguido atraer a una gran variedad de profesionales, incluyendo científicos, tecnólogos de alimentos, líderes de la industria, académicos y emprendedores. Además, la incorporación de diferentes formatos, como conferencias magistrales, sesiones interactivas y presentaciones de investigaciones, ha enriquecido la experiencia de los asistentes y promovido un intercambio de ideas multidisciplinario.

En esta edición se han explorado diversas tendencias como los ingredientes funcionales, los alimentos *plant-based* o el desarrollo de nuevos edulcorantes, entre otros. Este enfoque refleja el compromiso de la feria con la sostenibilidad, el bienestar de los consumidores y la innovación.

Durante la celebración de la feria, la Oficina Comercial tuvo la oportunidad de visitar a las trece empresas españolas que expusieron sus productos y soluciones, las cuales expresaron una gran satisfacción por su participación en el evento.

Aunque algunas de ellas indicaron que la asistencia había disminuido con respecto a años anteriores, destacaron la excelencia de las oportunidades de negocio y de los *leads* generados, ya que, en esta feria, a diferencia de otras del sector alimentario, prima la calidad de los contactos.

Las empresas consideran que esta feria es crucial en el sector porque ofrece una plataforma esencial para exhibir sus productos, crear redes de contactos y mantenerse informadas sobre las últimas innovaciones y desarrollos tecnológicos en la industria alimentaria, que están en constante evolución. Por lo tanto, la gran mayoría de las compañías participantes estarían dispuestas a asistir de nuevo el año que viene.



6. Anexos

6.1. Transporte hacia y desde la feria

Información sobre viajes y transporte → <https://www.iftevent.org/hotel-travel/travel> ;
<https://www.kushnershuttles.com/event/ift-first/>

6.2. Posibilidades de alojamiento

Información acerca del alojamiento → <https://www.iftevent.org/hotel-travel/hotels> ;
<https://www.kushnershuttles.com/event/ift-first/>

6.3. 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/>

6.4. Listado de expositores

Listado de expositores → https://ift24.mapyourshow.com/8_0/#/

6.5. Recomendaciones

Desde la Oficina Económica y Comercial de España en Chicago, se recomienda que las empresas españolas interesadas en participar en IFT FIRST consideren los siguientes aspectos:

- **Preparación anticipada:** Dado el gran número de clientes potenciales en la feria, es recomendable revisar con tiempo la lista de empresas expositoras y seleccionar las más relevantes. Se sugiere establecer contacto previo con estas empresas para manifestar interés y coordinar posibles reuniones durante el evento. También es útil preparar una

agenda de reuniones o identificar posibles socios o clientes, para lo cual se puede contar con el apoyo de la Oficina Comercial.

- **Presentación del expositor:** El *stand* representará la imagen de la empresa durante la feria, por lo que debe ser cuidado al detalle y, si es posible, incluir muestras del producto.
- **Recursos necesarios:** Es crucial disponer de los recursos adecuados para los encuentros con otras empresas o clientes potenciales, como folletos informativos.
- **Equipo suficiente:** siempre que sea viable, se recomienda que varias personas de la empresa asistan, asegurando que el *stand* nunca quede vacío. Dado que las reuniones pueden surgir en cualquier momento, es importante que mientras un trabajador se desplace, otros permanezcan en el expositor.

6.6. Fotos del evento



De izquierda a derecha: Sabater y Prosur. Fuente: elaboración propia.



Otros expositores de IFT FIRST. Fuente: elaboración propia.



Actividades paralelas en la feria: Fireside Chats y IFT FIRST Innovation Lab. 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