



Via Gustavo Baz Sur No.27
Centro Naucalpan de Juarez
Edo de Mex. C.P. 53000

tel: 53580311
fax: 53580258
53580294

www.texturantsystems.com
servicioclientes@degussamex.com.mx



Guadalajara: (33) 31219988 Durango: (811) 7502440
Costa Rica: (506) 2900050 El Salvador: (503) 2744061 Guatemala: (502) 2541013

Alimentaria México 2005: Foro Internacional de la Industria e Innovaciones en Alimentos y Bebidas

Del 1 al 3 de junio de 2005, se llevó a cabo en instalaciones del Centro Banamex en la Cd. de México, Alimentaria México 2005. En esta edición participaron 400 compañías provenientes de 23 países, entre ellos Singapur, Portugal, España, Canadá, Estados Unidos, Argentina, Alemania, Francia, Italia, Guatemala, Brasil, Ecuador, Nueva Zelanda, por ejemplo, y por supuesto México, con empresas y productores de Michoacán, Oaxaca, Sinaloa, Sonora, Campeche, Tabasco, Chiapas, Tlaxcala, Querétaro, Estado de México, Distrito Federal, Guanajuato, principalmente.

Esta edición recibió más de 9500 visitantes profesionales durante los tres días que duró este Salón Internacional. El 46% de los compradores profesionales asistentes al evento, pertenecen a la distribución de alimentos, es decir, son mayoristas, detallista independiente, cadena de autoservicios, importador especializado y general, departamento gourmet en tienda departamental, exportador, cadena de tiendas de conveniencia, tiendas de gobierno; mientras que el 36% pertenecen al sector de preparación de alimentos como los restaurantes inde-



Chistine Bertheuil y Selene Sopolana de Sopexa en su stand durante la presentación de nuevos productos.

pendientes y de cadena, servicio de banquetes, servicio de comida para llevar, restaurante de hotel, comedor industrial, cafetería escolar y universitaria, preparación de comidas para aerolíneas, servicio de alimentos para hospitales, bar, cantinas y centros nocturnos. El 18% restante pertenece a proveedores de la industria de los alimentos (servicios e insumos). Atraídos por la constante innovación de este sector alimentario y por la extensa oferta de actividades paralelas dirigidas a profesionales que se reúnen en Alimentaria México, un 68% de los visitantes de la pasada edición pertenecían al sector Food Service, quienes también se interesan por los aspectos relacionados con el equipamiento de sus establecimientos.

Además de la actividad comercial habitual que se generó durante los días de la feria, en Alimentaria México 2005 se llevaron a cabo actividades paralelas destinadas al visitante profesional y que a continuación se detallan:

TENDENCIAS ALIMENTARIA- 1er Congreso Mexicano de Gastronomía

Por primera vez se reunieron en México los chefs que están haciendo el gran cambio en la gastronomía mexicana. Quienes todos los días reinventan la cocina mexicana, se reunieron por tres días para tocar los temas sobre tendencias de nuestra ya rica cocina mexicana y como lograr ubi-

Alimentaria México 2005



De izq. a der.: Francisco Carrió, Director General y Consejero Delegado Alimentaria Exhibitions; Lic. Rocío Ruíz, Subsecretaría de Industria y Comercio Secretaría de Economía; Lic. Patricio Madrazo, Presidente Cámara Nacional de la Industria de Conservas Alimenticias; Paul St.Amour, Director General de E.J.Krause de México



Lic. Rocío Ruíz, Sub-Secretaria de Industria y Comercio
Secretaría de Economía.

carla dentro de los movimientos gastronómicos de importancia del siglo 21.

Concurso Nacional de Sommeliers

Por segunda vez y después de un detallado examen por parte de la Asociación Mexicana de Sommeliers, se seleccionó al mejor sommelier del año, quien representará a México en certámenes internacionales

Seminarios de Nutrición

Por primera vez en conjunto con organizaciones nacionales e internacionales se presentó un programa sobre nutrición dirigido los profesionales del sector salud que tiene a su cargo la determinación del contenido nutricional de las dietas en sus instituciones.

Catas de Vino

El marketing del vino no puede abstraerse de la cata como herramienta, nuevamente se cataron los vinos Mexicanos e Internacionales, con el objetivo de incrementar el nivel de apreciación en el consumidor mexicano.

Encuentros empresariales AL-INVEST

Gracias a un programa de reuniones se buscó establecer alianzas con productores de otros países y aprovechar fuerzas para crear sinergias de negocio.

Catas de Tequila

Gracias a la excelente aceptación, se llevaron a cabo nuevamente las secciones de degustación dirigidas de tequila.

Catas de Café

Se presentó por primera vez las catas de café, una invitación a apreciar el sabor del grano mexicano en sus diver-

sas variedades y a conocer por que es la bebida número 1 en el mundo.

Otras Catas

Las catas de pulque, raicilla y sotol también fueron bien recibidas por parte de los asistentes, quienes degustaron la variedad de bebidas que se producen en México con estándares de calidad mundiales

Innoval

Por tercera ocasión se llevó a cabo este certamen de innovación en donde se premia a las empresas que han invertido en desarrollar nuevos productos y presentaciones alimenticias para el mercado Mexicano. Los tres productos más destacados como lo fue el pulque enlatado (Poliqhui), el café express y capuchino en lata (Café Punta del Cielo), y platillos de mole preparados y mole líquido (Herdez).

Primicias de la Edición 2006

Ante tal demanda y después de cinco años de éxito presentando alimentos y bebidas, Alimentaria México crea por primera vez **Alimentaria Equipo** que será una de las innovaciones para la edición 2006.

Probamez, S.A. de C.V.

¡Fabricamos productos a la medida de sus necesidades!

Probamez es una empresa 100% mexicana. Nuestros productos son elaborados bajo estrictas normas, brindando con ello a nuestros clientes, servicio oportuno y productos de primera calidad.

- Color Caramelo: **Azurbin^{MR}**
- Azúcar Invertido: **Sucres^{MR}**
- Azúcar Caramelizada: **Azuquem^{MR}**
- Nutrientes para levadura: **Yeastex^{MR}**
- Sazonadores para botanas: **Piquipro^{MR}**
- Miel de abeja natural en polvo: **Abemiel^{MR}**
- Frutas deshidratadas naturales.

Alce Blanco 40, Fracc. Ind. Alce Blanco
C.P. 53370 Naucalpan, Edo. de México
Tels: 5358.7595, 5358.7675, 5359.1762
Fax: 5358.6188 www.probamez.com
e-mail: ventaspro@probamez.com.mx