

# DIRECTORIO DE EXPOSITORES



  
PESCAMAR



## EXPO RESTAURANTES

28 • 29 • 30  
SEPTIEMBRE 2022



Sede:



[WWW.EXPORESTAURANTES.MX](http://WWW.EXPORESTAURANTES.MX)



Co-Organizado por:



TODO PARA LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA

# Industria alimentaria

*Desde 1984*



**MATERIAS PRIMAS • MAQUINARIA Y EQUIPO  
ENVASE Y EMPAQUE • CONSULTORES • ESPECIAS  
SALSAS DULCES • BEBIDAS LACTEOS • CARNICOS  
GRANOS • ETC...**



**DIRECTORIOS  
INDUSTRIALES**

**Calle 14 No 45 Col. San Pedro de los Pinos 03800 CDMX  
Tels. 5516-0328 y 5272-9669 Fax: 5515-1870  
dir@dirind.com**



Estimado visitante:

Le damos la más cordial bienvenida a **EXPORESTAURANTES 2022**; evento que abre una nueva etapa de proyección, análisis e interacción para nuestro gremio en tiempos de recuperación y reactivación económica, luego de la pandemia. En esos términos, deseamos brindar una plataforma de negocio para la industria gastronómica, con empresas expositoras de alimentos y bebidas, tecnología y equipo mostrando soluciones y servicios para la exitosa operación de un restaurante.

En esta edición, **EXPORESTAURANTES** desarrolla una importante plataforma de información y capacitación, con un sólido programa de conferencias y demostraciones que abordan temas de actualidad como la evolución actual de las Dark Kitchen, los restaurantes virtuales que eliminan las comidas en un espacio físico para centrarse en la producción de alimentos solo a domicilio. Temas como los Secretos para administrar un restaurante exitoso, Cocina Yucateca y su Agrobiodiversidad, Cómo automatizar mi restaurante, Catas de cerveza artesanal, mezcal y maridaje de brotes y vino, demostraciones de cocina como las Gorditas Chihuahuenses y el Relleno Negro Yucateco.

Otra de las aportaciones del evento es el Pabellón de Tecnología, se trata de un acercamiento a las herramientas y novedades que marcan una nueva visión de la comercialización de la industria de los alimentos, con novedosas app y las tendencias como los pagos sin contacto, que avanzan progresivamente. De acuerdo a los datos de la FCSI México (Foodservice Consultant Society International) solo en Reino Unido, en 2020 los pagos sin contacto aumentaron 12%.

**EXPORESTAURANTES** es el lugar para los emprendedores y empresarios que buscan establecer nuevos negocios, generar networking y participar activamente en la industria. La expo contará con degustaciones y conferencias, así como con demostraciones y catas dirigidas a los restaurantes de manteles largos y pequeños, impartidas por expertos de la industria.

Agradecemos a todos los expositores, visitantes, asociaciones, conferencistas, patrocinadores y medios de comunicación por su participación en una edición más de **EXPORESTAURANTES**.

Sean bienvenidos,

Comité Organizador:



# EXPO RESTAURANTES

ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN

MÉRCOLES 28 DE SEPTIEMBRE

12:20 - 12:50

Canastas Regionales del Bien Comer



**Mahelet Lozada Aranda**, Coordinación de Recursos Biológicos y Productos Comunitarios, CONABIO

Estudió biología en la Facultad de Estudios Superiores Iztacala de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Tiene un diplomado en Divulgación de la Ciencia por la UNAM. Ha trabajado en proyectos sobre manejo y conservación de la biodiversidad, particularmente en temas de artesanías y alimentación, con el objetivo de promover y propiciar el bienestar de las comunidades rurales y urbanas de México. Tiene experiencia en manejo de literatura, recolección de datos, cadenas de valor y comunicación de la biodiversidad en diversos materiales como artículos, carteles, murales, mapas, videos, entre otros.

13:00 - 13:30

Futuro de las Dark Kitchen



- Es un modelo de alta eficiencia.
- Un negocio basado en tecnología.
- Potencial de mercado ilimitado.
- Le permitirá conocer como replicar ubicaciones y marcas a un costo muy bajo.
- Nuevos conceptos/marcas en ubicaciones existentes con un CAPEX mínimo.

**Carlos Eduardo Velazco**, CEO, Manka Foods

MBA de London Business School. Licenciado en Economía. Cuenta con 17 años en transnacionales: AB InBev, Dupont e Infosys, liderando roles de marketing, finanzas, consultoría, ventas y logística en Latinoamérica para consumo masivo, agricultura, minería, agro, biotecnología, y construcción. B2C & B2C.

13:40 - 14:25

7 secretos de la administración de un restaurante exitoso



¿Qué hacer? Tu plan para mejorar la administración

**Luis Ceballos**, Director General, EMCEBAR

Institución #1 a nivel Internacional dedicada a la capacitación y consultoría para emprendedores de cafeterías bares y restaurantes. Entre sus clientes se encuentra Microsoft, Twitter, Nestlé, el senado de la república, Oxxo y 25 Universidades diferentes, adicionalmente ha participado en medios nacionales como Foro Tv, Radio Oro, el financiero, El economista y el Universal.

# PROGRAMA DE CONFERENCIAS

ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN

14:30 - 15:00

Presentación de recetario La milpa rarámuri en las gorditas chihuahuenses  
Presenta: CONABIO



**Chef Ana Rosa Beltrán del Río Abundis**

Chef dedicada al fomento y crecimiento de la Cocina Tradicional y Regional de las diferentes zonas de nuestro País, principalmente en el Norte; y al rescate de productos endémicos de la Milpa Mexicana, incentivando con ello la economía en lo que se refiere a la Agricultura y Ganadería principalmente, actividades primarias en auge y que requieren de proyectos de consumo para guiar y potenciar las cadenas productivas en estas áreas. Cuenta con una trayectoria de más de treinta años, en la que destaca principalmente su labor como docente en diferentes instituciones educativas y universidades como son la UVM, UTT, etc. Miembro del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana en CDMX como asesor, juez e investigadora de la Gastronomía Mexicana, representante de la CACREP (Comisión de Apoyo a la Creación Popular), colaboradora de los Proyectos de Encuentro de Cocineras Tradicionales y Experiencias Rarámuri. Actualmente participa activamente en la cadena de restaurantes de Sanborns en la elaboración de menús de platillos y como integrante del Grupo de los doce Chefs más importantes de nuestro País en los proyectos de los Festivales Gourmet de esa importante cadena.



**Edelmira Linares Mazari, Jardín Botánico del Instituto de Biología, UNAM**

Estudió su licenciatura, maestría y doctorado en Biología en la Facultad de Ciencias de la UNAM. Su campo de investigación incluye la Etnobotánica de plantas comestibles, enfocándose principalmente en documentar el uso y potencial de los quelites de México. Ha editado varios recetarios sobre quelites de la Ciudad de México y del Estado de México. Su última contribución, con la coautoría de Robert Bye y Ana Rosa Beltrán del Río, es el recetario: "La milpa rarámuri en las gorditas Chihuahuenses", que está basado en varios proyectos de investigación en este campo. Es el primero en su género y esperamos que contribuya al conocimiento de las verduras autóctonas de la milpa rarámuri, que se cultivan y se recolectan, y a que estas recetas de guisados tradicionales e innovadores difundan la gastronomía de Chihuahua.

15:10 - 15:40

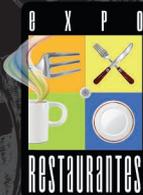
**Como hacer frente a la competitividad en la industria gastronómica en función de los operadores**



- Dar estrategias para enfrentar las debilidades de operadores restauranteros y concientizar a los empleadores sobre futuros contratiempos sociales.
- Práctica profesional post pandemia, los aprendizajes que dejó y lo que se espera en un mediano plazo.
- Cambio que pide ahora la industria y el comensal.
- Como hacer frente ante tanta competitividad.
- Porque el servicio y la cocina marcan el éxito.

**José Eduardo Manríquez, Chef Instructor, Centro Universitario, IESTUR**

Chef operativo e instructor, especialista en cocina oriental y cocina mexicana, innovador y creativo, alta empatía con los jóvenes y futuros cocineros, investigador gastronómico y próximo creador del libro "Un paladar mexicano en Japón". Trabaja actualmente como Chef Ejecutivo SELAH KITCHEN. Trabaja como chef instructor del Centro Universitario IESTUR. Es Chef miembro de la Asociación de Gastronomía, Turismo y Cultura de México, siendo el representante de la CDMX desde el 2016 a la actualidad.



**ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN**

**15:50 – 16:20**

**La sostenibilidad más allá de las modas**



**Citlali Gómez Lepe, Presidenta, COMEPESCA y Pesca con Futuro**

Bióloga de profesión con residencias internacionales de formación. Fundadora de Neminatura junto con su familia en 1992. Desde entonces se dedica a la cría de truchas arco iris y el desarrollo de proyectos de pequeña escala para la agricultura y la acuicultura sostenibles en el centro de México. Durante los últimos años ha sido presidenta de COMEPESCA, organización que promueve consumo de pescados y mariscos en México, y promotora de Pesca con Futuro como una herramienta de cambio hacia el mercado responsable del consumo sostenible. Ha sido parte de movimientos internacionales como Slow Food, así como activista en conservación y restauración de suelos y bosques en la zona de la Mariposa Monarca donde reside actualmente.

**16:30 - 17:00**

**Sous-vide: la innovadora cocina al vacío**

- ¡Conoce el método sous-vide!
- Ventajas económicas de empaque y cocción al vacío
- Beneficios gastronómicos de la técnica sous-vide



**Chef Magali Fuentes**

Es egresada del Centro Culinario Ambrosía. Trabajó en Madrid, España durante dos años en el restaurante Goizeko Wellington. Al regresar a México, abrió su propio restaurante llamado "Las Tías" con un concepto de comida fresca y hogareña. Entre sus logros laborales, también se encuentra ser la representante de Tramontina México durante nueve años. Ahora mismo también maneja "Sugar Queen", un negocio de repostería clásica, y sigue enfocada en mejorar sus habilidades como chef.



**Diana del Valle, Gerente de Producto, Japay**

Cuenta con 12 años de experiencia en áreas de servicio, atención a clientes y organización de eventos sociales y corporativos.

Diana cuenta con una licenciatura en Administración de Hotelería y Turismo por la Escuela Panamericana de Hotelería y Turismo; así como con un diplomado a nivel Posgrado en Gestión de Recursos Humanos por IDEL Capacitación. Actualmente se desarrolla como Gerente de Marca en Japay teniendo a cargo las líneas de producto Henkelman, Julabo, Ideal e Ideal Health.

*Programa sujeto a cambios*

ORGANIZADA POR:

*Dulcelandia*

**CONFITEXPO** 2023  
MEXICO TRADE GROUP

Por un sector fuerte y unido

**37 Exposición Internacional  
para la Industria de la Confeitería**

1 al 3 de agosto

Expo  
Guadalajara

[www.confitexpo.com](http://www.confitexpo.com)

# EXPO RESTAURANTES

ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN

## JUEVES 29 DE SEPTIEMBRE

12:20 - 12:50

**Cocina yucateca y agrobiodiversidad: influencias maya, europea, libanesa y caribeña**



**Arturo Cantón Ruz**, Técnico de Campo en el Proyecto Agrobiodiversidad Mexicana región milpera de Yucatán, **CONABIO**

Es biólogo egresado de la Universidad Autónoma de Yucatán y maestro en Ecología Internacional por la Universidad de Sherbrooke en Quebec y El Colegio de la Frontera Sur en México. Ha colaborado en diferentes proyectos sobre etnobotánica, agrobiodiversidad y sistemas productivos tradicionales del área maya, en la UADY, el Centro de Investigación Científica de Yucatán, el proyecto Conacyt sobre especies subvaloradas de la dieta tradicional mexicana, la asociación civil Tanesque y el Ayuntamiento de la ciudad de Mérida.

13:40 - 14:25

**Rotación de meseros y problemas con el personal**

- 7 claves para evitar la rotación de tu personal.
- 10 claves de éxito para ti como líder de una organización.



**Luis Ceballos**, Director General, **EMCEBAR**

Institución #1 a nivel Internacional dedicada a la capacitación y consultoría para emprendedores de cafeterías, bares y restaurantes. Entre sus clientes se encuentra Microsoft, Twitter, Nestlé, el senado de la república, Oxxo y 25 Universidades diferentes, adicionalmente ha participado en medios nacionales como Foro Tv, Radio Oro, el financiero, El economista y el Universal.

14:30 - 15:00

**Saberes y sabores amigables con la biodiversidad**

**Presenta: CONABIO**



**Marcela Quintana**, Strategic Impact Designer, **TEKIO**

Estratega especializada en modelos de cambio de alta apropiación. Su pensamiento estratégico, visión y liderazgo mezclado con un profundo interés por el bien común la han llevado a estar al frente de iniciativas de impacto socio ambiental que articulan voluntades de alto nivel, desarrollo sostenible e impacto comunitario. Es maestra en Diseño Estratégico e Innovación por la Universidad Iberoamericana además cuenta con estudios en diseño prospectivo, transformación colectiva, evaluación de impacto y economía del comportamiento, entre otros. Como cofundadora y al frente de Tekio, Agencia de Inteligencia Colectiva desde el 2011 acompaña procesos de transformación desde la estrategia participativa.



# PROGRAMA DE CONFERENCIAS

ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN



**José Mervyn Cruz Antonio, Meaning Developer, TEKIO**

Se considera un Meaning Developer para proyectos de innovación y participación. Estudió Comunicación y la maestría en Diseño Estratégico e Innovación por la Universidad Iberoamericana. En 2011 cofundó Tekio con el objetivo de transformar la forma de generación de valor de las organizaciones. Cuenta con 14 años de experiencia en el desarrollo de campañas y estrategias de comunicación. Posee un acercamiento peculiar a las problemáticas mezclando su herencia zapoteca con una visión global. Su formación como comunicólogo, diseñador estratégico y su pasión por la antropología y filosofía, le permiten plantear soluciones estrategias y creativas que reflejan una alta comprensión de la cultura de consumo de contenido de las audiencias para su apropiación.

**15:10 - 15:55**

**10 claves para el posicionamiento de tu restaurante  
SEO, influencers, sitio web, directorios, Facebook e IG**

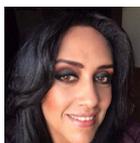


**Héctor Blanco, CMO & Co-Founder, Reservádonos**

Estudió Marketing y Gestión Comercial en España y Estados Unidos. Cuenta con una maestría en marketing digital y es especialista en asesoría uno a uno en negocios en línea. conferencista y tallerista. Actualmente, es el CMO de Reservádonos, empresa enfocada en el posicionamiento de restaurantes y CEO de Master Class Photographers, líder en LATAM en educación para fotógrafos. En 2020 fundó su agencia y aceleradora Holding Brands, que ayuda a empresas en estrategia de negocio, publicidad y marketing. Durante su carrera, ha colaborado con grandes marcas como BBVA, Coca-Cola, Sony Alpha, entre otras muchas. Además, ha sido ganador de varias becas empresariales y reconocido por varias revistas como GQ como emprendedor de éxito del año 2018.

**16:10 - 16:40**

**Importancia de la inocuidad alimentaria y manejo de alergias en los restaurantes**



**Alejandra Reyes, Consultora de Distintivo H e Inocuidad Alimentaria**

Egresada del Instituto Tecnológico y Estudios Superiores de Monterrey, Campus Guaymas como Ingeniera Bioquímica en Alimentos. En su carrera profesional se ha desempeñado como Gerente de Aseguramiento de Calidad, Garantía de Calidad e Inocuidad, en la industria de alimentos: chocolatera (Nutresa, Sabritas Frito Lay), procesado de pescados y mariscos, salsas y alimentos procesados varios, así como en Comisariatos de cadenas de restaurantes (Sushi Itto, Sushi Roll, etc.) y comedores ejecutivos e industriales (ESASA, Quick Lunch, etc.)

*Programa sujeto a cambios*

## VIERNES 30 DE SEPTIEMBRE

12:20 - 12:50

**Los nutrientes de la agrobiodiversidad**

CONABIO



**Irma Angélica Hernández Velázquez**, Especialista en Química de Alimentos y Nutrición, CONABIO

Egresada de la carrera de Química de Alimentos de la Facultad de Química de la UNAM, y Maestra en Ciencias Bioquímicas por la UNAM con estancia en el Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. Es especialista en la detección molecular en laboratorio de patógenos relacionados con los alimentos y en la detección y cuantificación de transgénicos en granos, alimentos procesados y polen en la miel. Además, tiene amplia experiencia en el estudio de los efectos nutricionales de las proteínas vegetales y efectos benéficos del consumo del frijol y su relación con la microbiota intestinal. Ha realizado diversas asesorías en temas de regulación alimentaria.

13:00 – 13:30

**Encendiendo sensaciones: el nuevo paradigma para transformar comensales a fieles amantes de tu restaurante**



- Ofrecerá una visión clara de lo que se necesita para diferenciarse y triunfar en la industria restaurantera.
- Les permitirá entender que se necesita para convertir su restaurante en un negocio extraordinario que todo mundo querrá visitar.
- Conocerán las claves para conectar con sus clientes y lograr que de manera orgánica visiten su restaurante, regresen y lo recomienden con otros clientes.
- Entenderán cómo utilizar las emociones y los sentidos como herramienta clave para lograr conectar con sus comensales de una manera mucho más profunda.

**Jorge A. Cisneros**, Director General, RestoMarketing

Cuenta con más de 12 años de experiencia, es pionero del marketing digital en México. Experto en el desarrollo de estrategias de messenger marketing, desarrollo de chatbots y en la implementación de proyectos de omnicanalidad en restaurantes. En los últimos 8 años ha participado activamente en la creación de marcas y en el desarrollo de nuevos conceptos gastronómicos en México. En este año logró obtener la certificación como consultor en "Neurogastronomía Aplicada" por la "Asociación Venezolana de Neurogastronomía" de la mano de Merlin Gessen, pionero de esta rama de la Neurociencia en América Latina.

# PROGRAMA DE CONFERENCIAS

ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN

13:40 – 14:10

## ¿Cómo puedo automatizar mi restaurante?



- Aprenderá los procesos básicos de automatización en sus restaurantes así como los beneficios de los mismos.
- Obtendrá el conocimiento y herramientas para empezar a configurar un software POS en su restaurante.
- Conocerán la manera en la que pueden observar el funcionamiento de su restaurante desde cualquier lugar y en cualquier momento.

**Alejandro Martínez**, Líder en Soporte y Customer Success, **Poster POS**

Ingeniero industrial, especialista en garantizar el posicionamiento positivo de los restaurantes a través de una optimización de procesos eficiente, y también de la satisfacción del emprendedor restaurantero que ha multiplicado sus ganancias a través de las buenas reseñas de sus comensales y excelente uso de las herramientas digitales en su negocio. Este ejercicio profesional lo ha llevado a cabo junto con el equipo de Customer Success y soporte de Poster POS en más de 1000 restaurantes en América Latina.

14:20 - 14:50

## Generando productos derivados de la agrobiodiversidad mexicana en la milpa- Caso Ecosta Yutucui Presenta: CONABIO



**Heladio Reyes Cruz**, Fundador, **Ecosta Yutucui**

Ingeniero Agrónomo Parasitólogo. Presidente de la Junta local de Sanidad Vegetal de Tututepec. Agente municipal en Santa Rosa de Lima. Dos veces presidente municipal de la Villa de Tututepec. Fundador de las organizaciones Ecosta Yutu Cuii, Raíces Costeñas, México profundo. Fundador de la Radio Comunitaria Estereo Lluvia. Reconocido como Fellows Ashoka. Premio al desarrollo Rural 2011 Anec. Reconocimiento al mérito agronómico 2019. Rio Verde Waterkeeper, Alianza Water Keeper, New York. Impulsor de más de 60 proyectos de desarrollo sustentable comunitario. Autor de 5 publicaciones en agroecología y desarrollo sustentable

15:00 – 15:30

## Cómo gestionar distintos canales de delivery en tu negocio



- Aprenderá a gestionar precios entre plataformas de delivery sin perder dinero.
- El asistente obtendrá el conocimiento y herramientas para coordinar precios entre plataformas de delivery
- El asistente tendrá una comprensión más profunda del uso de tecnologías restauranteras, así como sus beneficios y áreas de mejora.
- Con esta información, el asistente podrá reducir los costos en su restaurante e incrementar ganancias por ventas en plataformas de delivery. Los asistentes determinarán la mejor estrategia de precios de venta online para su restaurante por medio de ejercicios prácticos.

**Adrián Jara Zambrano**, Líder en Consultoría Restaurantero, **Poster POS**

Ingeniero especialista en tecnología aplicada a restaurantes con más de 8 años de experiencia en el medio gastronómico. Ha apoyado, junto al equipo comercial de Poster POS, a más de 1000 restaurantes en toda Latinoamérica a adoptar fácilmente herramientas digitales que impulsen la automatización de sus operaciones, ahorrando costos y catapultando sus ganancias.

# EXPO RESTAURANTES

ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN

15:40 - 16:10

**Control de humedad y monitoreo a la cadena de frío; una responsabilidad social en la nueva realidad**



Dar a conocer la importancia que tiene el control de humedad y el monitoreo a la cadena de frío y los beneficios que implica en reducción de gastos energéticos, de mantenimiento y mermas.

**Francisco Macías**, Jefe Administrativo y Comercial, **HUMITECH**

Licenciado en Economía por la Benemérita Universidad Autónoma de Aguascalientes. Cuenta con 10 publicaciones internacionales arbitradas por el Instituto de Investigaciones Económicas de la UNAM. Experto en el monitoreo a la cadena de frío, control de humedad y bacterias en cámaras de refrigeración, Auditor externo de Distintivo H.

16:20 - 16:50

**La red Tsiri: una experiencia de sistemas alimentarios locales**  
**Presenta: CONABIO**



**Nancy Rosita Rojas Jacuinde**, Coordinadora, **Proyecto Red Tsiri**

Estudió Ingeniería en Desarrollo Comunitario en el Instituto Tecnológico Superior de Pátzcuaro; y posteriormente realizó una Maestría en Ciencias en Ingeniería Ambiental en la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. En el ámbito laboral se ha desempeñado como jefe de proyectos en la Asociación Regional de Silvicultores Pátzcuaro -Tierra Caliente A.C y colaboró con el Centro de Cooperación Regional de Adultos en América Latina y el Caribe (CREFAL), en la organización y el desarrollo de foros enfocados en temas de conservación ambiental. Actualmente es coordinadora de tiempo completo del Proyecto Red Tsiri el cual promueve la conservación y rescate de maíces nativos y la seguridad alimentaria en la región Pátzcuaro – Zirahuén a través de un modelo de economía social y solidario.

*Programa sujeto a cambios*

# LO MEJOR O DEL CAFÉ



LA REVISTA ESPECIALIZADA CON MAYOR ALCANCE EN MÉXICO

## ¡SOMOS EL MEDIO IDEAL!

BIMESTRAL / 15 MIL EJEMPLARES / DISTRIBUCIÓN NACIONAL

[WWW.LOMEJORDELCAFE.MX](http://WWW.LOMEJORDELCAFE.MX)

## MIÉRCOLES 28 DE SEPTIEMBRE

### 13:00 - 14:00 GORDITAS CHIHUAHUENSES

Presenta: **CONABIO**



### Chef Ana Rosa Beltrán del Río Abundis

Chef dedicada al fomento y crecimiento de la Cocina Tradicional y Regional de las diferentes zonas de nuestro País, principalmente en el Norte; y al rescate de productos endémicos de la Milpa Mexicana, incentivando con ello la economía en lo que se refiere a la Agricultura y Ganadería principalmente, actividades primarias en auge y que requieren de proyectos de consumo para guiar y potenciar las cadenas productivas en estas áreas. Cuenta con una trayectoria de más de treinta años, en la que destaca principalmente su labor como docente en diferentes instituciones educativas y universidades como son la UVM, UTT, etc.

### 14:00 -14:30 RECESO

### 14:30 – 15:30 CATA DE VINOS

### Sommelier Joaquín Díaz García, Importadora Cosecha



### 15:30 – 16:00 RECESO



ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN

**16:00 – 17:00**  
**CHILPACHOLE PULPA DE JAIBA Y**  
**CAMARONES**

Presenta: **COMEPESCA** y Pesca con Futuro



**Chef Ana María Arroyo, Restaurante El Tajín**

**17:00 – 17:30**  
**RECESO**

**17:30 – 18:00**  
**CATA DE MEZCAL**



**Javier Caballero Salgado, Mezcal Mur**

Mixology Flair Bartender Barista. Facilitador con más de 14 años de experiencia en la industria. Entre su experiencia se encuentra el haber sido Bar Manager en el restaurante japonés Nobu de Polanco, Sensei en grupo MYT. Jefe de Bar en Moshi Moshi. Ejecutivo On Trade de la ginebra The London No1, Whisky's Jura y The Dalmore. Cocktail Brand Ambassador & Bar trainer en Domecq Academy. Bartender Corporativo en Happen Group. Entre sus aficiones y sus habilidades está el Flair Bartending. Lo cual lo ha llevado a participar en 2 comerciales y 4 programas de TV.

# EXPO RESTAURANTES

ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN

**18:00 – 18:45**  
**CATA DE CERVEZAS ARTESANALES**



**Emilio Palacios de los Reyes, Dãngo Cerveza Artesanal**

Ingeniero civil con estudios de Posgrado en Desarrollo Rural que actualmente produce cerveza desde el 2014. Fundador y creador de la marca Dãngo que es una cervecera de la Ciudad de México ubicada en la alcaldía Venustiano Carranza. La producción de nuestra cerveza se hace con energía limpia y bajo procesos de desperdicio "cero". Creador de 4 Puentes, destilados de amaranto, maíz y cerveza. Cervecerero de corazón.

## JUEVES 29 DE SEPTIEMBRE

**13:00 – 14:00**  
**SIKIL P'AAK O RELLENO NEGRO**

Presenta: **CONABIO**



**Cocinera Tradicional Delfina Castillo Tzab**

Licenciada en Ciencias de Comunicación Instituto de Ciencias Sociales de Mérida AC, Maestra en comunicación por la Universidad Iberoamericana. He trabajado en CINVSTAV Unidad Mérida, PRONATURA Península de Yucatán, Universidad Autónoma de Yucatán, Corredor Biológico Mesoamericano México-CONABIO. Durante muchos años fue en temas de Educación. Desde 2013 es delegada de Yucatán por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana AC (CCGM) a la fecha. La labor consiste en promover, difundir y preservar la gastronomía de nuestro Estado a través de diferentes actividades dentro de México y fuera de él, como son talleres, cursos, exposiciones, foros e intercambios de experiencias. Desde ese mismo año (2013) pertenezco a la Red We Americas, de la cual fui vicepresidenta en el periodo 2019-2021.

**14:00 -14:30**  
**RECESO**



# COCINA Y CATA

ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN

**14:30 – 15:30**

## **CATA VINO, FLORES COMESTIBLES Y BROTES**



**Sommelier Pilar Álvarez Jasso**

Dedicada al mundo del vino desde 2008 crea junto con su mamá, Lucía Jasso, un huerto urbano hidropónico, El Nido, cultivando vivencias, en plena ciudad; diseñan un ejercicio de memoria olfativa y gustativa con las flores comestibles, hierbas aromáticas y brotes que cultivan para captar mejor los aromas, sabores e interacción con los alimentos del vino y otras bebidas. Un ejercicio único y delicioso.

**15:30 – 16:00**

**RECESO**

**16:00 – 17:00**

## **OSTIONES CON VENENO Y TOSTADA DE JAIBA**

Presenta: **COMEPESCA** y Pesca con Futuro



**Israel Ortiz, Restaurante Anolina**

**17:00 – 17:30**

**RECESO**



  
PESCAMAR

ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN

17:30 – 18:30  
CATA DE VINOS

Sommelier Joaquín Díaz García, Importadora  
Cosecha



## VIERNES 30 DE SEPTIEMBRE

13:00 – 14:00

### CAMARÓN HAYITO:

Shawarma de camarón con salsa de  
ambade coco + ensalada de pepino  
sobre pan pita, Arroz persa con  
camarón con shawarma de naranja

Chef Andrea Sayeg, Restaurante Alay Alay Taquera

Presenta: COMEPESCA y Pesca con Futuro



14:00 -14:30  
RECESO



# COCINA Y CATA

ACCESO SIN COSTO - PISO DE EXPOSICIÓN

**14:30 – 15:30**  
**CATA MEZCAL**



**Sommelier Luis Manuel Arenas Manzano, Mezcal Destreza**

De familia Materna Oaxaqueña, siempre ha estado arraigado a la cultura y elaboración del Mezcal. Estudió cursos de emprendeduría en el 2005 para poder formar una empresa dedicada a la elaboración de Mezcal. Su principal objetivo es generar fuentes de trabajo y posicionar al Mezcal Destreza entre el gusto de los consumidores como marca líder en el ramo

**15:30 – 16:00**  
**RECESO**

**16:00 – 17:00**  
**HAMBURGUESA DE ATÚN**  
**Cocktail estilo Acapulco con cubitos de atún y medallón en aceite de ajo con hojas verdes**

**Chef Joaquín Nájera, Tuny**

Presenta: **COMEPESCA** y Pesca con Futuro



*Programa sujeto a cambios*

# EXPO RESTAURANTES

## **ADDMI MEX**

### **STAND 1051**

#### **ORUS GUERRA**

8407 HAINES, NEW MEXICO  
ALBUQUERQUE, USA  
E-mail: orus@addmimex.com  
Tel: 505 503 5157  
Web: addmimex.com

Maximiza el potencial de tu negocio. Plataforma punto de ventas para restaurantes y eventos usando QR DOCE para ordenar y pagar órdenes. Ahorra dinero y aumenta tus ingresos y comunicación en tu negocio.

---

## **ADOMICIL.IO**

### **STAND 461**

#### **DANIELA EGUIARTE**

#### **ATENCIÓN A CLIENTES**

CERRADA SAN FRANCISCO N°6,102  
TLACOQUEMECATL DEL VALLE, 03100  
CDMX, MÉXICO  
E-mail: daniela@adomicil.io / adri@adomicil.io  
Tel: +52 55 3642 6977  
Web: https://adomicil.io/

Adomicilio, 100% mexicana, una plataforma que le permite a los restaurantes generar sus canales digitales de venta propios, para minimizar la dependencia de plataformas externas. Sin pago de comisión. En particular contamos con los siguientes canales: website, aplicaciones móviles (IOS, Android y Huawei), tecnología call center, WhatsApp (bot) y Kioskos de autoservicio. Hoy en día contamos con +50 marcas afiliadas, para un total de +550 restaurantes, entre los cuales están: El Califa, Carl's Jr. (Tampico), BostonsPizza, Sushi Roll, Teikit, Krispy Kreme.

---

## **AGROBIODIVERSIDAD DE CONABIO (NACIONAL FINANCIERA FIDEICOMISO FONDO PARA LA BIODIVERSIDAD)**

### **STANDS 1036-1036A**

#### **VICENTE ARRIAGA MARTÍNEZ**

**DIRECTOR DEL PROYECTO AGROBIODIVERSIDAD MEXICANA**  
LIGA PER INSURGENTES SUR 4903  
COL. PARQUE DEL PEDREGAL  
14010 TLALPAN, CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO  
E-mail: varriaga@conabio.gob.mx  
Tel.: 55 5004 5000  
Web: biodiversidad.mx

---

## **ASOCIACIÓN MEXICANA DE RESTAURANTES, A.C.**

### **STAND 1045**

#### **NOEMÍ ALARCÓN**

#### **ASISTENTE DE DIRECCIÓN**

INSURGENTES SUR 1079 PISO 6  
NOCHEBUENA, 03720, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ  
CDMX, MÉXICO  
E-mail: nalarcon@amr.org.mx  
Tel: +52 55 5250 1146  
Web: www.amr.org.mx

La Asociación Mexicana de Restaurantes cuenta con más de 70 años de atender a los mejores y más prestigiosos restaurantes de México.

---

## **BANCO REGIONAL SA INSTITUCIÓN DE BANCA MÚLTIPLE BANREGIO GRUPO FINANCIERO**

### **STAND 432**

#### **LORENA LÓPEZ**

#### **GERENTE DE MARKETING**

AV. PEDRO RAMÍREZ VAZQUEZ N° 200, INT. 12  
PARQUE CORPORATIVO UCALY  
66278 SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N.L., MÉXICO  
E-mail: alma.lopez@banregio.com  
Tel.: 55 8242 6639  
Web: www.banregio.com

Banco mexicano fundado en la ciudad de Monterrey desde hace más de 25 años. Cuenta con un extenso portafolio de productos bancarios y financieros enfocado en pequeñas y medianas empresas.

---

## **BEBIDAS PURIFICADAS DE TEHUACAN**

### **STAND 1016**

#### **CLAUDIO HIDALGO**

#### **GERENTE TRADE MKT**

AV NACIONAL 74, SAN LORENZO TEOTIPILCO  
75855, TEHUACÁN, PUEBLA, MÉXICO  
E-mail: claudiohidalgo@tehuacanbrillante.com  
Tel: +52 55 5953 3753  
Web: www.tehuacanbrillante.com

Somos una empresa mexicana, fundada hace 38 años que ofrece los mejores productos de Agua y Refresco Mineral de manantial, ofrece productos de consumo de la más alta calidad a precios justos. Con 38 años de experiencia, nueva imagen y una amplia línea de productos buscamos satisfacer las necesidades, expectativas de calidad y de servicio a nuestros clientes y consumidores, fabricando, comercializando y distribuyendo bebidas elaboradas con agua mineral de Tehuacán.

---



# EMPRESAS EXPOSITORAS

## BIO PRODUCTS GT

### STAND 410

CARINA CASTILLO

COORDINACION VENTAS

INSURGENTES SUR 730, PISO 1, INT. A.

DEL VALLE CENTRO, 03100, BENITO JUÁREZ, CDMX

E-mail: [coordinacionventas@bioproductsgt.com](mailto:coordinacionventas@bioproductsgt.com)

Tel: +52 55 7868 3122

Web: <https://www.bioproductsgt.com/>

Comercialización de productos desechables biodegradables.

---

## CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS (CANAINCA)

### SIN STAND

JONAS MURILLO

DIRECTOR GENERAL

LEIBNITZ 206, ANZURES

11590, CDMX

E-mail: [comunicacion@canainca.org](mailto:comunicacion@canainca.org)

Tel: +52 55 5203 3886

Web: [www.canainca.org](http://www.canainca.org)

CANAINCA agrupa y representa a las empresas que en México se dedican a la producción y empaque de alimentos procesados.

---

## CASA CUERVO, S.A. DE C.V.

JOSÉ CUERVO

### STAND 843

LUIS HUMBERTO MURO SAMANIEGO

GERENTE TRADE MARKETING

GUILLERMO GONZALEZ CAMARENA 800 PISO 4,

COL. SANTA FE

01210 ALVARO OBREGÓN, CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO

E-mail: [lhmuro@cuervo.com.mx](mailto:lhmuro@cuervo.com.mx); [rminutti@cuervo.com.mx](mailto:rminutti@cuervo.com.mx)

Tel.: 55 5803 2400

Web: [www.cuervo.com.mx](http://www.cuervo.com.mx)

Empresa mexicana líder en la producción y comercialización de vinos y licores.

---

## CASA DESTREZA SA DE CV

### STAND 1060

CENTRAL TELEFÓNICA 123

SINATEL, 09470, CDMX, MÉXICO

E-mail: [k.balderas@mezcaldestreza.mx](mailto:k.balderas@mezcaldestreza.mx)

Tel: +52 55 5552 59101

Casa Destreza es una compañía fundada en 2013 por tres jóvenes mexicanos formados en distintas áreas, con el objetivo principal de fomentar el gusto y la cultura del Mezcal, asimismo sensibilizar al público consumidor acerca de esta mística y emblemática bebida durante su proceso de producción y elaboración.

---

## CAVANOVA DE MÉXICO

### STAND 1212

GABRIELA JIMENEZ

VENTAS Y FACTURACIÓN

ORIENTE 229 NO. 186

AGRICOLA ORIENTAL, 08500

CDMX, MÉXICO

E-mail: [ventas@cavanova.com.mx](mailto:ventas@cavanova.com.mx)

Tel: +52 55 5716 6888

Web: [www.cavanova.com.mx](http://www.cavanova.com.mx)

Comercialización de cavas y enfriadores para vinos.

---

## CDO

### STAND 458

TANIA BELEN RUIZ ESCALANTE

ATENCIÓN A CLIENTES

EJE 3 ORIENTE #19-A

GRANJAS DE SAN ANTONIO, 09070, CDMX

E-mail: [asistenteventas@cdo.com.mx](mailto:asistenteventas@cdo.com.mx)

Tel: +52 55 4608 1077

Web: [www.cdo.com.mx](http://www.cdo.com.mx)

Central Distribuidora Ojeda Refrigeración S.A. de C.V. es una empresa que se dedica a la Asesoría, Venta y Renta de equipo para la industria HORECA hoteles, restaurantes y cafeterías, en general para la industria del procesamiento de alimentos. Además, brindamos el servicio de mantenimiento de los productos vendidos y la venta de refacciones de las marcas representadas.

---



## CECIL UNIFORMES

### STAND 601

ALMA CECILIA TABLAS LEÓN

DIRECTORA

VALLE LERMA N° 13

COL. EL MIRADOR

53050 NAUCALPAN, EDO. DE MEXICO, MÉXICO

E-mail: cecil\_uniformes@yahoo.com.mx

Tel.: (55) 5373 7934

Web: www.cecil.mx

Nos dedicamos a la fabricación y venta de todo tipo de uniformes en especial del sector Restaurantes, hacemos prendas como Filipinas de Chef, Mandiles, Gorros, Pantalones, Chamarras, Camisas, Gorras etc. Realizamos pedidos de mayoreo y menudo también Bordados y Estampados

## CENTRO UNIVERSITARIO IESTUR

### STAND 1019

KARINA AGUILAR

SUBDIRECTORA ACADÉMICA

PRIVADA DE LAGO NO. 38

COL AMÉRICAS UNIDAS, 03610, CDMX, MÉXICO

E-mail: iestur@iestur.edu.mx

Tel: +52 55 5532 3224

Web: www.iestur.edu.mx

Institución Educativa con más de 40 años de experiencia en la formación de profesionistas altamente competitivos los cuales se incorporan eficientemente al mercado productivo, mediante la guía de personal calificado, planes y programas de estudio de calidad, todo esto nos convierte en una institución vanguardista que ofrece calidad académica en modalidades: "online" y escolarizada.

## CHARCUTERÍA GOURMET MX

### STAND 1013

VERÓNICA DEL CARMEN QUINTERO CHIRINOS

FUNDADORA

DR. JOSÉ TERRES N° 32

COL. DOCTORES

06720 CUAUHTÉMOC, CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO

E-mail: charcuteriamx@gmail.com

Tel.: 56 1632 5150

Somos pequeños productores de quesos artesanales gourmet, ahumados, mesurados, 100% de leche de vaca, totalmente orgánicos. También realizamos salsas variadas hechas a mano.

## CINSA SA DE CV

### STAND 1040

Fernando Narvaez

Gerente Comercial

Bldv. Isidro Lopez Zertuche # 1495

Centro Saltillo, 25000

Saltillo, Coahuila, MÉXICO

E-mail: fernando.narvaez@gis.com.mx

Web: https://www.santaanitafoodservice.com.mx/

Somos el fabricante más importante de acero vitrificado en México, siendo éste un producto que está en los hoteles y restaurantes mexicanos desde 1928. Piezas de cerámica con diseños únicos e innovadores. Ideales para realzar las creaciones de los chefs o cocineros de acuerdo a cada tipo de evento o estilo.

## COMEPESCA, AC

### STAND 615

ALINE MOLINA

COORDINADORA

PRESIDENTE MASARYK 61, PISO 7

CHAPULTEPEC MORALES, 11570, CDMX, MÉXICO

E-mail: aline@comepesca.com

Tel: +52 55 5149 3286

Web: www.pescaconfuturo.com

Somos el Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y Acuicolas, organización civil con casi 20 años dentro del sector pesquero y acuicola nacional, en donde buscamos fomentar el consumo especies marinas y de aguas interiores, a través de campañas de comunicación para que los consumidores realicen compras conscientes e informadas.

## COMERCIALIZADORA BORNERMEX SAS DE CV

### STAND 1030

CALZADA LA VIGA 456 B403

SANTA ANITA, 0830, CDMX, MÉXICO

E-mail: borner2021@gmail.com

Tel: +52 55 5525 9101

Web: www.bornermex.com.mx

Borner es una empresa alemana con más de 60 años en el mercado mundial, contamos con una fina gama de utensilios de cocina entre los que podemos encontrar ralladores, peladores procesadores de frutas y verduras, cuchillería, exprimidores de cítricos, etc. todos ellos respaldados por la insuperable calidad alemana.



# GASTRONOMADAS MX

CREATIVE GASTRO MARKETING

Gastronómadas Mx es una revista y agencia digital que fomenta la cultura gastronómica en México a través de la producción de contenidos multimedia y estrategias de comunicación.



## Nuestros servicios:

- Video reportajes
- Espacios publicitarios
- Artículos patrocinados
- Vinculación gastronómica
- Producción de foto y video
- Campañas de comunicación
- Publicidad digital especializada

Hoy en día Gastronómadas Mx cuenta con una audiencia total en redes de 523,126 seguidores orgánicos y 30 mil visitas mensuales en la plataforma web.



*Compartimos lo mejor  
de la cultura gastronómica  
a través de contenido  
útil y de calidad.*

Información de Contacto:

[www.gastronomadas.com.mx](http://www.gastronomadas.com.mx)

☎ 5539924052

✉ [contacto@gastronomadas.com.mx](mailto:contacto@gastronomadas.com.mx)

f Gastronómadas Mx

🐦 MxGastronomadas

📷 GastronómadasMx

# EXPO RESTAURANTES

## COMERCIALIZADORA CADENA

### STAND 667

JESSICA PÉREZ

EJECUTIVA DE CUENTA

ARTURO MONTIEL, CIPRESES

56600, CHALCO, MÉXICO

E-mail: [supventas@cadena.com.mx](mailto:supventas@cadena.com.mx)

Tel: +52 56 3442 0528

Empresa dedicada a la producción y envasado de té, tisana y especias desde 1957.

---

## CONABIO

### STAND 1036-1036A

VICENTE ARRIAGA

DIRECTOR DEL PROYECTO AGRO BIODIVERSIDAD MEXICANA

LIGA-PERIFÉRICO-INSURGENTES SUR

PARQUES DEL PEDREGAL, 1410

CDMX, MÉXICO

E-mail: [varriaga@conabio.gob.mx](mailto:varriaga@conabio.gob.mx)

Tel: +52 55 1625 9936

Web: <https://biodiversidad.gob.mx/diversidad/proyectos/agrobiodiversidadmx>

Productos amigables con la biodiversidad en Agroecosistemas Tradicionales con el distintivo Saberes y Sabores, así como Unidades de Producción Familiar. apoyadas por el proyecto 9380 Agro biodiversidad mexicana.

---

## CRISTALERIA MONACO S.A. DE C.V.

### STAND 1025

ROSALBA GARCÍA

GERENTE DE VENTAS

CALZADA MÉXICO TACUBA NO. 152

ANÁHUAC, 11320, CDMX, MÉXICO

E-mail: [rgarcia@cristeriamonaco.com](mailto:rgarcia@cristeriamonaco.com)

Tel: +52 55 5396 9777

Web: [www.cristeriamonaco.com](http://www.cristeriamonaco.com)

Vanguardia en vajillas, cubiertos, cristalería, artículos varios de cocina, comedor y bar, nacionales e importados.

---

## CUBU EXOTIC EXPORT SA DE CV

### STAND 845

FLORIAN BOURDIN

GERENTE GENERAL

CALLE 36, ESQ 55

EJIDO NORTE, 77712

PLAYA DEL CARMEN, QUINTANA ROO

MÉXICO

E-mail: [ventas@maisonhexagone.com](mailto:ventas@maisonhexagone.com)

Tel: +52 55 7955 2074

Web: <https://maisonhexagone.com/>

CUBU EXOTIC EXPORT SA DE CV, es una empresa que se dedica al comercio al por mayor de vinos boutique, carnes frías y quesos gourmet hechos en México.

---

## CYRIL

### STAND 812

GUILLERMO FERNÁNDEZ

CEO

PRESIDENTE MASARYK 392

POLANCO, 11550, CDMX

MÉXICO

E-mail: [gfernandez@reservandonos.com](mailto:gfernandez@reservandonos.com)

Tel: +52 55 6316 1159

Web: [www.cyrilexperience.com](http://www.cyrilexperience.com)

Catering de hookahs para restaurantes. Ofrecemos servicio de hookahs profesional para cualquier restaurante sin necesidad de inversión.

---

## DIRECTORIOS INDUSTRIALES

### SIN STAND

LAURA ROSAS

PROMOCION Y DISTRIBUCION

CALLE 14 NO. 45

SAN PEDRO DE LOS PINOS,

03800, CDMX, CIUDAD DE MÉXICO

E-mail: [dir@dirind.com](mailto:dir@dirind.com)

Tel: +52 55 5516 0328

Web: [www.dirind.com](http://www.dirind.com)

Somos una empresa mexicana, fundada en 1920, que ofrece productos de consumo de la más alta calidad a precios justos. Directorios industriales edita y publica el directorio especializado en la industria alimentaria, proveedores y empaques tanto en medio impreso como electrónico.

---



# EMPRESAS EXPOSITORAS

## **DOLCE DANIEL'S**

### **STAND 1017**

ARTEAGA 39, SAN ANGEL  
01000, CDMX  
E-mail: DOLCEDANIELSS@GMAIL.COM  
Tel: +52 55 8676 1828

Crema de whisky elaborada a base de leche de almendras endulzada con miel de agave sin químicos y sin conservadores.

---

## **ECOSHELL SA DE CV**

### **STAND 660**

**FANNI OLVERA**  
**VENTAS**

AV. PASEO DE LA REFORMA  
LOMAS ALTAS, 11950  
MIGUEL HIDALGO, CDMX, MÉXICO  
E-mail: ventas@ecoshell.com.mx  
Tel: +52 55 4757 7244  
Web: <https://www.ecoshell.com.mx/>

Fundada en 2010 Ecoshell es la empresa líder en México gracias a la más amplia gama de empaques, bolsas y desechables hechos a base de plantas que logran biodegradarse de 90 a 240 días sin dejar residuos tóxicos en el medio ambiente gracias que los micro-organismos se alimentan de los productos logrando reintegrarlos a la naturaleza.

---

## **EL MAR CONGELADO S.A. DE C.V.**

### **STAND 840**

**FRANCISCO SANCHEZ**  
**DIRECTOR**

SUR 22 NO. 14  
AGRICOLA ORIENTAL, 08500  
CDMX, MÉXICO  
E-mail: fsanchez@marcongelado.com.mx  
Tel: +52 55 5970 4210 / 55 5970 4598  
Web: [www.marcongelado.com.mx](http://www.marcongelado.com.mx)

Somos una comercializadora y procesadora de pescados y mariscos con 30 años de experiencia. Manejamos productos frescos, cocidos, congelados, secos, salados ahumados y empanizados; en diferentes empaques y presentaciones.

---

## **EMCEBAR**

### **STAND 428**

**YAIR ALVAREZ**  
**DIRECTOR DE CAPACITACIÓN Y EVENTOS EMPRESARIALES**

AV. INSURGENTES SUR, NO. 355  
HIPODROMO (CONDESA), 06170  
CUAUHTÉMOC, CDMX. MÉXICO  
Email: yair.emcebar@gmail.com  
Tel: +52 55 5350 9444  
Web: <https://www.emcebar.org.mx>

Centro de capacitación para cafeterías, bares y restaurantes. Contamos con cursos presenciales en CDMX, Guadalajara y Puebla. Online para emprendedores de cafetería, empresas, baristas y apasionados del café.

---

## **FABPSA**

### **STAND 423**

**RAFAEL FRANCO A.**  
**DIRECTOR MERCADOTECNIA**

SUR 121 NO.2295  
JUVENTINO ROSAS, 08700,  
CDMX, MÉXICO  
E-mail: mkt@fabpsa.com.mx  
Tel: +52 800 718 1957  
Web: [www.fabpsa.com.mx/horeca](http://www.fabpsa.com.mx/horeca)

Fabpsa Horeca es una división de Corporación Fabpsa dedicada a atender las necesidades de Hoteles, Restaurantes y Catering, ofreciendo soluciones a través de mezclas perfectamente balanceadas de ingredientes 100% naturales, que garantizan la estandarización del sabor en tu producto terminado, reducir tiempos de preparación, minimizar costos y optimizar el almacenamiento en tu cocina. Corporación Fabpsa empresa 100% mexicana desde 1977.

---

## **FÁBRICA DE JABÓN LA CORONA**

### **STAND 613**

**MARÍA DE LA LUZ LARA**  
**ASISTENTE DE DIRECCIÓN COMERCIAL**

CARLOS B. ZETINA #80  
INDUSTRIAL XALOSTOC, 55348  
ESTADO DE MÉXICO, MÉXICO  
E-mail: mlara@lacorona.com.mx  
Tel: +52 55 5747 4545  
Web: [www.lacorona.com.mx](http://www.lacorona.com.mx)

Somos una empresa mexicana, fundada en 1920, que ofrece productos de consumo de la más alta calidad a precios justos.

---



## FELIU CHOCOLATE

### STAND 1015

VÍCTOR MARÍN

DIRECTOR GENERAL

AV DE LAS ARBOLEDAS 2395  
RINCONADA DEL BOSQUE, 44530  
GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO  
E-mail: victor@feliuchocolate.com  
Tel: +52 33 2836 7568  
Web: www.feliuchocolate.com

Feliu Chocolate es una marca de chocolate elaborado con cacao mexicano.

## FLOW MAGIC COMERCIAL SA DE CV

### STAND 663

JESÚS OLIVA

DIRECTOR COMERCIAL

MANUEL AVILA CAMACHO 2610  
PISO 10, OFICINA 1000, 540404  
SAN MATEO ATENCO, TLALNEPANTLA DE BAZ  
ESTADO DE MÉXICO, MÉXICO  
E-mail: olivajesus@live.com.mx  
Tel: +52 55 3690 0846  
Web: www.flowmagic.com.mx

Somos una empresa mexicana con 5 años de experiencia en la fabricación y comercialización de "vela luminosa", "vela mágica" de chispa fría y artículos de fiesta. Actualmente nuestro principal mercado se enfoca en restaurantes y bares con vela personalizada a granel. Nos encontramos en franco crecimiento con nuestra vela de marca para los canales de autoservicio, mayoreo dulcero, materias primas, autoservicio y conveniencia. Nuestra calidad en cada producto está garantizada por nuestros procesos de producción.

## FOTO GASTRONÓMICA

### STAND 1054

ALFONSO MOLINA

RELACIONES PÚBLICAS

COL. DEL VALLE, CDMX  
MÉXICO

E-mail: alfonsomolina@fotogastronomica.com  
Tel: +52 55 3908 0212  
Web: www.fotogastronomica.com

Somos una productora audiovisual y editorial especializada en gastronomía con más de 20 años de experiencia; hacemos foto, video, contenido para redes sociales, motion graphics, gestión de social media, locución, libros, recetarios, newsletter y ruedas de prensa.

## GASTRONÓMADAS

### SIN STAND

MARIANA MONTIEL AMADOR

DIRECTORA GENERAL

JILOTEPEC #25 COL. MICHOCACANA  
CP. 15240, CDMX  
E-mail: contacto@gastronomadas.com.mx  
Tel: +52 55 3992 4052  
Web: https://gastronomadas.com.mx/

Somos una revista y agencia digital gastronómica que fomenta la cultura culinaria en México a través de la producción de contenidos multimedia y estrategias de comunicación. Medio de comunicación gastronómico.

## GLEZAND S DE RL DE CV

### STAND 1012

MOISES RIVERA

GERENTE COMERCIAL

AV. HÉRCULES NO.502  
POLIGONO STA ROSA JAUREGUI  
76220, QUERÉTARO, MÉXICO  
E-mail: moisesrivera@glezand.com  
Tel: +52 442 120 9755  
Web: www.glezand.com

Empresa mexicana con más de una década de tradición en la elaboración de productos condimentados para sazonar. Ubicados en Querétaro para tener una cobertura mayor en nuestro país. Logramos el punto de sazón perfecto en la preparación gastronómica.

## GRUPO CERVECERO UKRANIANO, SA DE CV

### STAND 1216

SEBASTIAN REASKOS

DIRECTOR COMERCIAL

TOKIO 714 - 1 PB  
PORTALES SUR, 03300  
BENITO JUÁREZ, CDMX, MÉXICO  
E-mail: s.reaskos@beer-co.com.mx  
Tel: +52 55 4866 8127  
Web: https://beer-co.com.mx

Somos una empresa representante de ubc group, fundada desde 2005 en México y nos dedicamos a la comercialización de equipos de enfriamiento, accesorios de instalación, conservación y refrigeración de bebidas y cerveza, y servicio de mantenimiento.



# EMPRESAS EXPOSITORAS

## GRUPO EMPRESARIAL NARANJERIA, S.A DE C.V.

### STAND 657

**ÓSCAR ENRÍQUEZ RAMÓN**

**GERENTE COMERCIAL**

JESUS M GARZA 4218

COL. FIERRO

64590 MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

E-mail: [oenriquez@naranjeria.com](mailto:oenriquez@naranjeria.com); [naranjeriagroup@gmail.com](mailto:naranjeriagroup@gmail.com)

Tel.: 81 1931 2037 / 81 1809 7022

Web: [www.naranjeria.com](http://www.naranjeria.com)

Venta de máquinas para exprimir naranja, limón y frutas en general dirigidas al mercado de restaurantes, cafeterías y toda empresa de alimentos.

## GRUPO TORTIMAX

### STAND 460

**ADRIANA SOLOZÁBAL**

**GERENTE DE VENTAS**

24 DE MARZO DE 1847, NO.2194

LEYES DE REFORMA, 3ª SECC.

09310, CDMX, MÉXICO

Tel: +52 55 5640 6767

Web: [www.maquinastortilladorasmanuales.com](http://www.maquinastortilladorasmanuales.com)

Grupo Tortimax es una empresa diseñada para la elaboración de maquinaria para la industria alimenticia, con diseño, tecnología y calidad. Los equipos que maneja son para la elaboración de tortillas, tostadas, frituras y la transformación del maíz.

## HUMITECH DE MÉXICO S. DE R. L. DE C. V.

### STAND 611

**FRANCISCO MACÍAS**

**GERENTE COMERCIAL**

PROL. GRAL. IGNACIO ZARAGOZA 1203

SAN TELMO NORTE

20116, AGUASCALIENTES, MÉXICO

E-mail: [ventas@humitechmexico.com](mailto:ventas@humitechmexico.com)

Tel: +52 55 5272 5855

Web: <https://humitechmexico.com/>

HUMITECH durante 18 años ha sido el aliado de miles de restaurantes en todo México. Nuestros panales para el control de humedad y bacterias han logrado reducir las mermas y desperdicio de alimentos, además de minimizar los gastos en mantenimiento. Evita accidentes por pisos mojados y hielo en las hawaianas, reduce los choques térmicos y el cruce de olores. En HUMITECH nos encanta ser #TuAliadoEnLasMejoresHistorias #RevolucionandoNaturalmenteElMundoDeLaRefrigeración

## INDUSTRIAS ILSA FRIGO SA DE CV

### STAND 1034

**LUIS GUILLERMO BARAJAS SANCHEZ**

**DIRECTOR COMERCIAL**

SAN ANDRÉS #24, SAN ANDRÉS

02240, AZCAPOTZALCO, CDMX

E-mail: [lbarajas@ilsafrigo.com.mx](mailto:lbarajas@ilsafrigo.com.mx)

Tel: +52 55 3666 2874

Web: <https://www.ilsafrigo.com.mx>

Facilitar la satisfacción de las necesidades de la industria de la panificación, pastelería y repostería mediante la innovación de productos con inocuidad y calidad, con una mejor eficiencia en el servicio y una atención personalizada a nuestros clientes. Basado en la experiencia adquirida en el ramo como panaderos y pasteleros desde 1966.

## JAPAY TECNOLOGÍA DE PUNTA

### STAND 441

**RENE ROBLEDO**

**MERCADOTECNIA**

AV. REVOLUCION 1209

LOS ALPES, 01010

ALVARO OBREGON, CDMX, MÉXICO

E-mail: [contacto@japay.com](mailto:contacto@japay.com)

Tel: +52 55 5337 0600

Web: <https://japay.com/>

Somos una empresa con más de 45 años de experiencia, dedicada a proporcionar soluciones de alta tecnología disponible en el mercado mundial, para incrementar la eficacia, control y productividad de nuestros clientes con equipos para el manejo del efectivo, empaque al vacío y cocina sous vide.

## JP GRILL, S. DE R.L. DE C.V

### STAND 1062

**JUAN PABLO AGUILAR**

**D. GENERAL**

PRIVADA DEL MURMULLO 18

COUNTRY CLUB, 52760

HUIXQUILUCAN, EDO MEX, MÉXICO

E-mail: [jpablo@jmgrill.com](mailto:jpablo@jmgrill.com)

Tel: +52 55 2911 2339

Web: [www.jmgrill.com](http://www.jmgrill.com)

Somos una empresa 100% mexicana, fundada en 2019, diseñamos, fabricamos y vendemos tablas de madera para presentar alimentos, además de accesorios relacionados tales como mandiles de piel y mezcilla, accesorios para cortar quesos, etc.

# EXPO RESTAURANTES

## **KAHPELTIK CAÑADA, S.C. DE R.L. DE C.V.**

### **STAND 1064**

**MIGUEL GUTIÉRREZ SOLORZANO**

**SOCIO-PRODUCTOS Y GERENTE DE COMERCIALIZACI**

CERR. ALBERTO PANIAGUA N° 11

COL. SANTA MARTHA

29288 SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS, MÉXICO

E-mail: raizmezcal@hotmail.com; raicerskahpeltik@gmail.com

Tel.: 967 299 6397

Web: <http://cafehahpeltik.wixsite.com/cafehahpeltik>

Somos una empresa de origen Nativo Tselatl compuesta de familias productoras y venta de café de la región Selva Lacandona Chiapas México Cooperativa que ha venido agregando el valor al grano de café para su comercialización.

## **KUN PRODUCTS**

### **STAND 419**

**OYUKI GARCIA**

**DISEÑADORA**

PROL. EJE 6 SUR NO. 560 INT E19

SAN JOSÉ ACULCO, 09410

CDMX, MÉXICO

E-mail: mdi.oyuki@gmail.com

Tel: +52 55 5640 7624

Web: [www.kunproducts.com](http://www.kunproducts.com)

Somos expertos en selección, proceso y entrega de pescados y mariscos congelados, frescos y vivos. Más de 20 años surtiendo a los mejores restaurantes de México y ahora también a sus hogares.

## **LAVU MÉXICO**

### **STAND 447**

**CRISTINA FERNÁNDEZ**

**DIRECTORA DE MARKETING**

INSURGENTES SUR NO. 601

NÁPOLES, 03810, CDMX

E-mail: [cristina.fernandez@lavu.com](mailto:cristina.fernandez@lavu.com)

Tel: +52 55 4161 4967

Web: [www.lavu.com/es](http://www.lavu.com/es)

Lavu es la plataforma líder de gestión de restaurantes para establecimientos pequeños y medianos. Sabemos lo que funciona porque hemos estado en sus zapatos y entendemos los desafíos únicos que enfrentan los restaurantes, por lo que nos hemos enfocado en resolverlos. Para esto, creamos un sistema punto de venta con la interfaz más intuitiva del mercado, así como una plataforma para pedidos en línea. Con Lavu, podrás manejar todo tu restaurante desde la palma de tu mano.

## **MÁNAMU**

### **STAND 642**

**SAN ANSELMO 225-10**

**LA PRIMAVERA, 80300, CULIACÁN**

SINALOA, MÉXICO

E-mail: [igonzaalez@manamuoliveoil.com](mailto:igonzaalez@manamuoliveoil.com)

Tel: +52 667 350 9188

Web: [www.manamuoliveoil.com](http://www.manamuoliveoil.com)

Somos una empresa mexicana, fundada en 1920, que ofrece productos de consumo de la más alta calidad a precios justos. Somos una empresa productora e importadora de productos Premium de origen único de Grecia. Ofrecemos productos como: Aceite de Oliva Ultra Premium, Aceitunas Kalamata, Orégano, Sal de Mar, Vinagre Balsámico, entre otros. Realizamos la distribución a México, Estados Unidos y Dubai con nuestros productos de marca Mánamu.

## **MARCAS EXTRAORDINARIAS**

### **STAND 623**

**MARICARMEN RAMÍREZ SALCEDO**

**TRADE MARKETING**

JUAN SALVADOR AGRAZ 65 PISO 7

LAS TINAJAS, 05310, CUAJIMALPA DE MÉXICO

CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO

E-mail: [mr Ramirez@maext.com](mailto:mr Ramirez@maext.com)

Web: [www.helixmexico.com](http://www.helixmexico.com)

Somos una empresa 100% mexicana creada en 2019 con la visión de traer al mercado marcas Únicas que puedan transformar la vida de nuestros consumidores. Nos hemos propuesto ser una de las compañías líderes del mercado en la producción y comercialización de los productos de consumo masivo, llevando marcas de alta calidad y valor a todos nuestros consumidores.

## **MODERREAL**

### **STAND 1010**

**FREDDY AGUIRRE**

**GERENTE COMERCIAL**

VERONA NO. 9027

PUERTA DE HIERRO, 64349

MONTERREY, NUEVO LEÓN, MÉXICO

E-mail: [info@shokuhinsample.com](mailto:info@shokuhinsample.com)

Tel: +52 81 8280 4218

Web: [moderealglobal.com](http://moderealglobal.com)

Empresa dedicada a desarrollar soluciones para la reducción de mermas, mejorar la exhibición de productos generador de experiencias e incremento de la rotación de mesas, mediante elaboración de productos hiper-redes que reducen costos de producción y facilita la visualización de experiencias positivas a clientes.





# EMPRESAS EXPOSITORAS

## MOLES Y ESPECIAS (PRODUCTOS EL CARDENAL)

### STAND 1014

**CLAUDIA VERGARA MONROY**  
DISTRIBUIDORA

NEZAHUALPILLI #1, MERC AJUSCO MOCTEZUMA  
COL. AJUSCO COYOACÁN, 04300  
CDMX, MÉXICO

E-mail: molesyespecias@gmail.com

Tel: +52 55 5436 1785

Web: <http://www.moleelcardenal.com.mx>

Somos una empresa mexicana, fundada en 1994, que ofrece productos de consumo de la más alta calidad. Orgullo de la gastronomía mexicana.

---

## MR. WINGS

### STAND 830

**LIGIA VALLE**  
GERENTE DE MERCADOTECNIA

CIRCUITO BALVANERA NO. 29 C INT. 4  
BALVANERA, 76908, CORREGIDORA,  
QUERÉTARO, MÉXICO

E-mail: [ligia.valle@tecnofood.com.mx](mailto:ligia.valle@tecnofood.com.mx)

Tel: +52 427 127 4528

Web: [mrwings.com](http://mrwings.com)

Mr Wings es una empresa mexicana que elabora las mejores salsas, sazónadores y dips para tus alitas y otros snacks.

---

## NEGOCIOS MUR (MEZCAL MUR)

### STAND 844

**FERNANDA GONZÁLEZ**  
DIRECTORA DE MARCA

BAHÍA DE CORRIENTES #77  
VERÓNICA ANZURES, 11300  
CDMX, MÉXICO

E-mail: [ventas@mezcalmur.com](mailto:ventas@mezcalmur.com)

Tel: +52 55 4580 4659

Web: [www.mezcalmur.com](http://www.mezcalmur.com)

Mezcal Mur es un producto de alta calidad, con gran presentación y un exquisito sabor.

---

## NYJISA

### STAND 823

**JAZMÍN TORRES**  
COORDINADORA DIGITAL

AV. DE LAS INDUSTRIAS 132 A  
FRACC. PARQUE INDUSTRIAL LOS NOGALES, 66367  
SANTA CATARINA, NUEVO LEÓN, MÉXICO

E-mail: [jtorres@nyjisa.com](mailto:jtorres@nyjisa.com)

Tel: +52 81 8088 3196

Web: [nyjisa.com](http://nyjisa.com)

Somos una empresa de productos alimenticios en México, con más de 25 años en el mercado vendemos harinas para pastel, salsas caseras, enlatados, sazónadores, entre otras cosas.

---

## OWENS & MINOR HALYARD

### STAND 1032

**EMILIO MALDONADO**  
MANAGER STRATEGIC MARKETS MEXICO

1 EDISON DRIVE ALPHARETTA, GA  
30005, GA, EUA

Email: [Emilio.maldonado@hyh.com](mailto:Emilio.maldonado@hyh.com)

Tel: 631 134 5389

Web: [www.owens-minor.com](http://www.owens-minor.com)

Somos una empresa mexicana, fundada en 1920, que ofrece productos de consumo de la más alta calidad a precios justos. Halyard, parte de la familia Owens & Minor, empresa Estadounidense presente en más de 100 países, enfocado a la salud y a la elaboración del Equipo de protección Personal como: Cubrebocas, Guantes de Nitrilo, Cubre Zapatos, Batas, Gorros, etc. Visitenos y conozca a nuestros especialistas en Protección Personal en el stand 1032.

---

## PLASTMAX INDUSTRY

### STAND 811

**ZENHUA WEN**  
GERENTE GENERAL

CALLE COCOYOC, NO. 1280  
21448, LA HACIENDA, TECATE  
BAJA CALIFORNIA  
MÉXICO

E-mail: [zwk61520@gmail.com](mailto:zwk61520@gmail.com)

Tel: +52 55 4315 9058

El Contenedor de Polipropileno, son un excelente medio para llevar todo tipo de comidas, los contenedores de 1 compartimento (con división y sin división) de 8 x 8 pulgadas están hechas de polipropileno duradero y carbonato de calcio, los contenedores son duraderos y resistentes, lo que hace que el transporte sea muy fácil. Nuestros recipientes son seguros de toxicidad y libres de BPA, manteniendo la comida deliciosa y sin daños.

---



## POSTER POS

### STAND 852

Rubén Hernández  
Business Manager LATAM  
Insurgentes Sur 1079  
Nochebuena, 03720, CDMX  
MÉXICO  
E-mail: contacto@joinposter.com  
Tel: +52 55 8526 6685  
Web: www.joinposter.com

Somos un software fácil de configurar, intuitivo y en la nube que se encarga de optimizar todos los procesos operativos que necesitan los restaurantes para funcionar: inventarios, ventas, menú. Promociones, cambios de turno, proveedores, y todo lo que necesite el restaurantero para optimizar su negocio.

## PRODUCCIONES MANILA, S.A. DE C.V.

### STAND 1042

#### CITLALLI FIGUEROA GERENTE DE VENTAS

AV. BAJA CALIFORNIA NO. 32-A  
ROMA SUR, 06760  
CDMX, MÉXICO  
E-mail: cfigueroa@produccionesmanila.com  
Tel: +52 55 5562 1356  
Web: www.produccionesmanila.com

Empresa editorial dedicada al sector de la confitería y productos. Afines, creando un lazo de comunicación entre los empresarios que se dedican al giro comercial de dulces, chocolates, bebidas, botanas, dulce regional, globos, artículos de fiesta, proveedores de Maquinaria, empaque, materia prima, se etc.

## PRO-MOBILI, S.A. DE C.V.

### STAND 1022

#### ARQ. MONICA PEREZ ASISTENTE DIRECCION COMERCIAL

PONIENTE 140 # 671, BODEGA "G"  
INDUSTRIAL VALLEJO, 02300  
ALCALDÍA AZCAPOTZALCO, CDMX  
MÉXICO  
E-mail: contacto@pro-mobili.com.mx  
Tel: +52 55 1043 2512  
Web: www.promobili.com.mx

Empresa 100% mexicana, respaldada con más de 20 años en el mercado, posicionándonos como una de las principales marcas registradas en el ramo Restaurantero y Hotelero, teniendo como fortalezas la fabricación e importación de mobiliario.

## PROCESOS ARTESANALES VIVOS,

### S.C. DE R.L. DE C.V.

### STAND 800

#### EMILIANO PALACIOS DE LOS REYES ADMINISTRADOR ÚNICO

PIROTECNIA N° 74  
COL. AZTECA  
15320 VENUSTIANO CARRANZA, CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO  
E-mail: cerveza.dango@gmail.com  
Tel.: 55 54201 555  
Web: www.cervezadango.mx

Productores de cerveza artesanal y destilados de granos (maíz y amaranto).

## QUESOS DON BULMARO

### STAND 1061

#### MARCO ANTONIO MUÑOZ ESTRADA ENCARGADO

CALLE REYES PRIVADA LIBERTAD  
COL. LIBERTAD SUR N  
74120 SANTA ANA XALMIMILULCO, PUEBLA, MÉXICO  
E-mail: hekop1710@gmail.com  
Tel.: 222 308 2444  
Web: www.donbulmaro.com

Empresa comprometida a elaborar productos artesanales 100% naturales, respetando los procesos de calidad e higiene y salud.

## QUALITE GASTRONOMIQUE S DE RL DE CV

### STAND 857

#### JORGE ANGEL CALVO MORALES GERENTE GENERAL

AV. INSURGENTES SUR 859  
INT. S200 P 2, NÁPOLES  
03810, CDMX, MÉXICO  
E-mail: jorge.calvo@distribuidoraqualite.com  
Tel: +52 55 2559 0085  
Web: www.distribuidoraqualite.com

Qualite Gastronomie nace en respuesta a la demanda del mercado por productos gourmet de alta calidad para cafetería, hotelería, restaurantes.



# EMPRESAS EXPOSITORAS

## RENAULT

### STAND 635

ALBERTO ANGELES LARA

GERENTE MARKETING

AV. AGUILES SERDÁN #1351

EL ROSARIO, 02430

AZCAPOTZALCO, CDMX

E-mail: gmarketing@renaultazcapotzalco.com.mx

Tel: +52 55 7474 0950

Web: www.renaultazcapotzalco.com.mx

Renault Azcapotzalco los mejores autos a los mejores precios en su categoría. Pide tu prueba de manejo, consulta nuestros planes de financiamiento. Renault Kangoo 2023 es la única van equipada con cadena de distribución, la cual proporciona mayor resistencia y menor costo en servicios de mantenimiento a largo plazo.

## RESERVÁNDONOS

### STAND 812A

GUILLERMO FERNÁNDEZ

CEO

LA MORENA 1205

NARVARTE PONIENTE, 03020

CDMX, MÉXICO

E-mail: gfernandez@reservandonos.com

Tel: +52 55 6316 1159

Web: www.reservandonos.com

Somos una empresa que se dedica a enviar comensales a restaurantes. Actuamos como relaciones públicas para nuestros socios comerciales. También les proveemos de tecnología para el correcto control de sus mesas y delivery.

## REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ

### STAND 1041

LUCERO LUNA

DIRECTORA GENERAL

CARRETONES 135 E-7 OFICINA 402

MERCED BALBUENA, 15810

CDMX, MÉXICO

E-MAIL: revistalomejordelcafe@yahoo.com.mx

TEL: +52 55 3525 8280

WEB: www.lomejordelcafe.mx

Revista especializada en el tema del café, publicación bimestral con un tiraje y distribución a nivel nacional, impresa y digital.

## RUSA CONTADORES, SC

### STAND 1214

MARGARITA LARA

GERENTE DE OPERACIONES

GOB. IGNACIO ESTEVA No. 70

SAN MIGUEL CHAPULTEPEC, 11850

CDMX, MÉXICO

E-mail: administracionyfinanzas@ruisaynez.com

Tel: 55 5543 2691

Somos un despacho contable encargado de proporcionar a la dirección de la empresa los servicios de asesoría y consultoría para la administración del negocio, especializados en la generación de información financiera, confiable y oportuna para la toma de decisiones.

## SECOCHA

### STAND 827

MEDARDO HERNÁNDEZ

SUBGERENTE

OSA MAYOR 2902

CONCEPCIÓN LAS LAJAS, 72190

PUEBLA, MÉXICO

E-mail: succondes@imortadoracosecha.mx

Tel: +52 55 2234 3380

Web: importadoracosecha.mx

Somos una empresa mexicana, que ofrece vinos nacionales e importados de la más alta calidad y precios competitivos.

## SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO

### STAND 455

JUAN PEDROZO GONZÁLEZ

DIRECTOR GENERAL

LERDO OTE #909

SECTOR REFORMA Y FERROCARRILES NACIONALES

50070, TOLUCA, MÉXICO

E-mail: dgc\_ddyvc@edomex.gob.mx

Tel: +52 722 214 3421

Web: <https://desarrolloeconomico.edomex.gob.mx/>

El Estado de México, un Estado donde sumamos esfuerzos por la competitividad y por un mejor ambiente de negocios. Fortalecemos el desarrollo de nuestros productos mexiquenses con la apertura de nuevos canales de comercialización, impulsando como proveedores de la cadena de suministro.

# EXPO RESTAURANTES

## SNAP IT GO

### STAND 1050

JOSAFAT VALENCIA

ÁREA COMERCIAL

AV. PATRIA 1891

PUERTA DE HIERRO, 45116

GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO

E-mail: j.valencia@snapitgo.com

Tel +52 33 1419 5030

Web: <http://snapitgo.com/es/>

Empresa de tecnología que incrementa la visibilidad de tu negocio para agregarle valor. Integra nuevas tecnologías para destacar y mejorar necesidades. Hacemos una experiencia positiva desde ordenar hasta pagar.

## SOLARCASTER, S.A DE C.V.

### STAND 448

MARISOL DELGADO

EJECUTIVA DE VENTAS

AV. SANTA ROSA N° 5

COL. LA JOYA IXTACALA

54160 TLALNEPANTLA DE BAZ, EDO. DE MÉXICO, MÉXICO

E-mail: ventassune@hotmail.com

Tel.: 55 5368 8000

Web: [www.sunepack.com.mx](http://www.sunepack.com.mx)

Somos líderes en la fabricación de productos ecológicos de caña de azúcar, biodegradable y compostable de grado alimenticio, aprobado por la fda y certificados como biodegradables.

## SOOK ARSEBA, S.A. DE C.V.

### STAND 669

SURIEL PEREZ

GERENTE DE VENTAS

NORTE 186 NO. 622

PEÑON DE LOS BAÑOS, 015510

CDMX, MÉXICO

Tel: +52 55 4100 7046

Web: <https://qrco.de/bdJ2wC>

Empresa 100% amigable con el ambiente, encaminada a ser un agente de cambio con el planeta. Convirtiendo recursos sobrantes en productos de uso común como platos, charolas y contenedores 100% biodegradables y compostables libres de agua, siendo útiles y atractivos hacia consumidores o negocios sustentables.

## SPURA

### STAND 1043

DIANA RAMÍREZ

DISEÑADORA VISUAL

AV. MEXIQUENSE, VILLA ESMERALDA

54900, TULTITLÁN, EDOMEX

E-mail: ramirez.diana\_isis@hotmail.com

Tel: +52 55 3907 0407

Web: [www.spura.com.mx](http://www.spura.com.mx)

Especialistas en sistemas de purificación y tratamiento del agua.

## S2MC DE MEXICO SA DE CV

### STAND 1047

CAROLINA CEA

DIRECTORA COMERCIAL

CALLE 28 DE DIC # 3

EMILIANO ZAPATA, 04818

CDMX, MÉXICO

E-mail: ccv@s2mc.mx

Tel: +52 55 2694 6811

Web: [www.s2mc.mx](http://www.s2mc.mx)

Distribuidora.

## TERMINIX MÉXICO

### STAND 822

VENTAS

SAUCE 29, SANTA MARIA LA RIBERA

CUAUHTÉMOC, 06400, CDMX, MÉXICO

Tel: +52 800 837 6464

Web: [www.terminix.com.mx](http://www.terminix.com.mx)

Con más de 90 años de experiencia, nadie controla plagas mejor que TERMINIX.



# EMPRESAS EXPOSITORAS

## THE GREEN CORNER | PISKA | LOMITA

### STAND 810

**ABY ROQUE**

**NUEVOS PRODUCTOS**

AV. DIVISIÓN DEL NORTE 12-B

DEL VALLE, 03100, CDMX, MÉXICO

E-mail: [nuevosproductos@laesquinaverde.com](mailto:nuevosproductos@laesquinaverde.com)

Tel: +52 55 2339 8859

Web: <https://www.thegreencorner.org/>

Somos una empresa mexicana que, desde hace más de 18 años, nos dedicamos a la producción y procesamiento de productos orgánicos variados. Siendo respetuosos con la naturaleza y abriendo opciones saludables, libres de conservadores y agroquímicos. El último lanzamiento son las "Piska": delicioso té herbal gasificado orgánico, endulzado con azúcar de caña o stevia orgánicas, sin colorantes ni saborizantes artificiales. Es una bebida aromática, refrescante, baja en azúcar y calorías.

---

## TOTALPLAY TELECOMUNICACIONES

### STAND 846

**VERÓNICA GUADALUPE VALLIN TOBON**

**DIRECCIÓN DE ALIANZAS Y NUEVOS NEGOCIOS**

AVENIDA SAN JERÓNIMO NO 252

LA OTRA BANDA, 04510

CDMX, MÉXICO

E-mail: [vvallint@totalplay.com.mx](mailto:vvallint@totalplay.com.mx)

Tel: +52 551803 7840

Web: <https://www.totalplay.com.mx/clubwifitotalplay>

Somos una empresa de telecomunicaciones que ofrece servicios con tecnología de punta, hoy considerada entre las más modernas de Latinoamérica. Ofrecemos la mejor y más rápida conexión a internet, telefonía fija, y televisión en HD. Teniendo como misión Proveer productos de telecomunicación de calidad mundial, que generen valor para la vida de nuestros consumidores nacionales e internacionales, brindando entretenimiento y tecnología de vanguardia en la conectividad global.

---

## TOTEAT MEXICO, S.A. DE C.V.

### STAND 854

**OMAR ROJAS ROJAS**

**GERENTE DE VENTAS**

LAZARO CARDENAS N° 24

COL. SAN JUAN TLIHUACA

54466 VILLA NICOLAS ROMERO, EDO. DE MÉXICO, MÉXICO

E-mail: [omar@toteat.com](mailto:omar@toteat.com)

Tel.: 55 1502 0226

Web: [www.toteat.com](http://www.toteat.com)

Software gastronómico. Comercio al por mayor de equipo y accesorios de cómputo

---

## ULTRA ACOUSTICS

### STAND 1052

**CARLOS SAAVEDRA**

**JEFE DE MARKETING**

CALLE MONTE BLANCO NO.305

JARDINES DE LA CONCEPCIÓN, 2DA. SECCIÓN

20120, AGUASCALIENTES, MÉXICO

E-mail: [carlos@uacoustics.com.mx](mailto:carlos@uacoustics.com.mx)

Tel: +52 449 279 2252

Web: <http://uacoustics.com.mx/>

Estamos comprometidos con el diseño de ambientales a través del marketing sensorial, usamos la música, la comunicación visual y el aroma, para despertar emociones positivas que les generen valor a tus clientes. Integramos tecnologías de punta poniendo a tu alcance las mejores herramientas para una estrategia de mercadotecnia que despierte todos los sentidos. Sabemos que nuestro estado de ánimo cambia la forma en que vemos al mundo, por eso amamos crear contenido de calidad.

---

## PUERTA DEL LOBO

### STAND 1037

**YAREN DE JESÚS MÁRQUEZ ROJAS**

**SOMMELIER / VENTAS**

LUIS BRAILE N° 182, INT. 2

COL. INDEPENDENCIA

03630 BENITO JUÁREZ, CIUDAD DE MÉXICO, MÉXICO

E-mail: [yarenmr@gmail.com](mailto:yarenmr@gmail.com)

Tel.: 55 5416 9889

Web: <https://puertadellobo.mx>

Desarrollo enoturístico e inmobiliario situado en el municipio del Marqués en Querétaro, dedicado a la producción de vinos blancos, tintos y espumosos. Ofrece variedad de experiencias del vino en sus instalaciones y la posibilidad de adquisición de un viñedo propio.

---

## VISORUS

### STAND 855

**ARMANDO ROSAL**

**GERENTE**

CORDOBANES 41

SAN JOSÉ INSURGENTES, 03900

CDMX, MÉXICO

E-mail: [arosal@artitf.com.mx](mailto:arosal@artitf.com.mx)

Tel: +52 55 3640 6108

Web: <https://sistemas.visorus.com.mx/>

VISORUS R&B, la mejor plataforma ERP para restaurantes y bares que cuenta con tecnología de operación híbrida, que te permite operar online y offline.

---



## VENTURAFOODS

### STAND 826

GUILLERMO GARIBAY

GERENTE DE VENTAS

PASEO DE LA REFORMA 505

CUAUHTEMOC, 06500

CDMX, MÉXICO

E-mail: ggaribay@venturafoods.com

Tel: +52 55 4870 6807

Web: www.venturafoods.com

Somos una empresa dedicada a la fabricación de Mayonesas, Salsas, Aceites y Margarinas.

## WOODSIGN MX

### STAND 1070

PAMELA DUARTE CERVANTES

CEO

RETORNO 12 DE DICIEMBRE NO. 61

RINCÓN GUADALUPANO, 98600

GUADALUPE, ZACATECAS

E-mail: woodesign.zac@gmail.com

Tel: +52 49 2160 5855

Web: https://www.woodesignmx.com/

Somos una empresa dedicada a la fabricación y venta de productos de madera con diseños únicos para restaurantes, así como artículos decorativos de grado alimenticio.

## ZETUS MÉXICO SA DE CV

### STAND 653

JOSÉ ANTONIO FLORANES SERRADOR

COMERCIAL

INSURGENTES SUR, JUÁREZ

06600, CDMX, MÉXICO

E-mail: afloranes@zetus.mx

Tel: +52 55 6111 5255

Web: http://zetus.mx/

Somos una empresa mexicana, fundada en 1920, que ofrece productos de consumo.

emcebar.org.mx



/emcebar

☎ 55 5264-8159

📞 55 5350-1415



EMCEBAR

# CURSOS PARA RESTAURANTES

En Nuestras Instalaciones  
o Vamos a tu Empresa

## INSTALACIONES



Practica con Nuestros Equipos



6 Salones de Capacitación



Instructores Baristas, Chefs,  
Bartenders



Los Cursos Incluyen Insumos  
Y Asesorías

## CAPACITACIÓN PARA EMPRESAS

Para 5 o más Personas  
Cursos para Meseros,  
Baristas, Bartenders  
y Personal

# EMPRESAS EXPOSITORAS

EMPRESA	STAND	EMPRESA	STAND
<b>CONGELADOS</b>		GLEZAND S DE RL DE CV	1012
ADDMI MEXSTAND	1051	"KUN PRODUCTS"	419
COMEPESCA, AC	615	NYJISA	823
EL MAR CONGELADO S.A. DE C.V.	840	<b>DULCES</b>	
HUMITECH DE MÉXICO S. DE R. L. DE C. V.	611	ADDMI MEX	1051
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO	455	CONABIO	1036-1036A
		FELIU CHOCOLATE	1015
		HUMITECH DE MÉXICO S. DE R. L. DE C. V.	611
		SZMC DE MEXICO SA DE CV	1047
<b>CONSERVAS / LATERÍA</b>		<b>PANADERÍA / PASTELERÍA</b>	
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS (CANAINCA)	SIN STAND	ADDMI MEX	1051
COMEPESCA, AC	615	DOLCE DANIEL'S	1017
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO	455	FABPSA	423
		FELIU CHOCOLATE	1015
		GLEZAND S DE RL DE CV	1012
<b>CÁRNICOS</b>		HUMITECH DE MÉXICO S. DE R. L. DE C. V.	611
FABPSA	423	INDUSTRIAS ILSA FRIGO SA DE CV	1034
HUMITECH DE MÉXICO S. DE R. L. DE C. V.	611	JP Grill, S. de R.L. de C.V	1062
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO	455	NYJISA	823
SOOK ARSEBA, S.A. DE C.V.	669	QUALITE GASTRONOMIQUE S DE RL DE CV	857
		REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ	1041
<b>EMBUTIDOS</b>		<b>BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS</b>	
CUBU EXOTIC EXPORT SA DE CV	845	ADDMI MEX	1051
FABPSA	423	DOLCE DANIEL'S	1017
HUMITECH DE MÉXICO S. DE R. L. DE C. V.	611	BEBIDAS PURIFICADAS DE TEHUACAN	1016
JP Grill, S. de R.L. de C.V	1062	QUALITE GASTRONOMIQUE S DE RL DE CV	857
		REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ	1041
<b>AGRÍCOLAS</b>		SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO	455
CONABIO	1036-1036A	THE GREEN CORNER   PISKA   LOMITA	810
HUMITECH DE MÉXICO S. DE R. L. DE C. V.	611		
<b>LÁCTEOS</b>		<b>LICORES Y/O DESTILADOS</b>	
FABPSA	423	CASA DESTREZA SA DE CV	1060
INDUSTRIAS ILSA FRIGO SA DE CV	1034	CUBU EXOTIC EXPORT SA DE CV	845
REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ	1041	DOLCE DANIEL'S	1017
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO	455	MARCAS EXTRAORDINARIAS	623
		NEGOCIOS MUR (MEZCAL MUR)	844
<b>AVÍCOLAS</b>		QUALITE GASTRONOMIQUE S DE RL DE CV	857
CONABIO	1036	REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ	1041
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO	455	SECOCHA	827
		SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO	455
<b>PESCADOS Y MARISCOS</b>		<b>VINOS</b>	
COMEPESCA, AC	615	CUBU EXOTIC EXPORT SA DE CV	845
EL MAR CONGELADO S.A. DE C.V.	840		



# PRODUCTOS Y SERVICIOS

## EMPRESA STAND

JP Grill, S. de R.L. de C.V.	1062
PUERTA DEL LOBO	1037
SECOCHA	827

### PRODUCTOS ORGÁNICOS

ADDMI MEX	1051
CONABIO	1036-1036A
CUBU EXOTIC EXPORT SA DE CV	845
DOLCE DANIEL'S	1017
QUALITE GASTRONOMIQUE S DE RL DE CV	857
REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ	1041
SOLARCASTER, S.A. DE C.V.	448
SOOK ARSEBA, S.A. DE C.V.	669
THE GREEN CORNER   PISKA   LOMITA	810

### CONCENTRADOS

GLEZAND S DE RL DE CV	1012
MÁNAMU	642
QUALITE GASTRONOMIQUE S DE RL DE CV	857
REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ	1041

### CONSERVAS

CONABIO	1036-1036A
NYJISA	823
QUALITE GASTRONOMIQUE S DE RL DE CV	857
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO	455

### OTRO

BIO PRODUCTS GT	410
COMERCIALIZADORA CADENA	667
ECOSHELL SA DE CV	660
MOLES Y ESPECIAS (PRODUCTOS EL CARDENAL)	1040 A
MR. WINGS	830
QUALITE GASTRONOMIQUE S DE RL DE CV	857
FABPSA	423
FELIU CHOCOLATE	1015
GRUPO CERVECERO UKRANIANO, SA DE CV	1216
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE CONSERVAS ALIMENTICIAS (CANAINCA)	SIN STAND
PRODUCCIONES MANILA, S.A. DE C.V.	1042
FOTO GASTRONÓMICA	1054
REVISTA LO MEJOR DEL CAFÉ	1041
RUSA CONTADORES, SC	1214
VENTURAFODDS	826
EMCEBAR	428





## Agradecemos a nuestros expositores





## Agradecemos a nuestros

### Media partners:



### Organismos de apoyo:







## ESPECIALISTAS EN SISTEMAS DE PURIFICACIÓN Y TRATAMIENTO DE AGUA

ESTAMOS COMPROMETIDOS CON LA CALIDAD DE  
NUESTROS PRODUCTOS, TENEMOS LAS  
CERTIFICACIONES EN PRODUCTOS, PROCESOS Y  
SERVICIOS.

FILTROS

PLANTAS PURIFICADORAS

EQUIPOS DOMÉSTICOS

SOLUCIONES INDUSTRIALES

LOS MEJORES EQUIPOS PARA EL SECTOR  
HOTELERO, INDUSTRIAL, RESTAURANTES

BAHÍA BUENAVENTURA MZ. 16 LT. 10 VILLA ESMERALDA,  
TULTITLÁN C.P. 54910.

55 4886 9036 | 55 4986 2032

