

PROGRAMA GENERAL

AUDITORIO

DÍA 01

24 de septiembre

12:15 - 13:00

Inauguración y
corte de cinta

19:15 - 20:00

Cóctel



DÍA 02

25 de septiembre

SOSTENIBILIDAD

11:15 - 12:00

1. OWENS ILLINOIS

Juliana Zuluaga Saldarriaga
Líder de innovación y desarrollo
de nuevos productos.

Colombia

Vidrio como material de empaque:
Clave para un futuro sostenible.

12:15 - 13:00

2. SIPPO

Gustavo Ferro
Experto en alimentos e
ingredientes naturales

Suiza

Productos promisorios del Perú:
Claves para una oferta exportable
sostenible.

TECNOLOGÍA
E INNOVACIÓN

11:15 - 12:00

1. CVC Energía

Perú

La energía como aliado para
el desarrollo.

12:15 - 13:00

2. UNIVERSIDAD
PRIVADA DEL NORTE

- Dr. Ricardo Vejarano
 - Dr. Claudio Miano
 - Dra. Meliza Rojas
 - Dr. David Asmat
 - Dr. Jiny Oblitas

Perú

Innovaciones Tecnológicas para una
Agroindustria Sostenible:
Valorización de Residuos y
Biomateriales.

DÍA 03

26 de septiembre

MERCADOS Y TENDENCIAS

11:15 - 12:00

1. SPINNYES

Tiffany Eslick
Directora

Emiratos
Árabes Unidos

Beyond the Aisles:
How Understanding Community
Drives Retail Success in the GCC.

12:15 - 13:00

2. SENASA

Vilma Gutarra
Jefe Nacional

Perú

Impacto de los procesos sanitarios en
la apertura y acceso a nuevos
mercados.

11:15 - 12:00

4. IIRSA SUR

Carina Blanco
Gerente General

Oportunidades de comercio a través
de la Carretera Interoceánica Sur

Perú

12:15 - 13:00

5. INVEST
HONG KONG

Mr. Arnold Lau
Associate General Director -
INVESTMENT PROMOTION IHK

Verónica Medina
IHK LATAM Principal Advisor

Hong Kong

Hong Kong:
Oportunidades de Inversión y
softlanding para empresas peruanas

13:15- 14:00: RECESO

Actividades
en Feria

Salón de Innovación

¡No te pierdas la Hora de Taste!
Los tres días de Feria

Mañana: 10:30 - 12:30

Mediodía: 13:00 - 15:00

Tarde: 17:00 - 19:00

Sala de Eventos

Concurso Nacional

Cold Brew

25 de setiembre

14:15 - 15:00

3. AGROMERCADO

Luis Llanos
Jefe

Perú

Transformando el Futuro del Agro
Sostenible:
Integrando la agricultura familiar a
los mercados.

LOGISTICA

15:15 - 16:00

1. COSCO SHIPPING

Alonso Guinand Padró
Head of Commercial &
Marketing Dept

Perú

De Chancay al mundo:
Oportunidades para optimizar la
conectividad logística.

16:15 - 17:00

2. UNIVERSIDAD
DE LIMA

Miguel Angel Bosio Valdivia
Director de la Maestría en
Dirección de Operaciones y
Proyectos

Jorge Eduardo Toma Takekami
Director de la Maestría en
Marketing y Gestión Comercial.

Perú

Foodtech Global:
Logística y Omnicanalidad.

17:15 - 18:00

3. LIMA AIRPORT
PARTNERS

Arturo Vera
Ejecutivo líder de proyectos de
alto impacto

Perú

Situación, retos y perspectivas de la
logística de carga aérea en el nuevo
AUCF.

18:15 - 19:00

4. TALMA

Norma Castillo
Jefa de SIG

Perú

Logística verde.

19:15 - 20:00

5. DP WORLD PERÚ

Sany Rodriguez
Directora de Seguridad y
Medio Ambiente DP World Perú,
Ecuador y Colombia

La sostenibilidad a lo largo de la
cadena logística

14:15 - 15:00

3. SEIDLITZ

Rodrigo Joven
Sales Manager

México

Pascal Rustenbach
Gerente de ventas España,
LATAM y Portugal

Alemania

Samuel Trifan
Gerente de ventas

España

Optimización de procesos y costos
operativos.

15:15 - 16:00

4. AGRORUM

Ana Paz Pierri
Msc. Ingeniera de alimentos

Guatemala

Cumplimiento inteligente:
Estrategias prácticas para
implementar la Ley de Trazabilidad
de la FDA.

16:15 - 17:00

5. DINET

Miguel Guerra
Gerente de operaciones

Perú

El Futuro del 3PL:
Automatización, IA y modelos de
integración total con el cliente.

17:15 - 18:00

6. THERMOFISHER

Edgar Osorio Arriaga
Technical Sales Support LATAM
& Channel Manager PI

México

La elección correcta entre detector
de metales y/o sistema de rayos X
en la inocuidad alimentaria.

18:15 - 19:00

7. TEC MONTERREY

Arturo Gonzalez de Cosio
Director de CAE TEC

México

Diseñar estrategias para maximizar
productividad y minimizar desperdicio
en la industria alimentaria.

19:15 - 20:00

8. SCIEX - MEXICO

Edgar Tarcisio Vázquez Ramos
Field Application Scientist
LATAM West - SCIEX

México

Seguridad Alimentaria, el uso de
Espectrómetro de Alta Resolución
en el Análisis de Contaminantes
en Alimentos.



PROGRAMA GENERAL

ESCENARIO GASTRONÓMICO

DÍA 01

24 de septiembre

02:00 P.M. - 02:20 P.M.

Activaciones

02:45 P.M. - 03:30 P.M.

Ajinomoto

Descubre el sabor UMAMI

03:40 P.M. - 04:00 P.M.

**Concursos &
Sorteos
Gastronómicos**

04:15 P.M. - 05:00 P.M.

**Cocina Nacional
Ferymar**

— Seco, picante de carne y
tiradito al ají amarillo

05:20 P.M. - 05:40 P.M.

Activaciones

DÍA 02

25 de septiembre

02:00 P.M. - 02:20 P.M.

Activaciones

02:45 P.M. - 03:30 P.M.

**Cocina Nacional
Giacomo Bocchio**

— Tacna Sour

03:40 P.M. - 04:00 P.M.

**Concursos &
Sorteos
Gastronómicos**

04:15 P.M. - 05:00 P.M.

**Bebidas y Licores
Luiggy Arteaga**

Hotel Country Club

— Coctelería de autor

05:20 P.M. - 05:40 P.M.

Activaciones

06:00 P.M. - 06:45 P.M.

Daniel Ollé

Chef Privado

— Anticuchos Gourmet

DÍA 03

26 de septiembre

02:00 P.M. - 02:20 P.M.

Activaciones

02:45 P.M. - 04:00 P.M.

Agromercado

Cold brew

Jerry Monteverde Samaniego

Canador de la categoría
COLD BREW con Jengibre

Walter Hugo Jesus Vela

Canador de la categoría de
COLD BREW de Innovación

04:15 P.M. - 05:40 P.M.

Agromercado:

Elaboración y exhibición de
Tablas de Quesos a cargo de
los ganadores del Salón del
Queso 2025.

06:00 P.M. - 06:45 P.M.

Agromercado