



—
BRIEF
PROMOCIONAL
—
Talleres
expolactea **2022**



Talleres
expolactea2022

Del 23 al 25
MARZO2022

Desde 2010, Expoláctea® tiene el objetivo de unir a todos los eslabones de la cadena productiva de la leche en un solo lugar, en el cual, durante tres días, se pueden intercambiar diferentes puntos de vista sobre los escenarios futuros de la industria, tener acceso a cursos 100% prácticos de capacitación, visitar directamente a un gran conjunto de proveedores de la industria, reunirse con productores de toda la república y latinoamérica, tener contacto con las principales instituciones del sector, tanto públicas como privadas, conocer la gran variedad de productos lácteos que se ofertan en el país y compartir, conocer e intercambiar experiencias con otros miembro de esta industria, interesados en impulsar el sector lechero y sobre todo conocer la diversidad de quesos que se producen en todo nuestro México.



Año con año, Expoláctea® trae contenidos de alta calidad que lo hacen un obligado para todos aquellos miembros de la industria a quienes les interesa estar continuamente actualizados en diversos temas que van desde la crianza y manejo de ganado lechero, hasta la producción, industrialización y comercialización de los productos.

Celebrando sus 12 años consecutivos de trayectoria y gracias al apoyo, participación y preferencias de todos nuestros visitantes y colaboradores, Expoláctea® sigue posicionándose como uno de los eventos referentes de la industria lechera en México y Latinoamérica, colocándose a la cabeza en cuanto a oferta de contenidos de capacitación y actualización académica, además de reunir a diversos proveedores de la industria así como expositores de productos derivados de todo México en un solo lugar.

Te invitamos a conocer los espacios y contenidos que celebra en su 12a. edición con un evento especializado en el valor agregado con talleres 100 % prácticos para ti:



DATOS GENERALES

EVENTO:

Talleres Expoláctea'22

RECINTO:

Gran Hotel Alameda

UBICACIÓN:

Antigua Alameda #821
Colonia Héroes, CP 20190
Ciudad de Aguascalientes. Ags
México.

FECHAS:

Del 23 al 25 de Marzo de 2022

HORARIO:

De 09:00 a 20:00 hrs.

SITIO WEB OFICIAL:

www.expolactea.org



EXPOLÁCTEA'22 | 12a. edición.

ÁREA DE EXPOSICIÓN

ZONA
INDUSTRIAL

ZONA
COMERCIAL EXPOQUESO
(SUSPENDIDO A 2023)

CERTAMEN NACIONAL
DE QUESOS MEXICANOS
(SUSPENDIDO A 2023)

FOROS DE CONFERENCIAS

CONGRESO INTERNACIONAL
CALILECHE.

(SUSPENDIDO A 2023)

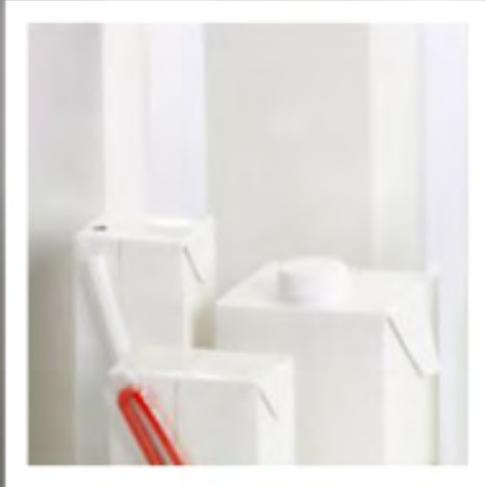
TALLERES DE CAPACITACIÓN

ESCUELA DE INGREDIENTES
LÁCTEOS (AVANZADOS).

ESCUELA DE
ANÁLISIS DE LECHE.

ESCUELA DE
LACTEOS (PRINCIPIANTES.)

TALLERES DE INNOVACIÓN,
FORMULACIÓN, BASES
Y NUEVAS TECNOLOGÍAS.



EXPOSICIÓN INDUSTRIAL

Expoláctea® ofreceré a sus visitante un lugar donde los principales eslabones de la industria láctea se darán cita, reuniendo a varios proveedores del sector en un solo lugar, dándole una oportunidad única de conocer, consultar e interactuar directamente con empresas que administran una gran variedad de productos y servicios a la industria, necesarios para emprender, aumentar o actualizar las capacidades de su negocio.

El evento albergará una gran exposición industrial de maquinaria, equipos e insumos para la producción, industrialización y comercialización de lácteos en donde las empresas participantes expondrán sus diferentes productos y servicios, que van desde suplementos para crianza y alimentación de ganado, hasta equipos para la industrialización de la leche como: pasteurizadores, equipos de elaboración de queso, equipos sanitarios, proveedores de empaques, etiquetados, cultivos lácticos, saborizantes, suplementos, aditivos y mucho más.

A lo largo de los años, Expoláctea ha contado con la participación de marcas nacionales e internacionales como: Secopla, Filpro, Fonterra, Atago, De Laval, Ordemex, Vivolac, Novolia, Malta Cleyton, Clayton de Mexico, Nutec, Testo, Apimat, Pasteurizadores Hidrocalidos, Elecrem, Oleofinos, Besser Vacuum, Foss, Watson Marlow, Operquim, USDEC, entre otras.

A esta zona acuden anualmente:

+80 marcas expositoras.

+3000 visitantes.

**¡ Y GRACIAS A SU PARTICIPACIÓN
ESTAS CIFRAS CRECEN AÑO CON AÑO!**

+20 marcas expositoras para 2022

El acceso a la zona de exposición de Expoláctea'22 es totalmente **GRATUITA** presentando tu pre-registro en línea o registrándote en la recepción del evento.



EXPOSICIÓN COMERCIAL

SUSPENDIDO
HASTA
2 0 2 3

Para celebrar nuestro 12o. aniversario brindamos un gran espacio dedicado a la muestra y degustación de productos lácteos puestos al alcance de todo público. Dentro de nuestra zona participan productores de toda la república que dan a conocer sus productos, 100% mexicanos.

Dentro de Expoqueso se puede conocer, degustar, probar y llevar a casa los mejores quesos del país, con una gran gama de productos derivados de la leche, de todo tipo: quesos frescos, quesos curados, quesos cremosos, quesos elaborados con leche de vaca, con leche de cabra, de diferentes texturas, estilos y sabores.



TALLERES DE INNOVACIÓN EN **LÁCTEOS**

Talleres prácticos especializados que abarca desde la producción de un producto de calidad, la industrialización y comercialización de la leche y sus derivados, así como temas sobre valor agregado, condiciones de comercialización, inocuidad e higiene, utilización de herramientas y técnicas para mejorar la vida de anaquel del producto, empaque, evase, presentación y etiquetado así como diversos elementos que requieren los productos alimentarios derivados de la leche para ser competitivos, aplicando maquinaria y equipo de última generación así como tendencias en innovación, investigación y vanguardia. Aquí acuden productores, investigadores, industrializadores pasando por el perfil de los ingenieros en alimentos, agroindustrias, mercadólogos, directivos, estudiantes y académicos.



CONGRESO INTERNACIONAL DE **CALIDAD DE LECHE.**

SUSPENDIDO
HASTA
2 0 2 3

Este congreso está compuesto (**pospuesto hasta 2023 por contingencia sanitaria**) por un programa de conferencias magistrales encaminadas en 3 directrices principales: genética, salud animal y valor agregado tocando diversos estudios y técnicas relacionadas con la reproducción, salud e industrialización de productos derivados de la leche, abordando temas específicos por día , para aumentar el mejoramiento de la calidad de la leche en México y Latinoamérica. CALILECHE reúne a los mejores especialistas y expertos en el tema, logrando un perfilamiento específico por día, que va desde médicos veterinarios, especialistas, investigadores, productores ganaderos, estudiantes de medicina animal, catedráticos, técnicos e industrializadores de la leche y sus derivados.



ESCUELA DE **LÁCTEOS.**

Las escuelas de lácteos son talleres 100% prácticos en sus 2 modalidades principiantes y avanzados (aplicación de ingredientes lácteos); donde se adiestra al participante para elaborar una gran variedad de quesos 100% hechos con leche pura de vaca. En escuela de lácteos se aprende a hacer una gran variedad productos derivados de la leche como: el queso panela, añejo, ranchero, oaxaca, manchego, gouda, asadero, cheddar, cotija, provolone, mozzarella, etc.; además de otra clase de derivados lácteos como: dulces de leche, crema, mantequilla, yogurt. y muchos más...

+5500 personas capacitadas dentro de las escuelas de lácteos en los últimos 11 años avalan su calidad.

Este espacio de capacitaciones prácticas se desarrolla en tres salones con programaciones simultáneas y con cupos limitados, dividiendo los cursos según el nivel del participante (principiante, avanzado, etc.). El curso abarca desde la pasteurización hasta la degustación del productos terminados.

Cada curso es impartido por especialistas nacionales e internacionales con gran trayectoria, avalados por el Instituto de la Carne y de la Leche A.C. (INCALEC).



ESCUELA DE ANÁLISIS DE **LECHE.**

Taller práctico avalado por la reconocida empresa especializada en el tema Métodos Rápidos SA de CV , en el que los participantes elaborarán estudios de calidad a muestras de leche de fincas de la zona con la finalidad de determinar si es apta para el consumo humano o elaboración de productos lácteos, además de obtener resultados de la leche respecto a lactosa, acidez u otras propiedades. Donde el participante podrá realizar las muestras y utilizar herramientas tecnológicas de primera mano además de otras pruebas requeridas para analizar la leche y obtener distintos parámetros y resultados. Mismos que podrán utilizar en su unidad de producción a fin de producir alimentos de mejor calidad con especificaciones sanitarias requeridas a nivel nacional e internacional.



PARTICIPA COMO **EXPOSITOR.**

Expoláctea'22 es un punto de reunión para importantes marcas a nivel nacional e internacional que tienen relación con la industria láctea, siendo proveedoras de productos y servicios para los diversos eslabones de la cadena de producción, transformación y comercialización.

Si tú y tu empresa quieren ser parte de esta muestra de maquinaria y equipo (limitada a 20 lugares) Expoláctea'22 entonces deberán revisar la siguiente información sobre los espacios de exposición con los que contamos:



STAND CAJÓN

Espacio de una sola vista con 3 metros de frente por 3 metros de profundidad, situados a lo largo del área de exposición, estos espacios incluyen:

- Estructura metálica de base octagonal de 2.4 metros de alto.
- Mamparas melamínicas de cara blanca.
- Rótulo de cabecera del stand con la imagen institucional de la Expoláctea'22, además del nombre y logotipo, de la empresa participante.
- Contacto electrónico monofásico a 110 volts, 500 watts máx.
- Iluminación del stand con lámpara fluorescente.

Costo del stand:

PREVENTA.- \$12'000.00 mxn + IVA
(Hasta diciembre de 2021).

GENERAL.- \$14'000.00 mxn + IVA
(A partir de Enero de 2022).

NOTA: El servicio de mobiliario del stand no se incluye en los precios presentados anteriormente. El servicio de mobiliario debe de solicitarse adicionalmente a la compra del stand y tiene un costo de \$150.00 mxn + IVA, por día.



STAND ESQUINA

Espacio de dos vistas con 3 metros de frente por 3 metros de profundidad, situados a lo largo del área de exposición, estos espacios incluyen:

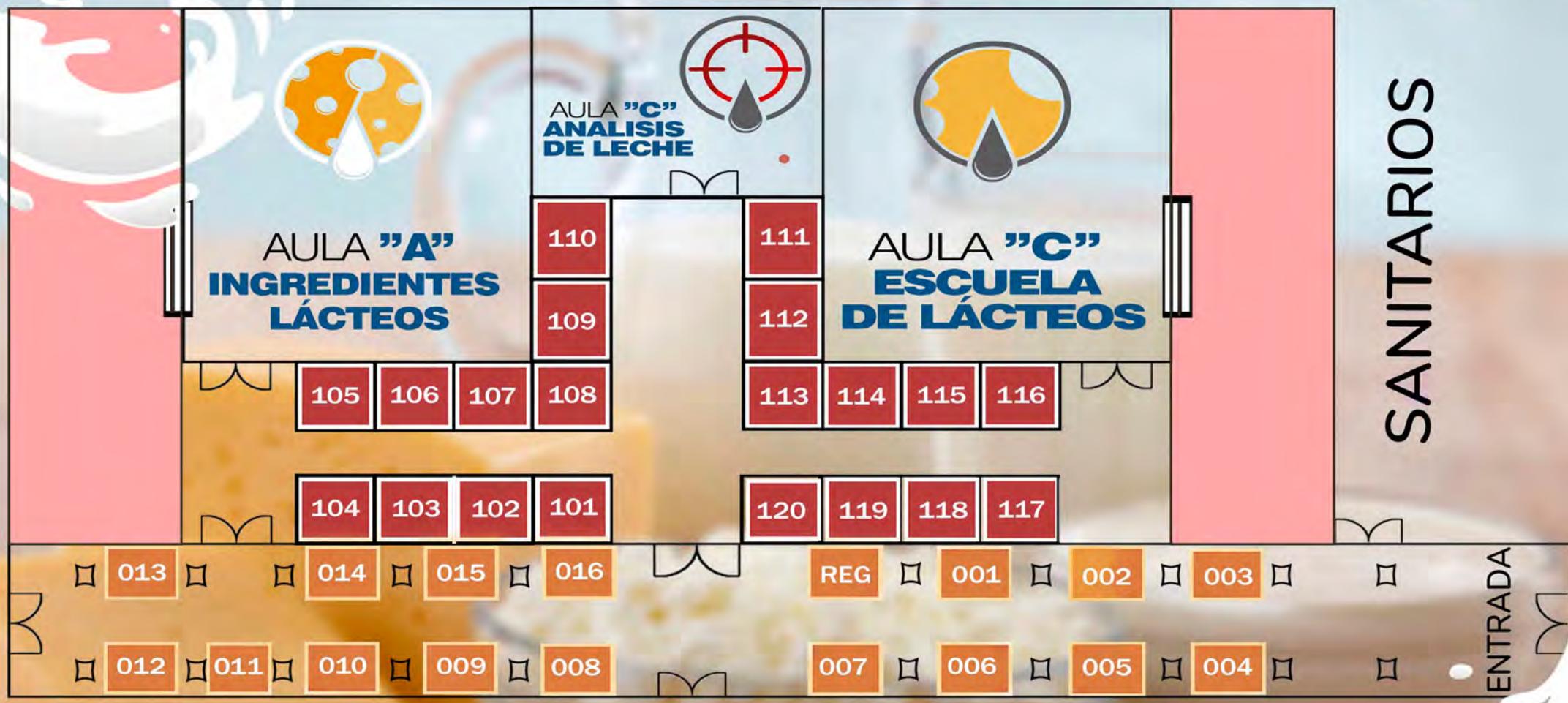
- Estructura metálica de base octagonal de 2.4 metros de alto.
- Mamparas melamínicas de cara blanca.
- Doble rótulo de cabecera del stand con la imagen institucional de Expoláctea'22, además del nombre y logotipo, de la empresa participante.
- Contacto electrónico monofásico a 110 volts, 500 watts máx.
- Iluminación del stand con lámpara fluorescente.

Costo del stand:

PREVENTA.- \$12'000.00 mxn + IVA
(Hasta diciembre de 2021).

GENERAL.- \$14'000.00 mxn + IVA
(A partir de Enero de 2022).

NOTA: El servicio de mobiliario del stand no se incluye en los precios presentados anteriormente. El servicio de mobiliario debe de solicitarse adicionalmente a la compra del stand y tiene un costo de \$150.00 mxn + IVA, por día.



MAPA DE DISTRIBUCIÓN.

La zona de exposición industrial de expoláctea en esta edición cuenta con un total de 20 espacios (stands) de 3 metros de frente por 3 metros de profundidad, de los cuales 8 son lugares con doble vista (esquinas) y 12 son espacios con vista sencilla (cajones). Expoláctea'22 cuenta además con 16 espacios destinados a la exposición demostrativa limitada (tablón con mantel).



PATROCINIO.

Tu marca puede participar también como patrocinadora del evento, obteniendo así beneficios adicionales a los de expositor en las diferentes etapas del evento, incluyendo exclusividad de promoción dentro de los talleres del evento.

El monto total de la inversión para un expositor en este rubro es de **\$30'000.00 + IVA**, haciéndose acreedores a los siguientes beneficios:

BENEFICIOS DE PATROCINIO.

CATEGORIA	BENEFICIO	PATROCINIO	EXPOSITOR
Sitio web.	Presencia de la marca, con su logotipo en la sección de patrocinadores con liga directa al sitio de la empresa.	*	
Redes sociales.	Integración de la marca en los distintos contenidos promocionales.	*	*
Registro.	Presencia de marca en los gafetes de los asistentes.	*	
	Presencia de marca aleatoria en el "Mensaje de confirmación" que se envía al usuario.	*	
Campañas de promoción.	Presencia de marca dentro de la campaña institucional de comunicación y promoción del evento.	*	
	Posibilidad para que la marca utilice el logotipo e imagen del evento en sus propias campañas.	*	*
	Presencia de marca en carteleras espectaculares al exterior del recinto.	*	
	Presencia de marca en todo desplegado publicitario del evento.	*	
	Presencia de marca en todas las campañas de <i>mailing</i> a nuestras diversas bases de datos.	*	
Evento.	Derecho a 2 stands de esquina o cajón (a disponibilidad) con las características descritas en la sección anterior.	*	
	Inserción de su material promocional digital (Anuncios, catálogos y promocionales) dentro de las memorias del evento. (Memorias USB)	*	
	Presencia de marca dentro de los foros y talleres de su elección, con anuncios promocionales (pendones, banners)	*	
	Entrega de su material promocional o muestras de producto, incluidos en los maletines de asistente de los inscritos a los foros.	*	
	Actividad (previa autorización) de BTL o activación de marca en áreas de tráfico del evento y exteriores.	*	
Evento.	Presencia de marca en campaña de agradecimiento y resultados del evento.	*	
	Mención dentro del reporte final del evento y boletín de prensa de cierre de actividades.	*	



TALLERES DE INNOVACIÓN EN LACTEOS DE CONGRESO INTERNACIONAL DE CALIDAD DE LECHE.

Programa de cursos y talleres teórico-prácticos especializados, relacionadas con la industrialización, etiquetado, manejo, formulación, bases, ingredientes lácteos, comercialización e inocuidad de productos lácteos.

Inscripción:

PRE-VENTA.- \$1'500.00 mxn
(Hasta 31 Diciembre de 2021)

GENERAL.- \$1'950.00 mxn
(A partir de Enero 2021)

La inscripción incluye: Carnet de acceso, kit de tallerista, constancia de participación y memorias del evento (USB).

Programa de conferencias especializadas, relacionadas con la reproducción, salud animal, en todo tipo de ganado de leche, valor agregado e industrialización de productos derivados.

Inscripción: (Suspendido a 2023 por contingencia)

PRE-VENTA.- \$1'950.00 mxn
(2022)

GENERAL.- \$2'950.00 mxn
(A partir de enero 2023)

La inscripción incluye: Carnet de acceso, kit de congresista, constancia de participación y memorias del evento (USB).

ESCUELA DE LÁCTEOS PRINCIPIANTES.

Programa de talleres teórico-prácticos en donde se elaborarán diversos productos básicos derivados de la leche. El curso cuenta con cupo limitado.

Inscripción:

PREVENTA.- \$ 1000.00 mxn (1 DIA) , \$ 2,500.00 mxn (3 DIAS). **Todo 2021**

GENERAL .- \$ 1500.00 mxn (1 DIA) , \$ 3,500.00 mxn (3 DIAS). **a partir de Enero 2022**

La inscripción de 3 días incluye: Carnet de acceso al taller, materias primas, materiales y equipos del taller , constancia de participación y memoria del evento USB.

ESCUELA DE LÁCTEOS AVANZADOS (INGREDIENTES LÁCTEOS).

Programa de talleres 100% prácticos, en donde se elaborarán distintos tipos de productos lácteos especializados con un nivel de conocimiento más especializado. El Taller cuenta con un cupo limitado a 30 lugares.

CUPO LIMITADO.

Inscripción:

**GRATUITO
PATROCINADO
POR LA USDEC**

Think USA Dairy
brought to you by **U.S. Dairy Export Council**

La inscripción al curso incluye: Carnet de acceso al taller, kit de tallerista, materias primas, materiales y equipos del taller, constancia de participación, manuales y link de acceso para descarga de información general del curso.

Así es como Expoláctea en tiempos complicados sigue trabajando para seguir vigentes con todos los empresarios de la leche en el país y crecer hacia nuevos horizontes, con la ayuda, participación y apoyo de todos aquellos que conforman el equipo de trabajo, entre colaboradores, medios de comunicación asociados, instituciones públicas y privadas; centros de estudio y, **lo más importante**, cada persona, empresario, especialista e integrante de la cadena que nos brinda su confianza y participa dentro de este gran evento.

Talleres
expolactea2022



BRIEF PROMOCIONAL

Talleres
expolactea **2022**

Contacto.-

+52 449 145 5262

informes@expolactea.org