

PROGRAMA INGREDIENTE 2026



NUESTRO PROGRAMA 2026

Tres días para conectar el Suelo de Conservación de la Ciudad de México con más oportunidades, conocimiento y mercados juntos.

Día 1 Inaguración y vinculación comercial.

Una jornada enfocada en la apertura oficial del evento, la presentación de productores y la generación de vínculos comerciales con compradores y aliados estratégicos.

11:00 – 12:00		Ceremonia de inaguración	Apertura oficial de INGREDIENTE.		Escenario principal
12:30 – 13:30		Degustación privada de productos del Suelo de Conservación	Experiencia de degustación con productos participantes.		Área de productores
13:30 – 14:30		Presentación de catálogo de productos del Suelo de Conservación	Presentación de la oferta productiva participante.		Escenario principal
14:30 – 15:00		Receso y networking	Espacio para generar conexiones entre asistentes.		Área general
15:00 – 17:00		Mesas de negocios Productores – compradores	Encuentros comerciales entre productores y compradores.		Área de negocios
18:00 – 20:00		Cena con medios de comunicación y chefs invitados	Encuentro gastronómico con invitados especiales.		Área gastronómica

Día 2 Capacitación y tendencias.

Una jornada de formación, actualización y análisis de tendencias para fortalecer las capacidades de productores, proveedores y actores del sector agroalimentario.

11:00 – 11:45		Sello Verde y certificaciones orgánicas: Todo lo que debes saber	Sesión informativa sobre certificaciones y requisitos.		Sala de conferencias
12:00 – 12:45		Rutas del campo: ¿Cómo participar?	Información para conocer y formar parte de las rutas.		Sala de conferencias
12:00 – 13:00		Dieta chilanga: Beneficios de consumir productos locales	Conversación sobre consumo local y alimentación.		Escenario principal
13:00 – 13:45		Taller NOM-051: Etiquetado para Productos Agroalimentarios	Taller práctico sobre lineamientos de etiquetado.		Sala de conferencias
13:30 – 14:30		Las flores como ingrediente alimenticio	Presentación sobre el uso alimentario de flores.		Escenario principal
14:00 – 14:45		Programa de Desarrollo de Proveedores Locales COPARMEX	Presentación de oportunidades para proveedores locales.		Sala de conferencias
15:00 – 16:00		Estrella Verde Michelin y la trazabilidad alimentaria	Conversación sobre trazabilidad y buenas prácticas.		Escenario principal
15:00 – 15:45		Programa de Desarrollo de Proveedores Locales OXXO	Presentación de oportunidades para proveedores locales.		Sala de conferencias
16:30 – 17:30		Conversatorio: Proveeduría Local y Gastronomía	Diálogo entre actores del sector gastronómico.		Escenario principal
16:00 – 16:45		¿Qué buscan actualmente hoteles, restaurantes y compradores?	Sesión sobre necesidades actuales del mercado.		Sala de conferencias
18:00 – 19:00		Casos de Éxito de Productores de la Ciudad de México	Presentación de experiencias y casos destacados.		Escenario principal

Día 3 Cultura alimentaria y reconocimiento al campo.

Una jornada para reconocer el trabajo de productores, fortalecer la cultura alimentaria y compartir experiencias que conectan el campo con la ciudad.

11:00 – 11:45		Sello Verde y certificaciones orgánicas: Todo lo que debes saber (repetición)	Sesión informativa sobre certificaciones y requisitos.		Sala de conferencias
12:00 – 12:45		Rutas del campo: ¿Cómo participar? (repetición)	Información para conocer y formar parte de las rutas.		Sala de conferencias
12:00 – 13:00		Entrega de Certificados Sello Verde	Reconocimiento a productores certificados.		Escenario principal
13:00 – 13:45		Taller NOM-051: Etiquetado para Productos Agroalimentarios (repetición)	Taller práctico sobre lineamientos de etiquetado.		Sala de conferencias
13:30 – 14:30		Presentación del Libro de Cocina Tradicional y Lacustre de Tláhuac	Presentación editorial sobre cocina tradicional.		Escenario principal
14:00 – 14:45		Programa de Desarrollo de Proveedores Locales COPARMEX (repetición)	Presentación de oportunidades para proveedores locales.		Sala de conferencias
15:00 – 16:00		Conversatorio: El futuro de la alimentación local en la CDMX	Reflexión sobre retos y oportunidades de la alimentación local.		Escenario principal
15:00 – 15:45		Programa de Desarrollo de Proveedores Locales OXXO (repetición)	Presentación de oportunidades para proveedores locales.		Sala de conferencias
16:30 – 17:30		Reconocimiento a Productores Destacados	Reconocimiento al trabajo de productores participantes.		Escenario principal
16:00 – 16:45		¿Qué buscan actualmente hoteles, restaurantes y compradores? (repetición)	Sesión sobre necesidades actuales del mercado.		Sala de conferencias
18:00 – 19:00		Clausura Oficial	Mensaje final y cierre de actividades.		Escenario principal

