

EXPO CARNES Y LÁCTEOS 2023

La exposición para la industria cárnica y láctea del mundo

21, 22 y 23 de febrero de 2023

*Punto de vaporización en productos cárnicos, opciones de empaque
VC999, carne y sociedad de cara al 2030*

Gabriel Cruz – VC999 Packaging Systems

Semblanza del conferencista

Con Más de 28 años de experiencia en empaque de productos cárnicos y alimentos, Gabriel Cruz es Ingeniero bioquímico egresado de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas.

Se ha desarrollado en la industria cárnica como gerente de desarrollo de negocios para Sealed Air de México, Asesor comercial para la empresa Zubex Industrial, Gerente de desarrollo de negocio para Cozzini, y desde hace más 18 años como socio fundador de la empresa VC999 México; líder en equipos de vacío para productos cárnicos.

Resumen de la conferencia

Los productos cárnicos tienen alto valor comercial y nutricional, por lo que todo producto debería ser empacado al vacío. El material de empaque y el equipo funcionan como uno solo,

Y recientemente surgen voces que hablan en contra del uso y consumo de la carne. ¿Tienen razón? ¿Para qué invertir en equipos de vacío si la gente no comerá carne?