



**SUMMIT
& EXPO | 20
26**



PROGRAMA DE MICROCERTIFICACIÓN 2026 CON AVAL ACADÉMICO - INSTITUCIONAL

OBJETIVO GENERAL:

Formar profesionales de alto nivel capaces de **alinear ciencia, regulación, innovación y sostenibilidad** en la industria alimentaria, construyendo narrativas técnicas sólidas que conecten evidencia científica con percepción pública, viabilidad de negocio y toma de decisiones estratégicas.

Este programa responde a un punto crítico del sector: **traducir conceptos complejos como "ultraprocesado", comunicación de riesgo y sostenibilidad en acciones concretas y decisiones informadas** a lo largo de toda la cadena de valor. A través de un recorrido técnico y estratégico, el programa habilitará a los participantes para replantear el procesamiento de alimentos, entender barreras de innovación, mejorar la comunicación científica y hacer operativa la sostenibilidad en sus organizaciones.

DIRIGIDO A PROFESIONALES DEL SECTOR ALIMENTOS Y BEBIDAS:

- Dirección y alta gerencia
- Gerentes de innovación y desarrollo de nuevos productos
- Responsables de I+D y formulación
- Equipos regulatorios y de asuntos científicos
- Responsables de calidad y cumplimiento normativo
- Marketing estratégico
- Compras y procurement
- Líderes de sostenibilidad

REQUISITOS PARA OBTENER LA MICROCERTIFICACIÓN:

- Participar en **mínimo 2 de los 4 módulos virtuales** de capacitación previos en línea (formación sincrónica).
- Asistir a las **2 sesiones presenciales** que se dictarán dentro del programa del **Auditorio de EL SUMMIT 2026**.

EJES PRINCIPALES:

El programa aborda 5 ejes estratégicos:

1. Ciencia del procesamiento de alimentos

Reposicionar el procesamiento como habilitador de inocuidad, nutrición y acceso, frente a narrativas simplificadas.

2. Evidencia vs. percepción: el fenómeno "Ultraprocesado"

Entender clasificaciones como NOVA y construir estrategias de respuesta basadas en evidencia.

3. Comunicación de riesgo

Integrar ciencia y percepción pública, traduciendo evidencia técnica en mensajes comprensibles sin perder rigor ni credibilidad.

4. Innovación bajo presión

Identificar barreras estructurales (costo, regulación, organización) que frenan la innovación y reposicionar áreas técnicas como habilitadores estratégicos.

5. Sostenibilidad ejecutable

De la intención a la acción: implementar sostenibilidad medible y visible en toda la cadena (campo, industria, retail, consumidor).

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA:

a) FASE 1: FUNDAMENTOS ESTRATÉGICOS

Sesiones virtuales 1 y 2

Base científica sólida del procesamiento de alimentos

- **Sesión 1 (Virtual):** Procesamiento de alimentos: ciencia, seguridad y valor
- **Sesión 2 (Virtual):** El fenómeno "ultraprocesado": evidencia, percepción y la importancia de la ingeniería aplicada

b) FASE 2: SISTEMA, RIESGO Y COMUNICACIÓN

Sesiones virtuales 3 y 4

Entender por qué la industria no logra conectar con el consumidor

- **Sesión 3 (Virtual):** Comunicación de riesgo: integrar ciencia y percepción pública
- **Sesión 4 (Virtual):** Innovación bajo presión: cómo R&D y regulatorio convierten ciencia en productos viables

c) FASE 3: ATERRIZAJE ESTRATÉGICO

Sesiones presenciales 5 y 6 que se dictarán en el Auditorio de EL SUMMIT, en el marco de The Food Tech® Summit & Expo

De la teoría a la ejecución real

- **Sesión 5 (Presencial):** Del cuestionamiento al entendimiento: reconstruyendo el valor del procesamiento
- **Sesión 6 (Presencial):** Sostenibilidad: de la operación interna a la validación externa



**SUMMIT
& EXPO | 20
26**



PROGRAMA DE MICROCERTIFICACIÓN 2026 CON AVAL ACADÉMICO - INSTITUCIONAL

HILO CONDUCTOR DEL PROGRAMA:

El programa sigue una lógica progresiva y aplicada:

1. **ENTENDER** » Ciencia del procesamiento y realidad del término ultraprocesado
2. **CUESTIONAR** » Narrativas dominantes y desconexión con el consumidor
3. **DIAGNOSTICAR** » Fallas en comunicación y barreras de innovación
4. **EJECUTAR** » Procesamiento con valor y sostenibilidad tangible aplicada a toda la cadena

PARTICIPACIÓN ACADÉMICA E INSTITUCIONAL:

- **Aval académico:** Coordinación de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Iberoamericana
- **Aval científico-industrial:** IFT México Section (Institute of Food Technologists)
- **Participación activa de la Coordinación de Ingeniería de Alimentos de la Ibero:** Un académico de la Coordinación de Ingeniería de Alimentos estará presente en cada una de las 4 sesiones virtuales, garantizando rigor técnico, continuidad pedagógica y vinculación directa academia-industria.
- **Participación IFT México Section:** Como organismo líder que vincula ciencia alimentaria con la industria, IFT México Section aportará su expertise científico-técnico en una sesión virtual, fortaleciendo el contenido con perspectivas globales y mejores prácticas internacionales en procesamiento e ingeniería de alimentos.

La colaboración entre la Coordinación de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Iberoamericana e IFT México Section posiciona este programa con un **doble respaldo académico-científico y profesional-industrial**, garantizando que los contenidos integren tanto el rigor de la investigación académica como las necesidades aplicadas del sector productivo. Ambas instituciones comparten el compromiso de elevar la formación técnica en México y América Latina, posicionando la ciencia de alimentos como eje estratégico de competitividad e innovación.

ACERCA DE LAS DEPENDENCIAS QUE AVALAN:

Coordinación de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Iberoamericana

Institución reconocida en la formación de ingenieros en alimentos en México, con enfoque en innovación, sustentabilidad y vinculación con la industria. Distinguida por su excelencia académica, investigación aplicada y compromiso con la transformación del sector alimentario nacional.

IFT México Section (Institute of Food Technologists)

Sección mexicana del organismo científico de alimentos más importante del mundo, con más de 12,000 miembros en 90+ países, el Institute of Food Technologists (IFT), la voz autorizada en ciencia y tecnología de alimentos, conectando académicos, investigadores, profesionales de la industria y autoridades regulatorias para avanzar en la ciencia alimentaria. La sección México fortalece esta red en el país, promoviendo la excelencia técnica, la actualización continua y el intercambio de conocimiento entre ciencia e industria.

VALOR DIFERENCIAL DE ESTA MICROCERTIFICACIÓN:

- **No es solo teórica** » Es estratégica y aplicable
- **No es introductoria** » Es de nivel avanzado
- **No es aislada** » Es sistémica e integral

Con una narrativa completa que conecta:

- Fundamento científico del procesamiento
- Interpretación crítica del concepto "ultraprocesado"
- Integración de ciencia con percepción del consumidor
- Aplicación real en I+D y toma de decisiones regulatorias
- Reconstrucción del discurso con legitimidad
- Aterrizaje sistémico de sostenibilidad en toda la cadena

DETALLE DEL PROGRAMA TEMÁTICO:

TÍTULO: Procesamiento de alimentos con propósito: herramientas estratégicas para ganar el debate y potenciar el negocio

OBJETIVO DE ESTE PROGRAMA: A través de contenidos estratégicos y casos aplicados, los participantes aprenderán a **reposicionar el procesamiento de alimentos** desde una perspectiva científica y de salud pública, comunicar riesgos de manera efectiva integrando evidencia y percepción del consumidor, identificar y superar barreras estructurales de la innovación, y ejecutar estrategias de sostenibilidad medibles y visibles en toda la cadena de valor.

Este programa no revisa conceptos básicos, sino que construye narrativas técnicas positivas, diagnostica frenos reales y ofrece herramientas para la ejecución estratégica.

Modalidad híbrida: 4 sesiones virtuales + 2 sesiones presenciales

Horario módulos virtuales: 19:00 - 21:00pm (hora de CDMX)

Horario módulos presenciales: 09:00 - 10:00am (Auditorio de EL SUMMIT 2026).

PROGRAMA DE MICROCERTIFICACIÓN 2026 CON AVAL ACADÉMICO - INSTITUCIONAL

Módulo	Formato	Título	Temas clave	Expositor / Instructor	Fecha
1	Virtual	Procesamiento de alimentos: ciencia, seguridad y valor en la narrativa actual	<ul style="list-style-type: none"> Reposicionar el procesamiento como habilitador de inocuidad, nutrición y acceso Explicación científica del procesamiento moderno Procesamiento como solución tecnológica clave vs. narrativas simplificadas 	Dr. Mariano Garibay	21 de septiembre
2	Virtual	El fenómeno "ultraprocesado": evidencia, percepción y la importancia de la ingeniería aplicada	<ul style="list-style-type: none"> Qué es y qué no es el término "ultraprocesado" Origen y limitaciones de clasificaciones como NOVA Riesgos de simplificación del concepto Estrategias de respuesta sin confrontación directa Rol de academia y organismos como validadores Base ingenieril aplicada al procesamiento 	Dr. Jorge Welti Chanes	22 de septiembre
3	Virtual	Comunicación de riesgo: aprende a construir confianza desde la ciencia	<ul style="list-style-type: none"> Conflicto actual: percepción vs. evidencia Cómo el consumidor interpreta el riesgo Diferencia entre riesgo real y riesgo percibido Traducir evidencia técnica en mensajes comprensibles sin perder rigor; y cómo comunicar sin perder credibilidad Incorporación del componente emocional del consumidor Cómo evitar conflicto de interés percibido 	Dra. Marcia Terra Georgina Gómez	23 de septiembre
4	Virtual	R&D bajo presión: cómo convertir ciencia en productos comercialmente viables	<ul style="list-style-type: none"> Barreras estructurales de la innovación: costo, regulación, estructura organizacional Falta de posicionamiento estratégico de R&D y áreas regulatorias Reposicionar áreas técnicas como habilitadores estratégicos Casos de aplicación real y toma de decisiones 	XXXXXXX	24 de septiembre
5	Presencial	Del rechazo al rediseño: ¿cómo enfrentar la nueva realidad de los ultraprocesados?	<ul style="list-style-type: none"> Cómo reposicionar el procesamiento desde salud pública, densidad nutricional y evidencia científica Limitaciones de reducir la conversación al término "ultraprocesado" América Latina como epicentro de experimentación regulatoria: lecciones de Chile, México y Brasil Tres giros estructurales que moldean el futuro: debate UPF, colapso de confianza hacia marcas, y el consumidor-paciente GLP-1 Construcción de narrativas técnicas con legitimidad global y participación estratégica en el debate regulatorio Conectar evidencia científica con decisiones de negocio en un entorno polarizado 	Maha Tahiri Ph.D.	30 de septiembre
6	Presencial	Estrategia, escalabilidad y sostenibilidad: ¿cuál es el nuevo estándar para un portafolio sano?	<ul style="list-style-type: none"> El campo como origen de la sostenibilidad Escalar sostenibilidad en consumo masivo Empaques sostenibles en la práctica Economía circular ejecutable: qué se necesita para pasar de la intención a la colaboración real entre industria, recicladores, retail y gobierno Cómo institucionalizar con estándares globales, métricas y transparencia Cómo conectar toda la cadena de valor y convertir la sostenibilidad en historia comprensible Cómo la sostenibilidad pasó de ser diferenciador opcional a requisito operativo para acceder a los canales Comunicar sostenibilidad sin greenwashing: Sostenibilidad como sistema integrado 	Mesa panel (Moderador + 4 panelistas)	1 de octubre

PERFILES PONENTES / INSTRUCTORES:
MÓDULO 1:
CARGO:
SEMBLANZA:
MÓDULO 2:
CARGO:
SEMBLANZA:
MÓDULO 3:
CARGO:
SEMBLANZA:
MÓDULO 4:
CARGO:
SEMBLANZA: