



SUMMIT & EXPO | 2025

8-9 OCTUBRE
Centro Banamex - Ciudad de México

La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM

Industria alimentaria hoy

El Pase Dorado en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025 ¡se transforma en toda una experiencia!

La Experiencia Pase Dorado elevará la manera de vivir El Summit



**Ingrid
Cubas**

24 DE JUNIO DE 2025



Si algo caracteriza a **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**, además de ser la expo líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en Latinoamérica, es su innovación constante. Año tras año, nuestra meta es brindar a nuestros asistentes un espacio "**donde los sentidos despiertan las ideas que transforman la industria**".

Este 2025 llegamos a nuestra **17ª edición**, y como muestra del compromiso de mejora continua que mantenemos en todos nuestros ejes rectores, esta vez transformamos el acceso con Pase Dorado ¡en toda una experiencia!



**SUMMIT
& EXPO | 20
25**

8-9 OCTUBRE
Centro Banamex - Ciudad de México

La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM

Los días **8 y 9 de octubre** te invitamos a vivir la **EXPERIENCIA PASE DORADO** en las instalaciones del **Centro Banamex** de la Ciudad de México, para que tu paso por **El Summit** sea completamente grato con cuatro ejes clave:

1. Capacitación con visión estratégica: microcertificación, talleres inmersivos y líderes globales

En esta edición de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO, la capacitación va más allá de escuchar: te impulsa a actuar. A través de un programa estructurado en **dos conferencias clave y dos talleres prácticos**, los asistentes tendrán la oportunidad de obtener una **microcertificación avalada por la Universidad Iberoamericana**, diseñada para impulsar el conocimiento técnico y estratégico en formulación, regulación e innovación alimentaria.

Queremos seguir acercándote a los especialistas clave que te ayudarán a sentar las bases para adelantarte al futuro, partiendo de las necesidades e inquietudes que ocupan tu día a día en el presente.

Por eso, diseñamos una agenda imperdible, cuyo contenido te resultará útil de principio a fin. El programa arranca con la conferencia magistral de **Flávia Fayet-Moore**, quien compartirá cómo distintos países están enfrentando los retos del **etiquetado de alimentos** con base científica y visión estratégica.

Le sigue un **workshop de co-creación circular**, liderado por **Singular Foods**, donde se diseñará colaborativamente un nuevo producto alimentario sostenible, partiendo de un reto real del sistema agroalimentario.

En el segundo día, una **mesa panel de alto calibre** abordará la pregunta urgente: *¿Cómo regular sin frenar la innovación?* Con líderes del sector industrial, científico y regulatorio, este diálogo marcará una ruta técnica compartida.

Finalmente, la jornada cierra con un taller pionero de **inteligencia artificial aplicada a I+D alimentario**, guiado por especialistas internacionales que enseñarán cómo pasar de la innovación intuitiva a una verdaderamente inteligente.





**SUMMIT
& EXPO | 20
25**

8-9 OCTUBRE
Centro Banamex - Ciudad de México

La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM

¿Cómo obtendrás la microcertificación incluida en tu Pase Dorado?

Con tu Experiencia Pase Dorado obtendrás la Microcertificación en "Formulación inteligente y regulación aplicada a productos con valor funcional y comercial", avalada por la Universidad Iberoamericana.

Sólo tienes que completar 4 módulos virtuales previos al evento y asistir a las 2 conferencias clave presenciales durante el Summit (la ponencia de Flávia Fayet-Moore y la mesa panel de regulación y ciencia alimentaria).

Además, tendrás acceso exclusivo a 3 Quarterly Sessions Online para seguir desarrollándote todo el año.

¡Toda una capacitación estratégica para quienes quieren marcar la diferencia en la innovación alimentaria!

[Conoce los detalles de la agenda de El Summit, en el marco de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025](#)

¡Revoluciona el futuro de la alimentación con conocimientos de primer nivel!

2. Vive la innovación de primera mano: programa exclusivo de conexión con proveedores

¿Lo mejor de tener Pase Dorado? **Acceder antes que nadie** al exclusivo **Top Buyers Tour**, una experiencia personalizada que te conectará directamente con los lanzamientos más innovadores del Summit.

Imagina recorrer los pasillos del piso de expo —con más de **500 expositores** y 28,000 m² de innovación— en un tour guiado por expertos, con audífonos y acceso preferencial que te llevará a visitar los stands de los sponsors del evento. **Tendrás degustaciones, demos privadas, regalos especiales y dinámicas exclusivas**, pensadas para inspirarte y ayudarte a transformar tus desarrollos de producto.

Este recorrido está diseñado para que descubras soluciones que realmente generen impacto en tu empresa. No solo visitarás stands, vivirás una experiencia de innovación guiada y estratégica. **Esta actividad es exclusiva para Pases Dorados y su cupo es limitado.**



**SUMMIT
& EXPO | 20
25**

8-9 OCTUBRE
Centro Banamex - Ciudad de México

La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM



¡Revoluciona el futuro de la alimentación con experiencias únicas!

3. Networking con gran impacto

Aunque ya lo sepas, no queremos dejar de recordártelo: cada momento que pases en **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025** te da la oportunidad de conectar con pares, de intercambiar opiniones y de tejer redes de contactos que te permitan seguir desarrollándote profesionalmente.

Desde tu llegada, como parte de la Experiencia Pase Dorado, tienes acceso a un área de **desayuno ligero** que, en un ambiente relajado y perfecto para conversar te motivará a generar conexiones con otros líderes del sector.

A la hora de la **comida**, el espacio del Summit se transforma en un salón-comedor, en el que se sirven menús completos y compartes mesa con colegas de la industria. Este es un espacio privilegiado para generar conversaciones profundas, alianzas estratégicas y networking de calidad.

Los **Coffee breaks** distribuidos a lo largo del piso de expo también sirven para encuentros espontáneos que favorezcan las interacciones informales con miras a abrir nuevas puertas y generar colaboraciones inesperadas.

Si se trata de citas más formales y por agenda, el **Lounge Latinoamericano** es un espacio premium donde podrás consolidar alianzas y compartir visiones de negocio en un entorno cómodo y dinámico, donde sirven alimentos y bebidas para tu deleite.





**SUMMIT
& EXPO | 20
25**

8-9 OCTUBRE
Centro Banamex - Ciudad de México

La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM

Descubre todo lo que podrás encontrar en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025. ¡Obtén ahora mismo tu acceso a la Experiencia Pase Dorado!

¡Revoluciona el futuro de la alimentación con conexiones que te inspiren!

4. Un espacio de bienestar para recargar energía

Queremos que sepas que ¡siempre te escuchamos! y entre las solicitudes que recibimos en años anteriores, teníamos pendiente crear una zona en la que pudieras descansar un poco para seguir disfrutando y sacarle provecho a tu paso por **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**.

Este 2025, nos complace compartir otra novedad contigo: la apertura de **The Food Tech Healthy Zone**, un oasis para recargar energías y potenciar tu Experiencia Pase Dorado.

Queremos que más allá de la innovación que encuentres a donde sea que mires, seas capaz de encontrar un momento de tranquilidad para absorber los conocimientos y experiencias que recopilas durante el día.

Regálate un momento de conexión que te permita reenfocar tu energía. Encontrarás snacks saludables y zona de recarga con WiFi en un espacio cómodo, ¡lo que sea para recargar tus dispositivos... y tus ideas!

Atrévete a hacer estiramientos guiados y pausas mindfulness. A partir de las 16:00 h se estarán realizando sesiones revitalizantes de 15 minutos para que relajes a tu cuerpo y mente.

Del mismo modo, a partir de ese horario, podrás recibir asesorías para realizar respiraciones conscientes, estiramientos y micro sesiones de relajación que te mantengan presente, en tu mejor versión y con energía suficiente para seguir disfrutando del evento.





**SUMMIT
& EXPO | 20
25**

8-9 OCTUBRE

Centro Banamex - Ciudad de México

La exposición líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B en LATAM

¡Forma parte de esta nueva Experiencia Pase Dorado con descuento especial por tiempo limitado! Y comparte todos estos beneficios con tus equipos y colegas

¡Revoluciona el futuro de la alimentación descubriendo tu fortaleza interior!



Ingrid Cubas



Comunicóloga con más de 10 años como creadora de contenidos para medios impresos, digitales y audiovisuales sobre la industria de alimentos y bebidas. Sommelier de té, especialista en cata, maridaje, producción y calidad de Camellia Sinensis.