



**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

Industria alimentaria hoy

Conoce todo lo que trae Food Tech Talks 2025 y súmate a su ciclo de capacitación

Food Tech Talks 2025: más de 55 conferencias técnicas y tastings para la industria alimentaria



**Ingrid
Cubas**

22 DE JULIO DE 2025



Compartir

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO es el punto de encuentro para los profesionales de la industria de alimentos y bebidas de Latinoamérica.

Año tras año, los especialistas del sector acuden al **Centro Banamex** de la **Ciudad de México** para encontrar proveeduría, hacer networking ¡y capacitarse!

Además de las conferencias de alto nivel que reciben los asistentes con acceso a la Experiencia Pase Dorado, **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** también ofrece conferencias



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

gratuitas para quienes desean profundizar sus conocimientos técnicos en torno a la industria alimentaria: las **Food Tech Talks**.

¡Regístrate como visitante general o para vivir la Experiencia Pase Dorado!



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

[VER NOTA >](#)

Capacitación gratuita y novedosa, de manos de expertos

Las **Food Tech Talks** que se presentan en **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** exponen temáticas de interés a través de buenas prácticas y recomendaciones de especialistas que comparten innovaciones con sustento científico.

¿Qué las caracteriza?

- **Acceso gratuito:** Están disponibles para todos los asistentes registrados al **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**, ¡sin costo adicional!
- **Contenido especializado:** Desde temáticas como la innovación, formulación, ingredientes, tecnología de procesamiento, regulaciones, tendencias de consumo, sostenibilidad, salud y nutrición, tienen cabida en estos auditorios.
- **Formato dinámico:** Las sesiones suelen ser breves para permitirte visitar el piso de expo y conectar con tus pares. Su contenido es ágil y está diseñado para inspirar, informar y actualizar a profesionales técnicos del sector.
- **Ponentes expertos:** Cada charla es impartida por especialistas de empresas líderes, investigadores, consultores y ejecutivos de alto nivel con experiencia en el sector, a los que incluso se les pueden hacer consultas al concluir su participación.
- **Aplicación práctica:** Encuentra ideas y soluciones 100% aplicables al desarrollo, innovación o mejora de productos alimenticios.





**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

Food Tech Talks 2025: temáticas clave para una industria en movimiento

Este programa especializado de **Food Tech Talks** incluye **más de 55 conferencias técnicas gratuitas** sobre tendencias, casos de éxito y mesas panel.

Las temáticas generales que se expondrán en la edición de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025** son:

- Alimentos plant-based
- Bebidas
- Cárnicos
- Confeitería
- Industria alimentaria
- Lácteos
- Panificación
- Salud y bienestar
- Snacks
- Suplementos alimenticios
- Tecnología



Descubre los desarrollos de última generación para llevar tus productos a otro nivel.
Fotos: The Food Tech

**Encuentra AQUÍ la Agenda completa
de Food Tech Talks 2025**



**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

NOVEDAD 2025! Una experiencia multisensorial para profesionales

En esta edición de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**, queremos que tu visita vaya mucho más allá de escuchar y aprender: deseamos que vivas en carne propia lo que está revolucionando a la industria alimentaria.

Por eso, el **Auditorio Food Tech Talks 1** contará con un espacio exclusivo de **Tastings**, diseñado especialmente para que puedas **probar, oler, tocar y experimentar** de manera directa los desarrollos más innovadores del sector.

Aquí no solo conocerás formulaciones y tecnologías de última generación, ¡las vas a vivir! para descubrir:

- **¿A qué huele?**
- **¿Cómo se incorpora un nuevo producto?**
- **¿Cuál es el sabor, textura y sensación en boca que ofrece?**
- **¿Qué se siente al probarlo?**

...y todos los detalles sensoriales que puedas imaginar respecto a las novedades que se presenten en este auditorio.

Queremos que actives tus sentidos en un entorno pensado en que entiendas realmente cómo se comportan los ingredientes en aplicaciones reales.

Esta experiencia complementa la teoría con la práctica, ¡para que transformes lo aprendido en inspiración para tus próximos desarrollos!



Encuentra ideas novedosas e información valiosa en esta agenda de capacitación. Fotos: The Food Tech



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

Startups globales competirán por la innovación y sostenibilidad alimentaria

¡**KM ZERO Food Innovation Hub** vuelve a **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO!** Para esta edición, abrieron una convocatoria global que invita a startups agrifoodtech que estén desarrollando soluciones innovadoras con enfoque sostenible, tecnológico y transformador para el sector agroalimentario.

Las compañías que resulten seleccionadas podrán exhibir sus productos y soluciones en el **Future Market** del evento y tendrán la oportunidad de presentar su pitch en el Auditorio 1 de las Food Tech Talks, ante un jurado compuesto por inversores, corporativos y líderes de opinión que elegirá a los ganadores en las categorías de Innovación y Sustentabilidad.



KM ZERO lanza convocatoria global para startups que transforman el sistema alimentario

[VER NOTA >](#)

Además, **Beatriz Jacoste, CEO de KM ZERO Food Innovation Hub**, impartirá una Charla sobre “El futuro de la alimentación”, en la que tocará puntos clave sobre la innovación alimentaria y los principales retos que enfrenta el sector, de forma urgente.

Porque el conocimiento impulsa la evolución de toda la industria, **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** es el punto de encuentro imperdible para quienes están transformando el sector de alimentos y bebidas en Latinoamérica. Ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento, packaging y capacitación técnica de alto nivel se reúnen en un solo lugar.

Tú también debes ser parte de esta experiencia única **“donde los sentidos despiertan las ideas que transforman la industria”**.



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.