



El evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la **industria de A&B en LATAM**

BEBIDAS

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2026 eleva la experiencia con su Pase Dorado

La Experiencia Pase Dorado de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2026 integra capacitación especializada, networking y una microcertificación con aval académico e industrial.



Ingrid Cubas

Editora de Contenidos en The Food Tech®



La transformación de la industria de alimentos y bebidas exige mucho más que mantenerse actualizado. Hoy en día, los líderes del sector necesitan comprender cómo interactúan la ciencia, regulación, sostenibilidad, innovación y percepción del consumidor para tomar decisiones con impacto real en sus organizaciones.

Bajo esta premisa, la **Experiencia Pase Dorado** de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2026, el evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B, fortalece su propuesta como una experiencia integral de aprendizaje diseñada para quienes buscan ir más allá de la asistencia tradicional a un congreso o exposición.

En su edición 2026, que se realizará los días **30 de septiembre y 1 de octubre** en el **Centro Banamex de la Ciudad de México**, incorpora nuevamente una experiencia de formación avanzada que combina contenido estratégico, capacitación



SUMMIT & EXPO 2026

30 SEP-01 OCT
Centro Banamex - Ciudad de México

El evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la **industria de A&B en LATAM**



especializada, networking y una microcertificación respaldada por instituciones académicas y científicas de referencia.

Conoce los detalles de la Experiencia Pase Dorado y asegura tu acceso a la capacitación de alto nivel de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2026

Un espacio vivo de creatividad y conexión

El concepto rector de esta edición, “*Un espacio vivo de creatividad y conexión*”, encuentra una de sus expresiones más claras en la Experiencia Pase Dorado.

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2026 entiende la innovación como el resultado de múltiples encuentros: entre disciplinas, tecnologías, personas y perspectivas que normalmente operan de manera independiente dentro de las organizaciones.

Desde esta visión, la Experiencia Pase Dorado busca generar conexiones que permitan transformar el conocimiento en decisiones, acercando a los participantes a especialistas internacionales, casos de aplicación y herramientas estratégicas para enfrentar los desafíos actuales de la industria.

Más que una serie de conferencias, la experiencia está concebida como un recorrido formativo donde cada sesión aporta elementos para construir una visión integral del negocio alimentario.



TE PUEDE INTERESAR:

THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2026 abre su registro: un espacio vivo de creatividad y conexión para la industria

[VER NOTA](#)

Una microcertificación enfocada en la formación avanzada y la toma de decisiones



**SUMMIT | 20
& EXPO | 26**

30SEP-01OCT
Centro Banamex - Ciudad de México

El evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la **industria de A&B en LATAM**



Uno de los componentes centrales de la experiencia será el programa de Microcertificación 2026, desarrollada para formar profesionales capaces de alinear ciencia, regulación, innovación y sostenibilidad dentro de sus organizaciones.

El programa cuenta con el **aval académico de la Coordinación de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Iberoamericana** y el **respaldo científico-industrial de IFT México Section**, fortaleciendo el vínculo entre academia, investigación aplicada e industria.

La propuesta responde a temas que hoy ocupan un lugar prioritario en las agendas corporativas: el papel del procesamiento de alimentos, la discusión sobre los ultraprocesados, la comunicación de riesgo, las barreras que limitan la innovación y la implementación práctica de estrategias de sostenibilidad.

Lejos de un enfoque introductorio, esta microcertificación está diseñada para profesionales con responsabilidades estratégicas en áreas como dirección general, innovación, investigación y desarrollo, asuntos regulatorios, calidad, sostenibilidad, compras y marketing.

La estructura de la microcertificación integra cuatro sesiones virtuales previas y dos sesiones presenciales que se desarrollarán dentro de El Summit, uno de los espacios de capacitación más relevantes de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO.

El recorrido inicia con fundamentos científicos sobre procesamiento de alimentos y el fenómeno de los ultraprocesados, para posteriormente abordar la comunicación de riesgo, la innovación bajo presión y los mecanismos que permiten traducir conocimiento técnico en estrategias de negocio viables.

Las sesiones presenciales buscan llevar esa reflexión a la práctica mediante el análisis de casos, herramientas de aplicación y metodologías orientadas a la toma de decisiones. La lógica del programa es progresiva: entender, cuestionar, diagnosticar y ejecutar.

Consulta el programa de microcertificación y descubre cómo fortalecer tus capacidades en ciencia, regulación, innovación y sostenibilidad para la industria de alimentos y bebidas.



SUMMIT & EXPO | 2026

30SEP-01OCT

Centro Banamex - Ciudad de México

El evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la **industria de A&B en LATAM**



Acceso a líderes internacionales y contenido estratégico

Como parte de la experiencia, los asistentes tendrán acceso exclusivo a **conferencias y workshops** diseñados para abordar algunos de los desafíos más relevantes que enfrenta actualmente la industria alimentaria.

Entre ellos destaca la participación de especialistas internacionales que analizarán el debate sobre los alimentos ultraprocesados, la evolución del consumidor impulsada por nuevas dinámicas de salud y nutrición, el impacto de la inteligencia artificial en la reputación de las marcas y las barreras organizacionales que continúan frenando la innovación.

El primer día, el 30 de septiembre, las actividades dentro de El Summit inician con **Maha Tahiri**, referente global en comunicación científica, regulación y desarrollo de estrategias centradas en el consumidor. Su presencia sobre el escenario traerá uno de los temas más relevantes del momento: procesamiento de alimentos y bebidas, políticas públicas y GLP-1.

Posteriormente, se le unirán **Laura y José Cubillos**, Co-Founders de S2B Group para llevar a cabo un workshop interactivo sobre la percepción del consumidor y el papel de la IA para mejorar la reputación de las marcas... interesante, ¿vedad?



El evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la **industria de A&B en LATAM**

Más tarde, al final del día, **Carla Podestá** subirá al escenario. Su experiencia como consultora en Estrategia e Innovación y su especialidad en Madurez Organizacional se verá demostrada a través de un fireside chat con **Mariana Zapién**, Ingeniera en alimentos y creadora de contenido.

El 1 de octubre iniciará con una mesa panel en la que especialistas de **IFPRI, Mondelēz México, Starbucks y Coca-Cola FEMSA** compartirán cómo implementar estrategias que permitan transformar la industria sin sacrificar su portafolio en beneficio de la sostenibilidad. Este es un momento que nadie se debe perder.

Más adelante, **Maruxa Quiroga**, CEO de Sensebit, pondrá a todos en acción con su workshop sobre inteligencia sensorial, datos y toma de decisiones. Durante este espacio, se podrá ver claramente la diferencia entre percepción e intuición, para que el sabor siempre conduzca hacia un KPI ganador.

El objetivo de esta agenda no es únicamente comprender los cambios que están ocurriendo, sino desarrollar capacidades para responder a ellos con estrategias fundamentadas y aplicables, generar ideas y encontrar inspiración en el intercambio de conocimiento entre pares.



Innovación de primera mano: programa exclusivo de conexión con proveedores

El evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la **industria de A&B en LATAM**



¿Qué más brinda la Experiencia Pase Dorado? Acceder antes que nadie al exclusivo **Top Buyers Tour**, una experiencia personalizada que te conectará directamente con los lanzamientos más innovadores que se encuentren dentro del piso de Expo de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2026.

En momentos específicos de ambos días te encontrarás recorriendo los pasillos en un tour guiado por expertos, con audífonos para que escuches cada detalle de la explicación. Durante el tour tendrás degustaciones, demos privadas, regalos especiales y dinámicas divertidas, pensadas en informarte, inspirarte y ayudarte a transformar tus ideas en productos de vanguardia.

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 y podrás establecer contacto real e inmediato con personalidades clave para tus negocios. Esta actividad es con cupo limitado.



Networking con gran impacto

Aunque ya lo sepas, no queremos dejar de recordártelo: cada momento que pases en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2026 te da la oportunidad de conectar con pares, intercambiar opiniones y tejer redes de contactos que te permitan seguir desarrollándote profesionalmente.

El evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la **industria de A&B en LATAM**



Desde tu llegada, como parte de la Experiencia Pase Dorado, tienes acceso a un área de desayuno ligero en un ambiente relajado y perfecto para conversar e integrarte con otros líderes del sector.

A la hora de la comida, El Summit se transforma en un salón-comedor, en el que se sirven menús completos para compartir mesa con colegas de la industria. Un espacio ideal para compartir experiencias y hacer crecer tu red.

Los coffee breaks distribuidos a lo largo del piso de Expo son perfectos para platicar de forma relajada con otros profesionales. Es la oportunidad ideal para conectar de frente, descubrir nuevas oportunidades y crear alianzas 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.



Un espacio de bienestar para recargar energía

Este año también vuelve **The Food Tech Healthy Zone**, un área para recargar energías y potenciar tu Experiencia Pase Dorado.

El evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la **industria de A&B en LATAM**



Sabemos que entre todo el asombro que se encuentra en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO, nunca está de más contar con un oasis de tranquilidad para regalarte unos minutos de descanso y despejar la mente.

Aquí tendrás a la mano snacks saludables y una zona de recarga con WiFi para mantenerte al día y compartir tu experiencia en tiempo real.



Una experiencia para liderar la transformación

En un contexto donde las organizaciones demandan cada vez más perfiles capaces de conectar conocimiento técnico con visión estratégica, la Experiencia Pase Dorado busca ofrecer herramientas para fortalecer la toma de decisiones y acelerar la generación de valor.

Esta propuesta se suma a todo lo que ofrece THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2026, que reunirá a más de 22,000 potenciales compradores, más de 500 expositores, más de 55 conferencias gratuitas y un Summit Internacional.

La Experiencia Pase Dorado es profunda, especializada y orientada a resultados; representa una oportunidad para conectar aprendizaje, networking y aplicación práctica dentro de un mismo ecosistema. Porque en un entorno donde la innovación depende cada vez más de la capacidad de generar conexiones significativas, aprender también se convierte en una experiencia estratégica.



**SUMMIT
& EXPO | 20
26**

30SEP-01OCT
Centro Banamex - Ciudad de México




El evento líder de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la **industria de A&B en LATAM**

**¡No hay nada que pensar! Adquiere tu acceso a la
Experiencia Pase Dorado de THE FOOD TECH® | SUMMIT &
EXPO 2026 ahora mismo en este enlace**



Ingrid Cubas

Editora de Contenidos en The Food Tech 



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.