



**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**

### Seguridad e inocuidad alimentaria

## CIATEJ: Innovación, conocimiento y soluciones técnicas para la industria alimentaria en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025

CIATEJ llega a THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025 con ciencia aplicada, asesorías, testeos sensoriales y análisis gratuitos



**Ingrid Cubas**

Editora de Contenidos en The Food Tech®



Este 2025, **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** llega a su 17ª edición, y al igual que en otras ocasiones, el **Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ)** contará con un espacio único donde ciencia y mercado convergen para impulsar el desarrollo de nuevos productos, optimizar procesos y resolver retos técnicos de la industria alimentaria.

Durante los dos días del evento programado para el 8 y 9 de octubre en el Centro Banamex de la Ciudad de México, el CIATEJ ofrecerá un programa intensivo que combina:

- Mini conferencias especializadas
- Testeos sensoriales
- Asesorías personalizadas
- Análisis gratuitos

El objetivo de todas estas acciones es que las empresas puedan acceder a información de vanguardia, herramientas tecnológicas y evaluaciones prácticas que fortalezcan su



**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**

competitividad en un mercado cada vez más dinámico y regulado... todo esto "**donde los sentidos despiertan las ideas que transforman la industria**".



**Descubre AQUÍ todo lo que el CIATEJ tiene preparado para THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025**

Su expertise abarca desde innovación de productos hasta la evolución de categorías, ayudando a las empresas a tomar decisiones estratégicas respaldadas por datos para anticipar demandas, optimizar portafolios y mantenerse competitivas en un entorno cada vez más dinámico y globalizado.

### **Mini conferencias: ciencia aplicada en 30 minutos**

En un formato ágil y enfocado, investigadores y especialistas del CIATEJ presentarán tendencias y soluciones técnicas para categorías clave como:

- Innovación alimentaria
- Tecnologías de encapsulación
- Normativa y buenas prácticas sobre agua en procesos industriales
- Alimentos funcionales
- Solventes verdes
- Análisis de colorantes sintéticos
- Antioxidantes de tecnología enzimática
- Tecnología de medición portátil



**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

Estas minicharlas permitirán a los asistentes actualizarse en normativas, procesos innovadores, ingredientes emergentes y metodologías de evaluación de calidad, todo con un enfoque aplicable a la operación diaria de plantas y laboratorios.

### **Testeos sensoriales: validación directa con el consumidor**

En un mercado donde la diferenciación sensorial puede definir el éxito de un producto, el CIATEJ pondrá a disposición sesiones de **evaluación sensorial en vivo**, guiadas por expertos. Estas pruebas permitirán a los fabricantes identificar oportunidades de mejora en sabor, aroma, textura y aceptación general, utilizando metodologías estandarizadas que cumplen con criterios científicos y regulatorios:

- Prueba de glucosa o sacarosa en alimentos o ingredientes por infrarrojo
- Análisis de proteínas en alimentos
- Análisis de azúcares reductores totales en alimentos
- Análisis de Grados Bríx
- Viscosidad en función de la velocidad
- Viscosidad en función de la temperatura
- Viscoelasticidad

### **Asesorías técnicas: soluciones a la medida**

Los asistentes a **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025** que se acerquen al **stand 3140 del CIATEJ** también podrán agendar **consultorías uno a uno** con especialistas del Centro de Investigación para abordar retos específicos en desarrollo de producto, cumplimiento normativo, escalamiento de procesos o incorporación de ingredientes funcionales. Esta modalidad busca que cada persona o empresa obtenga un diagnóstico rápido y recomendaciones prácticas para avanzar en sus proyectos de innovación:

- Tecnología y procesamiento de alimentos
- Obtención de extractos
- Tecnología de lácteos
- Miel de abeja y sus procesos
- Etiquetado NOM-051
- Bebidas fermentadas
- Biosensores para la industria alimentaria
- Cómo proteger tus desarrollos innovadores
- Registro de marcas
- Registro de patentes
- Cómo vincularse con un Centro de Investigación



**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

Para tener acceso a las asesorías será necesario agendar una cita, ya sea en formato presencial o en línea. El organismo cuenta con la capacidad para ofrecer 2 asesorías simultáneas en cada modalidad y el tiempo de atención será de 20 minutos, por lo que se ruega puntualidad y asistencia una vez que se confirmó su cita.

No obstante, en caso de no haber programado alguna cita, será posible recibir asesoría siempre y cuando haya disponibilidad entre los especialistas. Para solicitar citas o información adicional, será necesario enviar un correo a: [atencionclientes@ciatej.mx](mailto:atencionclientes@ciatej.mx)

### **Análisis gratuitos con aval científico**

Por primera ocasión desde su historial de participación en **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**, el **CIATEJ** también estará rifando pruebas sobre tecnología alimentaria en esta edición:

- Determinación de fenoles totales
- Determinación de flavonoides totales
- Determinación de saponinas totales
- Actividad antioxidante DPPH o ABTS
- Proteína soluble
- Determinación de cafeína
- Estabilidad oxidativa de grasas
- Identificación de un microorganismo por MALDI-TOF
- Perfil de azúcares
- Análisis de etanol
- Plaguicidas
- Viscosidad en función de la velocidad
- Viscosidad en función de la temperatura
- Viscoelasticidad
- Evaluación cualitativa de fitocompuestos presentes en plantas o extractos secos de plantas
- Análisis químico proximal Bromatológico
- Contenido total de capsaicinoides

Para la realización de estas pruebas, será necesario que se envíen las muestras correspondientes al CIATEJ. El resultado se entregará por correo electrónico.

### **Un punto de encuentro para la innovación alimentaria en LATAM**

La participación del **CIATEJ** en **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025** refuerza la importancia de los vínculos entre centros de investigación y la industria.



**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**

Con una trayectoria de más de 45 años impulsando soluciones tecnológicas, el CIATEJ se posiciona como un aliado estratégico para empresas que buscan no solo cumplir con los estándares actuales, sino anticiparse a las tendencias del mercado.

Si eres profesional del sector y buscas mejorar la calidad, innovación y competitividad de tus productos, este será un espacio imperdible para conectar con la ciencia aplicada y convertirla en oportunidades de negocio.

**REGÍSTRATE AHORA y goza de esto y más en THE FOOD  
TECH® | SUMMIT & EXPO 2025**



**Ingrid Cubas**

Editora de Contenidos en The Food Tech®

**in**

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.