



**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**

### **Diseño e innovación**

## **Miniconferencias en Stands: Aprendizaje directo, práctico y especializado en stand clave de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025**

Conecta con expertos en las Miniconferencias en Stands de THE FOOD TECH® 2025 y potencia tu innovación



**Ingrid Cubas**

Editora de Contenidos en The Food Tech®



Como cada año, el piso de exposición de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025**, es un espacio en el que se despliegan soluciones innovadoras para encontrar proveeduría confiable. Pero además, podrás encontrar algunas **Miniconferencias en Stands** específicos, con contenido de organismos conformados por expertos que son referentes en la industria alimentaria.

Este formato ágil y potente permite que visitantes técnicos y empresarios accedan a contenido puntual y de alto valor. Con sesiones cortas, pero intensamente relevantes, brindan información actualizada directamente desde las entidades que lideran la industria: cámaras, asociaciones especializadas y proveedores clave.



**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

### ¿Por qué deberías asistir?

Estas miniconferencias representan más de una sola razón para mantenerte actualizado de forma directa y completamente presencial:

- **Especialización única en cada conferencia:** Cada stand te conecta con temas esenciales para tu operación, desde tecnologías emergentes hasta perfiles de consumo y sostenibilidad.
- **Formato geolocalizado:** Se llevan a cabo directamente en los stands de las asociaciones, lo que facilita integrarlas a tu planificación diaria sin perder tiempo y logrando resolver ahí mismo cualquier duda aprovechando la cercanía con los especialistas.
- **Networking efectivo:** Son perfectas para entablar conversación técnica con otros profesionales, sin el desplazamiento o formalidad de auditorios grandes.

### Tu ventaja como visitante a THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO

Si ya has estado en **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** seguro tienes claro que a donde voltees algo captará tu atención. Por eso, quisimos resaltar la programación de estas miniconferencias, para que no las pierdas del radar y puedas aprovechar las ventajas de capacitación que te ofrecen en un mismo lugar:

- **Aprendizaje acelerado:** adquiere conocimiento práctico y reciente en lapsos de 30 a 45 minutos.
- **Acceso sin costo adicional:** solo necesitas estar registrado en el evento, sin pagos adicionales ni necesidad de hacer citas.
- **Conexión directa con expertos:** ideal para resolver dudas específicas de formulación o tecnología.

Si tu objetivo es potenciar tus productos —desde formulaciones funcionales hasta empaques innovadores— no hay mejor espacio que las **Miniconferencias en Stands**.

Más que discursos, son cápsulas de conocimiento técnico, inspiradoras y aplicables, camufladas en stands específicos de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO**. Asegura tu lugar y aprovecha estas oportunidades únicas durante tu recorrido en el 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**

## **Miniconferencias en stands: conocimiento de alto nivel al alcance de tu recorrido**

Las **Miniconferencias en Stands** que se presentarán este año en **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** ofrecen cápsulas de valor impartidas por organismos líderes en investigación, ciencia y análisis de mercado.

Estas sesiones rápidas y profundas te conectan directamente con insights clave que pueden transformar tus procesos de innovación.

### **1. AMEE (Asociación Mexicana de Envase y Embalaje)**

La AMEE es la organización referente en México en materia de envases y embalajes, con especial énfasis en su aplicación para alimentos y bebidas. Sus aportaciones resultan clave en un momento en que el packaging no solo debe proteger, sino también comunicar, diferenciar y responder a exigencias de sostenibilidad.

En sus Miniconferencias, los especialistas de AMEE comparten tendencias sobre **envases inteligentes y sostenibles, reciclabilidad y normativas aplicables**, ayudando a los profesionales a comprender cómo integrar innovación en sus cadenas de valor.

Además, ofrecen insights sobre cómo el empaque influye directamente en la vida útil del producto, percepción del consumidor y competitividad en mercados nacionales e internacionales.

**VISÍTALOS EN EL STAND 3740**





**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**



TE PUEDE INTERESAR:

**THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025** será sede de la entrega de **Envase Estelar 2025** por parte de la AMEE

[VER NOTA](#)

## 2. ANAISA

La **Asociación Nacional de la Industria de Suplementos Alimenticios (ANAISA)** es un organismo clave para el desarrollo responsable del sector de suplementos en México.

Su participación en **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025** refuerza la relevancia de abordar temáticas regulatorias, de calidad e innovación en un segmento que está en constante expansión.

Con su visión integral sobre marcos normativos, tendencias funcionales y prácticas de manufactura segura, los profesionales de la industria podrán anticiparse a los cambios en el mercado, fortalecer la confianza del consumidor y diseñar estrategias que alineen innovación con cumplimiento, generando así un entorno más competitivo y sostenible para los suplementos alimenticios en Latinoamérica.

Sus miniconferencias tratarán aspectos como la asesoría regulatoria y técnica en materia de suplementos alimenticios, y publicidad inteligente para lograr transmitir el valor de los productos sin salir del marco normativo. Además, tendrán espacios para extender lazos con aliados estratégicos, donde sus socios les transmitirán su experiencia.

**VISÍTALOS EN EL STAND 2836**





**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**



TE PUEDE INTERESAR:

**Supplements & Nutrition Congress: la nueva cita estratégica para el sector de suplementos alimenticios en THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025**

VER NOTA

### **3. CIATEJ (Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco)**

Con más de 40 años de liderazgo en I+D+i, el CIATEJ es un referente en ciencia de alimentos, biotecnología nutricional y procesos alimentarios innovadores.

Su oferta de miniconferencias permitirá entender cómo se transfieren soluciones tecnológicas de laboratorio a planta productiva, en temas como conservación de ingredientes, encapsulación sensorial o extracción funcional —todo esto bajo rigor científico y socialmente responsable.

**VISÍTALOS EN EL STAND 3040**





**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**



TE PUEDE INTERESAR:

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

[VER NOTA](#)

#### **4. IFT (Institute of Food Technologists)**

Esta organización global aglutina investigaciones, estándares de inocuidad y tendencias en alimentos. Su presencia representa una oportunidad de conocer qué innovaciones funcionan internacionalmente y cómo se adaptan estratégicamente a mercados latinoamericanos.

La perspectiva de la IFT equilibra ciencia, regulación y desarrollo de producto, por lo que sus miniconferencias estarán enfocadas en colorantes, bases lácteas, food design, alérgenos, ecosistemas alimentarios y sensorialidad en panificación.

**VISÍTALOS EN EL STAND 1834**



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

**5. Innova Market Insights**

Son un referente mundial en inteligencia de mercado, análisis de tendencias y comportamiento de consumo. Con la data que recopilan y el cruce de información que realizan sus analistas, presentan insights frescos sobre el ascenso de ingredientes funcionales, segmentaciones generacionales y comportamiento en LATAM que son esenciales para anticiparse al mercado.

Además, ayudan a formular alianzas estratégicas al identificar oportunidades emergentes. Desde tendencias globales para el año entrante, hasta temas aterrizados a la región, con ellos podrás explorar cómo se ha dado el auge de las marcas propias y cómo se percibe a los ingredientes del futuro.

**VÍATALOS EN EL STAND 616**



**6. Mintel**

Esta consultora de alcance mundial realiza estudios sobre inteligencia de mercado y análisis de tendencias. Su participación en las Miniconferencias de THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025 representa una oportunidad única para los profesionales de alimentos y bebidas de acceder a datos accionables, pronósticos de consumo y comportamiento del consumidor basados en investigaciones rigurosas.



**SUMMIT  
& EXPO | 20  
25**

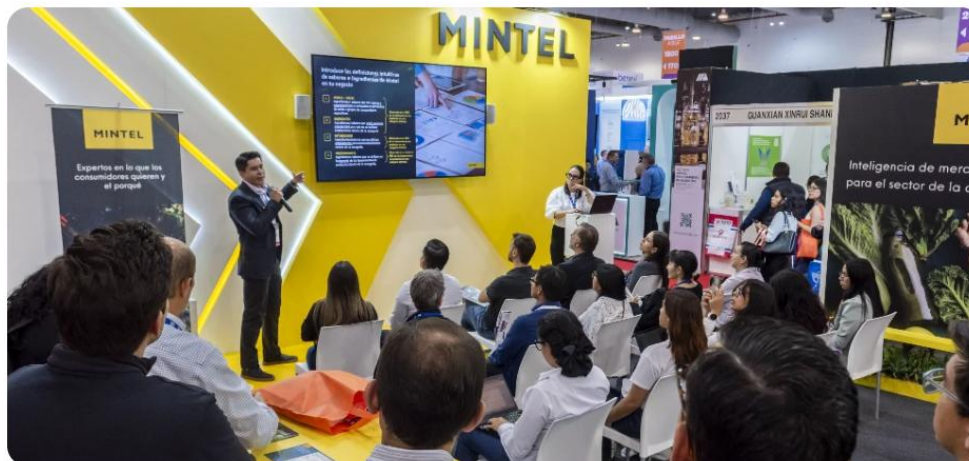
**8-9 OCTUBRE**

Centro Banamex - Ciudad de México

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

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.

**VISÍTALOS EN EL STAND 234**



Las **Miniconferencias en Stands** son una vía directa para despertar nuevas ideas, confirmar tendencias y conectarte con el conocimiento que define la industria.

Con la combinación de perspectiva científica (CIATEJ), analítica de mercado (Innova Market Insights & Mintel), enfoque especializado (AMEE) y visión global (IFT), esta edición THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO se convierte en una experiencia indispensable para profesionales que buscan liderar la innovación en alimentos y bebidas.

**Regístrate ahora y asiste al evento líder de la industria alimentaria este 8 y 9 de octubre en la Ciudad de México**



**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.