



**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

Insumos para empaque

Soluciones reales para el packaging alimentario: ¡Capacítate sin costo en el Food Pack & Process Congress!

Esta es tu oportunidad para reflejar el valor de tu marca a través del packaging alimentario



**Ingrid
Cubas**

11 DE AGOSTO DE 2025



El **packaging alimentario** es mucho más que un contenedor, se trata de una herramienta estratégica que protege la inocuidad de los alimentos, extiende su vida útil y comunica valor al consumidor.

En un mercado global donde la eficiencia logística, la sostenibilidad y la trazabilidad son prioritarias, el empaque se convierte en un puente entre la innovación tecnológica y las nuevas demandas del consumidor consciente.

En Latinoamérica, los desafíos como la reducción de desperdicio, el cumplimiento normativo y la adaptación al cambio climático se convierten también en grandes



**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

oportunidades para transformar el packaging en un motor de diferenciación, competitividad y desarrollo sostenible para la industria de alimentos y bebidas.

Por esto y mucho más, **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO 2025** vuelve a considerar este eje temático como uno de los que merecen un espacio propio para que los especialistas del sector se capaciten con una agenda de conferencias actualizada a las necesidades del momento.

En el **Food Pack & Process Congress**, los profesionales del packaging alimentario tienen una cita imperdible el próximo 8 y 9 de octubre en el Centro Banamex de la Ciudad de México. Este congreso gratuito invita a que los expertos del sector analicen, debatan y aprendan sobre las transformaciones técnicas, regulatorias y de negocio que están redefiniendo el futuro del empaque en la industria de alimentos y bebidas.

Con una agenda diseñada para enfrentar los desafíos actuales y anticipar los del mañana, este espacio busca fortalecer capacidades técnicas y estratégicas en áreas como:

[Conoce la AGENDA completa del Food Pack & Process Congress 2025](#)

Un programa para tomar decisiones técnicas con impacto

El **miércoles 8 de octubre**, el Congreso abrirá con Julián Lara, Gerente de Desarrollo de Envase y Embalaje en Perfetti Van Melle, quien compartirá un enfoque 360° sobre la innovación con propósito en empaques. Más tarde, llega el momento de Andrea Moscoso de PepsiCo, con una presentación centrada en cómo mejorar la productividad desde el empaque, optimizando la cadena de valor con soluciones técnicas.

Ese mismo día, Avery Dennison reunirá a tres especialistas que presentarán avances en etiquetas inteligentes para reducir el desperdicio de alimentos, a través de un enfoque integral de sostenibilidad, innovación y trazabilidad. Asimismo, Tecnoempaques mostrará cómo las nuevas tecnologías de control de calidad están migrando del laboratorio a las líneas de producción para garantizar eficiencia y cumplimiento normativo.

Cerrando la jornada del primer día, Jorge Maquita, Director Técnico e Innovación de la AMEE, quien también dirige Packinnovation Consulting, dirigirá por segunda ocasión una MESA DE COACHING para resolver desafíos técnicos y de gestión en el diseño de empaques y procesos. Se trata de un espacio ideal para recibir asesorías y desbloquear ideas con las sugerencias de un experto con amplia trayectoria en el sector.



**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



Sustentabilidad, eficiencia y contexto geopolítico: prioridades del packaging en 2025

Para el **jueves 9 de octubre**, la jornada de capacitación en el Food Pack & Process Congress comenzará con Javier Mancera de Yakult México, quien hablará del impacto del ecodiseño en los envases de menor tamaño: cómo desde el origen se pueden generar grandes cambios sostenibles.

En materia de empaques flexibles, NVS Packaging Solutions ofrecerá una mirada técnica sobre los requerimientos de funcionalidad, protección y eficiencia en sus procesos para obtener empaques flexibles.

Para cerrar con broche de oro, se incluye un PANEL geoestratégico de alto nivel que abordará el impacto del escenario político y económico internacional en el negocio del empaque. En esta imperdible mesa de debate participarán representantes de CANAINCA, ANFEP, ANIPAC, AMEXICCOR y la AMEE.

Reconocimiento a la innovación: PREMIO ENVASE ESTELAR

Finalmente, también habrá espacio para que ocurra un momento muy especial: este año, el Food Pack & Process Congress en el marco de **THE FOOD TECH® | SUMMIT & EXPO** será sede de la [premiación del Envase Estelar](#).

Este galardón otorgado por la **Asociación Mexicana de Envase y Embalaje (AMEE)** a los desarrollos más sobresalientes en diseño, funcionalidad e innovación es el mejor pretexto



**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 celebrar los avances del sector y generar conexiones estratégicas entre desarrolladores, marcas, proveedores y expertos.

¿Aún te preguntas si debes asistir? ¡No lo pienses más!
Haz clic [AQUÍ](#) y obtén tu REGISTRO GRATUITO

El **Food Pack Process Congress 2025** ofrece formación gratuita, de alto nivel, y enfoca sus contenidos en la **toma de decisiones técnicas informadas**, aplicables a entornos industriales reales. Una oportunidad única para actualizarse, generar alianzas y anticiparse a los cambios de la industria.

Hoy, más que nunca, el **packaging alimentario** se percibe como un **vehículo de valor, diferenciación y sostenibilidad** ¡y tú no te puedes quedar fuera de la conversación!



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.