



CONVOCATORIA OFICIAL

Alfa Promoeventos, en el marco del **Flavor Summit México**, convoca a empresas y profesionales de la industria de alimentos y bebidas a participar en los **Flavor Awards 2026**, reconocimientos creados para dar visibilidad, difusión y reconocimiento técnico a productos y profesionales que destacan por su sabor, desarrollo sensorial e impacto en la industria.

La inscripción es gratuita y está abierta a todas las empresas que cumplan con los requisitos de cada categoría.

Los Flavor Awards tienen como objetivo resaltar ante la industria a quienes están generando productos exitosos y aportaciones relevantes, fortaleciendo el intercambio de conocimiento y la profesionalización del sector.

CATEGORÍA 1 **MEJOR SABOR EN BEBIDAS**

Reconocimiento a la bebida industrial comercializada que sobresalga por la excelencia de su sabor, su balance sensorial y su adecuado desempeño técnico en un entorno industrial real.

Requisitos de participación

- Solo podrán participar productos comercializados por empresas.
- No se aceptan prototipos, conceptos, muestras piloto ni proyectos en desarrollo.
- El producto deberá estar o haber estado disponible en el mercado.
- La empresa participante deberá contar con información técnica suficiente para evaluación sensorial.





Criterios de evaluación y ponderación

Los productos serán evaluados por un jurado de expertos especializado en cada aspecto a evaluar, bajo el siguiente esquema:

Aspecto a evaluar	Ponderación
Perfil sensorial y calidad del sabor	60%
Innovación técnica en formulación o proceso	15%
Evaluación sensorial aplicada	15%
Alineación con tendencias de la industria	10%

Detalle de criterios

- **Perfil sensorial y calidad del sabor (60%)**
Balance, intensidad, limpieza, coherencia del perfil sensorial, aceptación industrial y reproducibilidad.
- **Innovación técnica (15%)**
Aplicación de soluciones técnicas en formulación o proceso que aporten valor industrial.
- **Evaluación sensorial aplicada (15%)**
Uso de paneles entrenados, pruebas descriptivas o metodologías cuantitativas.
- **Alineación con tendencias (10%)**
Adecuación a tendencias relevantes del mercado.

Nota: El sabor es el eje central de la evaluación. La innovación y la técnica suman valor, pero no sustituyen un perfil sensorial sobresaliente.

Premio

- Reconocimiento oficial Flavor Awards 2026, entregado el 20 de mayo, durante la ceremonia de cierre del Flavor Summit México.
- Dos accesos sin costo al evento Tecnotextura, organizado por Alfa Promoeventos. Este premio busca fomentar la capacitación continua, reconociendo que no solo el sabor importa, sino también la textura, estabilidad y desempeño sensorial, elementos clave para el éxito industrial y la creación de experiencias sensoriales memorables para el consumidor.
- Entrevista y reportaje del producto ganador en los medios de Alfa Editores (*Industria Alimentaria*, *NotiAlfa* y *plataformas editoriales*), con el objetivo de dar difusión al producto, resaltar su desarrollo y posicionarlo ante la industria.





CATEGORÍA 2

MEJOR SABOR EN PRODUCTO ALIMENTARIO

Reconocimiento al producto alimentario industrial comercializado que sobresalga por la calidad de su sabor, su consistencia sensorial y su correcta ejecución técnica.

Esta categoría está abierta a diferentes tipos de productos, incluyendo, de manera enunciativa mas no limitativa:

- Lácteos y bebidas lácteas.
- Confitería y chocolatería.
- Panificación y productos de pastelería.
- Snacks salados y dulces.
- Productos cárnicos y análogos cárnicos.
- Productos plant-based.
- Salsas, aderezos y condimentos.
- Alimentos preparados o procesados.

El objetivo es reconocer productos que, independientemente de su categoría, logren un desempeño sensorial sobresaliente, con énfasis en sabor y reproducibilidad industrial.

Requisitos de participación

- Producto terminado y comercializado por una empresa.
- No se aceptan prototipos, conceptos ni proyectos en desarrollo.
- Debe estar disponible o haber estado en el mercado.
- La empresa debe contar con información técnica suficiente para evaluación.

Criterios de evaluación y ponderación

Los productos serán evaluados por **un jurado de expertos especializado en cada aspecto a evaluar, bajo el siguiente esquema:**

Aspecto a evaluar	Ponderación
Perfil sensorial y calidad del sabor	60%
Innovación técnica	15%
Evaluación sensorial aplicada	15%
Alineación con tendencias	10%



Premio

- Reconocimiento oficial Flavor Awards 2026, entregado el 20 de mayo, durante la ceremonia de cierre del Flavor Summit México.
- Dos accesos sin costo al evento Tecnotextura, organizado por Alfa Promoeventos. Este premio busca fomentar la capacitación continua, reconociendo que no solo el sabor importa, sino también la textura, estabilidad y desempeño sensorial, elementos clave para el éxito industrial y la creación de experiencias sensoriales memorables para el consumidor.
- Entrevista y reportaje del producto ganador en los medios de Alfa Editores (Industria Alimentaria, NotiAlfa y plataformas editoriales), con el objetivo de dar difusión al producto, resaltar su desarrollo y posicionarlo ante la industria.

RECONOCIMIENTO A LA TRAYECTORIA EN SABOR INDUSTRIAL

Reconocimiento honorífico a un profesional cuya carrera haya tenido un impacto significativo en el desarrollo del sabor, la evaluación sensorial o la innovación industrial en México.

Forma de selección

- Este reconocimiento no es por inscripción ni votación.
- El galardonado será seleccionado directamente por Alfa Promoeventos.

Premio

- Entrega de reconocimiento oficial durante la ceremonia de los Flavor Awards.
- Reportaje especial y homenaje en los medios de Alfa Editores, destacando su trayectoria, aportaciones y legado en la industria.
- Este reconocimiento busca resaltar su impacto y posicionamiento ante la industria, no fines comerciales.

Fechas clave

1. Cierre de inscripciones: 25 de abril de 2026.
2. Ceremonia de entrega y Flavor Summit México: 20 de mayo de 2026.





Nota: Los ganadores deberán asistir a la ceremonia para recibir el premio y estarán invitados a vivir toda la experiencia del Flavor Summit el 20 de mayo.

Disposiciones finales

- La participación implica la aceptación total de las bases.
- Las decisiones del jurado serán definitivas e inapelables.
- Alfa Promoeventos se reserva el derecho de difusión editorial de los ganadores en sus medios y plataformas.