



PROGRAMA

El futuro del sabor se vive aquí

**FLAVOR
SUMMIT**
EDICIÓN 2026
(Teórico-Práctico)

**19 Y 20
DE MAYO**
CDMX

**DONDE EL SABOR SE
CONVIERTE EN
ESTRATEGIA**

19 DE MAYO

**El nuevo lenguaje del sabor en la industria.
Tendencias de sabor que sí llegan a formulación**

Jennifer Lemus, Food Designer y Cofundadora
Samuel Peña, Director Científico Creativo y Cofundador
Jesam Foods

**Flavorology: Soluciones inteligentes para
formulaciones desafiantes**

Carlos Jiménez, Director de Desarrollo Estratégico LATAM
Jesús Gil, Jefe de Laboratorio de Aplicaciones
Bell Flavors & Fragrances

**Tecnología de las ciclodextrinas en el mundo
del sabor y como aprovecharlas**

WACKER

**Arquitectura del sabor: la ciencia de la modulación
del sabor en matrices saladas**

Ing. David López
Bioteck Flavors

Arquitectura del sabor bajo restricción

Dr. Juan José Thuemme Canales, Creative Global Flavorist
Etadar by Deiman

20 DE MAYO

**Ingeniería Sensorial: Tecnologías y especialidades
para creación de sabores**

Frallier

**El reto del sabor en lácteos: limpieza, balance y
persistencia**

I.Q. Luis Alberto Martínez Mora, Científico LATAM
Edlong Latinoamérica

**El mismo sabor, resultados distintos: cuando la
formulación cambia la experiencia**

Carlos Barrón Arteaga, R&D Technical Manager and Master Flavorist
Robertet Group

**SENSORY
PLAYGROUND**

Un espacio de evaluación sensorial aplicada donde la percepción se transforma en datos y los datos en estrategia.

En esta experiencia, el sabor se analiza, se compara y se traduce en información técnica que fortalece el desarrollo de producto y mejora la toma de decisiones.

**FLAVOR
AWARDS 2026**

Reconociendo a productos y profesionales que destacan por su excelencia sensorial, solidez técnica e impacto en la industria de alimentos y bebidas.

PATROCINADORES



Alfa Promoeventos

Innovar, Impulsar y Transformar