

PROGRAMA DE CONFERENCIAS

19 DE MAYO		
08:15 - 09:00		Registro y bienvenida
09:00 - 09:45	 	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
09:55 - 10:35		Beneficios Funcionales y Perfil Sensorial de la Cereza Agridulce Americana Variedad Montmorency I.A. Mariana Repetto 
10:50 - 11:50		Tecnología de las ciclodextrinas en el mundo del sabor y como aprovecharlas Mtra. Stephanie De Haro, Sales Manager Biosolutions 
12:05 - 13:35	 	Flavorology: Soluciones inteligentes para formulaciones desafiantes Carlos Jiménez, Director de Desarrollo Estratégico LATAM Jesús Gil, Jefe de Laboratorio de Aplicaciones 
13:35 - 14:20		COMIDA
14:20 - 15:20		Arquitectura del sabor: la ciencia de la modulación del sabor en matrices saladas Ing. David López 
15:45 - 17:40		Arquitectura del sabor bajo restricción Dr. Juan José Thuemme Canales, Creative Global Flavorist 
17:40 - 17:50		CIERRE DEL DÍA
20 DE MAYO		
09:00 - 10:10		El reto del sabor en lácteos: limpieza, balance y persistencia I.Q. Luis Alberto Martínez Mora, Científico LATAM 
10:20 - 11:10		Ingeniería Sensorial: Tecnologías y especialidades para creación de sabores Beatriz Camacho Estrada, Gerente Creativo 
11:35 - 13:05		El mismo sabor, resultados distintos: cuando la formulación cambia la experiencia Carlos Barrón Arteaga, R&D Technical Manager and Master Flavorist 
13:05 - 13:55		COMIDA
13:55 - 16:50		<div style="background-color: red; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> SENSORY PLAYGROUND </div> ENTRE COPAS Y PIVOTES: Estrategia Sensorial con Pivot Profile Patricia Fuentes Zenon CEO Sensory & Consumer  Medición GSR (Galvanic Skin Response) (Actividades sensoriales y dinámicas interactivas)
16:55 - 17:15		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.
17:15 - 17:30		ENTREGA DE DIPLOMAS