

DESCUENTO
ESPECIAL
EN AGOSTO



AGOSTO 26

THE SCIENCE OF TEXTURE

DE LA PERCEPCIÓN
DEL CONSUMIDOR A
LA MEDICIÓN DE
TEXTURA



08:57 – 09:00

BIENVENIDA

09:00 – 10:00

LA TEXTURA COMO NUEVO DIFERENCIADOR EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

Cómo mouthfeel, estructura y estabilidad están transformando el desarrollo de productos

Ariadne Beristain Gil - Sensory Analysis Leader

Zurim Esparza - Marketing Category Manager



Ingredion.



10:00 – 10:15

NETWORKING BREAK

10:15 – 11:15

SPRAY DRYER S-300, LA HERRAMIENTA CLAVE DE LABORATORIO PARA EL DESARROLLO DE TEXTURA Y FUNCIONALIDAD EN ALIMENTOS

Fernando Hilero - Business Development Manager



11:15 – 11:40

NETWORKING BREAK

11:40 – 12:40

TENDENCIAS Y DESAFÍOS EMERGENTES EN TEXTURA ALIMENTARIA

Cómo están evolucionando las necesidades de textura en nuevas categorías de producto

Larissa Blanno - Applications Manager



12:40 – 13:40

FORMULANDO PARA EL BIENESTAR: MAXIMIZANDO LA ESTABILIDAD FUNCIONAL, LA TEXTURA Y LA SALUD INTESTINAL CON GOMA DE ACACIA

Ing. Dr. Vincenzo di Bari



13:40 – 14:25

COMIDA

14:25 – 16:05

TEXTURE CLINIC EXPERIENCE

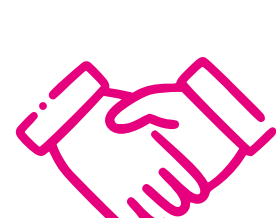
Correlación entre análisis instrumental, percepción sensorial y respuesta fisiológica

Viviana Escamilla - Sensory Science & Consumer Reasercher

Iván Méndez - Ceo



Experiencia central del evento enfocada en evaluación de productos reales mediante texturómetro, análisis sensorial y GSR para comparar resultados y comprender la relación entre percepción del consumidor y medición objetiva de textura.



16:05 – 16:20

NETWORKING BREAK

16:20 – 17:40

TEXTURA EN PRODUCTOS HIGH PROTEIN Y PLANT-BASED

Ing. Joham Cortes Vidrio - Gerente de Ventas de Proteína de Levadura de México



10:30 – 10:55

12:00 – 12:25

13:00 – 13:25

15:00 – 15:25

TEXTURE DIAGNOSTIC SESSIONS (ACTIVIDAD PARALELA)

Sesiones de diagnóstico donde los asistentes podrán registrar un producto para evaluar su textura mediante herramientas instrumentales, evaluación sensorial especializada y tecnologías de respuesta fisiológica (GSR). Una experiencia diseñada para comprender el comportamiento de la textura desde diferentes perspectivas y generar información técnica que contribuya al desarrollo, optimización y toma de decisiones sobre el producto.

PATROCINADORES



COLABORADORES



Innovar, Impulsar y Transformar

karla@alfapromoeventos.com

5255 5582 3342

55 6483 2342

alfapromoeventos.com

DESCUENTO
ESPECIAL
EN AGOSTO



AGOSTO 27

TEXTURE PERFORMANCE & PROCESS

CÓMO FORMULACIÓN
Y PROCESO
TRANSFORMAN LA
TEXTURA



08:57 – 09:00

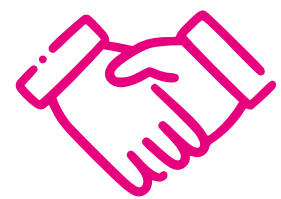
BIENVENIDA

09:00 – 10:00



**EXTRUSIÓN Y DISEÑO ESTRUCTURAL:
TECNOLOGÍAS PARA CREAR NUEVAS
ESTRUCTURAS Y EXPERIENCIAS SENSORIALES**

Ing. José Antonio Pacheco
Chef Areli Martinez.
Mex4You



10:00 – 10:20

NETWORKING BREAK

10:20 – 11:20



**ANÁLISIS COMPLETO DE HUMEDAD: UN NUEVO
ENFOQUE PARA PREDECIR CAMBIOS EN TEXTURA**

M. en C. Rafael Carlos Marfil Rivera -
Director General y Técnico
 **SINERFIL**



11:20 – 11:50

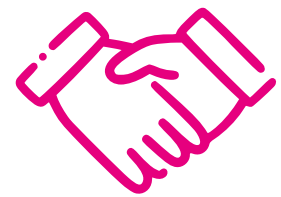
COFFEE BREAK &
NETWORKING

11:50 – 12:40



**INNOVACIÓN Y VERSATILIDAD DE TEXTURAS
CON INGREDIENTES DE LEGUMINOSAS**

Q.A. Mariana Repetto

12:40 – 12:52

NETWORKING BREAK

12:52 – 13:52



**ESTUDIOS DE VIDA DE ANAQUEL DESDE LA
PERSPECTIVA DEL CONSUMIDOR**

Q.F.B. Enrique Herrera Guadarrama - Socio Director




13:52 – 14:32

COMIDA

14:32 – 15:32



**BEYOND THE BITE "LA TEXTURA COBRA
UNA NUEVA DIMENSIÓN SENSORIAL CON
AI Y NEUROCIENCIA"**

Patricia Fuentes Zenón - CEO Sensory & Consumer


15:32 – 16:32



**DISEÑANDO TEXTURA CON MENOS:
ESTRATEGIAS PARA DESARROLLAR ALIMENTOS
CON ETIQUETAS MÁS LIMPIAS**

Dra. Ma. Soledad Córdova Aguilar
Dra. Isadora Martínez Arellano
ICATA – UNAM

09:30 – 09:55

11:00 – 11:25

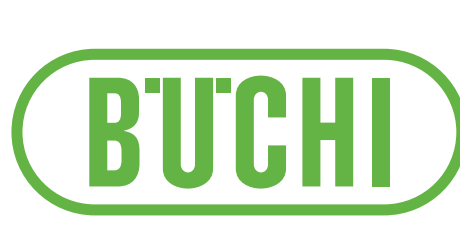
12:10 – 12:35

14:45 – 15:10

**TEXTURE DIAGNOSTIC SESSIONS
(ACTIVIDAD PARALELA)**

Sesiones de diagnóstico donde los asistentes podrán registrar un producto para evaluar su textura mediante herramientas instrumentales, evaluación sensorial especializada y tecnologías de respuesta fisiológica (GSR). Una experiencia diseñada para comprender el comportamiento de la textura desde diferentes perspectivas y generar información técnica que contribuya al desarrollo, optimización y toma de decisiones sobre el producto.

PATROCINADORES



COLABORADORES



Alfa Promoeventos

Innovar, Impulsar y Transformar

✉ karla@alfapromoeventos.com

☎ 5255 5582 3342

☎ 55 6483 2342

🌐 alfapromoeventos.com