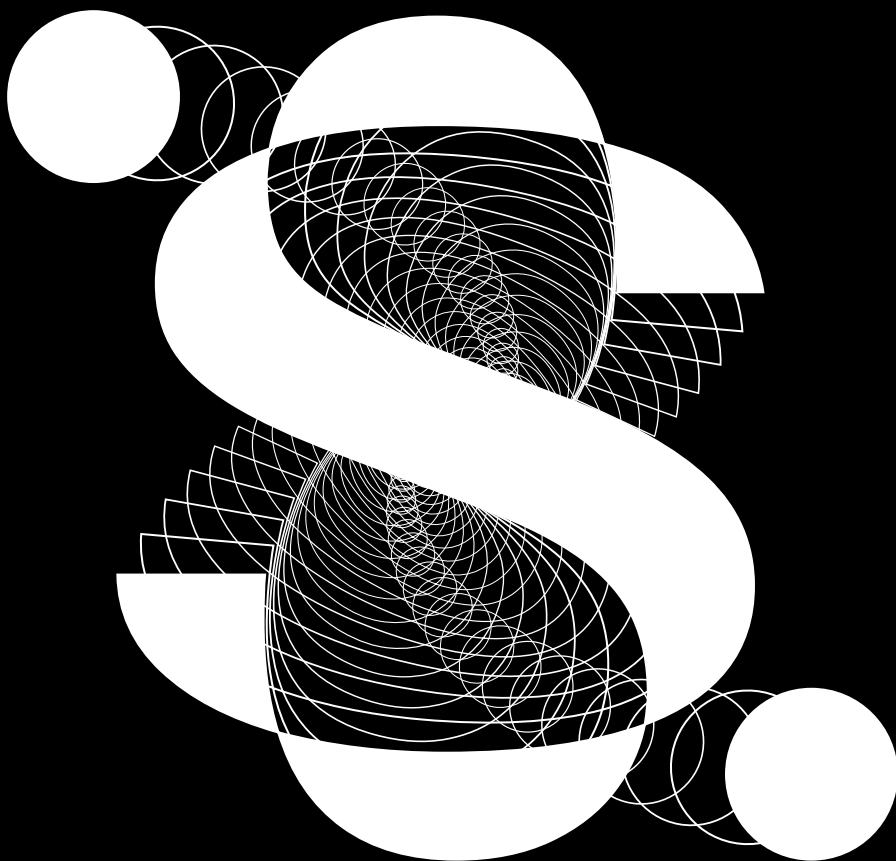
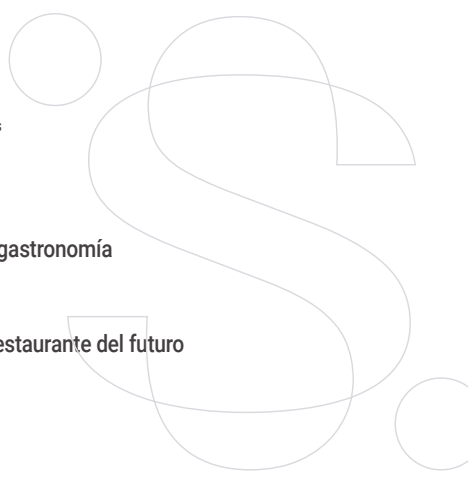


madridfusión

# dreams.

FWS  Spain  
FoodTech  
Nation



- 11:00h - 11:10h** Presentación espacio Madrid Fusión Dreams Spain FoodTech Nation
- 11:10h - 11:40h** **Cómo hemos cambiado; Claves de la evolución del consumo alimentario en España en los últimos años**  
Joan Riera - Director de alimentación de Kantar World Panel.
- 11:45h - 12:25h** **MESA REDONDA: No hay planeta B ¿De dónde sacaremos los alimentos?**  
David Lacasa, Socio de Lantern Innovation  
Raúl Ansó Blanco, Proyecto LIKE-A-PRO de FUDin by Ctic Cita  
Sònia Hurtado, CEO y Cofundadora en POSEIDONA
- 12:30h - 13:00h** **¿Puede alimentarnos la España vaciada (si no la acabamos de vaciar)?**  
Marta Guadalupe Rivera, Investigadora del Instituto INGENIC (CSIC/UPV)
- 13:05h - 13:50h** **Presentación del informe FOODTECH 2023**  
Elisa Carbonell, Directora General de Internacionalización de la Empresa de ICEX
- 13:55h - 14:35h** **MESA REDONDA: Cultivo climáticamente inteligente / Nuevas formas de cultivos sostenibles?**  
Inés Sagrario, Cofundadora de Ekonoke  
Mari Cruz Deogracias, Coordinadora del proyecto de Cielos de Ascara  
Iván García, CEO y Cofundador de Neboda
- 16:00h - 16:40h** **MESA REDONDA: Restaurantech**  
Javier Martínez, Director de Tecnología en Google Cloud  
Bartolomé Olivares, CEO de OLCI Group (Trace)  
Felipe Turell, Tramo y MO de Movimiento
- 16:45h - 17:25h** **MESA REDONDA: SOS camareros**  
Abel Valverde, Rest. Desde1911  
CEO de Honei, App para pedir y pagar en restaurantes  
Nino Redruello, Propietario y Chef Grupo La Ancha  
Marcos Granda, Sumiller y empresario
- 17:30h - 18:00h** **Aplicaciones de la IA en el mundo de la gastronomía**  
Eneko Axpe, Físico (Beyond Meat/Impossible Foods)
- 18:05h - 18:45h** **MESA REDONDA: Caso Fait Maison. El restaurante del futuro**  
Pedrito Sánchez, Restaurante Bagà  
Joan Roca, Celler de Can Roca  
Nandu Jubany, Restaurante Can Jubany  
Albert Boronat
- 

**11:00h - 11:20h** El Sentido de los sentidos  
Toni Massanés, Director Fundació Alicia

**11:25h - 11:50h** En busca del umami perdido  
JungHyun Park, Restaurante Atomix (NY. EEUU)

**11:55h - 12:30h** MESA REDONDA: Tendencias y evolución del consumo de los alimentos tradicionales / Sabores de siempre y también del futuro  
M<sup>a</sup> Luz de Santos Martín, Directora Gerente de Intercun (Organización Interprofesional del Sector Cunicola)  
Tomás Rodríguez, Director de Interovic (Organización Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne)

**12:35h - 13:15h** MESA REDONDA: Impulsores del ecosistema foodtech en España  
Héctor Barbarin/ Estefanía Erro, CNTA  
Roselyne Chane, Directora General Sanygran  
Mila Valcárcel, Cofundadora y Managing partner en Eatable Adventures  
Bea Jacoste, Directora general de KM ZERO Innovation

**13:20h - 13:50h** MESA REDONDA: Start-ups del ecosistema foodtech en España  
Miguel Ángel Cubero, Director General y CEO Ingredalia  
Bosco Empararza, CEO y Cofundador en MOA Foodtech  
Mariano Oto, Director NuCaps

**13:55h - 14:25h** MESA REDONDA: Gastronomía azul  
Uxío Labarta, Profesor de investigación del CSIC  
Antonio Muiños, Propietario de Portomuiños  
Lucía Freítas, Chef y propietaria Restaurante en A Tafona

**16:00h - 17:30h** TALLER: SAPIENS: El Método Creativo  
Gabriel Bartra, Director de contenidos de la Bullipedia ElBulliFoundation



## 10:30h - 11:10h MESA REDONDA: España, el país más sano del mundo

Dr. Santi F. Gómez, Director global de Investigación y Programas Gasol Foundation

Carla Rodríguez, Psicóloga. Equipo pedagógico. Fundación SHE

## 11:15h - 11:55h MESA REDONDA: Medicina culinaria: La importancia de cocinar para la salud

Dr. Miguel Ruiz Canela, Director en el departamento de medicina preventiva y salud publica en Universidad de Navarra. Culinary medicine and healthy ageing.

Dra. Violeta Moizé, Doctora en nutrición en Hospital Clinic, Presidenta en SEDYN, Profesora en UB - Los médicos que cocinan recetan mejor.

## 12:00h - 12:40h MESA REDONDA: Cómo enfrentarse a las alergias alimentarias; Retos y soluciones

Diego Guerrero, Dstage

Erika Reyes, Cofundadora Wevo

Daniel Gómez Bravo, Cofundador y Chief Executive Manager Bread Free

## 12:45h - 13:15h Microbiota

Cristina Sáez, Periodista científica y autora del libro "La ciencia de la microbiota. Cómo alimentar a tus bacterias intestinales y cuidar tu salud cocinando".

Dra. Silvia Gómez Senent, Hospital de La Paz Madrid, Unidad de Trastornos Funcionales Digestivos

## 13:20h - 14:00h MESA REDONDA: Alimentación y cáncer

Ramón Perisé, I+D Mugaritz, Libro "Cocinar para vivir" (prevención cáncer)

Ramón Freixa, Proyecto "El sabor perdido"

Loan Bensadon, CEO y Cofundador BAIA FOODS

## 14:05h - 14:40h MESA REDONDA: Hospitalidad gastronómica

Jaime Paniagua, Logopeda en Hospital La Fuenfria. Profesor Grado de Logopedia en UNIR

Xandra Luque, Chef Clinica Universidad de Navarra en Madrid

