

	<u>The Kitchen</u> Pabellón 1	<u>Sala de Cata</u> Sala de Conferencia	<u>Foro de Innovación</u> Pabellón 2	
8:30		Cata Final Premios H&T 2022 SIN ACCESO AL PÚBLICO Lisete Osorio Gabriel Lucas Dimmock José Cosano Rafael Bellido Juanmi Rubio		8:30
11:00			INAUGURACIÓN	11:00
12:00			Automatización y datos en hostelería	12:00
13:00	Trabajando en el desarrollo personal de los futuros talentos de la gastronomía Paco Roncero	Maridaje con vinos espumosos: entre ciencia y fantasía Ferrán Centelles	Innovación y tecnología	13:00
14:00	Entorno, producto y memoria Samuel Naviera			14:00
15:00			Futuro del sector turístico	15:00
16:00			Administraciones públicas	16:00
17:00	Proximidad y temporalidad en la cocina Víctor Quintiilla	Sakes de culto: De lo desconocido a lo reverenciado Pablo Alomar Salvioni	Gestión integral de los destinos	17:00
	Despiece, aprovechamiento y recursos del pescado Juanlu Fernández			
18:00	La excelencia del mar, culto al producto Pablo Sánchez		El impacto de la digitalización en la hostelería	18:00
			Elevator Pitch H&T Awards	

	<u>The Kitchen</u> Pabellón 1	<u>Sala de Cata</u> Sala de Conferencia	<u>Foro de Innovación</u> Pabellón 2		
10:00			Jornada UMA	10:00	
11:00	La cocina gallega actualizada Yayo Daporta	Ponencia - Cata: Cervezas San Miguel		11:00	
12:00	La alta cocina de tradición José Luís Estevan			12:00	
13:00	La brasa como columna vertebral Xanty Elías			Blancos míticos e intemporales: Cata vertical de Ossian y Capiel Almudena Calvo	Presentación de proyectos, productos y servicios Tork Impuestalia Unblock Rural Shopper
	El paisaje Levantino María José Martínez	14:00			
14:00	La revolución fermentista Jordi Limón			14:00	
15:00			Gestión inteligente y sostenibilidad hotelera	15:00	
16:00				Reto TDDS: Prototipo Hotel Inteligente y Sostenible 2030	16:00
17:00	El fondo de mar chileno Gabriel Leyera	Vinos de grandes bodegas a precios excepcionales Victor Ballesta Rubén Palomares Mónica Alonso José Camacho Julián Segovia Antonio Rizos	Presentación de proyectos, productos y servicios Lundi Matin		17:00
	Tatuando paladares Mauro Barreiro				Estrategias TOP F&B de rentabilidad, posicionamiento y progreso. Club Food & Beverage
18:00	Cocinando memoria Daniel Carnero		El despertar del Turismo	18:00	

	<u>The Kitchen</u> Pabellón 1	<u>Sala de Cata</u> Sala de Conferencia	<u>Foro de Innovación</u> Pabellón 2	
09:00	Competición de jóvenes chefs by sabor a Málaga			09:00
10:00			ITH: Nuevas aplicaciones	10:00
	KMO como creatividad Fernando Villasclaras		ITH: Balance y estado de situación del turismo	11:00
11:00	Presentación de platos sabor a Málaga		Presentación de proyectos, productos y servicios Cloudbeds DigitalGuest	12:00
12:00			Ceremonia de premios	Clústeres turísticos: una nueva estrategia internacional de desarrollo
13:00		Hablemos de zonas mágicas: hablemos de la Borgoña José Peñin	Asociación Mesa del Turismo	
14:00			Cierre Foro Innovación	14:00