

Lunes, 5 de febrero de 2024

desde 10:00 h. **Acreditación**

Hall principal

Presenta **Mario Sánchez**. Divulgador en Ciencia y tecnología de los alimentos

11:00 - 11:45 h. **Acto inaugural H&T 2024**

12:00 – 12:55 h. **Los Hermanos Torres: un recorrido por sus inicios y su apuesta por la sostenibilidad**

- **Javier Torres**. Chef del restaurante Cocina Hermanos Torres. *3* Michelin 2023*
- **Sergio Torres**. Chef del restaurante Cocina Hermanos Torres. *3* Michelin 2023*

13:00 – 13:30 h. **La “fusión” de la IA en el sector gastronómico y la alimentación**

- **Ignacio Estévez**. Socio Responsable Sector de Distribución de **IBM España**

17:00 – 17:30 h. **Gestión empresarial – Hospitality: “Atracción y retención del talento”**

- **Margarita Álvarez**. Fundadora de **Working for Happiness**

17:40 – 18:10 h. **Influencers gastronómicos: ¿cómo incorporamos estos perfiles en nuestro plan de marketing?**

- **Jaime Pérez-Seoane**. CEO de **Go Talents**

Martes, 6 de febrero de 2024

desde 10:00 h. **Acreditación**

Hall principal

Presenta **Mario Sánchez**. Divulgador en Ciencia y tecnología de los alimentos

11:00 – 13:00 h. **IV Foro Nacional de Hostelería-Emprendimiento**

13:00 – 13:20 h. **Diálogo: *Cambiando el mundo desde la gastronomía***

Intervienen:

- **José Luis Yzuel**. Presidente de **Hostelería España**
- **Jordi Cruz**. Chef. ** Michelin 2023*

13:20 – 14:00 h. **Un recorrido por la cocina evolutiva, creativa y tradicional**

- **Jordi Cruz**. Chef. ** Michelin 2023*

16:30 – 17:00 h. **La gastronomía puede estar al servicio de la biodiversidad**

- **Miriam Cozar.** Chef y CEO de **Biodiverxa**

17:30 – 18:00 h. **Eficiencia energética y gestión del ahorro en el ámbito hotelero**

Miércoles, 7 de febrero de 2024

desde 10:00 h. **Acreditación**

Hall principal

Presenta **Mario Sánchez.** Divulgador en Ciencia y tecnología de los alimentos

11:00 – 11:30 h. **Ambiente de los restaurantes y experiencia del comensal: nuevas tendencias**

- **Paco Lago.** CEO y diseño de **Paco Lago Interioriza**

11:50 – 12:20 h. **Internacionalización: un recorrido gastronómico por LATAM**

- **Margarita Carrillo.** Chef y embajadora culinaria de **México**

12:40 – 13:10 h. **Divulgación gastronómica: claves del éxito del marketing digital**

13:30 – 14:30 h. **Acto de entrega de los H&T AWARDS y clausura**
