

## Lunes, 3 de febrero de 2025

Pabellón 1

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

---

11:00 – 11:45 h. **Acto inaugural H&T 2025**

---

12:00 – 13:00 h. **Conferencia magistral a cargo de un chef “Estrella Michelin”**

- **Quique Dacosta**. 3 Estrellas Michelin – Chef referente Mundial de la Alta Gastronomía y la Cocina de Vanguardia

---

13:15 – 13:45 h. **Desarrollo de conceptos Food & Beverage y las tendencias internacionales**

- **Edwin Spruijt**. Director General Iberia de **Conceptional**

---

17:00 – 17:30 h. **Gestión empresarial – Hostelería y Hoteles. Corporate venturing, startups y retención del talento**

- **Aranzazu Echezarreta**. Corporate Venturing & Strategic innovation advisor. New venture creation mentor & coach

---

17:45 – 18:15 h. **Sostenibilidad**

---

## Martes, 4 de febrero de 2025

Pabellón 1

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

---

11:30 – 14:30 h. **V FORO NACIONAL DE HOSTELERÍA**

---

13:00 – 14:00 h. **Conferencia magistral a cargo de un chef “Estrella Michelin”**

---

16:30 – 17:00 h. **Marketing y comunicación. Nuevas tendencias digitales y desarrollo de perfiles en RRSS**

- **Vicente Mirasol**. CEO de **Tu Manag3r**

---

17:30 – 18:00 h. **Inteligencia Artificial y Transformación Digital**

---

## Miércoles, 5 de febrero de 2025

Pabellón 1

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

---

11:00 – 11:30 h. **Marketing y comunicación. Nuevas estrategias para el desarrollo profesional de emprendedores y empresas**

- **Teresa Suárez**. Consultora de Comunicación y Marketing para marcas innovadoras y tecnológicas. **One to Corp | El Método Lumen**

---

11:45 – 12:15 h. **La unión entre ocio y hostelería**

---

12:30 – 13:00 h. **La internacionalización de la PYME**

---

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

---