

## Main Stage

**LUNES 02/02/2026**

---

10:25 - 18:15 h. **Foro Main Stage presentado por Luis Márquez**

Main Stage

Presentador: Luis Márquez



Luis Márquez

- Conductor del Main Stage

---

10:30 - 11:30 h. **Inauguración H&T**

Main Stage

---

12:00 - 13:00 h. **Conferencia Magistral del Chef Eduard Xatruch - Restaurante Disfrutar \*\*\*  
Barcelona**

Main Stage



Eduard Xatruch Cerro

Restaurante Disfrutar (3\* Michelin) - Copropietario

---

13:15 - 13:45 h. **Alimentación que potencia bienestar**

Main Stage

Bloque: Sostenibilidad

El impacto de los servicios de alimentación en la sostenibilidad, incluidos el bienestar y la productividad de los trabajadores.



Guillermo Herrera Pinilla

HB INT'L - Caja Colombiana de Subsidio Familiar (COLOMBIA) - Gerente de Alimentos y Bebidas

---

16:30 - 17:15 h. **Conferencia a cargo de Cajamar**

Main Stage



David Uclés Aguilera

Grupo Cooperativo Cajamar - Responsable Estudios DG Control de Riesgos

---

17:15 - 17:45 h. **El avance de la IA en Turismo: del origen a lo que viene**

Main Stage

Bloque: Digitalización IA

En esta ponencia haremos un recorrido claro y ameno por la evolución de la Inteligencia Artificial: cómo empezó, cómo ha avanzado hasta el momento actual y qué tendencias marcarán lo que viene. Todo con un enfoque 100% práctico aplicado al Turismo, aterrizando conceptos en ejemplos reales de planificación, inspiración, atención al viajero, operaciones y gestión de la información. El objetivo es entender qué es “hype” y qué es valor real, y llevarse ideas accionables para aplicar desde ya



Alejandro Mullor

**Microsoft** - Worldwide Public Sector Ind. Advisor, Tourism Lead at Microsoft

---

17:45 - 18:15 h. **Spoiler: la IA no va a salvar tu negocio**

Main Stage

Bloque: Digitalización IA

En esta ponencia exploraremos cómo la IA cobra otra dimensión cuando se enfoca a la toma de decisiones.



Fabien Drogue

**FMK - Hotel D'talks** - Hotel General Manager & Consultor hotelero



Francesca Monina

**Get in Touch** - Directora Gerente

## MARTES 03/02/2026

---

10:30 - 14:00 h. **VI FORO NACIONAL DE HOSTELERIA**

Main Stage



---

13:22 - 18:00 h. **Foro Main Stage presentado por Luis Márquez**

Main Stage

Presentador: Luis Márquez



Luis Márquez

- Conductor del Main Stage

---

13:25 - 14:00 h. **Conferencia Magistral del Chef Toño Pérez - Restaurante Atrio \*\*\* Cáceres**

Main Stage



Toño Pérez

**Restaurante Atrio 3\* Michelin** - Propietario y Chef

---

16:30 - 17:00 h. **No es un problema de talento: es un problema de diseño operativo**

Main Stage

Bloque: RRHH y Talento

Desde la cocina al equipo: cómo el diseño operativo, los procesos y la tecnología condicionan la experiencia laboral y la sostenibilidad de los equipos en hostelería



Marta Cebrián López

**MCL Food Consulting** - Directora ejecutiva

17:00 - 17:30 h. **Analizando tendencias, explorando oportunidades**

Main Stage

Bloque: Experiencia Cliente

En esta presentación haremos un recorrido por ejemplos reales de operadores para explorar cómo la hibridación de canales, la conveniencia o la eficiencia están marcando las principales tendencias que debemos tener en cuenta



Mariona Gaspà

**AECOC** - Senior foodservice Innovation Consultant

## MIÉRCOLES 04/02/2026

---

10:13 - 13:00 h. **Foro Main Stage presentado por Luis Márquez**

Main Stage

Presentador: Luis Márquez



Luis Márquez  
- Conductor del Main Stage

10:15 - 10:35 h. **La importancia de la donación. Convertir los excedentes en solidaridad.**

Main Stage

Explicación del programa Málaga no caduca y su relación con la ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.



Miguel Ángel Báez  
Diputación de Málaga - Responsable Contrato Malaga No Caduca

10:45 - 11:15 h. **Business Visas, Organizational Framework, and Strategies for Market Entry**

Main Stage

Bloque: Internacionalización

Presentation on visa options for European entrepreneurs entering the US market



Stefano Abbasciano  
Abbasiano Law Firm - Fundador y Director Jurídico

11:15 - 11:45 h. **Cómo convertir al equipo en la mejor estrategia de ventas a través de la motivación**

Main Stage

Bloque: RRHH y Formación

Hoy no faltan clientes, faltan equipos motivados. En esta ponencia descubrirá cómo convertir los datos del TPV en objetivos claros, reconocimiento y bonificación diaria para aumentar la meda por comensal, reducir la rotación y crear equipos comprometidos



Cristian Ruiz Tejera

Upselio - CEO

---

11:45 - 11:50 h. **Apertura del Bloque Hostelería y Turismo: claves para la competitividad sostenible del sector**

Main Stage



Sergio Durán Ruiz

CAJAMAR - Director Territorial en Málaga

---

11:50 - 12:10 h. **Restauración y Consumo fuera del hogar. Informe 2024. Observatorio del sector Food Service en España y sus regiones en el contexto europeo**

Main Stage

Presentación del primer Observatorio del Food Service en España; un análisis inédito que cuantifica la contribución del sector a la economía nacional, evalúa su productividad y la compara con el panorama europeo, aportando una radiografía rigurosa y necesaria



Ignacio Atance

Fundación Grupo Cajamar - Director Servicio Estudios

**12:10 - 12:40 h. Personas, no turnos: el nuevo reto de la hostelería**

Main Stage

Bloque - RRHH y Formación

La hostelería se enfrenta a un cambio profundo en la gestión de personas: menos talento disponible, nuevas expectativas laborales y un entorno cada vez más digital. En esta ponencia se abordará cómo el modelo tradicional, centrado en cubrir turnos, está llegando a su límite y por qué el futuro del sector pasa por poner a las personas en el centro. A través de una mirada realista y cercana, se analizará el papel de la propuesta de valor, la profesionalización de la gestión y el uso inteligente de la tecnología y la IA para atraer, cuidar y fidelizar talento en un sector basado en experiencias humanas.



Xavier Martín Canals  
**Turijobs** - Fundador y CEO

---

**13:30 - 15:00 h. Ceremonia de Entrega de los H&T Awards y Clausura de H&T 2026**

Main Stage