



Martes | 24 DE MARZO

FIRA BARCELONA – SALA CC4

10:00 – 10:30

Café de bienvenida y acreditaciones

10:30 – 10:40

Apertura de la Jornada

10:40 – 11:00

Presentación de la Estrategia de la Alimentación de Catalunya

- **Sr. Joan Gòdia**, director general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia del departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

11:00 – 11:45

Mesa Redonda: El talento y la regeneración de las empresas en el sector de la Agroalimentación ¿cómo lo gestionamos?

Se analizará cómo el talento directivo y el relevo generacional en empresas, impulsan la competitividad, la adaptación y el liderazgo internacional del ecosistema agroalimentario español, un sector con gran peso estructural, proyección exterior y capacidad de vertebración territorial.

Introducción: **Félix Losada**, director general de Conexión España.

Moderador: **Javier Fernández Piera**, CPC Cooking Ideas.

- **Sra. Ágata Gelabertó**, responsable de Innovación/Nuevos negocios de Idilia Group.
- **Sr. Oriol Elias**, director general Torrons Vicens.
- **Sr. Pablo Santamaría**, director de Talento y Cultura de Abadía Retuerta.
- **Sra. Remedios Sánchez**, CEO de Ibéricos Remedios Sánchez.

11:45 – 12:00

CORPORATE PITCH

“Bodegas Familia Torres: un ejemplo de sostenibilidad”

Sr. Josep María Ribas, Climate Change and Sustainability Manager de Familia Torres.

12:00 – 12:45

Mesa redonda: El valor de la sostenibilidad en un mundo global.

Se explorará la transición hacia sistemas productivos que protejan la salud ambiental y aseguren la viabilidad del planeta. Desde un enfoque integral, se analizarán gestión de recursos, innovación tecnológica, cadena de valor e impacto social, compartiendo experiencias y estrategias que impulsan un modelo más resiliente y responsable.

Moderador: **Sr. Óscar Hernández**, director Asuntos Públicos, Comunicación y Sostenibilidad del Grupo Pascual y presidente Ecoembes Comerciales.

- **Sr. Fernando Miranda**, representante permanente adjunto de España en la FAO.
- **Sra. Mari Luz Castilla**, experta en sostenibilidad y aspectos ESG (sociales, medioambientales, éticos, de transparencia y buen gobierno).
- **Sra. Ana Palencia**, directora de Comunicación y Sostenibilidad de Unilever España.
- **Sr. Francisco González**, delegado especial del Estado en el Consorcio de la Zona Franca de Cádiz.



Martes | 24 DE MARZO

FIRA BARCELONA – SALA CC4

12:45 – 13:00

TALK PITCH

“Un nuevo estudio comparativo que evalúa el estado de la sostenibilidad alimentaria en la Unión Europea”

Sr. Paolo Di Stefano, director ejecutivo de EAT EUROPE.

13:00 – 13:20

““Mediterranean diet: a mission oriented approach”

Sra. Mariana Mazzucato, profesora de Economía de la Innovación y el Valor Público de la University College London.

13:20 – 14:00

Mesa Redonda: Economía circular, una ventaja competitiva de quienes saben reinventar el presente.

Se analizará cómo la economía circular redefine modelos de producción, gestión de recursos y oportunidades de negocio, mostrando casos prácticos donde cerrar ciclos genera valor económico y estratégico para el sector.

Moderador: Sr. Manel Pérez, periodista económico de La Vanguardia.

- **Sra. Soraya Villarroya**, coordinadora de la Oficina para Europa en Inter American Institute for Cooperation on Agriculture, IICA.
- **Sra. Teresa Pérez**, directora de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva de España.
- **Sra. Amaya Prat**, responsable de sostenibilidad de Ametller Origen.
- **Sra. Cinta Bosch**, responsable de sostenibilidad de AECOC.

14:00 – 14:15

TALK PITCH

“¿Cómo Revitalizar un territorio?”

Introducción: Sr. José María Párraga, subdirector general de la Fundación INCYDE.

- **Sr. Francisco Reyes**, presidente de la Diputación de Jaén.

14:15 – 15:30

Gastronomía Dieta Mediterránea



Martes | 24 DE MARZO

FIRA BARCELONA – SALA CC4

15:30 – 16:00

STARTUPS PITCH

- Sra. Françoise de Valera, co-founder & CEO Pack2Earth.
- Sr. Alejandro López, director de I+D de Foodimental.
- Sr. Ricard Pardell, CEO & founder de Agrikola.ai.
- Sr. Eugenio Oñate, Oktics Atz

16:00 – 16:45

Mesa Redonda: Un sistema agroalimentario global más eficiente y conectado. ¿Cómo adaptarlo a la innovación y a la tecnología?

Moderadora: Sra. Carmen Adán, directora de LaSalle Technova Barcelona.

- Sr. Ignasi Sayol, Clúster Logístico de Cataluña.
- Sra. Núria Montagut, jefa del Servicio de Innovación Agroalimentaria del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.
- Sr. Antonio Torres, Nutrition & Sustainability Manager at General Secretary Danone Iberia.
- Sra. Marina Ripoll, Responsable I+D de Argal Alimentación.

16:45 – 17:15

CORPORATE PITCH

- Sra. Ana Caño, CEO PLANET Biotech. Incubadora Caja Mar Innova.
- Sra. Susana Martínez, CEO Productos la Salá. Incubazul Cádiz.
- Sr. Agustín Andreu “BOOTCAMP DE AGRICULTOR DIGITAL”. Fundación Jaen Agritech Ventures (JAV).

17:15 – 18:00

Mesa redonda: IA +Revolución Humana: la sinergia que redefine al sector agroalimentario.

Moderador: Sr. Xavier Parra, Consultor y divulgador.

- Sr. Manuel Lainez, director de Innovación y Desarrollo Agroalimentario de la Fundación Cajamar.
- Sra. Imma Haro, Business Development Director RocaSalvatella.
- Sr. Jorge Brown, CEO Global Institute for the Future of Tourism.
- Sr. Eloi Montcada, Director Clúster Innovi.

18:00 – 18:30

ONE TO ONE

Plan Internacional de la Gastronomía Española

- Sr. José Miguel Herrero, director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Sr. Javier Torres y Sr. Sergio Torres, cocineros.