

**FOOD
DESIGN
FEST24**

LA SIGUIENTE
FRONTERA:
DISEÑANDO LA
CIUDAD
ALIMENTADA

23.24.25.26.27
SEPTIEMBRE 2024
MADRID

www.fooddesignfest.com

SiNGULAR
The Food & Design Company

di_mad **CENTRAL DE DISEÑO**

MATADERO
CENTRO DE CREACIÓN
CONTEMPORÁNEA



LA SIGUIENTE
FRONTERA:
DISEÑANDO LA
CIUDAD
ALIMENTADA

23.24.25.26.27
SEPTIEMBRE 2024
MADRID

www.fooddesignfest.com

Una iniciativa de

SINGULAR FOODS[®]
The Food & Design Company

AGENDA

LUNES 23 SEPTIEMBRE | [ENTRADAS](#)

Horario	Item	Título	Ponentes
10:00 – 10:15 CEST Registro	Bienvenida	BIENVENIDOS A LA 6ª EDICIÓN DE FOOD DESIGN FESTIVAL	Antonio Barrera // Director Food Design Festival José Luis Delgado Guitart // Coordinador Editorial Food Design Festival Carmen Posada // Periodista y consultora de Sistemas Alimentarios Frida García // Socia Directora Singular Foods
10:30 – 10:55 CEST Registro	Keynote 01	COMIDA PARA EL PENSAMIENTO	Luz Moreno Pinart // Food Experience Designer
11:00 – 11:25 CEST Registro	Keynote 02	THE FUTURE OF FOOD: A DESIGN PROJECT	Cinzia Fontana // Food designer y fundador de Amo Food Design
11:30 – 11:55 CEST Registro	Keynote 03	THE CHANGING CODES OF GLOBAL FOOD CULTURE	Serdar Paktin // Multisensory experience designer, strategist and semiotician
12:00 – 12:25 CEST Registro	Keynote 04	WHY WE TALK ABOUT FUTURES AND NOT THE FUTURE	Ferdinand Grah // Experience Designer and Initiator of the Futures of Food Congress
12:45 – 13:20 CEST Registro	Talk 01	THINKING FOOD SYSTEMS, THE CASE OF BOLOGNA	Ellen Gonzalez // Chef, Food Designer y Consultor Gastronómico Francesca Zampollo // Design and Food Design researcher, consultant, teacher, and keen public speaker
14:00 – 14:25 CEST Registro	Keynote 05	O QUE VOCÊ COLOCA NO PRATO MUDA O MUNDO!	Mariana Bacci // Food designer y consultora estratégica do Food Design LAB
14:30 – 14:55 CEST Registro	Keynote 06	CHOCOLATE FOOD DESIGN	Luciana Monteiro // Fundadora de Ara Cacao
15:00 – 15:25 CEST Registro	Keynote 07	INNOVACIÓN EN LA ALIMENTACIÓN HÓLISTICA-BRÍCOLI	Alejandra Arboleda // Food Designer y fundadora de Bricoli Alimentación Holística
16:00 – 16:25 CEST Registro	Keynote 08	DE DESECHO A DELICIA: TRANSFORMANDO ECOSISTEMAS ALIMENTARIOS	Lucas Posada // Consultor de Sistemas Alimentarios y food designer. Fundador de Cocina Intuitiva
17:00 – 17:25 CEST Registro	Keynote 09	TENDENCIAS GASTRONÓMICAS EN LATAM Y EL IMPACTO EN EL DESARROLLO LOCAL	Jorge Boneta // Chef y Director Culinario del Grupo Anderson's
17:30 – 18:15 CEST Registro	THE VEGAN PLANET	¿DÓNDE SE ENCUENTRA EL SECTOR PLANT-BASED EN 2024?	Roberto Guerra // Director de Comunicación de Singular Foods. Divulgador Alt-Protein Eduardo Arias Becerra // Co fundador de Vegusta y Take Protein Lisandro Illa // Artista culinario multifacético. Morfo Galería Corina Jiménez // Diseñadora, fundadora de Vegallia y CEO Tinajita Lab Ignacia Uribe // Fundadora, presidenta y CEO de Fundación Veg
18:20 – 19:00 CEST Registro	Talk 02	GASTRONOMÍA LATINOAMERICANA	Alejandra Brenes Gutierrez // Gastronomy Research LATAM José Pérez Navarro // Chef y especialista en cocina creativa y cocina de investigación Lalo Plascencia // Cocinero e investigador gastronómico mexicano Paulo Valerios // Socio y Chef del Restaurante Huacas Valentina Álvarez // Coordinadora Gastronómica y Jefa de Cocina en Iche. Restaurante Cocosolo Oscar René González // Chef y co fundador de Anomalía Restaurante, Innato Cocina y Grupo COG
19:15 – 20:00 CEST Registro	Foro 01	FOOD BY DESIGN N1	Antonio Barrera // Director Food Design Festival Renzo Vallejo // Diseñador estratégico y food designer Juanita Delvasto // Directora creativa y food designer María Pia Servat // Visual Designer & Food Designer Mariana Bacci // Food designer y consultora estratégica do Food Design LAB Liliana Orjuela // Investigadora y diseñadora de producto



LA SIGUIENTE
FRONTERA:
DISEÑANDO LA
CIUDAD
ALIMENTADA

23.24.25.26.27
SEPTIEMBRE 2024
MADRID

www.fooddesignfest.com

Una iniciativa de

SINGULAR FOODS®
The Food & Design Company

AGENDA

MARTES 24 SEPTIEMBRE | ENTRADAS

Horario	Item	Título	Ponentes
10:00 – 10:15 CEST Registro	Bienvenida	BIENVENIDOS A LA 6ª EDICIÓN DE FOOD DESIGN FESTIVAL	Antonio Barrera // Director Food Design Festival Giorgio De Ponti // Professor of Food and Product Design Politecnico di Milano. Strategic Design Consultant Carmen Posada // Periodista y consultora de Sistemas Alimentarios
10:20 – 10:45 CEST Registro	Keynote 10	THE FUTURE OF AIRPLANE FOOD	Maud de Rohan Willner // Food designer and founder of Salty Studio
11:00 – 11:45 CEST Registro	Foro 02	FOOD BY DESIGN N2	Giorgio De Ponti // Professor of Food and Product Design Politecnico di Milano. Strategic Design Consultant Cinzia Fontana // Food designer y fundador de Amo Food Design Johanne Ib // Concept and communication designer Maud de Rohan Willner // Food designer and founder of Salty Studio Serdar Paktin // Multisensory experience designer, strategist and semiotician Julia Kunkel // Food Design Lab Director. L'Ecole de Design Nantes Atlantique
12:30 – 13:00 CEST Registro	Keynote 11	FOOD DESIGN Y EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO	Camila Gianello // Food designer y fundador de Tesoro Food Studio
14:00 – 14:25 CEST Registro	Keynote 12	THE CONSCIOUS FOOD SYSTEMS ALLIANCE: CULTIVATING INNER CAPACITIES TO TRANSFORM FOOD SYSTEMS	Thomas Legrand // Lead Technical Advisor for the UNDP- Conscious Food Systems Alliance
16:30 – 16:55 CEST Registro	Keynote 13	PASIÓN Y OBSERVACIÓN. LA SERENDIPIA DE LA CREATIVIDAD PARA LAS ESTRATEGIAS DE INNOVACIÓN	Mariana Mendoza // Investigadora y Docente Universidad Autónoma del Estado de México
17:00 – 17:40 CEST Registro	CIRCULAR DESIGN NETWORK 01	CIRCULAR AGRIFOOD DESIGN	Enrique Cervantes // Socio Singular Foods México Faviola Ramos // Ingeniera química y experta en alimentos. Food designer y fundadora de XICA de Maíces Ancestrales Hiram Ibarra // Consultor y emprendedor de proyectos agroalimentarios. Director de Austar Latinoamérica y fundador OLAJ Juan Andrade // Director de Operaciones de Cervecería de Colima Saúl López // Socio fundador de las empresas Alsain, CreativeSoft y Capital Empleo – Capital Talento Juan Diego Güitron // Director Comercial Hortú Lorena Sandoval // Directora de Marketing Hortú
18:30 – 19:00 CEST Registro	Keynote 14	EL VALOR DEL DISEÑO DE EXPERIENCIAS EN UN MUNDO QUE PIDE TRANSFORMACIÓN	Juliana González // Diseñadora de experiencias y consultora en innovación, transformación y liderazgo consciente



LA SIGUIENTE
FRONTERA:
DISEÑANDO LA
CIUDAD
ALIMENTADA

23.24.25.26.27
SEPTIEMBRE 2024
MADRID

www.fooddesignfest.com

Una iniciativa de

SINGULAR FOODS
The Food & Design Company

AGENDA

MIÉRCOLES 25 SEPTIEMBRE | ENTRADAS

Horario	Escenario	Item	Título	Ponentes
10:00 – 10:10	Auditorio	Bienvenida	BIENVENIDOS A LA 6º EDICIÓN DE FOOD DESIGN FESTIVAL	Antonio Barrera // Director Food Design Festival José Luis Delgado Guitart // Coordinador Editorial Food Design Festival Carmen Posada // Periodista y consultora de Sistemas Alimentarios Frida García // Socia Directora Singular Foods Pablo Ponce // Tecnólogo de alimentos, divulgador de agricultura celular y novel foods
10:10 – 10:15	Auditorio	Manifiesto	EL LENGUAJE UNIVERSAL DE LA ALIMENTACIÓN	Laura Lucia Torres // Food designer Ramona Morales // Food Designer
10:15 – 10:20	Auditorio	Prólogo	LA SIGUIENTE FRONTERA: DISEÑANDO LA CIUDAD ALIMENTADA	Vicente Domingo // Experto en Ciudades y Alimentación Sostenible
10:20 – 10:35	Auditorio	Saludos	PLANETA TIERRA, BUENOS DÍAS	Chef Kabui // Centro de Sostenibilidad y Alfabetización Alimentaria de Kenia
10:40 – 10:55	Auditorio	Hosted	BIENVENIDOS A LA CENTRAL DE DISEÑO DE MATADERO MADRID	
11:00 – 11:30	Auditorio	Keynote 15	LA CIUDAD DEL FUTURO: DE LA HUERTA A LA MESA	Jorge López Conde // Innovation & Sustainability Advisor
11:35 – 11:55	Auditorio	Keynote 16	PLANETA GENERACIONES: LA CHAGRA Y TULPA DE AFECTOS EN LA MEMORIA QUILLASINGA	Marcela Criollo // Cocinera quillasinga. Restaurante Naturalia
12:00 – 12:40	Auditorio	Foro 03	EL SISTEMA ALIMENTARIO	Carmen Posada // Periodista y consultora de Sistemas Alimentarios Rafael Monge // Fundador Cultivo Desterrado Eliana Bejarano // BeAmaz Vicente Domingo // Experto en Ciudades y Alimentación Sostenible Lucas Requejo // Fundador y Director Técnico Prato Do
12:45 – 13:25	Auditorio	Foro 04	LA CIUDAD ALIMENTADA	Carmen Posada // Periodista y consultora de Sistemas Alimentarios May López // Directora de Desarrollo de Empresas por la Movilidad Sostenible Vicente Domingo // Experto en Ciudades y Alimentación Sostenible Jorge López Conde // New European Bauhaus Ricardo Viejo Lucio-Villegas // Inquieto by GAM Guillermo Molano // Terrace Lab
13:30 – 14:00	Auditorio	Keynote 17	MY FOOD DESIGN TIMELINE 1999 – 2024	Luki Huber // Diseñador industrial. Manual Thinking
14:00 – 16:00	VIP Area	Networking 01	LUNCH & BUSINESS SERIES	Gonzalo Illesca // Experto en Innovación Empresarial Luki Huber // Diseñador industrial. Manual Thinking Ángel Galán // Fundador Escaparatech. Ivan Frutos // Coach y speaker en hostelería. Antonio Barrera // Director Food Design Festival Miquel Àngel Julià Hierro // Concept Architect. Director del Máster en Diseño de Espacios y Entornos Gastronómicos de Barcelona Culinary Hub
14:00 – 14:30	Exposiciones	Exhibiciones 01	PRESENTACIÓN EXPOSICIONES FOOD DESIGN FESTIVAL '24	Luki Huber // Diseñador industrial. Manual Thinking José Antonio Carrillo // Food designer. Professor of Architecture at the American University in Dubai Cristina Martín // Arquitecta y fundadora de Marlon Conservas Ángel Galán // Fundador Escaparatech Owen McAteer // Artista visual y codificador creativo Motus Art



LA SIGUIENTE
FRONTERA:
DISEÑANDO LA
CIUDAD
ALIMENTADA

23.24.25.26.27
SEPTIEMBRE 2024
MADRID

www.fooddesignfest.com

Una iniciativa de

SINGULAR FOODS®
The Food & Design Company

AGENDA

MIÉRCOLES 25 SEPTIEMBRE | ENTRADAS

Horario	Escenario	Item	Título	Ponentes
14:00 – 14:55 <u>Reserva</u>	Aula	Workshop 01	DISEÑAR PARA LA BIODIVERSIDAD	David Freyre // Director creativo de Grupo ImasD Juana Mesa // Directora estrategia de Grupo ImasD
15:00 – 15:55 <u>Reserva</u>	Aula	Workshop 02	3D PRINTING FOOD WASTE FOR FED CITY	Jashan Sippy // Founder and Creative Director Sugar and Space
14:00 – 14:25	Agtech	Agtech Conference 01	DEMOCRATIZAMOS EL ACCESO A LA NATURALEZA	Guillermo Molano // Co Fundador Terrace Lab
14:30 – 15:00	Agtech	Agtech Conference 02	INTELIGENCIA ARTIFICIAL, CREATIVIDAD NATURAL	Dani Sáenz // Director de Tecnología Creativa para Coca-Cola Europa en WPP
14:00 – 14:20	Fusion Lab	Exhibiciones 02	PERMACULTURA PARA NIÑOS	Laura Lucia Torres // Food designer
14:25 – 14:45	Fusion Lab	Exhibiciones 03	TIME PRESERVED ¿QUÉ PASARÍA SI PUDIERAS DEGUSTAR EL TIEMPO?	Ramona Morales // Food Designer
14:50 – 15:10	Fusion Lab	Exhibiciones 04	GALERÍA GASTRONÓMICA MORFO	Asesina Suárez // Artista Textil, Directora de Arte, Creativa y Productora. Morfo Galería Lisandro Illa // Artista culinario multifacético. Morfo Galería
15:15 – 15:35	Fusion Lab	Exhibiciones 05	DE CERO A CUATRO MIL OCHOCIENTOS	Alejandro Osses // Director Migrant Food Systems
15:40 – 16:00	Fusion Lab	Exhibiciones 06	ARQUITECTURAS CULINARIAS: IA GENERATIVA Y BIO-DISEÑO GASTRONÓMICO	José Antonio Carrillo // Food designer. Professor of Architecture at the American University in Dubai y Director de @archEatable
16:00 – 16:40	Auditorio	Foro 05	EDUCACIÓN, EL MOTOR DE CAMBIO PARA TRANSFORMAR LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS	Fernando Martínez // Director Revista Alimentaria Viviana Nariño // Gastrónoma y food designer. Fundación Universitaria del Area Andina Juan José Alonso Llerá // IPADE José Antonio Carrillo // Food designer. Professor of Architecture at the American University in Dubai y Director de @archEatable Gonzalo Illesca // Experto en Innovación Empresarial. Universidad de las Hespérides Miquel Àngel Julià Hierro // Concept Architect. Director Máster Diseño de Espacios y Entornos Gastronómicos. Barcelona Culinary Hub
16:45 – 17:05	Auditorio	Agtech Conference 03	CREATIVIDAD Y IA EN ALIMENTACIÓN	Àurea Rodríguez // EIT Culture & Creativity South West
17:10 – 17:50	Auditorio	Agtech Conference 04	CREATIVIDAD Y TECNOLOGÍA APLICADA A LA CADENA DE VALOR AGROALIMENTARIA	Antonio Barrera // Director Food Design Festival Àurea Rodríguez // EIT Culture & Creativity South West Ángel Sevillano // AI Technical Specialist Global Black Belt en Microsoft Dani Sáenz // Director de Tecnología Creativa para Coca-Cola Europa en WPP Guillermo Molano // Co Fundador Terrace Lab Ivan Priego // Director Creativo Realthink
18:00 – 18:25	Auditorio	Keynote 18	LOS SECRETOS ANCESTRALES DE LA COCINA ZENÚ	Ana Victoria González // Cocinera Indígena Zenú
18:30 – 19:30	Fusion Lab	Exhibiciones 07	ORO VERDE Performance ofrecido por Morfo // Galería Culinaria	Asesina Suárez // Artista Textil, Directora de Arte, Creativa y Productora. Morfo Galería Lisandro Illa // Artista culinario multifacético. Morfo Galería



LA SIGUIENTE
FRONTERA:
DISEÑANDO LA
CIUDAD
ALIMENTADA

23.24.25.26.27
SEPTIEMBRE 2024
MADRID

www.fooddesignfest.com

Una iniciativa de

SINGULAR FOODS
The Food & Design Company

AGENDA

JUEVES 26 SEPTIEMBRE | ENTRADAS

Horario	Escenario	Item	Título	Ponentes
09:45 – 10:00	Auditorio	Bienvenida	BIENVENIDOS A LA 2ª JORNADA DE FOOD DESIGN FESTIVAL	Caro Daffra // Diseñadora, food designer y fundadora de Cousteau Food Innovation Antonio Barrera // Director Food Design Festival José María Cobo // CEO TranXforma Food y The Food Intelligence Giorgio De Ponti // Professor of Food and Product Design Politecnico de Milano Carmen Posada // Periodista y consultora de Sistemas Alimentarios. Pablo Ponce // Tecnólogo de alimentos, divulgador de agricultura celular y novel foods
10:00 – 11:30 1ª sesión 11:30 – 13:00 2ª sesión	Aula	STARTUPS SUMMIT & PITCHES	SESIONES DE PITCHES	José María Cobo // CEO TranXforma Food y The Food Intelligence
10:00 – 10:25	Auditorio	Keynote 19	DISEÑO Y BRANDING. CLAVES PARA LA CREACIÓN DE VALOR	Marcelo Ghio // Consultor en branding y gestión estratégica de comunicación. OXB Branding y Editorial Experimenta
11:00 – 11:25	Auditorio	Keynote 20	DISEÑO + IMPACTO	David Freyre // Director creativo de Grupo ImasD Juana Mesa // Directora estrategia de Grupo ImasD
11:30 – 12:10	Auditorio	Foro 06	SUSTAINABILITY BY DESIGN	Caro Daffra // Diseñadora, food designer y fundadora de Cousteau Food Innovation Javier Berterreche // Food Industry and Food Technology Expert Nicolas Benac // Co-fundador y Director Creativo de Somos Omnívoro Pablo Rodrigo Juan // CEO y Cofundador Trazable Rosa Hernández // NPD Manager en Bold Bean Co Andrés Pascual // Director de Innovación del Centro Tecnológico AINIA
12:15 – 12:35	Auditorio	CIRCULAR DESIGN NETWORK 02	UPCYCLING ALIMENTARIO PARA UN FUTURO SOSTENIBLE	Juan Francisco Carrillo // CEO y Cofundador de IMPACT Foods
12:35 – 12:55	Auditorio	CIRCULAR DESIGN NETWORK 03	DESCUBRE CÓMO EL DISEÑO PUEDE AYUDAR A UNA MARCA A PASAR DE LA ECONOMÍA LINEAL A LA CIRCULAR	Öscar Sáez // Diseñador, diseño visual & Proyectos singulares en cartón
12:55 – 13:15	Auditorio	CIRCULAR DESIGN NETWORK 04	INNOVACIÓN REGENERATIVA: AGRICULTURA Y DISEÑO CIRCULAR DE ALIMENTOS	Michael Oliveira // Creating regenerative, circular and inclusive futures
13:20 – 14:00	Auditorio	Foro 07	INNOVATION BY DESIGN	José María Cobo // CEO TranXforma Food y The Food Intelligence Juan Umbert // CEO y co fundador Makeat Bcn Juan Vilches // Presidente Institute of Food Technologists Mexico Section & CEO Food Innovation Studio Pedro Álvarez // Partner Ivoro Ventures Pedro Prieto Hontoria // Director de I+D+i y Alianzas Fresh Business Food & Nutrition Innovation
14:00 – 16:00	VIP Area	Networking 02	LUNCH & BUSINESS SERIES	Javier Berterreche // Food Industry and Food Technology Expert Lisandro Illa // Artista culinario multifacético y food designer Montse Sánchez // Strategic R&D Senior Leader Innovator Global Consumer Goods Taste Expert Frida García // Socia y Directora del Ecosistema de Productos y Servicios de Singular Foods Antonio Barrera // Director del Food Design Festival y CEO Singular Foods Michael Oliveira // Creating regenerative, circular and inclusive futures Juan Francisco Carrillo // CEO y Cofundador de IMPACT Foods Ivan Priego // Director Creativo Realthink Miguel Cervera // Fundador The Foodster



LA SIGUIENTE
FRONTERA:
DISEÑANDO LA
CIUDAD
ALIMENTADA

23.24.25.26.27
SEPTIEMBRE 2024
MADRID

www.fooddesignfest.com

Una iniciativa de
SINGULAR FOODS
The Food & Design Company

AGENDA

JUEVES 26 SEPTIEMBRE | ENTRADAS

Horario	Escenario	Item	Título	Ponentes
14:00 – 14:55 <u>Reserva</u>	Aula	Workshop 03	DE LO ARTESANO A LO MAINSTREAM. CÓMO ABORDAR UN PROYECTO DE BRANDING DE ALIMENTACIÓN	Ricardo Moreno // CEO TSMGO The show must go
15:00 – 15:55 <u>Reserva</u>	Aula	Workshop 04	INNOVACIÓN ESTRATÉGICA Y METODOLOGÍA DEL CAOS	Alberto Domingo // I+D Executive Chef en Food Delivery Brands
14:00 – 14:25	AgTech	Agtech Conference 05	TRAZABLE LIFE CYCLE. TRANSFORMA TU EMPRESA EN UNA ORGANIZACIÓN SOSTENIBLE	Pablo Rodrigo Juan // CEO y Cofundador Trazable
14:30 – 14:55	AgTech	Agtech Conference 06	TRANSFORMANDO LA EXPERIENCIA CULINARIA: DE LA TECNOLOGÍA A LA CONEXIÓN HUMANA	Ivan Priego // Director Creativo Realithink
14:00 – 14:30	Fusion Lab	Exhibiciones 08	EL LIBRO DE LA GASTRONOMÍA FLAMENCO PUNK	Carmen K. Salmerón // Periodista cultural y gastronómica Antonio Luna // Co-editor de ROOM Diseño Estrella Witte // Antropóloga
14:35 – 15:00	Fusion Lab	Exhibiciones 09	ESTUDIO COMO: CREATIVIDAD Y FOTOGRAFÍA RESPONSABLE	Ricardo Bravo // Fotógrafo gastronómico. Estudio Como Sysla Osorio // Directora creativa y fotógrafa gastronómica. Estudio Como
15:10 – 15:50	Fusion Lab	Exhibiciones 10	DESCUBRE EL FUROR DE LA KOMBUCHA	Mayte Marín // Fundadora Brava Kombucha
16:00 – 16:25	Auditorio	Keynote 21	FLIES TASTE WITH THEIR FEET	Marije Vogelzang // Studio Marije Vogelzang
16:30 – 17:10	Auditorio	Foro 08	FOOD BY DESIGN N3	Giorgio De Ponti // Professor of Food and Product Design Politecnico de Milano Alberto Domingo // I+D Executive Chef y Food Designer en Food Delivery Brands Caro Daffra // Diseñadora, food designer y fundadora de Cousteau Food Innovation Juana Mesa // Directora de estrategia de Grupo ImasD Mariana Bacci // Food designer y consultora estratégica do Food Design LAB Marije Vogelzang // Edible Philosophy, Food and Design, Author, Speaker
17:15 – 17:50	Auditorio	Talk 03	CREATIVIDAD APLICADA AL DISEÑO DE MARCAS MEMORABLES	Gloria Escribano // Fundación DIMAD Beatriz Suárez // Directora de Estrategia Estudio Maba Eva Guadalupe // Socia fundadora y Directora Creativa en Meteorito Isabel Cabello // Directora Creativa y co fundadora del estudio Cabello X Mure Ricardo Moreno // CEO TSMGO
18:00 – 18:45	Auditorio	FOODA	ENTREGA PREMIOS 2ª EDICIÓN INTERNATIONAL FOOD DESIGN AWARDS	Isabel Cabello , Directora Creativa del estudio Cabello X Mure Antonio Barrera , Director Food Design Festival
19:00 – 20:00	Fusion Lab	Exhibiciones 11	AYAWASKHA Performance ofrecido por Ayawaskha // Cocina Ecuatoriana de Vanguardia	Miguel Ángel Méndez // Cocinero, director creativo y CEO del proyecto AYAWASKHA Renzo Iriarte // Gestor cultural proyecto AYAWASKHA



LA SIGUIENTE
FRONTERA:
DISEÑANDO LA
CIUDAD
ALIMENTADA

23.24.25.26.27
SEPTIEMBRE 2024
MADRID

www.fooddesignfest.com

Una iniciativa de

SINGULAR FOODS[®]
The Food & Design Company

AGENDA

VIERNES 27 SEPTIEMBRE | ENTRADAS

Horario	Escenario	Item	Título	Ponentes
09:45 – 10:00	Auditorio	Bienvenida	BIENVENIDOS A LA 3ª JORNADA DE FOOD DESIGN FESTIVAL	Frida García // Socia y Directora del Ecosistema de Productos y Servicios de Singular Foods Ivan Frutos // Coach y speaker en hostelería. Fundador Los Prosperos Regina Mitre // Founder & Cultural Brand Experience Consultant Proyecto Culto
10:00 – 10:30	Auditorio	Talk 04	LA DEMOCRACIA EN EL PLATO: DISEÑANDO EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS MEMORABLES	Ivan Frutos // Coach y speaker en hostelería. Fundador Los Prósperos Gabriel Suárez // Chef de Santoku Restaurante Minerva Tapial // CEO Grupo Rosi La Loca World
10:35 – 10:55	Auditorio	Keynote 22	LA IMPORTANCIA DE CREAR FANDOM EN LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA	Regina Mitre // Founder & Cultural Brand Experience Consultant Proyecto Culto
11:00 – 11:40	Auditorio	Foro 09	ESPACIOS QUE ALIMENTAN. EL DISEÑO AL SERVICIO DE LA EXPERIENCIA	Regina Mitre // Founder & Cultural Brand Experience Consultant Proyecto Culto Igor Tejerina // Director de Operaciones del Grupo Coque World Giorgio De Ponti // Professor of Food and Product Design Politecnico di Milano. Strategic Design Consultant Mahin Chawdhury // Socio y Director de Estrategia en MCL Food Consulting Mar Vera // Interiorista y artdvisor. Enves Diseño y Welcome Design
11:45 – 12:25	Auditorio	Keynote 23		Edwin Rodríguez // Quimbaya by Edwin Rodríguez
12:30 – 13:10	Auditorio	Foro 10	DESPERDICIO ALIMENTARIO	Kilian Zaragoza // CEO y co-fundador de Naria Vicente Domingo // Experto en Información Pública y Sostenibilidad de Sistemas Alimentarios Maria Sanchis Gil // Fundadora y Directora de PREDESAL Sustainable Food Consulting Guillermo Rivera // Chef y fundador Agarimo Taberna Atlántica
13:10 – 14:00	Fusion Lab	Exhibiciones 12	INTERPRETANDO EL AOVE COMO LO HACEMOS CON UNA OBRA DE ARTE	Elena y Laura Sánchez // Fundadoras La Común EVOO Premium
14:00 – 16:00	VIP Area	Networking 03	LUNCH & BUSINESS SERIES	Frida García // Socia y Directora del Ecosistema de Productos y Servicios de Singular Foods Regina Mitre // Founder & Cultural Brand Experience Consultant Proyecto Culto Mariana Bacci // Food designer y consultora estratégica do Food Design LAB Juan Parodi // Co-Founder & Chief Community Strategist at Community Hackers Viviana Nariño // Gastrónoma y food designer. Fundación Universitaria del Area Andina Caro Daffra // Diseñadora, food designer y fundadora de Cousteau Food Innovation
14:00 – 14:55 <u>Reserva</u>	AULA	Workshop 05	GASTRONOMÍA DEL FUTURO: CREATIVIDAD Y FOTOGRAFÍA RESPONSABLE	Ricardo Bravo // Fotógrafo Estudio Como Sysla Osorio // Directora creativa Estudio Como
15:00 – 15:55 <u>Reserva</u>	AULA	Workshop 06	TENDENCIAS DE EXPERIENCIAS DE MARCAS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS 2024	Regina Mitre // Founder & Cultural Brand Experience Consultant Proyecto Culto



LA SIGUIENTE
FRONTERA:
DISEÑANDO LA
CIUDAD
ALIMENTADA

23.24.25.26.27
SEPTIEMBRE 2024
MADRID

www.fooddesignfest.com

Una iniciativa de

SINGULAR FOODS®
The Food & Design Company

AGENDA

VIERNES 27 SEPTIEMBRE | ENTRADAS

Horario	Escenario	Item	Título	Ponentes
16:00 – 16:25	Auditorio	Keynote 24	CONEXIONES Y SABORES: LA FUERZA DE LAS COMUNIDADES GASTRONÓMICAS	Juan Parodi // Co-Founder & Chief Community Strategist at Community Hackers
16:30 – 17:15	Auditorio	Foro 10	FOOD DESIGN PARA TODOS	Gloria Escribano // Project Manager en Fundación DIMAD Nicolas Benac // Co-fundador y Director Creativo de Somos Omnívoro Caro Daffra // Diseñadora, food designer y fundadora de Cousteau Food Innovation David Freyre // Director creativo de Grupo ImasD Mahin Chawdhury // Socio y Director de Estrategia en MCL Food Consulting
17:20 – 17:45	Auditorio	Clausura	CLAUSURA DE FOOD DESIGN FESTIVAL 2024. Finalizamos la sexta edición del Food Design Festival con una reflexión sobre el papel de los diseñadores en el corazón de las ciudades alimentadas.	Antonio Barrera , Director Food Design Festival Frida García // Socia Directora de Singular Foods Mariana Bacci // Food designer y consultora estratégica do Food Design LAB Caro Daffra // Diseñadora, food designer y fundadora de Cousteau Food Innovation Viviana Nariño // Gastrónoma y food designer. Fundación Universitaria del Area Andina Carmen Posada // Periodista y consultora de Sistemas Alimentarios Pablo Ponce // Tecnólogo de alimentos, divulgador de agricultura celular y novel foods
18:00 - 20:00	Fusion Lab	AlferSummit	CLAUSURA DE FOOD DESIGN FESTIVAL 2024	

Contacto

Información general
hola@fooddesignfest.com

Prensa
prensa@fooddesignfest.com

Patrocinios y colaboración
partners@fooddesignfest.com

Antonio Barrera
Director de Food Design Festival
abarrera@singularfoods.net
+34 666 440 874

Frida García
Programación y actividades
frida@singularfoods.net
+34 609 152 850

Carmen Posada
Comunicación y prensa
carmen.posada@singularfoods.net
+34 609 177 052



LA SIGUIENTE
FRONTERA:
DISEÑANDO LA
CIUDAD
ALIMENTADA

23.24.25.26.27
SEPTIEMBRE 2024
MADRID

www.fooddesignfest.com

Una iniciativa de

SINGULAR FOODS®

The Food & Design Company

Con el apoyo de

di_mad

CENTRAL DE DISEÑO



MATADERO
CENTRO DE CREACIÓN
CONTEMPORÁNEA

Global Partners

oñaj

Instituciones



Embajada de
Colombia en España

Colaboradores

tranXforma
FOOD

naria
Tecnología + humana

hayas
Marketing

Vegallia

XTRAL
REGALO SAGRADO

AOVE
LA COMÚN
EVOO PREMIUM

Brava
CRAFT
KOMBUCHA

moxe
XOCOLATL • COLOMBIA

AMOR PERFECTO

AYAWASKHA

MORFO

TL

Solofoodies

Estudios de Diseño

Manual Thinking

Escapartech

imash

TSMGO
**the show
must go on**



**Sugar
SPACE**



**más
kart
ön**

cabello x mure
diseño de autor



Meteorito



Universidades asociadas

AREANDINA
Fundación Universitaria del Área Andina

AUD
AMERICAN
UNIVERSITY
IN DUBAI

Festivales asociados

**FUTURES
OF FOOD**

BOGOTÁ
**Design
FESTIVAL**

**II GASTRO
THINK
TANK**
+Art +Food +Tech

Medios asociados

AGROAMIGO
STORYTELLER MAGAZINE

**Red
Alimentaria**

REVISTA
GOURMETCAFETERO
COLOMBIA

REVISTA
ALIMENTARIA

**MADRID
ALIMENTA**

DIGITAL
NEWSfood

FOOD DESIGN

Experimenta

ROON
DISEÑO + ARQUITECTURA + CREACIÓN CONTEMPORÁNEA

**FOOD[®]
DESIGN
FEST24**