

**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 Brícoli 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 Viviana Nariño // Gastrónoma y food designer. Fundación Universitaria del Area Andina |



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 Jasper Udink Ten Cate // Chef, Artista, Diseñador, Músico y fundador de Studio Creative Chef |
| 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 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 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 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 | Auditorio | Agtech Conference 01 | DEMOCRATIZAMOS EL ACCESO A LA NATURALEZA | Guillermo Molano // Co Fundador Terrace Lab |
| 14:30 – 15:00 | Auditorio | 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 | 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 Edgar González // Arquitecto & Associate Dean of Design IE School of Architecture and Design |
| 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 Realithink |
| 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 |
|--|-----------|----------------------------|--|---|
| 10:00 – 10:15 | Auditorio | Bienvenida | BIENVENIDOS A LA 2ª JORNADA DE FOOD DESIGN FESTIVAL | Caro Daffra // Diseñadora, food designer y fundadora de Cousteau Food Innovation Frida García // Socia Directora Singular Foods 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 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 |
| 10:15 – 10:45 | 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 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 Montse Sánchez // Strategic R&D Senior Leader Innovator Global Consumer Goods Taste Expert 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 | 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 Ivan Priego // Director Creativo Realithink Miguel Cervera // Fundador The Foodster Pablo Ponce // Tecnólogo de alimentos y divulgador novel foods |



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 | Auditorio | Agtech Conference 05 | TRAZABLE LIFE CYCLE. TRANSFORMA TU EMPRESA EN UNA ORGANIZACIÓN SOSTENIBLE | Pablo Rodrigo Juan // CEO y Cofundador Trazable |
| 14:30 – 14:55 | Auditorio | 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 – 19:00 | 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 Mar Vera // Interiorista y artdvisor. Enves Diseño y Welcome Design |
| 11:45 – 12:25 | Auditorio | Keynote 23 | EXPLOSIÓN DE SABORES, TEXTURAS Y TÉCNICAS | Edwin Rodríguez // Quimbaya by Edwin Rodríguez |
| 12:30 – 13:10 | Auditorio | Foro 10 | DESPERDICIO ALIMENTARIO | Kilian Zaragoza // CEO y co-fundador de Naria Maria Sanchis Gil // Fundadora y Directora de PREDESAL Sustainable Food Consulting Guillermo Rivera // Chef y fundador Agarimo Taberna Atlántica Juanjo Amate // Ambientólogo. Director de Sostenibilidad a Medida. Agente de Transformación Circular Javier Berterreche // Food Industry and Food Technology Expert |
| 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 | Pablo Ponce // Tecnólogo de alimentos y divulgador novel 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 Javier Berterreche // Food Industry and Food Technology Expert Caro Daffra // Diseñadora, food designer y fundadora de Cousteau Food Innovation Montse Sánchez // Strategic R&D Senior Leader Innovator Global Consumer Goods Taste Expert |
| 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 |
| 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 José Luis Delgado Guitart // Coordinador Editorial Food Design Festival Giorgio De Ponti // Professor of Food and Product Design Politecnico di Milano. Strategic Design Consultant Mariana Bacci // Food designer y consultora estratégica do Food Design LAB Caro Daffra // Diseñadora, food designer y fundadora de Cousteau Food Innovation Pablo Ponce // Tecnólogo de alimentos y divulgador novel foods Carmen Posada // Periodista y consultora de Sistemas Alimentarios. Directora de Festival Futuro Coca Pablo Ponce // Tecnólogo de alimentos, divulgador de agricultura celular y novel foods |
| 18:00 - 19:00 | 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



Instituciones



Embajada de
Colombia en España

Colaboradores



Vegallia



AMOR PERFECTO

AYAWASKHA



Estudios de Diseño

Manual Thinking

Escaparetech



TSMGO
**the show
must go on**

cabello x mure
diseño de autor



**más
kart
on**

Universidades asociadas

AREANDINA
Fundación Universitaria del Área Andina

AUD
AMERICAN
UNIVERSITY
IN DUBAI

Festivales asociados

**FUTURES
OFF • OD**

BOGOTÁ
**Design
FESTIVAL**



Medios asociados

AGROAMIGO
STORYTELLER MAGAZINE

**Red
Alimentaria**

REVISTA
GOURMETCAFETERO®
COLOMBIA

DIGITAL
NEWSfood

Experimenta

ROOM
DISEÑO+ARQUITECTURA+CREACIÓN CONTEMPORÁNEA

**FOOD[®]
DESIGN
FEST24**