

# EN CLAVE PROFESIONAL

## ACTIVIDADES



### JUEVES, 6 NOVIEMBRE

#### Sala N107

10.45 - 11.00 Bienvenida

11.00 - 12.00 **Cómo puede la IA facilitar los procesos de certificación a los operadores del sector ecológico.** Pedro Fernández. Técnico en Sistemas Microinformáticos y Redes y desarrollador de software.

12.00 - 13.30 **Mesa redonda: Presente y futuro de la comercialización de alimentos ecológicos en el canal especialista.**

Modera: Dña. Ana Díaz Pérez. Subdirectora General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación)

Anselmo Méndez Director General en Veritas

Pepe Navarro Director General en Herbolario Navarro

Vadó Mora Director General en Bioconsum

Oscar Pulido Director General en Aldea Biomarket

Nacho López Gerente en Espacio Organico

Organizada por ASOBIO

### 13.30 - 15.00 Brunch-Networking en el espacio VIP de BioCultura

Organizado por ASOBIO



#### Sala N110

17.00 - 18.00 **Mesa redonda: Presente y futuro de los alimentos ecológicos en los menús destinados a colectividades.**

Modera: Mario Agudo. Dir. marketing y comunicación en Servicios Hosteleros a Colectividades

Eva Martínez Perdones, directora técnica de Catasa

Marta Ruiz, Directora de calidad, sostenibilidad y PRL de Mediterránea Group

Silvia Fillola, Directora de Veritas Food Service

Eduardo Montero. Responsable de Alimentación de la Federación de Consumidores y Usuarios (CECU).

Organizada por ASOBIO

### VIERNES, 7 NOVIEMBRE

#### Sala N107

11.00 - 12.00 **Etiquetado e interpretación de normativas para productores, pequeñas empresas y otros profesionales.**

María Gómez Moreno, coordinadora de certificación del CAEM.

12.00 - 13.30 **Mesa redonda: Presente y futuro de la comercialización de alimentos ecológicos en el canal moderno.**

Modera: Oriol Urrutia. Co-Editor de Bio Eco Actual

Nicola Lavarino CEO en Naturitas

Rocio Amatriaín Directora Modelos Comerciales y Tendencias en Carrefour

Oihan Benito Responsable Compras en Grupo Uvesco

Organizada por ASOBIO

#### Sala N110

15.30 - 16.30 **Greenwashing o fraude**

*Ante la creciente preocupación de los consumidores por las cuestiones ambientales, algunas empresas y organizaciones adoptan estrategias de marketing engañosas que aparentan un compromiso con la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente. Este uso fraudulento representa un desafío cada vez mayor para la protección de los consumidores frente a afirmaciones medioambientales engañosas. Esta mesa redonda aborda el fenómeno desde tres perspectivas complementarias: la normativa, la certificación pública y la experiencia productiva.*

Marco Normativo del Greenwashing. Helena Cifre, Sociedad Española de Agricultura Ecológica y Agroecología (SEAE).

Certificación ecológica pública: una herramienta frente al greenwashing. Regina Monsalve Mayans, Presidenta de INTERECO.

Visión desde el Productor. Alberto López Aguado (Economato Macabeo).

#### Sala N107

17:00 **Agricultura regenerativa y sostenibilidad: claves desde la producción ecológica**

*Una mesa redonda para explorar cómo la agricultura ecológica impulsa prácticas regenerativas y abre camino hacia modelos más sostenibles a nivel global. Caso de éxito: Implementación de la certificación Eco-Regenerativa CAAE en ALVELAL*

Diego Granado - Secretario general Ecovalia

José Ángel Navarro Castillo- Director de Certificación- CAAE

Patricio Almeida- Director de Agrocalidad

Miguel Ángel Gómez Tenorio- Director técnico ALVELAL

Organizado por ECOVALIA

### ESPACIO VIP NETWORKING

Acceso libre a todos los profesionales del sector de alimentación, cosmética y complementos alimenticios.

Solicitar acreditación y acceso a la agenda de visitas en [www.biocultura.org/madrid/visitantes](http://www.biocultura.org/madrid/visitantes)

Patrocinan:



Colabora:

