

BIOCULTURA MADRID / IFEMA

EN CLAVE PROFESIONAL

ACTIVIDADES



LUGAR	BioCultura Madrid - IFEMA (Pabellón 9)
FECHAS	6 a 9 de noviembre - de 10 a 20h (Domingo hasta las 18h)

Entidades coordinadoras de acciones profesionales en BioCultura: ASOBIO, Ecovalia, INTERECO, SEAE y Vida Sana.

PRESENTE Y FUTURO DEL MERCADO DE ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN ESPAÑA

El sector de la alimentación ecológica afronta nuevos retos que van a condicionar el desarrollo del mercado en los próximos años. Lejos todavía de los niveles de otros países europeos, el consumo sigue siendo la asignatura pendiente en este país. A pesar del crecimiento, se ciernen importantes amenazas como la gran confusión que genera el greenwashing, pero también grandes oportunidades como su presencia en los menús ofrecidos a colectividades.

La feria BioCultura después de 40 ediciones, retoma el papel protagonista como feria de referencia para los profesionales del sector de la alimentación ecológica y como punto de encuentro para abordar conjuntamente los retos del mercado.

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.

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

Acceso libre a todos los profesionales del sector de alimentación, cosmética y complementos alimenticios. Solicitar acreditación y acceso a la agenda de visitas:
<https://www.biocultura.org/madrid/visitantes>

Organizado por ASOBIO

Sala N110

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

Moderar: Mario Agudo. Dir. marketing y comunicación en Servicios Hosteleros a Colectividades
Eva Martínez Perdonés, 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. Un representante de Intereco.

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

Moderar: 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. Regina Monsalve Mayans, operadora certificada por el CAECV.

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

José Ángel Navarro Castillo- Director de Certificación- CAAE

Patricio Almeida- Director de Agrocalidad

Miguel Ángel Gómez Tenorio- Director técnico ALVELAL

Hoteles cercanos a Ifema:

NOVOTEL Campo de las Naciones

Pullman Madrid Airport & Feria

Transportes:

Metro y Cercanías RENFE: Línea 8 Nuevos Ministerios-Aeropuerto T-4: Parada en Feria de Madrid

Autobús:

Línea 73: Diego de León - IFEMA MADRID

Línea 112: Mar de Cristal - Barrio del Aeropuerto

Línea 122: Avenida de América - IFEMA MADRID

Autobuses interurbanos: Línea 828: Universidad Autónoma - Alcobendas - IFEMA MADRID - Canillejas

