



CONGRESO MEG 2026: 'LA FUERZA DE LO QUE NOS UNE'

10 Y 11 DE MAYO

WWW.ASOCIACIONMEG.COM
[@MUJERESINGASTRONOMIA](https://twitter.com/MUJERESINGASTRONOMIA)

ALICANTE

DOMINGO 10 DE MAYO



14:30 - 15:00

Apertura de puertas y registro de asistentes

15:00 - 15:15

Apertura institucional de la mano de **María José San Román**, Presidenta de MEG

15:15 - 16:30 **PANEL 1: ENTRE CULTURAS Y MERCADOS: LA GASTRONOMÍA COMO PUENTE GLOBAL**

La gastronomía se ha convertido en una de las herramientas más potentes de conexión entre países, culturas y economías. Este panel explora cómo chefs, empresas e instituciones operan entre contextos diversos, transformando tradición en estrategia y generando nuevas oportunidades en un mercado cada vez más global.

Ponentes: **Representante Senior** (ICEX), **Melissa Guerra** (Kitchen Wrangler, experta culinaria e historiadora gastronómica), **María José San Román** (Presidenta de MEG y CEO del Grupo María José San Román), **María Li Bao** (CEO del Grupo China Crown) y **Zulema Beresaluze** (Directora General de Aceitunas Cazorla).

Moderadora: **María Jiménez Latorre**, Vicepresidenta de Mujeres en Gastronomía, Comunicadora y Profesora de Cocina

16:30 - 17:45 **PANEL 2: EL GRAN RETO DE LA RESTAURACIÓN: QUIÉN VA A TRABAJAR EN LOS RESTAURANTES DEL FUTURO**

La falta de equipos ya no es una tendencia, es una realidad que está poniendo en jaque al sector. Este panel aborda el mayor desafío de la restauración hoy: cómo evolucionar un modelo que ha dejado de funcionar y qué soluciones reales están surgiendo para atraer, motivar y retener talento.

Ponentes: **Lina Guerrero** (Global Director of OD and Talent at ALS), **Juan José López** (CEO de La Tasquita de Enfrente), **Marta Suárez** (Directora de Bodegas Quitapenas) y **Carolina Martín Decorpas** (psicóloga y coach especializada en los sectores de la hospitalidad y el turismo).

Moderadora: **Isabel Aires**, CEO de Aires News Comunicación y colaboradora de Onda Cero Radio

17:45 - 18:00

Descanso y cata de Vinagres liderada por **Brígida Jiménez**, directora del IFAPA de Cabra (Córdoba) y referente internacional en análisis sensorial de aceites de oliva y vinagres

18:00 - 19:15 **PANEL 3: TECNOLOGÍA, DATOS Y CAPITAL: LAS NUEVAS REGLAS DEL CRECIMIENTO GASTRONÓMICO**

La gastronomía está entrando en una nueva fase donde la competitividad se juega en la tecnología, los datos y el acceso al capital. Este panel explora cómo estos factores están redefiniendo las reglas del crecimiento y qué proyectos tienen hoy la capacidad real de escalar.

Ponentes: **Xana Belastegui Macadam** (General Partner at Swanlaab Venture Factory / Partner at DnA Advisory Services), **Bernard Lahouse** (Co-founder de Foodpairing AI), **Tamar Gigolashvili** (Co CEO & Founder de OSITOS) y **Bárbara Fernández-Ochoa Vargas** (Directora de Marketing de Vorwerk España - Thermomix).

Moderador: **Alberto Luchini**, periodista y crítico gastronómico

19:15 - 19:30

Palabras de cierre de la mano de **María Jiménez Latorre**, Vicepresidenta de Mujeres en Gastronomía, Comunicadora y Profesora de Cocina

21:00 - 23:45

Cena de gala en **Restaurante Monastrell**

LUNES 11 DE MAYO



09:30 - 10:00

Recepción de asistentes y café

10:00 - 10:15

Apertura institucional de la mano de **María José San Román**, Presidenta de MEG

10:15 - 11:30

PANEL 4: ORIGEN, MERCADO Y PODER: QUIÉN GANA EN EL NUEVO SISTEMA ALIMENTARIO GLOBAL

El valor en la gastronomía ya no se define solo en el producto, sino en cómo se posiciona dentro de un sistema global cada vez más complejo. Este panel analiza cómo acuerdos internacionales, denominaciones de origen y nuevas dinámicas de mercado están redefiniendo quién gana —y por qué— en la cadena alimentaria.

Ponentes: **Esther Herranz** (Co-presidenta del Intergrupo del Vino y Productos Gourmet del Parlamento Europeo), **Remedios Sánchez** (CEO de Jamones Geminiano), **Pilar Montero García-Noblejas** (Catedrática de Derecho Mercantil de la Universidad de Alicante y Directora del Máster en Propiedad Intelectual e Innovación Digital) y **Marisol Baixauli Borja** (Founder & CEO Del Origen al Propósito).

Moderadora: **Victoria Ferrá**, Comunicadora y presentadora de Información TV

11:30 - 12:45

PANEL 5: MUJERES EN LA TOMA DE DECISIÓN: PODER, INFLUENCIA Y NUEVAS REGLAS DEL JUEGO

La transformación del sector no pasa solo por quién participa, sino por quién decide. Este panel analiza cómo las mujeres están accediendo a espacios de poder y qué impacto real tiene su presencia en la forma en que se definen los modelos, los criterios y el futuro de la gastronomía.

Ponentes: **Purificación González Camacho** (Subdirectora general de Promoción de Alimentos de España), **Maricel Presilla** (Chef, escritora e historiadora culinaria), **María Luisa Guillén** (Consejera delegada de Gaviota), **María Carceller (p. c.)** (CEO de Grupo Rodilla) y **Susana Marcos** (CEO de Peoplematters)

Moderadora: **Begoña Tormo**, Periodista de Telemadrid

12:45 - 13:05

Pausa para café y networking

13:05 - 13:35

Entrega de Premios MEG

13:35 - 14:20

LA FUERZA DE LO QUE NOS UNE

Un diálogo entre dos mujeres referentes del sector en torno a las principales conclusiones del congreso liderado por **María Llamas**, Academia de Gastronomía de Madrid y Directora de Alambique Tienda y Escuela de Cocina. Un espacio para sintetizar aprendizajes, compartir miradas y proyectar el futuro desde una visión común.

Participantes: Por confirmar

14:20 - 14:30

Cierre del congreso de la mano de **María Jiménez Latorre**, Vicepresidenta de Mujeres en Gastronomía, Comunicadora y Profesora de Cocina

14:30 - 16:00

Comida y networking

NUESTROS PATROCINADORES Y COLABORADORES



#alimentosdespaña



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE

