MESA REDONDA**Aitor Acilu (Arquitecto. Profesor de Design Studio. Universidad de Navarra)**

Arquitecto, Especialidad en Paisaje y Medio Ambiente (2010), Máster en Teoría e Historia (2011) y Doctor —cum laude, y Premio Extraordinario— (2015) por la Universidad de Navarra (ETSAUN).

Profesional dedicado al diseño de espacios, es activo participante en proyectos de investigación e innovación combinando procesos y metodologías del campo de la arquitectura, el Pensamiento de Diseño —Design Thinking—, y el Diseño de Servicios, centrado en el usuario.

Profesor de Design Studio y PPS Participatory Design, Aitor es Coordinador responsable de la Mención de Diseño de Servicios en el Grado de Diseño de la Universidad de Navarra. Actividad docente e investigadora que compagina con el trabajo profesional en aranbarri+acilu y en guk.studio.

Concepción Manrique Alonso (Clínica Universidad de Navarra Madrid. Directora de Dietas y Alimentación)

Licenciada en Farmacia con la especialidad de Nutrición.

Directora del Área de Dietas y Alimentación de Clínica Universidad de Navarra en Madrid

Desde el 2016 dedicada a la puesta en marcha del área de Dietas y Alimentación de la nueva sede de Madrid de Clínica Universidad de Navarra. Mi dedicación inmediata anterior ha sido la gestión del departamento de Alimentación en distintas colectividades.

En los años de puesta en marcha de éste área he participado con la presentación de comunicaciones junto con la chef Xandra Luque y otros nutricionistas del área en congresos como Nutrimad y Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Clínica y Metabolismo, en torno a la cocina hospitalaria, y las dietas para pacientes hospitalizados.

He impartido talleres sobre alimentación saludable y nutrición infantil, y participado como ponente en congresos y jornadas sobre salud nutricional y gastronomía.

Javier Esteban (Smart Residences. Director de operaciones)

Ingeniero de Telecomunicación, formado en TECNUN, Universidad de Navarra. Durante 5 años trabajé como consultor de negocio en everis realizando proyectos en empresas como Telefónica y Orange en España e Hispanoamerica de Pricing, segmentación de clientes, estrategia corporativa o experiencia de cliente, entre otros. En 2013 dejé el trabajo e hice un posgrado en Dirección Hotelera en Les Roches Marbella. De ahí fui a trabajar a Italia, primero en Milán en el hotel Bulgari; y luego en Venecia, en el complex de los tres hotels que Starwood tenía: Hotel Danieli, Gritti Palace y Europa & Regina. En este tiempo, ocupé diversas responsabilidades tanto a nivel operativo (Housekeeping, F&B) como de negocio (Revenue Management, Six Sigma Green Belt). En 2017, pasé al grupo Barceló en Mallorca para ser responsable de las operaciones del hotel Formentor. Al ser un hotel vacacional, los inviernos los pasaba en la Dirección Regional colaborando en proyectos de Expansión para oportunidades por el Mediterráneo: Italia, Turquía, Grecia. En marzo de 2021 paso al equipo de Smart Residences como Director de Operaciones.

Hilario Alfaro Lobera (Alfaro 1926. Director general)

Director General ALFARO 1926, tienda de moda multimarca de referencia en el sector del retail. Esta firma abre sus puertas en Madrid en 1926. Casi 1 siglo después, Hilario representa a la cuarta generación al frente de la empresa, manteniendo el compromiso de la firma: intentar ofrecer a sus clientes las mejores marcas y las últimas tendencias del mercado nacional e internacional, combinando tradición y exclusividad.

MBA 2009 ISEM Fashion Business school. Universidad de Navarra.

PADEM 2016 ISEM Fashion Business school. Universidad de Navarra.

Diplomado en Gestión Comercial y Marketing Cámara de Comercio. Universidad Autónoma.

Miembro de la junta directiva ACOTEX Asociación empresarial del comercio textil, complementos y piel.

Miembro de la junta directiva Comité organizador de Momad (Feria de la Moda de Madrid).

Carmen Marín Molés (La Lloma. Servicio de Alimentación)

Ha realizado su formación profesional en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona y en la Escuela de Hostelería y Turismo Altaviana de Valencia. Comenzó su andadura profesional

poniendo en marcha su propia pastelería en su pueblo natal. Ha trabajado en diversas pastelerías y restaurantes de Valencia y Barcelona. Ha realizado *stage* en el restaurante Martin Berasategui, en pastelerías de prestigio y ha participado en estancias formativas en Bélgica, Austria y Holanda. Es autora de material didáctico audiovisual para la Cámara de Comercio de Valencia, de un libro de texto sobre Pastelería y ha trabajado como docente en la Escuela de Hostelería y Turismo de Valencia. Habitualmente imparte cursos monográficos y de formación continua, trabaja en La Lloma y es profesora de NVQ, PDA y PDS, realiza asesoramientos a empresas del sector y lidera el proyecto Pastrychef de innovación educativa, basado en la metodología *learning by doing*.

CONFERENCIA FINAL

Marta Torregrosa

Doctora en filosofía y Profesora contratada doctora en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra desde 2003. Desarrolla su labor docente en Teoría de la Comunicación, Epistemología de la Comunicación e Introducción a la Comunicación de Moda. Su actividad investigadora se centra actualmente en el estudio de la moda como un fenómeno de comunicación. Codirectora del Programa Internacional en Comunicación de Moda de la Facultad de Comunicación y Directora Académica del Programa Avanzado en Dirección de Empresas de Moda de ISEM Fashion Business School.

Realiza los estudios de licenciatura y doctorado en Filosofía. Por esta razón, entre sus líneas precedentes de investigación destaca el estudio del pensamiento del filósofo español Eugenio d'Ors y de la recepción del pragmatismo norteamericano en el mundo hispánico.

Profesora en el CEICID desde hace más de 10 años. Participó en la celebración del 50º aniversario con una ponencia muy sugerente: Saborear la vida: reflexiones desde la cocina.

Íñigo Pirfano

Director de orquesta, escritor y speaker. Formado en Austria y Alemania con maestros de la talla de Sir Colin Davis y Kurt Masur.

Premio Liderazgo Joven por la Fundación Rafael del Pino. Director invitado con orquestas y coros como la Sinfónica de Hamburgo, Sinfónica de Bratislava, Filarmónica de Stettin, Sinfónica de Bilbao, Sinfónica de Castilla y León, Sinfónica Nacional de Colombia, Sinfónica Nacional de Perú, Orfeón Donostiarra, etc. Ha trabajado con importantes solistas, como Ainhoa Arteta, Sylvia Schwartz, María José Montiel, Aquiles Machado, etc.

Es autor de tres libros. Como speaker, es requerido por algunos de los foros más importantes de Europa y Latinoamérica como Banco Santander, Fundación Telefónica, IE Business School, La Caixa, International Centre for Leadership Development, IESE Business School, Janssen Cilag, Grupo Zurich, etc.

Abel Valverde

Director de Sala del Restaurante Santceloni durante más de 20 Años y actualmente director del restaurante "Desde 1911" del grupo Pescaderías Coruñesas. Profesor, asesor gastronómico de NH Hotel Group, escritor y ante todo Camarero.

Formado en Gerona (Casino Castillo de Peralada y Hotel Santa Marta de Lloret de Mar), Gran Bretaña (Hotel Hambleton Hall, en Oackham) y en Can Fabes (1998-2001), desde donde dio el salto a Santceloni. La discreción, cordialidad, perfecto dominio del servicio y unos conocimientos enciclopédicos en materia de quesos han convertido a Abel Valverde en miembro indiscutible del selecto grupo de jefes de sala españoles que, literalmente, sientan cátedra en el oficio. Profesor en la Cámara de Comercio de Madrid, entre sus reconocimientos profesionales, cabe destacar el Premio Nacional de Gastronomía al mejor Director de Sala en 2008 y Gran Prix de l'Art de la Salle, reconocimiento de la Academia Internacional de Gastronomía. Posee así mismo, de numerosos premios a Mejor Maitre del año, concedidos por distintos medios de comunicación, además del Gueridón de Oro, premio que se otorga la Dirección de San Sebastián Gastronomika. Abel Valverde publicó "Host. La importancia de un buen servicio de sala", un libro dedicado a la labor de los jefes de sala contado desde la experiencia de este Premio Nacional de Gastronomía. Esta publicación forma parte del nuevo sello editorial Planeta, dedicado en exclusiva a contenidos gastronómicos