

XIII FORO INTERNACIONAL DE TURISMO DE MASPALOMAS

BY SCIENCE & COOKING
WORLD CONGRESS

PROGRAMA

EXPOMELONERAS
CENTRO DE CONVENCIONES Y
CONGRESOS DE MASPALOMAS

25—26
NOV 2026

ORGANIZADOR:



COORGANIZADOR:



COLABORADOR:



XIII FORO INTERNACIONAL DE TURISMO DE MASPALOMAS

BY SCIENCE & COOKING
WORLD CONGRESS

PROGRAMA

EXPOMELONERAS
CENTRO DE CONVENCIONES Y
CONGRESOS DE MASPALOMAS

25–26
NOV 2026

25 Nov. 2026

9:30h

Inauguración

9:45h

Bloque 1

Gastronomía y Turismo: diseñando las experiencias del futuro

- **La cocina del futuro y el turismo gastronómico**

*Pere Castells, Presidente de la Fundación SCWC.
Autor del libro "La cocina del futuro"*

- **Neuromarketing gastronómico: cómo decidimos qué comer**

*Sergio Moreno, (ULPGC) Director de Relaciones Institucionales de la Cátedra UNESCO de
Planificación Turística y Desarrollo Sostenible*

- **Planificación gastronómica: cómo organizamos el futuro**

Ignacio Bernaldo de Quirós, Director Corporativo F&B en Lopesan Group

11:30h

Coffee break

12:00h

Mesa Redonda

¿Qué buscará el turista gastronómico en Canarias
dentro de diez años?

Conductor: Sergio Moreno

*(ULPGC) Director de Relaciones Institucionales de la
Cátedra UNESCO de Planificación Turística y
Desarrollo Sostenible*

**Con: German Ortega y
Manolo Vilariño**

ORGANIZADOR:



COORGANIZADOR:



TURISMO INNOVA
Gran Canaria



COLABORADOR:



XIII FORO INTERNACIONAL DE TURISMO DE MASPALOMAS

BY SCIENCE & COOKING
WORLD CONGRESS

PROGRAMA

EXPOMELONERAS
CENTRO DE CONVENCIONES Y
CONGRESOS DE MASPALOMAS

25–26
NOV 2026

25 Nov. 2026

12:45h

Bloque 2

Sostenibilidad: el nuevo modelo gastronómico

- **La sostenibilidad aplicada a la restauración**

Salvador Brugués, *experto en cocciones y sostenibilidad (autor junto con Joan Roca de libros como el de La cocina al vacío).*

- **Ingredientes básicos para una comida sostenible**

Heinz Wuth, *Cocinero y divulgador de ciencia y cocina. Autor del libro “Esto es Ciencia y Cocina”*

14:00h

Pausa para la comida

Talleres

16:00h

Taller General de ciencia y cocina

con Heinz Wuth, Cocinero y divulgador de ciencia y cocina.

Taller de experiencias de su libro “Esto es Ciencia y Cocina” y de sus publicaciones en redes sociales donde cuenta con más de 5 millones de seguidores.

17:00h

Talleres de Percepción *(simultáneos)*

- Karen Rützou, Experta en catas de alimentos y vinos.
- Fermina Pérez, química experta en Neurogastronomía *(percepción de los alimentos)*

ORGANIZADOR:



COORGANIZADOR:



TURISMO INNOVA
Gran Canaria



COLABORADOR:



ULPGC
Universidad de
Las Palmas de
Gran Canaria

XIII FORO INTERNACIONAL DE TURISMO DE MASPALOMAS

BY SCIENCE & COOKING
WORLD CONGRESS

PROGRAMA

EXPOMELONERAS
CENTRO DE CONVENCIONES Y
CONGRESOS DE MASPALOMAS

25–26
NOV 2026

26 Nov. 2026

9:30h

Bloque 3

Conferencia Inicial: ¿Qué comeremos en 2040?

con Florence Egal MD, MSc, Household Food Security/Nutrition/Sustainable diets.

Experta en alimentación mundial. Muchos años trabajando en la FAO y gran conocedora de las diferentes visiones de la alimentación y la gastronomía.

10:15h

Gastronomía Computacional e IA en la Alimentación del futuro

- Davide Cassi, Físico e investigador gastronómico. Universidad de Parma.

La influencia de China con la IA en la alimentación del mañana. Inteligencia Artificial y Gastronomía científica

- Daniel Li, Economista y experto en proyectos cooperativos con China y en IA.

11:30h

Coffee break

12:00h

Ingredientes que cambiarán nuestra alimentación

- Juan Martín Bermúdez, consultor ambiental y coordinador de I+D y Medio Ambiente del restaurante Aponiente
- Ricardo Haroun, (ULPGC) Investigador del Inst. Universitario de Acuicultura Sostenible y Ecosistemas Marinos (ECOQUA)

ORGANIZADOR:



COORGANIZADOR:



TURISMO INNOVA
Gran Canaria



COLABORADOR:



XIII FORO INTERNACIONAL DE TURISMO DE MASPALOMAS

BY SCIENCE & COOKING
WORLD CONGRESS

PROGRAMA

EXPOMELONERAS
CENTRO DE CONVENCIONES Y
CONGRESOS DE MASPALOMAS

25–26
NOV 2026

26 Nov. 2026

13:15h

Conferencia final. Evolución de la gastronomía

con Najat Kaanache Restaurante Nur en Fez.

Chef y fundadora de NUR. Visionaria gastronómica. Educadora. Emprendedora.

14:00h

Clausura y Conclusiones del Congreso con los ponentes

ORGANIZADOR:



COORGANIZADOR:



TURISMO INNOVA
Gran Canaria



COLABORADOR:

