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:

Ilustre Ayuntamiento de la Villa de San Bartolomé de Tirajana

MASPALOMAS COSTA CANARIA

FORO DE TURISMO MASPALOMAS COSTA CANARIA

COORGANIZADOR:

SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS® FOUNDATION

TURISMO INNOVA Gran Canaria
AGRUPACION EMPRESARIAL INNOVADORA

COLABORADOR:

ULPGC Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

Cabildo 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

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: Germán Ortega, Manolo Vilariño y Óscar Mayer

ORGANIZADOR: Ilustre Ayuntamiento de la Villa de San Bartolomé de Tirajana · MASPALOMAS COSTA CANARIA · FORO DE TURISMO MASPALOMAS COSTA CANARIA

COORGANIZADOR: SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS® FOUNDATION · TURISMO INNOVA Gran Canaria

COLABORADOR: ULPGC Universidad de Las Palmas de Gran Canaria · Cabildo 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

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: Ilustre Ayuntamiento de la Villa de San Bartolomé de Tirajana · MASPALOMAS COSTA CANARIA · FORO DE TURISMO MASPALOMAS COSTA CANARIA

COORGANIZADOR: SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS® FOUNDATION · TURISMO INNOVA Gran Canaria

COLABORADOR: ULPGC Universidad de Las Palmas de Gran Canaria · Cabildo 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 (ECOAQUA)

ORGANIZADOR:
Ilustre Ayuntamiento de la Villa de San Bartolomé de Tirajana
MASPALOMAS COSTA CANARIA
FORO DE TURISMO MASPALOMAS COSTA CANARIA

COORGANIZADOR:
SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS® FOUNDATION
TURISMO INNOVA Gran Canaria

COLABORADOR:
ULPGC Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
Cabildo 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

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:
Ilustre Ayuntamiento de la Villa de San Bartolomé de Tirajana
MASPALOMAS COSTA CANARIA
FORO DE TURISMO MASPALOMAS COSTA CANARIA

COORGANIZADOR:
SCIENCE & COOKING WORLD CONGRESS® FOUNDATION
TURISMO INNOVA Gran Canaria AGRUPACION EMPRESARIAL INNOVADORA

COLABORADOR:
ULPGC Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
Cabildo de Gran Canaria