

# 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:



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:



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

**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:



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:



COLABORADOR:

