

CRIDA A RESUMS

I CONGRÉS INTERNACIONAL EN TURISME GASTRONÒMIC

Els dies 27, 28 i 29 de novembre del 2025 se celebrarà a Barcelona la primera edició del Congrés Internacional i Interuniversitari en Turisme Gastronòmic. Aquest esdeveniment és concebut com un espai de reflexió interdisciplinària sobre la relació entre turisme i gastronomia. Amb el títol "Realitats actuals, tendències emergents i adreces futures", el congrés busca fomentar la trobada i el debat entre acadèmics, investigadors i professionals de diverses disciplines que estudien, treballen o tenen interès en aquest camp.

Durant tres jornades, s'exploraran les dinàmiques actuals, les interconnexions i les noves perspectives en la relació entre turisme i gastronomia. A més, aquest congrés se celebra en un context especial: la designació de Catalunya com a **Regió Mundial de la Gastronomia 2025**, convertint-se a la primera regió europea a rebre aquest reconeixement.

L'esdeveniment està organitzat per prestigioses universitats i institucions especialitzades en l'estudi del turisme gastronòmic, entre elles: la Universitat d'Alcalá de Henares, la Universitat Peruana de Ciències Aplicades (UPC) de Lima-Perú, el Centre de Gastronomia de la Mediterrània (GASTERRA) de la Universitat d'Alacant i la Càtedra UNESCO el CETT, Barcelona School of Tourism, Hospitality & Gastronomy - Universitat de Barcelona, que lidera l'organització d'aquesta primera edició en col·laboració amb la Diputació de Barcelona.

La seu del Congrés serà el campus del CETT, ubicat a la ciutat de Barcelona, a tan sols vint minuts del centre.

Les línies temàtiques inclouen, però no es limiten a:



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



- El desenvolupament del turisme gastronòmic vinculat a atractius i esdeveniments de patrimoni immaterial, destacant-ne la contribució a la preservació cultural i la identitat local.
- Nominacions i reconeixements gastronòmics (capital gastronòmica, regió mundial de la gastronomia, regió europea de la gastronomia, entre d'altres) com a eines de posicionament i competitivitat.
- Estratègies de màrqueting en turisme gastronòmic aplicades tant a destinacions com a empreses, incloent-hi el màrqueting digital i la diferenciació de l'oferta.
- L'ús de marques gastronòmiques com a vectors de promoció turística i desenvolupament econòmic.
- Àmbits específics del turisme gastronòmic, com ara la gastrodiploàcia, l'enoturisme i les innovacions en experiències gastronòmiques per a empreses i destinacions.
- Tendències postpandèmia que han redefinit el turisme gastronòmic i els nous hàbits de consum associats. La contribució del turisme gastronòmic als Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) i el seu paper a la sostenibilitat social, econòmica i ambiental.
- Perspectives futures del turisme gastronòmic: noves formes, processos emergents i significats culturals.
- La influència de la ficció, la virtualitat i el cinema com a plataformes de promoció i narrativa del turisme gastronòmic.
- Nous camins per a la investigació acadèmica en turisme gastronòmic, amb un enfocament multidisciplinari i innovador.
- El paper de la dona a la gastronomia, la sommeleria i el lideratge en turisme gastronòmic, i la seva visibilitat al sector.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



INFORMACIÓ RELLEVANT

- **Primera Seu:** Barcelona (Campus CETT) Av. Can Marçet 34-36 CP08035
- **Modalitat:** híbrida, encara que es donarà especial prioritat a les comunicacions presencials
- **Dates:** 27, 28 i 29 de novembre 2025
- **Idiomes:** català, castellà, anglès, portuguès
- **Mail de contacte:** ctgastronomico@cett.cat

DATES IMPORTANTS

- 17/02/2025 Primera trucada de comunicacions
- 11/05/2025 Límit per a l'enviament de resums primera trucada
- 11/06/2025 Comunicació de l'acceptació o rebuig de comunicacions primera trucada
- 11/04/2025 Obertura pagament d'inscripció participants
- 11/07/2025 Segona trucada de comunicacions
- 11/08/2025 Límit per a l'enviament de resums segona trucada
- 11/09/2025- Comunicació de l'acceptació o rebuig de comunicacions segona trucada
- 12/09/2025-Data màxima d'inscripció amb reducció de preu
- 11/10/2025-Límit per a la inscripció al congrés d'autors/es amb comunicació acceptada
- 02/11/2025 Límit de data d'inscripció tarifa general
- 11/11/2025-Publicació del Programa definitiu del Congrés
- 27-29 de novembre, celebració del Congrés



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



QUOTES D'INSCRIPCIÓ, TERMINIS I FORMES DE PAGAMENT

QUOTES D'INSCRIPCIÓ AL CONGRÉS Comunicacions en línia i presencial	Fins al 12/09/25	A partir del 13/09/25 i fins al 02/11/2025
Tarifa general*	100 €	150 €
Tarifa estudiant*	40 €	50 €
Comunitat CETT i universitats i centres coorganitzadors del Congrés (Alumnat, professorat, Alumni)	0€	0€
Sopar de gala	55€	55€
Experiència enogastronòmica	40€	60€

La inscripció s'haurà de formalitzar a través del [formulari d'inscripció](#) . . Un cop realitzada la inscripció, es rebrà un correu de confirmació amb les opcions per fer el pagament de la inscripció online.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



En el cas de pagament per transferència bancària, aquest s'ha d'efectuar al compte següent:

BANC : Caixabank

TITULAR DEL COMPTE : Estudis d'Hoteleria i Turisme CETT SA

IBAN : ES10 21003642 192200099891

CONCEPTE: Noms i cognoms_1CITG

En el cas de la tarifa d'estudiant, un cop realitzat el pagament, caldrà acreditar-ho amb el comprovant de matrícula enviant aquest comprovant al correu: ctgastronomico@cett.cat .

**La quota d'inscripció inclou assistència a totes les sessions, certificats, documentació del congrés, materials, actes, sortides, dinars i pauses cafè. El pagament del sopar de gala, ni l'experiència enogastronòmica de dissabte, estan incloses al preu del Congrés.*



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



PROGRAMA PROVISIONAL

Dijous Dia 27 de novembre:

Espai perquè investigadors i estudiants comparteixin i discuteixin qüestions rellevants i d'avantguarda en el context del turisme gastronòmic, emmarcades a les diferents línies de treball del congrés. Aquesta Jornada és un espai d'intercanvi de coneixement entre participants, tant ponents, comunicants i el públic en general. Alhora, els autors dels treballs presentats tindran espai per comunicar i comptar les seves respectives investigacions.

PRIMER DIA

8:30- 9:30 REGISTRE DE PARTICIPANTS

9:30 – 10:00 H INAUGURACIÓ INSTITUCIONAL

**10:00 – 10:45 H. KEYNOTE 1: INNOVATION IN GASTRONOMIC
TOURISM: A POTENTIALITY FOR RURAL ÀREES**

Dra. Anne-Mette Hjalaguer , University of Southern Denmark

Traducció simultània

PRESENTACIÓ COMUNICACIONS (sessions paral·leles)

10.45 H. a 12.45 H.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



=====

12:45 – 13:00 H COFFEE BREAK

=====

13:00 – 14:00

**TAULA RODONA: CATALUNYA REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA:
REPTES I OPORTUNITATS EN LA PRESERVACIÓ DEL PATRIMONI
GASTRONÒMIC**

=====

14:00 – 15:00 H DINAR

=====

PRESENTACIÓ COMUNICACIONS (sessions paral·leles)

15:00-17:00 H.

PRESENTACIÓ DEL LLIBRE

“Planificació de Destinacions de Turisme Gastronòmic Sostenible

**Dr. Antonio Montecinos, Centre Empresarial, Gastronòmic, Hoteler
(Mèxic)**

16:00-17:00 H.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



**VISITA A CAS D'ESTUDI AL VALLÈS OCCIDENTAL: EL PAPER DE LES
DONES EN LA PRESERVACIÓ DEL TURISME GASTRONÒMIC**

17.00 h. a 19.00 h.

19:00 RETORN A BARCELONA

Divendres Dia 28 de novembre:

SEGON DIA

9:00-9.30 REGISTRE DE PARTICIPANTS

9:30 H. a 10:30 H

TAULA RODONA: GOVERNANÇA I GESTIÓ DEL TURISME GASTRONÒMIC

**Moderada per Lucía Díaz Madurga , periodista especialitzada en
viatges i gastronomia , col·laboradora d'El País Gastro , Viatges National
Geographic**

=====
10:30 – 11:00 H COFFEE BREAK
=====

PRESENTACIÓ COMUNICACIONS (sessions paral·leles)

11:00 – 13:00 H.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



=====

**13:00 – 14:00 H. KEYNOTE 2: INDÚSTRIES CREATIVES I TURISME
GASTRONÒMIC**

**Dr. Greg Richards, Tilburg University, Breda University of Applied
Sciences**

=====

14:00 – 15:00 H DINAR

=====

PRESENTACIÓ COMUNICACIONS (sessions paral·leles)

15:00-16:00 H.

TAULA RODONA: SABOREA ESPANYA

16:00-17:00 H.

VISITA A CAS D'ESTUDI: EL PARC AGRARI DEL BAIX LLOBREGAT

17.00 h. a 19.00 h.

19:00 RETORN A BARCELONA

21:00 CONCLUSIONS DEL CONGRÉS I SOPAR DE GALA



Dissabte Dia 29 de Novembre :



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



**Diputació
Barcelona**



**TERCER DIA EXPERIÈNCIA ENOGASTRONÒMICA COMARCA DEL
MARESME**

9:00-SORTIDA DES DEL CETT

10:00-12:00

VISITA AL CENTRE ARQUEOLÒGIC I ENOTURÍSTIC VALLMORA

=====
12:30 BENVINGUDA EN CELLER ALELLA DO

=====
12:30-14:00 H VISITA ENOTURÍSTICA & WINE BAR

=====
14:00 – TANCAMENT ACTIVITAT

=====
14:30 SORTIDA FEIA BARCELONA

FINALITZACIÓ DEL CONGRÉS

Els articles més rellevants presentats durant el congrés podran optar a les següents opcions de publicació, mitjançant la selecció amb processos d'avaluació per parells anònims i seguint els estàndards de publicació de cada revista:



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



[INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY & FOOD SCIENCES](#). És una revista revisada per parells que se centra explícitament en la intersecció entre la ciència dels aliments i la gastronomia. El Journal cerca articles que mostrin clarament aquesta interacció. Aquesta revista anima per igual científics i xefs a publicar articles científics originals, articles de revisió, comentaris i obres culinàries originals. Inclòs al Science Citation Index Expanded (SCIE), Scopus , SJR (SCImago Journal Rank), MIAR (Matriu d'Informació per a l'Anàlisi de Revistes).

[INVESTIGACIONES TURÍSTICAS](#). Els articles destacats en anglès o castellà relacionats amb el camp de les humanitats i les ciències socials des d'una perspectiva turística, seran considerats per ser publicats a la revista. Indexada a Scopus, DOAJ, ESCI, DIALNET; ERIHPlus , LATINDEX.

[ARA: JOURNAL OF TOURISM RESEARCH](#). Els articles més destacats redactats en anglès o espanyol, que analitzin els vincles entre els sectors del turisme i el territori, tant en la gestió sostenible com intel·ligent de les destinacions, seran considerats per ser publicats a Ara : Journal of Tourism Research . Indexada a DOAJ, DIALNET, LATINDEX; avaluada a ERIHPlus , LATINDEX i REDIB.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



[TOURISM & HERITAGE JOURNAL](#) . Els articles destacats redactats en anglès o espanyol que analitzin temàtiques relacionades amb el patrimoni i la museografia, la geografia cultural o la sociologia, tenint sempre el turisme com a eix vertebrador, seran considerats per a la seva publicació al Tourism & Heritage Journal . Indexada a DOAJ, DIALNET, LATINDEX; avaluada a ERIHPlus i REDIB.

[GASTRONOMY & TOURISM JOURNAL](#) . Els articles destacats en anglès relacionats amb el camp de les humanitats i les ciències socials des d'una perspectiva turística, seran considerats per ser publicats a la revista. Indexada a Ebsco , Google Scholar , Southern Cross University .

El programa definitiu es concretarà en els propers mesos i es detallarà a les futures circulars ia la [web del congrés](#).

PRESENTACIÓ DE COMUNICACIONS

Les comunicacions hauran de tractar sobre qualsevol dels temes d'interès del Congrés i seran avaluades de manera anònima pels membres del Comitè Científic. Aquelles que se seleccionin seran presentades oralment durant el I Congrés Internacional de Turisme Gastronòmic i publicades juntament amb les ponències en un llibre d'actes digital amb ISSN.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



Totes les persones que vulguin aportar comunicacions al Congrés ho hauran d'indicar a l'hora de registrar-se com a assistents al Congrés. Un cop s'hagi efectuat el registre, se'ls facilitarà una adreça web des d'on podran enviar un resum de la seva comunicació, mitjançant la plataforma [Easychair](#). A partir de la recepció, els resums seran avaluats per acceptar-los i es comunicarà als autors la decisió corresponent dins dels terminis estipulats.

L'extensió del resum serà de **300 paraules**. El contingut d'aquest haurà d'incloure aquells aspectes que es tractin en la comunicació incloent-hi, introducció, objectius, metodologia i resultats a més d'entre 3 i 5 paraules clau seguint [la plantilla adjunta](#). Els idiomes acceptats al Congrés són català, castellà, anglès i portuguès.

Tots els treballs acceptats hauran de ser defensats al congrés per almenys un dels seus autors/es, que haurà d'estar inscrit/a amb aquesta finalitat. Els/les autors/es no inscrits/es al Congrés no tindran dret a obtenir el certificat oportú de presentació de la comunicació. L'exposició de les comunicacions i ponències presencialment al Congrés es podrà fer en qualsevol dels 4 idiomes del Congrés.

Terminis per a l'enviament de resums i comunicacions

11 d'abril del 2025	Obertura de pagament d'inscripció participants
11 de maig de 2025	Data límit per a l'enviament de resums (primera trucada)
11 de juny de 2025	Comunicació de resums acceptats
11 d'agost del 2025	Límit per a l'enviament de resums (segona trucada)



11 de setembre de 2025	Comunicació de l'acceptació o rebuig de comunicacions segona trucada
12 de setembre de 2025	Data màxima d'inscripció amb reducció de preu
11 d'octubre del 2025	Límit per a la inscripció al congrés d'autors/es amb comunicació acceptada
02 de novembre de 2025	Límit de data d'inscripció tarifa general
27, 28 i 29 de novembre de 2029	Data de Celebració del Congrés



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



**Diputació
Barcelona**



Comitè científic

- Dra. Ainhoa Carballido, CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dr. Antonio Montecinos, Centre Empresarial Gastronòmic Hoteler (Mèxic)
- Dr. Carlos Hiriart, Universitat de Morelia Michoacán
- Dr. Carlos J. Baños Castiñeira, Universitat d'Alacant
- Dr. Claudio Milano-Universitat de Barcelona
- Dra. Elena Ridolfi, CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dr. Enrique Moltó, Universitat d' Alacant
- Dr. Eugeni Osàcar Marzal, CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dr. Jordi Arcos – Pumarola, CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dr. José Antonio Pérez-Aranda, CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dr. José Antonio Vázquez-Medina, Centre de Recerca en Alimentació i Desenvolupament, Mèxic.
- Dr. Josep Antoni Ivars Baidal, Universitat d'Alacant
- Dra. Laia Encinar, CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dr. Oriol Anguera-Torrell, CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dr. Raúl Compés, Universitat de Saragossa
- Dr. Ricardo Hernández, Universitat de Còrdova (Espanya)
- Dr. Rogelio Martínez, Universitat de Guadalajara (Mèxic)
- Dr Sangkyun Kim, Edith Cowan University
- Dr. Xavier Medina, Universitat Oberta de Catalunya



Barcelona School
of Tourism, Hospitality
and Gastronomy



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Universidad
de Alcalá



Diputació
Barcelona



Cátedra de Agroturismo y Enoturismo
Instituto Canario de Calidad
Agroalimentaria
Universidad de La Laguna



- Dr. Xavier Font Urgell, Direcció General de Turisme de Catalunya
- Dra. Anna Torres Delgado. Universitat de Barcelona
- Dra. Berta Ferrer, Universitat de Lleida
- Dra. Blanca Henache Universitat d'Alcalá de Henares
- Dra. Emma Pla Russa CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dra. Erica Salvaj , Universitat del Desenvolupament Xile
- Dra. Estela Mariné-Roig, Universitat de Lleida
- Dra. Genoveva Millán, Universitat de Lloila (Espanya)
- Dra. Helena Martín Gómez, CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dra. M^a del Pilar Leal Londres CETT-UB Barcelona Hospitality and Gastronomy
- Dra. Montserrat Crespi-Universitat de Barcelona
- Dra. Nayra Llonch Molina. Universitat de Lleida
- Dra. Núria Huete, Universitat de Castella-la Manxa
- MSc . Fiorella Orozco Sibille . Universitat Peruana de Ciències Aplicades – Lima (Perú)
- MSc . Gabriel Santos, Subdirector Càtedra d' Enoagroturisme , Universitat de la Llacuna
- MSc . Giannina Robinson. Universitat Peruana de Ciències Aplicades – Lima (Perú)
- MSc. Michele Barton, Pacífic Business School. Lima (Perú)



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



LOCALITZACIÓ I TRANSPORT



Campus CETT

Adreça: Avda , Can Marçet 34-36, 08035 BARCELONA (Espanya)

Línies d'autobús: V21-27-60-73-76-B16-B19-N4

Metro : Línia 3 Mundet (verd)

ALLOTJAMENT

Allotjament a preu especial pels assistents al Congrés.

Aprofitant l'ocasió, l'Hotel [ALIMARA](#) ofereix a tots els assistents i congressistes la possibilitat d'allotjar-se a un preu especial i poder gaudir d'un ambient càlid i confortable durant la seva participació al congrés.

La reserva d'habitacions amb tarifa especial és vàlida per a les nits del 26 al 30 de novembre i es pot fer mitjançant l'emplenament del següent formulari:

Dia d'entrada i sortida	
Nom i Cognoms	
Email	
Telèfon	



UPV
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



Numeració llarga i caducitat d'una targeta de crèdit	
--	--

Aquest formulari ha de ser enviat al mail reserves.alimara@cett.cat on hi ha de constar el *I Congrés Internacional de Turisme Gastronòmic CETT (CITG 2025)* com a assumpte del correu.

CONTACTE I INFORMACIÓ

Per a més informació, contacteu-nos al nostre correu electrònic (ctgastronomico@cett.cat).

Una cordial salutació,

Comitè Organitzador I Congrés Internacional en Turisme Gastronòmic



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona

