

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Jueves 27 de Noviembre de 2025

Sesión de la mañana en Castellano, Presencial, 11:00-13:00

TURISMO GASTRONÓMICO EN QUITO Y CIUDAD DE MÉXICO. UNA MIRADA DESDE EL RESIDENTE	Hugo Cesar Benalcazar Lucano, Francisco José Rodríguez-Marín y Antonio Jesús Guevara Plaza
VALORIZACIÓN TURÍSTICA DE LAS BEBIDAS PATRIMONIALES: DIÁLOGOS ENTRE LA AUTENTICIDAD Y LA MERCANTILIZACIÓN DEL MEZCAL Y LA CACHAÇA	Ingrid Michelle Florentino Campos, Humberto Thomé Ortiz y Luiz Gustavo Da Cunha de Souza
ESTRATEGIAS DE EMPLAZAMIENTO COMO MEDIO PARA DIFUNDIR UN DESTINO DESDE EL ÁMBITO GASTRONÓMICO	Ilina Castillo
¿A QUÉ SABEN LOS MUSEOS?	Núria Louzau y Yadur González
EL PAPEL DE LA ARTESANÍA EN LA IDENTIDAD DE LA GASTRONOMÍA CHILENA	Blanca Garcia Henche, Bernardita Brancoli y Paola Irazábal
LA MALVASIA CURA: DE LLEGENDA PATRIMONIAL IMMATERIAL A MODEL D'ENOTURISME REGENERATIU EN UN CONTEXT DE TURISTIFICACIÓ	Alba Gracia

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Thursday November 27 2025

Morning Session in English, In-person, 11:00-13:00

THE USE OF GASTRONOMIC BRANDS FOR TOURISM PROMOTION. CASE OF Uzbekistan	Nilufar Rahimova and Muslima Amiriddinova
SOCIAL MEDIA LISTENING IN FOOD TOURISM: THE CASE OF #@SOMGASTRONOMIA IN CATALONIA	Ester Noguer-Juncà, Júlia Martí-Ochoa and Eva Martín-Fuentes
NARRATIVES, IDENTITY AND SUSTAINABILITY IN WINE TOURISM: INTERPRETATIVE PRACTICES IN CATALONIA'S VINEYARDS	Breno Angelo Cazzaro Menini and Jordana de Souza Cavalcante
THE ROLE AND IMPACT OF FOOD ON WINE TOURISM	Shane Lobsinger and Roger Calaf i Ferre
WINE TOURISM: THE HERITAGE WINE OF THE TERRITORY AND A RESOURCE FOR GASTRONOMIC TOURISM. THE CASE OF ARGENTINA	Garcia Henche Blanca, Singerman Pablo and Cuesta Valiño Pedro
THE DESIGNER OF EDIBLE FUTURES: EDUCATION AT THE CROSSROADS OF GASTRONOMY, DESIGN, AND TOURISM	Mariana Eidler and Ricardo Bonacho

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Jueves 27 de Noviembre de 2025

Sesión de la tarde en Castellano, Presencial, 15:00-17:00

CUINA LOCAL SENSE IDENTITAT? L'AMBIGÜITAT DE LA CATALANITAT ALS RESTAURANTS MICHELIN I LA SEVA PERCEPCIÓ EMOCIONAL	Najat Tort y Jordi Arcos Pumarola
DESARROLLO DE PAN CON INGREDIENTES DE ORIGEN MESOAMERICANO: XOCONOSTLE (OPUNTIA JOCONOSTLE) Y AMARANTO (AMARANTHUS HYPOCHONDRIACUS), COMO ATRACTIVO GASTRO-TURÍSTICO EN MÉXICO	Yesbek Rocio Morales Paredes, Norma Angélica Santiesteban López, Andrea García Rojas, Ana Karen Cajica Miranda y Beatriz Herrera López
TURISMO GASTRONÓMICO Y LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN CASTILLA-LA MANCHA: ROL DE LAS MUJERES EN LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO	Blanca Garcia Henche, Patricia Durán Alamo y Pedro Cuesta Valiño
LA COEXISTENCIA ENTRE VINOS DE MARCA Y VINOS DE AGRICULTORES Y LA ACTIVIDAD TURÍSTICA: EL CASO DE CALONGE I SANT ANTONI	Montserrat Crespi Vallbona y Ester Noguer-Juncà
TERRITORIO, IDENTIDAD Y FICCIÓN: LA GASTRONOMÍA COMO LENGUAJE AUDIOVISUAL DEL DESTINO TURÍSTICO	Esther Velasco y Eugeni Osacar
ESTRATEGIAS DE MARKETING EN TURISMO GASTRONÓMICO APLICADAS TANTO A DESTINOS COMO A EMPRESAS, INCLUYENDO EL MARKETING DIGITAL Y LA DIFERENCIACIÓN DE LA OFERTA	Manuel Martínez-Falcón, Jaime Jaume-Mayol, Elide Di-Clemente y José Manuel Hernández-Mogollón

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Thursday November 27 2025

Afternoon Session in English, In-person, 15:00-17:00

ARCHAEOLOGICAL-GASTRONOMY TOURISM: TASTING PREHISTORY THROUGH CREATIVITY	Ana B. Marín-Arroyo, Ángel Herrero Crespo, Philipp Wassler and María del Mar García de Los Salmones
FOOD TOURISM AND LOCAL GASTRONOMY: AN OVERVIEW AND RESEACH AGENDA	Raul Martinez-Moreno, Alicia Orea-Giner and Irene Huertas-Valdivia
CELEBRITY CHEFS AS GASTRONOMIC TOURISTS: ETHICS AND AUTHENTICITY CONTESTATIONS	Mucha Mkono
DESIGNING FOR TASTE: FOOD DESIGN AS A CATALYST FOR INNOVATION IN GASTRONOMIC TOURISM	Ricardo Bonacho and Mariana Eidler
SAVOURING SCREENS: EXPLORING THE CULTURAL DIMENSIONS OF FOODPORN IN INDIA	Prof. Saurabh Kumar Dixit and Sunita Boro
BRANDED VS. NON-BRANDED VEGGIE BURGERS: HOW BRANDING IMPACTS CONSUMER PREFERENCES FOR PLANT-BASED FOOD IN RESTAURANTS	Anais Cavallin, Ana Jiménez-Zarco and Oriol Anguera-Torrell

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Jueves 27 de Noviembre de 2025

Sesión de la tarde en Castellano, Online, 15:00-17:00

DISEÑO DE PRODUCTOS DE TURISMO GASTRONÓMICO EN LOS MUNICIPIOS DE EL CARMEN DE VIBORAL, LA CEJA DEL TAMBO, EL RETIRO, MARINILLA Y RIONEGRO EN ANTIOQUIA, COLOMBIA	Laura Jaramillo Gaviria, Luisa Larrea David y Camilo Ernesto Restrepo Ayala
SINERGIAS ENTRE EL TURISMO GASTRONÓMICO Y LA VENTA DIRECTA: ESTUDIO EXPLORATORIO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA	María Paz Such-Climent, Obdulia Monteserín-Abella, Ana Espinosa-Seguí, Mario Valera-Parra, José Manuel Navarro-Ruiz y Miguel Ángel Prats-Gomar
LAS TRADICIONES CULINARIAS COMO FUENTE DE CONOCIMIENTO TEÓRICO: LA GASTRONOMÍA TIENE ALGO QUE DECIRLE A LA FILOSOFÍA	Carlos Alberto Del Pozo Arana
BEBIDAS TRADICIONALES DE MANABÍ: IDENTIDAD CULTURAL Y PROYECCIÓN INTERNACIONAL HACIA LA REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA 2026	Gabriela Janeth Sión Saltos, Irene Rosario Rodríguez Pincay y Diego Javier Delgado Delgado
NUEVOS CAMINOS PARA LA INVESTIGACIÓN ACADÉMICA EN TURISMO GASTRONÓMICO, CON UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINAR E INNOVADOR	Jorge Andrés Chávez Negrete
GLOBALIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA E IMAGEN GASTRONÓMICA: APORTES DESDE UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA DE LITERATURA PARA EL CASO MAZATLÁN, MÉXICO	Valeria Guadalupe Guevara Martínez, Marianne Xareny Brito Rodríguez y José Antonio Vázquez Medina
IMPACTO DE LA TURISTIFICACIÓN DURANTE LA TEMPORADA DE “MOLE DE CADERAS” EN LA SOSTENIBILIDAD CULTURAL Y SOCIAL EN LA CIUDAD DE TEHUACÁN, PUEBLA	Adalberto Salgado, Luis Fernando Salazar Monsalve, Beatriz Herrera López y Yesbek Rocío Morales Paredes

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Jueves 27 de Noviembre de 2025

Sesión de la tarde en Castellano, Online, 15:00-17:00

CÓMO CREAR VALOR REAL EN EL TERRITORIO DESDE PEQUEÑOS PROYECTOS VITIVINÍCOLAS	Isabel Peces
LA GASTRONOMIA DE PERU COMO EFECTO A LA EXPERIENCIA GLOBAL EN LA VISITA PATRIMONIOS ARQUEOLOGICOS: LAS PIRAMIDES DE CARAL	Luz Arelis Moreno Quispe y Ricardo Hernández Rojas
EVALUACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL USO INTEGRAL 5 FRUTAS NATIVAS DE COLOMBIA CON POTENCIAL GASTRONÓMICO Y DE SALUD PARA POTENCIAR SU VALORIZACIÓN	Sandra Juliana Enriquez Bernal, María Constanza Rodríguez Moreno y Camilo Andrés Vela Patiño
DISEÑO DE ALIMENTOS SOSTENIBLES PARA RECORRIDOS DE SENDERISMO: UNA EXPERIENCIA DE CO-CREACIÓN COMUNITARIA EN LA MARIPOSA (USAQUÉN) DESDE EL FOOD DESIGN Y EL TURISMO REGENERATIVO	Luis Antonio Marin y Sandra Juliana Enriquez
LA EXPERIENCIA SENSOCULTURAL COMO HERRAMIENTA DE VALORIZACIÓN Y DIFUSIÓN DEL MEZCAL TRADICIONAL DE MÉXICO	Ana Posadas Bejarano, Iraís González Domínguez, Gerardo Novo Espinosa De Los Monteros y Baciliza Quintero Salazar
GESTIÓN AMBIENTAL DE RESTAURANTES FLOTANTES EN CUERPOS DE AGUA	Pamela Valladolid, Jose Giraldo y Brendali Carrillo
LA BAHÍA DE NÁPOLES, UN DESTINO TURÍSTICO GOLOSO EMERGENTE	Dénali Boutain y Olivier Etcheverria

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Viernes 28 de Noviembre de 2025

Sesión de la mañana en Castellano, Presencial, 11:00-13:00

EL PODER DEL DISEÑO EN LOS MENUS DIGITALES Y SU INFLUENCIA EN LAS ELECCIONES DEL CONSUMIDOR	Lourdes Bujalance, Pilar Talón-Ballester y Lydia González-Serrano
SOUVENIRS GASTRONÓMICOS DE MARCHENA COMO MOTIVO DE ATRACCIÓN DE TURISTAS	Inmaculada Lora Hompanera y Vicente Casales Garcia
LA GASTRONOMIA TRADICIONAL Y SU RELACIÓN CON LA ECONOMIA Y LA CULTURA: EL CASO DE CORDOBA	Ricardo Hernández Rojas, Nuria Nuria Huete-Alcocer y Jose Antonio Fernandez Gallardo
DE LA COCINA A LA ESTRATEGIA URBANA: LA CANDIDATURA DE CUENCA COMO CAPITAL ESPAÑOLA DE LA GASTRONOMÍA 2023 Y SU IMPACTO EN LA TRANSFORMACIÓN DE UNA CIUDAD PATRIMONIO MUNDIAL	Miguel Angel Valero-Tevar y Nuria Huete-Alcocer
IMPACTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CRECIMIENTO DE LAS VIVIENDAS DE USO TURÍSTICO. EL CASO DE CÓRDOBA (ESPAÑA)	Jose Antonio Fernandez Gallardo, Nuria Huete Alcocer y Ricardo Hernández Rojas
EL PAISAJE ALIMENTARIO DEL CENTRO HISTÓRICO DE MAZATLÁN, SINALOA, MÉXICO: ENTRE EL TURISMO, LA MIGRACIÓN INTERNACIONAL DE JUBILADOS Y LA GENTRIFICACIÓN ALIMENTARIA	José Antonio Vázquez-Medina

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Friday November 28 2025

Morning Session in English, In-person, 11:00-13:00

BRANDED VS. NON-BRANDED VEGGIE BURGERS: HOW BRANDING IMPACTS CONSUMER PREFERENCES FOR PLANT-BASED FOOD IN RESTAURANTS	Anais Cavallin, Ana Jiménez-Zarco and Oriol Anguera-Torrell
TERRITORY AS THE CORE OF FOOD EXPERIENCES: AN EXPLORATORY ANALYSIS ON THE COSTA BLANCA (ALICANTE, SPAIN)	Elisa Rico, Arturo Jiménez and María Hernández
FLAVORS WITH HISTORY: WOMEN, RECIPES, AND TOURISM IN TRADITIONAL LEONESE CUISINE	María José Bayón González, Rosana Fuentes Fernández and Blanca R. García Henche
AM I READY TO START A BUSINESS? DECISION MAKING FOR LIFESTYLE MIGRANT FEMALE ENTREPRENEURS IN THE FOOD INDUSTRY	Luisa Díaz Botero
WINE TOURISM: THE HERITAGE WINE OF THE TERRITORY AND A RESOURCE FOR GASTRONOMIC TOURISM. THE CASE OF ARGENTINA	García Henche Blanca, Singerman Pablo and Cuesta Valiño Pedro
GREEN REVOLUTION IN THE RESTAURANTS: A META-ANALYSIS OF SUSTAINABILITY	Mireia Pascual and José Antonio Donaire

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Viernes 28 de Noviembre de 2025

Sesión de la tarde en Castellano, Presencial, 15:00-17:00

EXPERIENCIA OLEOTURÍSTICA APLICADA AL ÁMBITO EDUCATIVO	Enrique Moltó Mantero y Antonio José Romero Pastor
EL VIAJE DEL SABOR: DE LA TRADICIÓN A LA EXPERIENCIA TURÍSTICA	Marta Laguna García y Andrés Palacios Picos
LA NEGOCIACIÓN DE RESTRICCIONES DE OCIO Y LA INDEFENSIÓN APRENDIDA EN EL CONTEXTO DE LAS EXPERIENCIAS DE VIAJE DE TURISTAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS	Carla Coloniese
ENOTURISMO CREATIVO: UN MODELO CONCEPTUAL PARA INTEGRAR INDUSTRIAS CULTURALES Y CREATIVAS (ICC) Y TURISMO DEL VINO	Ainara Murillo
DESAFÍOS DEL ENOTURISMO EN LAS ISLAS CANARIAS	Isaac Martín Mendoza, Tenisca Manuela Gil Ramos, Jesús Enrique de Las Heras Roger y Gabriel Santos García
INFLUENCIA DE LA NARRATIVA EN LA IMAGINACIÓN Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR: EL CASO DE LA TRUFA NEGRA	Cristina Antón de la Iglesia, Marta Laguna García y Carmen Antón Martín
EVALUACIÓN DE LAS EMOCIONES DE LOS PLATOS TRADICIONALES VS INNOVADORES DE LA GASTRONOMÍA DE ARAHAL, ESPAÑA	Cristina Sánchez Baena y Vicente Casales Garcia

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Friday November 28 2025

Afternoon Session in English, In-person, 15:00-17:00

EXPLORING THE INEQUITIES IN ENTREPRENEURIAL ECOSYSTEMS TO INFORM POLICY SUPPORT: A CROSS-CASE COMPARISON IN MEXICO, CANADA, AND SPAIN	Karla A. Boluk, Daniela Freund, Itziar Ramírez García and Claudia González Brambila,
FOOD TOURISM EXPERIENCES AND EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY: AN ITALIAN CASE STUDY	Donatella Privitera
SIPPING STORIES: TURNING WINE TASTINGS INTO UNFORGETTABLE EXPERIENCES – THE SLOVENIAN WAY	Vita Petek
GASTRONOMY AND WINE AS A TOURISM DIFFERENTIATION STRATEGY: THE CASE OF PORTUGAL	Ana Sofia Duque, Cristina Barroco and Maria de Lurdes Martins
FOOD EXPERIENCE, PLACE ATTACHMENT AND LOCAVORISM IN URBAN DESTINATIONS	Melanie Kay Smith
SELLING MIGRATION AND MULTICULTURALITY: COMPARISONS IN THE PROMOTION OF COSMOPOLITANISM, NEW YORK CITY AND MEXICO CITY	Axel Elias

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Friday November 28 2025

Afternoon Session in English, Online, 15:00-17:00

AGRITOURISM AS A PROCESS OF CO-CONSTRUCTION BETWEEN FARM AND NON-FARM POPULATIONS AROUND ISSUES OF FOOD AND AGRICULTURE	Jacinthe Bessiere and Alexis Annès
EXPERIENTIAL LEARNING FOR SUSTAINABLE GASTRONOMIC TOURISM: REDUCING FOOD WASTE THROUGH NUDGE-BASED INTERVENTIONS	Aypar Satı and Cemre Delibaş
ANCESTRAL BEVERAGES IN ECUADOR: A BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF THEIR ROLE IN COMMUNITY-BASED TOURISM	María Álava
TRENDS AND CHALLENGES IN WOMEN'S GASTRONOMIC ENTREPRENEURSHIP: A BIBLIOMETRIC APPROACH	Sara Alonso-Muñoz, Juan Manuel Aguado-García and Alicia Orea-Giner
MAPPING THE CONCEPTUAL BUILDING BLOCKS OF CIRCULAR TOURISM GASTRONOMY	Sara Alonso-Muñoz, Mónica Gómez-Suárez and Alicia Orea-Giner
THE TRADITIONAL GASTRONOMY OF ALEXANDRIA, EGYPT AS A SATISFACTION IN THE VISIT	Nashwa Fouad Attallah and Ricardo Hernández Rojas

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Información adicional importante, recomendaciones e instrucciones para las personas ponentes

- **Tiempo de presentación y discusión**

Cada ponente dispondrá de **15 minutos para la presentación**, seguidos de **15–20 minutos dedicados a la discusión y preguntas**. Por favor, asegúrense de preparar su presentación en consecuencia y respetar el tiempo asignado.

- **Sesiones simultáneas con traducción**

El congreso contará con **sesiones paralelas** y dispondrá de **traducción simultánea**. Se solicita a las personas ponentes hablar con claridad y a un ritmo moderado para facilitar una traducción precisa.

- **Formato de participación (modalidad híbrida)**

Las personas ponentes pueden participar **de forma presencial o en línea**. Aquellas que deseen utilizar ambas modalidades (por ejemplo, asistir presencialmente y conectarse también a la sesión online) deberán **confirmarlo con antelación** para que el equipo técnico pueda realizar las gestiones necesarias.

- **Plantilla de presentación**

La **plantilla para la presentación** será enviada **poco después de que las personas ponentes confirmen definitivamente su participación**. Se ruega utilizar la plantilla oficial para asegurar la uniformidad entre las sesiones.

PROVISIONAL PROGRAM/PROGRAMA PROVISIONAL

Additional Important Information, Recommendations, and Instructions for Presenters

- **Presentation & Discussion Time Allocation**

Each presenter will have **15 minutes** for the presentation, followed by **15–20 minutes** dedicated to discussion and questions. Please ensure your presentation is prepared accordingly and stays within the allotted time.

- **Simultaneous Sessions with Translation**

The conference will run **parallel sessions** with **simultaneous translation** available. Presenters are requested to speak clearly and at a moderate pace to support accurate translation.

- **Participation Format (Hybrid Option)**

Presenters may choose to participate **either in-person or online**. Those who wish to use both modalities (e.g., attend in person and connect to an online session) must **confirm this in advance** so that the technical team can make the necessary arrangements.

- **Presentation Template**

A **presentation template** will be provided shortly **after presenters submit their final confirmation of participation**. Please use the official template for consistency across sessions.