

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Jueves 27 de Noviembre de 2025**

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

Sala Innovation Lab 1 (Hotel ALIMARA). [Sesión 1](#)

Moderada por: Dra. Montserrat Crespi, Universitat de Barcelona

**El valor del patrimonio gastronómico: identidades locales y experiencias turísticas**

<b>TURISMO GASTRONÓMICO: UNA ANÁLISIS COMPARATIVO DESDE EL RESIDENTE, EL CASO DE QUITO Y CUENCA ECUADOR.</b>	Hugo César Benalcazar Lucano, Francisco José Rodríguez-Marín y Antonio Jesús Guevara Plaza <i>Universidad de Málaga</i>
<b>ESTRATEGIAS DE EMPLAZAMIENTO COMO MEDIO PARA DIFUNDIR UN DESTINO DESDE EL ÁMBITO GASTRONÓMICO</b>	Iliana Castillo <i>Investigadora Independiente</i>
<b>EL PAPEL DE LA ARTESANÍA EN LA IDENTIDAD DE LA GASTRONOMÍA CHILENA</b>	Blanca García Henche, Bernardita Brancoli y Paola Irazábal <i>Universidad de Alcalá, Universidad Finis Terrae, Studio PI</i>
<b>VALORIZACIÓN TURÍSTICA DE LAS BEBIDAS PATRIMONIALES: DIÁLOGOS ENTRE LA AUTENTICIDAD Y LA MERCANTILIZACIÓN DEL MEZCAL Y LA CACHAÇA</b>	Ingrid Michelle Florentino Campos*, Humberto Thomé Ortiz* y Luiz Gustavo Da Cunha de Souza <i>*Universidad Autónoma del estado de México, Universidad Federal de Santa Catarina</i>
<b>LA MALVASIA CURA: DE LLEGENDA PATRIMONIAL IMMATERIAL A MODEL D'ENOTURISME REGENERATIU EN UN CONTEXT DE TURISTIFICACIÓ</b>	Alba Gracia <i>CIM - Centre d'Interpretació de la Malvasia de Sitges</i>
<b>¿A QUÉ SABEN LOS MUSEOS?</b>	Núria Louzao y Yadur González <i>CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Thursday November 27 2025**

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

Room Innovation Lab 2 (Hotel ALIMARA). [Session 2](#)

Moderated by: Dr. José Antonio Vázquez-Medina, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, México

**Narratives, Brands, and Sustainability in Wine and Gastronomic Tourism**

<b>THE USE OF GASTRONOMIC BRANDS FOR TOURISM PROMOTION. CASE OF UZBEKISTAN</b>	Nilufar Rahimova and Muslima Amiriddinova <i>Silk Road International University of Tourism and Cultural Heritage</i>
<b>SOCIAL MEDIA LISTENING IN FOOD TOURISM: THE CASE OF #@SOMGASTRONOMIA IN CATALONIA</b>	Ester Noguer-Juncà, Júlia Martí-Ochoa and Eva Martín-Fuentes <i>Department of Economics and Business, University of Lleida</i>
<b>NARRATIVES, IDENTITY AND SUSTAINABILITY IN WINE TOURISM: INTERPRETATIVE PRACTICES IN CATALONIA'S VINEYARDS</b>	Breno Angelo Cazzaro Menini and Jordana de Souza Cavalcante <i>University of Girona, Universidade de São Paulo</i>
<b>THE ROLE AND IMPACT OF FOOD ON WINE TOURISM</b>	Shane Lobsinger and Roger Calaf i Ferre <i>Universitat Autònoma de Barcelona</i>
<b>WINE TOURISM: THE HERITAGE WINE OF THE TERRITORY AND A RESOURCE FOR GASTRONOMIC TOURISM. THE CASE OF ARGENTINA</b>	Garcia Henche Blanca, Singerman Pablo and Cuesta Valiño Pedro <i>Universidad de Alcalá</i>
<b>THE DESIGNER OF EDIBLE FUTURES: EDUCATION AT THE CROSSROADS OF GASTRONOMY, DESIGN, AND TOURISM</b>	Mariana Eidler and Ricardo Bonacho <i>Elisava School of Design and Engineering</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Jueves 27 de Noviembre de 2025**

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

Sala Innovation Lab 1 (Hotel ALIMARA). [Sesión 3](#)

Moderada por: Dr. Jordi Arcos Pumarola, CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality & Gastronomy

**Territorio, producto e identidad en el turismo gastronómico**

<b>CUINA LOCAL SENSE IDENTITAT? L'AMBIGÜITAT DE LA CATALANITAT ALS RESTAURANTS MICHELIN I LA SEVA PERCEPCIÓ EMOCIONAL</b>	Najat Tort y Jordi Arcos Pumarola <i>Universitat de Lleida, CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy</i>
<b>REVOLUCIÓN VERDE EN LOS RESTAURANTES: UN METAANÁLISIS SOBRE LA SOSTENIBILIDAD</b>	Mireia Pascual y José Antonio Donaire <i>Universitat de Girona</i>
<b>DESARROLLO DE PAN CON INGREDIENTES DE ORIGEN MESOAMERICANO: XOCONOSTLE (OPUNTIA JOCONOSTLE) Y AMARANTO (AMARANTHUS HYPOCHONDRIACUS), COMO ATRACTIVO GASTRO-TURÍSTICO EN MÉXICO</b>	Yesbek Rocio Morales Paredes, Norma Angélica Santiesteban López, Andrea García Rojas, Ana Karen Cajica Miranda y Beatriz Herrera López <i>Benemérita Universidad Autónoma de Puebla</i>
<b>TERRITORIO, IDENTIDAD Y FICCIÓN: LA GASTRONOMÍA COMO LENGUAJE AUDIOVISUAL DEL DESTINO TURÍSTICO</b>	Esther Velasco y Eugeni Osácar <i>CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy</i>
<b>TURISMO GASTRONÓMICO Y LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN CASTILLA-LA MANCHA: ROL DE LAS MUJERES EN LA PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO</b>	Blanca García Henche, Patricia Durán Alamo y Pedro Cuesta Valiño <i>Universidad de Alcalá</i>
<b>LA COEXISTENCIA ENTRE VINOS DE MARCA Y VINOS DE AGRICULTORES Y LA ACTIVIDAD TURÍSTICA: EL CASO DE CALONGE I SANT ANTONI</b>	Montserrat Crespi Vallbona y Ester Noguer-Juncà <i>Universitat de Barcelona, Universitat de Lleida</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Thursday November 27 2025**

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

Room Innovation Lab 2 (Hotel ALIMARA). [Session 4](#)

Moderated by: Dr. Yadur González, CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality & Gastronomy

**Design, Territory, and Culture in Contemporary Gastronomic Tourism**

<b>ARCHAEOLOGICAL-GASTRONOMY TOURISM: TASTING PREHISTORY THROUGH CREATIVITY</b>	Ana B. Marín-Arroyo*, Ángel Herrero Crespo*, Philipp Wassler and María del Mar García de Los Salmones* <i>*Universidad de Cantabria, University of Bergamo</i>
<b>CELEBRITY CHEFS AS GASTRONOMIC TOURISTS: ETHICS AND AUTHENTICITY CONTESTATIONS</b>	Mucha Mkono <i>University of Queensland</i>
<b>FOOD TOURISM EXPERIENCES AND EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY: AN ITALIAN CASE STUDY</b>	Donatella Privitera <i>University of Catania</i>
<b>EXPLORING THE INEQUITIES IN ENTREPRENEURIAL ECOSYSTEMS TO INFORM POLICY SUPPORT: A CROSS-CASE COMPARISON IN MEXICO, CANADA, AND SPAIN</b>	Karla A. Boluk, Daniela Freund*, Itziar Ramírez García* and Claudia González Brambila, <i>University of Waterloo, * IQS Universitat Ramon Llull, ITAM Mexico</i>
<b>FROM LOCAL PRODUCT TO TOURIST ATTRACTION: IDENTITY AND TERRITORIAL REVITALIZATION IN EL PRAT DE LLOBREGAT (CATALONIA)</b>	María Pilar Leal L. <i>CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy</i>
<b>SAVOURING SCREENS: EXPLORING THE CULTURAL DIMENSIONS OF FOODPORN IN INDIA</b>	Prof. Saurabh Kumar Dixit and Sunita Boro <i>North-Eastern Hill University</i>
<b>DESIGNING FOR TASTE: FOOD DESIGN AS A CATALYST FOR INNOVATION IN GASTRONOMIC TOURISM</b>	Ricardo Bonacho and Mariana Eidler <i>Elisava School of Design and Engineering</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Jueves 27 de Noviembre de 2025**

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

Sala Nausica (4ª Planta, Escuela Universitaria). [Sesión 5](#)

Moderada por: Dra. Laia Encinar, CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality & Gastronomy

**Del patrimonio local a la proyección global: retos y oportunidades del turismo gastronómico**

<b>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</b>	Laura Jaramillo Gaviria, Luisa Larrea David y Camilo Ernesto Restrepo Ayala <i>Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia</i>
<b>SINERGIAS ENTRE EL TURISMO GASTRONÓMICO Y LA VENTA DIRECTA: ESTUDIO EXPLORATORIO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	María Paz Such-Climent*, Obdulia Monteserín-Abella, Ana Espinosa-Seguí*, Mario Valera-Parra*, José Manuel Navarro-Ruiz y Miguel Ángel Prats-Gomar <i>* Universidad de Alicante, Universitat Jaume I</i>
<b>LAS TRADICIONES CULINARIAS COMO FUENTE DE CONOCIMIENTO TEÓRICO: LA GASTRONOMÍA TIENE ALGO QUE DECIRLE A LA FILOSOFÍA</b>	Carlos Alberto Del Pozo Arana <i>UNIVERSIDAD PERUANA DE CIENCIAS APLICADAS, UPC</i>
<b>BEBIDAS TRADICIONALES DE MANABÍ: IDENTIDAD CULTURAL Y PROYECCIÓN INTERNACIONAL HACIA LA REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA 2026</b>	Gabriela Janeth Sión Saltos, Irene Rosario Rodríguez Pincay y Diego Javier Delgado Delgado <i>Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí</i>
<b>TURISMO GASTRONÓMICO Y GASTRONOMÍA LOCAL: UNA VISIÓN GENERAL Y AGENDA DE INVESTIGACIÓN</b>	Raúl Martínez-Moreno, Alicia Orea-Giner y Irene Huertas-Valdivia <i>Universidad Rey Juan Carlos</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Jueves 27 de Noviembre de 2025**

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

Sala Éol (4ª Planta, Escuela Universitaria). [Sesión 6](#)

Moderada por: Dra. Nayra Llonch, CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality & Gastronomy

**Turismo Gastronómico: Innovación, Sostenibilidad y Transformación Cultural**

<b>NUEVOS CAMINOS PARA LA INVESTIGACIÓN ACADÉMICA EN TURISMO GASTRONÓMICO, CON UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINAR E INNOVADOR</b>	Jorge Andrés Chávez Negrete <i>Universidad ALVART</i>
<b>GLOBALIZACIÓN EN LA GASTRONOMÍA E IMAGEN GASTRONÓMICA: APORTES DESDE UNA REVISIÓN SISTEMÁTICA DE LITERATURA PARA EL CASO MAZATLÁN, MÉXICO</b>	Valeria Guadalupe Guevara Martínez*, Marianne Xareny Brito Rodríguez* y José Antonio Vázquez Medina <i>* Universidad Autónoma de Occidente, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo</i>
<b>IMPACTO DE LA TURISTIFICACIÓN DURANTE LA TEMPORADA DE “MOLE DE CADERAS” EN LA SOSTENIBILIDAD CULTURAL Y SOCIAL EN LA CIUDAD DE TEHUACÁN, PUEBLA</b>	Adalberto Salgado, Luis Fernando Salazar Monsalve, Beatriz Herrera López y Yesbek Rocío Morales Paredes <i>Benemérita Universidad Autónoma de Puebla</i>
<b>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</b>	Miguel Angel Valero-Tevar y Núria Huete-Alcocer <i>Universidad de Castilla-La Mancha</i>
<b>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</b>	Luis Antonio Marín y Sandra Juliana Enríquez <i>Fundación Universitaria Cafam</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Jueves 27 de Noviembre de 2025**

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

Sala Calipso (4ª Planta Escuela Universitaria). [Sesión 7](#)

Moderada por: Dra. Ainhoa Carballido, CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality & Gastronomy

**Experiencias y estrategias para la valorización gastronómica del territorio**

<b>LA EXPERIENCIA SENSOCULTURAL COMO HERRAMIENTA DE VALORIZACIÓN Y DIFUSIÓN DEL MEZCAL TRADICIONAL DE MÉXICO</b>	Ana Posadas Bejarano, Iraís González Domínguez, Gerardo Novo Espinosa De Los Monteros y Baciliza Quintero Salazar <i>Universidad Autónoma del Estado de México</i>
<b>GESTIÓN AMBIENTAL DE RESTAURANTES FLOTANTES EN CUERPOS DE AGUA</b>	Pamela Valladolid, José Giraldo y Brendali Carrillo <i>Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)</i>
<b>TENDENCIAS Y DESAFÍOS EN EL EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO FEMENINO: UN ENFOQUE BIBLIOMÉTRICO</b>	Sara Alonso-Muñoz y Juan Manuel Aguado-García <i>Universidad Rey Juan Carlos</i>
<b>MAPEO DE LOS BLOQUES DE CONSTRUCCIÓN CONCEPTUALES DE LA GASTRONOMÍA TURÍSTICA CIRCULAR</b>	Sara Alonso-Muñoz*, Mónica Gómez-Suárez y Alicia Orea-Giner* <i>*Universidad Rey Juan Carlos, Universidad Autónoma de Madrid</i>
<b>EVALUACIÓN DE LA VIABILIDAD DEL USO INTEGRAL 5 FRUTAS NATIVAS DE COLOMBIA CON POTENCIAL GASTRONÓMICO Y DE SALUD PARA POTENCIAR SU VALORIZACIÓN</b>	Sandra Juliana Enríquez Bernal, María Constanza Rodríguez Moreno y Camilo Andrés Vela Patiño <i>Fundación Universitaria Cafam</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Viernes 28 de Noviembre de 2025**

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

Sala Innovation Lab 1 (Hotel ALIMARA). Sesión 8

Moderada por: Dr. Enrique Moltó, Gasterra Universidad de Alicante

**Paisajes, gastronomía y turismo: impactos y oportunidades en destinos culturales**

<b>EL PODER DEL DISEÑO EN LOS MENUS DIGITALES Y SU INFLUENCIA EN LAS ELECCIONES DEL CONSUMIDOR</b>	Lourdes Bujalance, Pilar Talón-Ballester y Lydia González-Serrano <i>Universidad Rey Juan Carlos</i>
<b>SOUVENIRS GASTRONÓMICOS DE MARCHENA COMO MOTIVO DE ATRACCIÓN DE TURISTAS</b>	Inmaculada Lora Hompanera y Vicente Casales García <i>Universidad de Sevilla, AITUR Instituto Andaluz de Investigación e Innovación en Turismo</i>
<b>LA GASTRONOMIA TRADICIONAL Y SU RELACIÓN CON LA ECONOMIA Y LA CULTURA: EL CASO DE CORDOBA</b>	Ricardo Hernández Rojas*, Núria Huete-Alcocer y José Antonio Fernández Gallardo* <i>*Universidad de Córdoba, Universidad Castilla-La Mancha</i>
<b>IMPACTO DE LA OFERTA COMPLEMENTARIA GASTRONÓMICA EN LA OFERTA DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN HOTELERA EN MALLORCA</b>	Manuel Martínez-Falcón*, Jaime Jaume-Mayol, Elide Di-Clemente* y José Manuel Hernández-Mogollón* <i>*Universidad de Extremadura, Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo, Universitat de les Illes Balears</i>
<b>IMPACTO DEL TURISMO GASTRONÓMICO EN EL CRECIMIENTO DE LAS VIVIENDAS DE USO TURÍSTICO. EL CASO DE CÓRDOBA (ESPAÑA)</b>	José Antonio Fernández Gallardo*, Nuria Huete Alcocer y Ricardo Hernández Rojas* <i>*Universidad de Córdoba, Universidad Castilla-La Mancha</i>
<b>IDENTIFICACIÓN DE INDICADORES PARA EL ANÁLISIS DEL TURISMO GASTRONÓMICO PARA DESTINOS ADHERIDOS A SABOREA ESPAÑA</b>	Emma Pla Rusca <i>CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Friday November 28 2025**

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

Room Innovation Lab 2 (Hotel ALIMARA). [Session 9](#)

Moderated by: Dr. Xavier Medina, Universitat OBerta de Catalunya (UOC)

**Gastronomic Tourism, Gender, and Sustainability: Future Perspectives**

<b>AM I READY TO START A BUSINESS? DECISION MAKING FOR LIFESTYLE MIGRANT FEMALE ENTREPRENEURS IN THE FOOD INDUSTRY</b>	Luisa Diaz Botero <i>Universitat de Girona</i>
<b>PLANT-BASED HOSPITALITY: EVALUATING SUSTAINABILITY IN PERSPECTIVE OF MENUS IN ISTANBUL HOTELS</b>	Yagmur Dide Vurgun <i>CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy</i>
<b>SIPPING STORIES: TURNING WINE TASTINGS INTO UNFORGETTABLE EXPERIENCES – THE SLOVENIAN WAY</b>	Vita Petek <i>University of Maribor</i>
<b>FOOD EXPERIENCE, PLACE ATTACHMENT AND LOCAVORISM IN URBAN DESTINATIONS</b>	Melanie Kay Smith <i>Budapest University of Economics and Business</i>
<b>SELLING MIGRATION AND MULTICULTURALITY: COMPARISONS IN THE PROMOTION OF COSMOPOLITANISM, NEW YORK CITY AND MEXICO CITY</b>	Axel Elias <i>Universidad Veracruzana, Instituto de Investigaciones Histórico-Sociales</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Viernes 28 de Noviembre de 2025**

Sesión de la tarde en Castellano, Presencial, 15:00 – 16:00

Sala Innovation Lab 1 (Hotel ALIMARA). [Sesión 10](#)

Moderada por: Dr. Ricardo Hernández, Universidad de Córdoba

**Experiencias sensoriales y aprendizaje en el turismo gastronómico**

<b>EXPERIENCIA OLEOTURÍSTICA APLICADA AL ÁMBITO EDUCATIVO</b>	Enrique Moltó Mantero y Antonio José Romero Pastor <i>Universidad de Alicante-Gasterra</i>
<b>LA NEGOCIACIÓN DE RESTRICCIONES DE OCIO Y LA INDEFENSIÓN APRENDIDA EN EL CONTEXTO DE LAS EXPERIENCIAS DE VIAJE DE TURISTAS CON NECESIDADES ALIMENTARIAS ESPECÍFICAS</b>	Carla Coloniese <i>Universitat de Girona</i>
<b>EVALUACIÓN DE LAS EMOCIONES DE LOS PLATOS TRADICIONALES VS INNOVADORES DE LA GASTRONOMÍA DE ARAHAL, ESPAÑA</b>	Cristina Sánchez Baena y Vicente Casales García <i>Universidad de Sevilla, AITUR Instituto Andaluz de Investigación e Innovación en Turismo</i>
<b>SABORES CON HISTORIA: MUJERES, RECETAS Y TURISMO EN LA COCINA TRADICIONAL LEONESA</b>	María José Bayón González, Rosana Fuentes Fernández and Blanca R. García Henche <i>Restaurante La Somoza Tradición, University of León, University of Alcalá</i>
<b>EL PAISAJE ALIMENTARIO DEL CENTRO HISTÓRICO DE MAZATLÁN, SINALOA, MÉXICO: ENTRE EL TURISMO, LA MIGRACIÓN INTERNACIONAL DE JUBILADOS Y LA GENTRIFICACIÓN ALIMENTARIA</b>	José Antonio Vázquez-Medina <i>Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Viernes 28 de Noviembre de 2025**

Sesión de la tarde en Castellano, Presencial, 15:00 – 16:00

Sala Innovation Lab 2 (Hotel ALIMARA) [Sesión 11](#)

Moderada por: Dr. Antonio Montecinos, Centro Empresarial Gastronómico Hotelero CEGAHO, México

**Gastronomía y enoturismo: integrando cultura, territorio y experiencia sensorial**

<b>EL VIAJE DEL SABOR: DE LA TRADICIÓN A LA EXPERIENCIA TURÍSTICA</b>	Marta Laguna García y Andrés Palacios Picos <i>Universidad de Valladolid</i>
<b>EL TERRITORIO COMO EJE DE LAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS: UN ANÁLISIS EXPLORATORIO EN LA COSTA BLANCA (ALICANTE, ESPAÑA)</b>	Elisa Rico, Arturo Jiménez and María Hernández <i>Universidad de Alicante-Gasterra</i>
<b>ENOTURISMO CREATIVO: UN MODELO CONCEPTUAL PARA INTEGRAR INDUSTRIAS CULTURALES Y CREATIVAS (ICC) Y TURISMO DEL VINO</b>	Ainara Murillo <i>Fundadora de MALVA — Productora Cultural &amp; Enoturismo</i>
<b>DESAFÍOS DEL ENOTURISMO EN LAS ISLAS CANARIAS</b>	Isaac Martín Mendoza, Tenisca Manuela Gil Ramos, Jesús Enrique de Las Heras Roger y Gabriel Santos García <i>Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de la Universidad de La Laguna</i>
<b>INFLUENCIA DE LA NARRATIVA EN LA IMAGINACIÓN Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR: EL CASO DE LA TRUFA NEGRA</b>	Cristina Antón de la Iglesia, Marta Laguna García y Carmen Antón Martín <i>Universidad de Valladolid</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Viernes Noviembre 28 2025**

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

Sala: Nausica (4a Planta Escuela Universitaria). Sesión 12

Moderada por: Dr. Agustín Dorta, Universidad de Laguna

**Turismo gastronómico, identidad cultural y sostenibilidad territorial**

<b>LA GASTRONOMIA DE PERU COMO EFECTO A LA EXPERIENCIA GLOBAL EN LA VISITA PATRIMONIOS ARQUEOLOGICOS: LAS PIRAMIDES DE CARAL</b>	Luz Arelis Moreno Quispe y Ricardo Hernández Rojas <i>Universidad Nacional Barranca, Universidad de Córdoba</i>
<b>GASTRONOMIC TOURISM EXPERIENCE AROUND ANTIOQUIAN QUESITO IN THE NORTHERN AND EASTERN ZONES OF THE DEPARTMENT OF ANTIOQUIA, COLOMBIA</b>	Eddy Yhomara Rúa Osorio, Laura Jaramillo Gaviria, Esteban Ortiz Gallego, Mónica María Durango Zuleta and Susana Ochoa Agudelo <i>Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia</i>
<b>EXPRESIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA</b>	Luz Ariana Ambrosio, Maria Fe Luna and Brendali Carrillo <i>Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)</i>
<b>TRABAJO DECENTE Y PRODUCCIÓN RESPONSABLE EN RESTAURANTES CON ATRACTIVO TURÍSTICO EN LAS AMÉRICAS. ESTUDIO ETNOGRÁFICO VIRTUAL</b>	Liliana Raquel Ruiz Fuentes, Ivonne Catzin Sánchez and Cecilia García Sánchez <i>Laureate México - UVM</i>
<b>RELACIÓN DEL OBJETIVO DE DESARROLLO SOSTENIBLE 8 CON EL TURISMO GASTRONÓMICO EN OAXACA DE JUÁREZ, OAXACA, MÉXICO</b>	Ana Luisa Ricardez Vargas and Liliana Raquel Ruiz Fuentes <i>UNAM Mexico, Laureate México - UVM</i>
<b>MACARONESIAN WINETOURISM: PATRIMONIO CULTURAL, SOSTENIBILIDAD Y VALORIZACIÓN DEL PAISAJE EN DESTINOS INSULARES</b>	Agustin Dorta Rodriguez*, Joana A. Quintela, Helena Albuquerque and Greyc Pérez Amores* <i>*Universidad de La Laguna. Área de Antropología, Portucalense University</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

**Friday November 28 2025**

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

Sala Calipso (4th floor Escuela Universitaria). [Session 13](#)

Moderated by: Dra. Ekaterina Shebanova, CETT Barcelona School of Tourism, Hospitality & Gastronomy

**Experiences and strategies for the gastronomic enhancement of the territory II**

<b>AGRITOURISM AS A PROCESS OF CO-CONSTRUCTION BETWEEN FARM AND NON-FARM POPULATIONS AROUND ISSUES OF FOOD AND AGRICULTURE</b>	Jacinthe Bessiere and Alexis Annès <i>Université de Toulouse</i>
<b>EXPERIENTIAL LEARNING FOR SUSTAINABLE GASTRONOMIC TOURISM: REDUCING FOOD WASTE THROUGH NUDGE-BASED INTERVENTIONS</b>	Aypar Sati and Cemre Delibaş <i>İzmir University of Economics</i>
<b>ANCESTRAL BEVERAGES IN ECUADOR: A BIBLIOMETRIC ANALYSIS OF THEIR ROLE IN COMMUNITY-BASED TOURISM</b>	María Rosario Alava Zambrano <i>ULEAM, Ecuador</i>
<b>THE TRADITIONAL GASTRONOMY OF ALEXANDRIA, EGYPT AS A SATISFACTION IN THE VISIT</b>	Nashwa Fouad Attallah and Ricardo Hernández Rojas <i>Alexandria University, Universidad de Córdoba</i>
<b>GASTRONOMY AND WINE AS A TOURISM DIFFERENTIATION STRATEGY: THE CASE OF PORTUGAL</b>	Ana Sofia Duque, Cristina Barroco and Maria de Lurdes Martins <i>Instituto Politécnico de Viseu</i>

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

Summary/Resumen

Horario Schedule	Día 1 Jueves 27 de noviembre, 2025 <i>Day 1 Thursday November 27, 2025</i>	Horario Schedule	Día 2 Viernes 28 de noviembre, 2025 <i>Day 2 Friday November 28, 2025</i>
11:00 – 13:00	Sesión 1 (Castellano Presencial) <b>El valor del patrimonio gastronómico: identidades locales y experiencias turísticas</b> Sala Innovation Lab 1 (Hotel ALIMARA)	11:00 – 13:00	Sesión 8 (Castellano Presencial) <b>Paisajes, gastronomía y turismo: impactos y oportunidades en destinos culturales</b> Sala Innovation Lab 1 (Hotel ALIMARA)
11:00 – 13:00	Session 2 (English In-person) <b>Narratives, Brands, and Sustainability in Wine and Gastronomic Tourism</b> Sala Innovation Lab 2 (Hotel ALIMARA)	11:00 – 13:00	Session 9 (English In-person) <b>Gastronomic Tourism, Gender, and Sustainability: Future Perspectives</b> Sala Innovation Lab 2 (Hotel ALIMARA)
15:00 – 17:00	Sesión 3 (Castellano Presencial) <b>Territorio, producto e identidad en el turismo gastronómico</b> Sala Innovation Lab 1 (Hotel ALIMARA)	15:00 – 16:00	Sesión 10 (Castellano Presencial) <b>Experiencias sensoriales y aprendizaje en el turismo gastronómico</b> Sala Innovation Lab 1 (Hotel ALIMARA)
15:00 – 17:00	Session 4 (English In-person) <b>Design, Territory, and Culture in Contemporary Gastronomic Tourism</b> Sala Innovation Lab 2 (Hotel ALIMARA)	15:00 – 16:00	Sesión 11 (Castellano Presencial) <b>Gastronomía y enoturismo: integrando cultura, territorio y experiencia sensorial</b> Sala Innovation Lab 2 (Hotel ALIMARA)
15:00 – 17:00	Sesión 5 (Castellano Online) <b>Del patrimonio local a la proyección global: retos y oportunidades del turismo gastronómico</b> Sala Nausica (4ª Planta, Escuela Universitaria)	15:00 – 17:00	Sesión 12 (Castellano, Online) <b>Turismo gastronómico, identidad cultural y sostenibilidad territorial</b> Sala: Nausica (4a Planta Escuela Universitaria)

PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

15:00 – 17:00	Sesión 6 (Castellano Online) <b>Turismo Gastronómico: Innovación, Sostenibilidad y Transformación Cultural</b> Sala Éol (4ª Planta Escuela Universitaria)	15:00 – 17:00	Session 13 (English, Online) <b>Experiences and strategies for the gastronomic enhancement of the territory II</b> Sala Calipso (4th floor Escuela Universitaria)
15:00 – 17:00	Sesión 7 (Castellano Online) <b>Experiencias y estrategias para la valorización gastronómica del territorio</b> Sala Calipso (4ª Planta Escuela Universitaria)		

## PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

### Información adicional importante, recomendaciones e instrucciones para las personas ponentes

- **Tiempo de presentación y discusión**

Cada ponente dispondrá de **15 a 20 minutos** para su presentación, dependiendo del número de comunicaciones programadas en la sesión correspondiente. A continuación, se reservarán **15–20 minutos** para debate, preguntas y discusión general. Por favor, asegúrense de **preparar su intervención ajustándose al tiempo asignado** para garantizar el correcto desarrollo de la sesión.

- **Sesiones simultáneas con traducción**

El congreso contará con **traducción simultánea** para las sesiones de los *keynote speakers* y las mesas redondas .

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

Los participantes podrán participar **de forma presencial o en línea**. Aquellas que deseen utilizar ambas modalidades (por ejemplo, asistir presencialmente y conectarse también a las sesiones online) deberán **confirmarlo al registrarse presencialmente** para que la organización pueda realizar las gestiones necesarias. Las personas registradas en modalidad híbrida, tendrán acceso a las sesiones online y a las presentaciones de los keynote speakers y las mesas redondas.

- **Plantilla de presentación**

La **plantilla para la presentación** se puede descargar de la página web del Congreso

<https://www.cett.es/sites/default/files/2025-10/citg-3.pptx>. Rogamos enviar la presentación de su comunicación al mail del congreso: [ctgastronomico@cett.cat](mailto:ctgastronomico@cett.cat) con una antelación mínima de una semana. **La fecha límite para el envío es el 21 de noviembre**. Se ruega utilizar la plantilla oficial para asegurar la uniformidad entre las sesiones.

## PROGRAM PARALLEL SESSIONS / PROGRAMA SESIONES PARALELAS

### 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)**

Participants can attend in person or online. Those wishing to participate in both formats (for example, attending in person and also connecting to the online sessions) must confirm this when registering in person so that the organizers can make the necessary arrangements. Those registered in the hybrid format will have access to the online sessions, keynote speaker presentations, and panel discussions.

- **Presentation Template**

A **presentation template** can be downloaded here: <https://www.cett.es/sites/default/files/2025-10/citg-3.pptx>.

Please use the official template for consistency across sessions. Please send your presentation to the congress email address: [ctgastronomico@cett.cat](mailto:ctgastronomico@cett.cat) at least one week in advance. **The deadline for submission is November 21st.**