

LLAMADA A RESÚMENES

I CONGRESO INTERNACIONAL EN TURISMO GASTRONÓMICO

Los días 27, 28 y 29 de noviembre de 2025 se celebrará en Barcelona la primera edición del Congreso Internacional e Interuniversitario en Turismo Gastronómico. Este evento se concibe como un espacio de reflexión interdisciplinaria sobre la relación entre turismo y gastronomía. Bajo el título "**Realidades actuales, tendencias emergentes y direcciones futuras**", el congreso busca fomentar el encuentro y el debate entre académicos, investigadores y profesionales de diversas disciplinas que estudian, trabajan o tienen interés en este campo.

A lo largo de tres jornadas, se explorarán las dinámicas actuales, las interconexiones y las nuevas perspectivas en la relación entre turismo y gastronomía. Además, este congreso se celebra en un contexto especial: la designación de Cataluña como **Región Mundial de la Gastronomía 2025**, convirtiéndose en la primera región europea en recibir este reconocimiento.

El evento está organizado por prestigiosas universidades e instituciones especializadas en el estudio del turismo gastronómico, entre ellas: la Universidad de Alcalá de Henares, la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC) de Lima-Perú, el Centro de Gastronomía del Mediterráneo (GASTERRA) de la Universidad de Alicante, la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) y el CETT, Barcelona School of Tourism, Hospitality & Gastronomy - Universitat de Barcelona, que lidera la organización de esta primera edición en colaboración con la Diputación de Barcelona.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



La sede del Congreso será el **campus del CETT**, ubicado en la ciudad de Barcelona, a tan solo veinte minutos del centro.

Las líneas temáticas incluyen, pero no se limitan a:

- El desarrollo del turismo gastronómico vinculado a atractivos y eventos de patrimonio inmaterial, destacando su contribución a la preservación cultural y la identidad local.
- Nominaciones y reconocimientos gastronómicos (capital gastronómica, región mundial de la gastronomía, región europea de la gastronomía, entre otros) como herramientas de posicionamiento y competitividad.
- Estrategias de marketing en turismo gastronómico aplicadas tanto a destinos como a empresas, incluyendo el marketing digital y la diferenciación de la oferta.
- El uso de marcas gastronómicas como vectores de promoción turística y desarrollo económico.
- Ámbitos específicos del turismo gastronómico, como la gastrodiplomacia, el enoturismo y las innovaciones en experiencias gastronómicas para empresas y destinos.
- Tendencias post pandemia que han redefinido el turismo gastronómico y los nuevos hábitos de consumo asociados. La contribución del turismo gastronómico a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y su papel en la sostenibilidad social, económica y ambiental.
- Perspectivas futuras del turismo gastronómico: nuevas formas, procesos emergentes y significados culturales.
- La influencia de la ficción, la virtualidad y el cine como plataformas de promoción y narrativa del turismo gastronómico.
- Nuevos caminos para la investigación académica en turismo gastronómico, con un enfoque multidisciplinar e innovador.
- El papel de la mujer en la gastronomía, la sumillería y el liderazgo en turismo gastronómico, y su visibilidad en el sector.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



**Diputació
Barcelona**



INFORMACIÓN RELEVANTE

- **Primera Sede:** Barcelona (Campus CETT) Avda. Can Marçet 34-36 CP08035
- **Modalidad:** híbrida, aunque se dará especial prioridad a las comunicaciones presenciales
- **Fechas:** 27, 28 y 29 de noviembre 2025
- **Idiomas:** catalán, castellano, inglés, portugués
- **Mail de contacto:** ctgastronomico@cett.cat

FECHAS IMPORTANTES

- 17/02/2025 Primera llamada de comunicaciones
- 11/05/2025 Límite para el envío de resúmenes primera llamada
- 11/06/2025 Comunicación de la aceptación o rechazo de comunicaciones primera llamada
- 11/04/2025 Apertura pago de inscripción participantes
- 11/07/2025 Segunda llamada de comunicaciones
- 11/08/2025 Límite para el envío de resúmenes segunda llamada
- 11/09/2025- Comunicación de la aceptación o rechazo de comunicaciones segunda llamada
- 12/09/2025- Fecha máxima de inscripción con reducción de precio
- 11/10/2025- Límite para la inscripción en el congreso de autores/as con comunicación aceptada
- 02/11/2025 Límite de fecha de inscripción tarifa general
- 11/11/2025- Publicación del Programa definitivo del Congreso
- 27-29 de noviembre, celebración del Congreso



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



CUOTAS DE INSCRIPCIÓN, PLAZOS Y FORMAS DE PAGO

CUOTAS DE INSCRIPCIÓN AL CONGRESO Comunicaciones online y presencial	Hasta el 12/09/25	A partir del 13/09/25 y hasta el 02/11/2025
Tarifa general*	100 €	150 €
Tarifa estudiante*	40 €	50 €
Comunidad CETT y universidades y centros co-organizadores del Congreso (Alumnado, profesorado, Alumni)	0€	0€
Cena de gala	55€	55€
Experiencia enogastronómica	40€	60€

La inscripción se deberá formalizar a través del [formulario de inscripción](#).. Una vez realizada la inscripción, se recibirá un correo de confirmación con las opciones para efectuar el pago de la inscripción online.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



En el caso de pago por transferencia bancaria, éste se debe efectuar a la siguiente cuenta:

BANCO: Caixabank

TITULAR DE LA CUENTA: Estudis d'Hoteleria i Turisme CETT S.A.

IBAN: ES10 21003642 192200099891

CONCEPTO: Nombres y apellidos_1CITG

En el caso de la tarifa de estudiante, una vez realizado el pago, se deberá acreditar con el comprobante de matrícula enviando dicho comprobante al correo: ctgastronomico@cett.cat.

**La cuota de inscripción incluye asistencia a todas las sesiones, certificados, documentación del congreso, materiales, actas, salidas, comidas y pausas café. El pago de la cena de gala, ni la experiencia enogastronómica del sábado, están incluidas en el precio del Congreso.*



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



PROGRAMA PROVISIONAL

Jueves Día 27 de noviembre:

Espacio para que investigadores y estudiantes compartan y discutan cuestiones relevantes y de vanguardia en el contexto del turismo gastronómico, enmarcadas en las diferentes líneas de trabajo del congreso. Esta Jornada es un espacio de intercambio de conocimiento entre participantes, tanto ponentes, comunicantes y el público en general. Al mismo tiempo, los autores de los trabajos presentados tendrán espacio para comunicar y contar sus respectivas investigaciones.

PRIMER DÍA

8:30-9:30 REGISTRO DE PARTICIPANTES

9:30 – 10:00 H INAUGURACIÓN INSTITUCIONAL

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

Dra. Anne-Mette Hjalaguer, University of Southern Denmark

Traducción simultánea

PRESENTACIÓN COMUNICACIONES (sesiones paralelas)

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

**MESA REDONDA: CATALUNYA REGIÓN MUNDIAL DE LA
GASTRONOMÍA: RETOS Y OPORTUNIDADES EN LA PRESERVACIÓN
DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO**

=====

14:00 – 15:00 H COMIDA

=====

PRESENTACIÓN COMUNICACIONES (sesiones paralelas)

15:00 – 17:00 H.

PRESENTACIÓN DEL LIBRO

“Planificación de Destinos de Turismo Gastronómico Sostenible

**Dr. Antonio Montecinos, Centro Empresarial, Gastronómico, Hotelero
(México)**

16:00 – 17:00 H.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



**VISITA A CASO DE ESTUDIO EN EL VALLÈS OCCIDENTAL: EL PAPEL DE
LAS MUJERES EN LA PRESERVACIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO**

17:00 H. a 19:00 H.

19:00 REGRESO A BARCELONA

Viernes Día 28 de noviembre:

SEGUNDO DÍA

9:00-9.30 REGISTRO DE PARTICIPANTES

9:30 H. a 10:30 H

**MESA REDONDA: GOBERNANZA Y GESTIÓN DEL TURISMO
GASTRONÓMICO**

**Moderada por Lucía Díaz Madurga, periodista especializada en viajes y
gastronomía, colaboradora de El País Gastro, Viajes National
Geographic**

=====

10:30 – 11:00 H COFFEE BREAK

=====

PRESENTACIÓN COMUNICACIONES (sesiones paralelas)



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



11:00 – 13:00 H.

=====

**13:00 – 14:00 H. KEYNOTE 2: INDUSTRIAS CREATIVAS Y TURISMO
GASTRONÓMICO**

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

=====

14:00 – 15:00 H COMIDA

=====

PRESENTACIÓN COMUNICACIONES (sesiones paralelas)

15:00 – 16:00 H.

MESA REDONDA: SABOREA ESPAÑA

16:00 – 17:00 H.

**VISITA A CASO DE ESTUDIO: EL PARQUE AGRARIO DEL BAIX
LLOBREGAT**

17:00 H. a 19:00 H.

19:00 REGRESO A BARCELONA



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



**Diputació
Barcelona**



21:00 CONCLUSIONES DEL CONGRESO Y CENA DE GALA

Sábado Día 29 de Noviembre:

**TERCER DÍA EXPERIENCIA ENOGASTRONÓMICA COMARCA DEL
MARESME**

9:00-SALIDA DESDE EL CETT

10:00-12:00

VISITA AL CENTRO ARQUEOLÓGICO Y ENOTURÍSTICO VALLMORA

=====
12:30 BIENVENIDA EN BODEGA ALELLA D.O

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

=====
14:00 – CIERRE ACTIVIDAD

=====
14:30 SALIDA HACÍA BARCELONA

FINALIZACIÓN DEL CONGRESO



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



Los artículos más relevantes presentados durante el congreso podrán optar a las siguientes opciones de publicación, mediante su selección con procesos de evaluación por pares anónimos y siguiendo los estándares de publicación de cada revista:

[INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY & FOOD SCIENCES](#). Es una revista revisada por pares que se centra explícitamente en la intersección entre la ciencia de los alimentos y la gastronomía. El Journal busca artículos que muestren claramente esta interacción. Esta revista anima por igual a científicos y chefs a publicar artículos científicos originales, artículos de revisión, comentarios y obras culinarias originales. Incluido en el Science Citation Index Expanded (SCIE), Scopus, SJR (SCImago Journal Rank), MIAR (Matriz de Información para el Análisis de Revistas).

[INVESTIGACIONES TURÍSTICAS](#). Los artículos destacados en inglés o castellano relacionados con el campo de las humanidades y las ciencias sociales desde una perspectiva turística, serán considerados para ser publicados en la revista. Indexada en Scopus, DOAJ, ESCI, DIALNET; ERIHPlus, LATINDEX.

[ARA: JOURNAL OF TOURISM RESEARCH](#). Los artículos más destacados redactados en inglés o español, que analicen los vínculos entre los sectores del turismo y el territorio, tanto en la gestión sostenible como inteligente de los destinos, serán considerados para ser publicados en Ara: Journal of Tourism Research. Indexada en DOAJ, DIALNET, LATINDEX; evaluada en ERIHPlus, LATINDEX y REDIB.



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



TOURISM & HERITAGE JOURNAL. Los artículos destacados redactados en inglés o español que analicen temáticas relacionadas con el patrimonio y la museografía, la geografía cultural o la sociología, teniendo siempre el turismo como eje vertebrador, serán considerados para su publicación en el Tourism & Heritage Journal. Indexada en DOAJ, DIALNET, LATINDEX; evaluada en ERIHPlus y REDIB.

GASTRONOMY & TOURISM JOURNAL. Los artículos destacados en inglés relacionados con el campo de las humanidades y las ciencias sociales desde una perspectiva turística, serán considerados para ser publicados en la revista. Indexada en Ebsco, Google Scholar, Southern Cross University.

El programa definitivo se concretará en los próximos meses y se detallará en las futuras circulares y en la [web del congreso](#).

PRESENTACIÓN DE COMUNICACIONES

Las comunicaciones tendrán que tratar sobre cualquiera de los temas de interés del Congreso y serán evaluadas de manera anónima por los miembros del Comité Científico. Aquellas que se seleccionen serán presentadas oralmente durante el I Congreso Internacional de Turismo Gastronómico y publicadas, junto con las ponencias, en un libro de actas digital con ISSN.



UPV
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



Todas las personas que deseen aportar comunicaciones al Congreso tendrán que indicarlo a la hora de registrarse como asistentes al Congreso. Una vez se haya efectuado el registro, se les facilitará una dirección web desde donde podrán, enviar un resumen de su comunicación, mediante la plataforma [Easychair](#). A partir de su recepción, los resúmenes serán evaluados para su aceptación y se comunicará a los autores la decisión correspondiente dentro de los plazos estipulados.

La extensión del resumen será de **300 palabras**. El contenido de éste deberá incluir aquellos aspectos que se traten en la comunicación incluyendo, introducción, objetivos, metodología y resultados además de entre 3 y 5 palabras clave siguiendo [la plantilla adjunta](#). Los idiomas aceptados en el Congreso son catalán, castellano, inglés y portugués.

Todos los trabajos aceptados deberán ser defendidos en el congreso por al menos uno de sus autores/as, que deberá estar inscrito/a a tal fin. Los/as autores/as no inscritos/as en el Congreso no tendrán derecho a obtener el oportuno certificado de presentación de la comunicación. La exposición de las comunicaciones y ponencias presencialmente en el Congreso podrá realizarse en cualquier de los 4 idiomas del Congreso.

Plazos para el envío de resúmenes y comunicaciones

11 de abril de 2025	Apertura pago de inscripción participantes
11 de mayo de 2025	Fecha límite para el envío de resúmenes (primera llamada)
11 de junio de 2025	Comunicación de resúmenes aceptados
11 de agosto de 2025	Límite para el envío de resúmenes (segunda llamada)
11 de septiembre de 2025	Comunicación de la aceptación o rechazo de comunicaciones segunda llamada



UPV
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



**Diputació
Barcelona**



12 de septiembre de 2025	Fecha máxima de inscripción con reducción de precio
11 de octubre de 2025	Límite para la inscripción en el congreso de autores/as con comunicación aceptada
02 de noviembre de 2025	Límite de fecha de inscripción tarifa general
27, 28 y 29 de noviembre de 2029	Fecha de Celebración del Congreso



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



**Diputació
Barcelona**



Comité científico

- Dra. Ainhoa Carballido, CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dr. Antonio Montecinos, Centro Empresarial Gastronómico Hotelero (México)
- Dr. Carlos Hiriart, Universidad de Morelia Michoacán
- Dr. Carlos J. Baños Castiñeira, Universidad de Alicante
- Dr. Claudio Milano-Universidad de Barcelona
- Dra. Elena Ridolfi, CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dr. Enrique Moltó, Universidad de Alicante
- Dr. Eugeni Osácar 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, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, México.
- Dr. Josep Antoni Ivars Baidal, Universidad de Alicante
- 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, Universidad de Zaragoza
- Dr. Ricardo Hernández, Universidad de Córdoba (España)
- Dr. Rogelio Martínez, Universidad de Guadalajara (México)
- Dr. Sangkyun Kim, Edith Cowan University
- Dr. Xavier Medina, Universitat Oberta de Catalunya



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



- Dr. Xavier Font Urgell, Dirección General de Turismo de Catalunya
- Dra. Anna Torres Delgado. Universitat de Barcelona
- Dra. Berta Ferrer, Universitat de Lleida
- Dra. Blanca Henache Universidad de Alcalá de Henares
- Dra. Emma Pla Rusca CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dra. Erica Salvaj, Universidad del Desarrollo Chile
- Dra. Estela Mariné-Roig, Universitat de Lleida
- Dra. Genoveva Millán, Universidad de Loyola (España)
- Dra. Helena Martín Gómez, CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dra. M^a del Pilar Leal Londoño CETT-UB Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy
- Dra. Montserrat Crespi-Universidad de Barcelona
- Dra. Nayra Llonch Molina. Universitat de Lleida
- Dra. Núria Huete, Universidad de Castilla La Mancha
- MSc. Fiorella Orozco Sibille. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas – Lima (Perú)
- MSc. Gabriel Santos, Subdirector Cátedra de Enoagroturismo, Universidad de la Laguna
- MSc. Giannina Robinson. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas – Lima (Perú)
- MSc. Michele Barton, Pacifico Business School. Lima (Perú)



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



LOCALIZACIÓN Y TRANSPORTE



Campus CETT

Dirección: Avda, Can Marçet 34-36, 08035 BARCELONA (España)

Líneas de autobús: V21-27-60-73-76-B16-B19-N4

Metro: Línea 3 Mundet (verde)

ALOJAMIENTO

Alojamiento a precio especial para los asistentes al Congreso.

Aprovechando la ocasión, el Hotel [ALIMARA](#), ofrece a todos los asistentes y congresistas, la posibilidad de alojarse a un precio especial y poder, así, disfrutar de un ambiente cálido y confortable durante su participación en el congreso.

La reserva de habitaciones con tarifa especial es válida para las noches del 26 al 30 de noviembre y se puede realizar mediante la cumplimentación del siguiente formulario:

Día de entrada y de salida	
Nombre y Apellidos	
Email	
Teléfono	



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona



Numeración larga y caducidad de una tarjeta de crédito	
--	--

Este formulario debe ser enviado al mail reserves.alimara@cett.cat donde debe constar el *I Congreso Internacional de Turismo Gastronómico CETT (CITG 2025)* como asunto del correo.

CONTACTO E INFORMACIÓN

Para más información, contáctenos a nuestro correo electrónico (ctgastronomico@cett.cat).

Un cordial saludo,

Comité Organizador I Congreso Internacional en Turismo Gastronómico



UPC
Universidad Peruana
de Ciencias Aplicadas



Diputació
Barcelona

