

8º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT

Turismo gastronómico: Vuelta a las raíces

5-7 octubre 2023, Donostia-San Sebastián, España

Ponentes



Chef Fatmata Binta, Fundadora, Fulani Kitchen Foundation

Embajadora de la OMT para el Turismo Responsable

Nació y creció en Freetown, Sierra Leona, de padres sierraleoneses de ascendencia guineana de primera generación, la Chef Fatmata Binta es una chef nómada moderna conectada a la cultura, costumbres y gastronomía fulani, el grupo nómada más grande de África Occidental y Central. Creció en una comunidad fulani, y la inspiración culinaria que buscaba la impulsó a la escena global. La Chef Binta ha viajado a muchos países para explorar diversas técnicas de cocina, ingredientes y formas de vida. Colabora con chefs de renombre internacional. Recientemente lanzó el Desafío Mundial del Chef en colaboración con la FAO para alentar a cocineros y amantes de la comida de todo el mundo a utilizar más mijo, incluida una campaña de Fonio que desafía a los restaurantes de Accra y de todo el mundo a utilizar

este grano icónico. Fundadora de la Fundación Fulani Kitchen (2020), la experiencia culinaria de la Chef Binta con la cocina fulani tradicional se ha traducido en sus premios recientes: recibió el Premio Nobel Culinary World Prize del País Vasco en 2022 y fue la ganadora del Premio al Mejor Chef Revelación en 2021. Bloomberg también creó un video para mostrar la visión y misión de la Chef Binta y destacar el antiguo grano fonio, que la Chef Binta ve como una solución para la seguridad alimentaria en África y el resto del mundo.

El Premio Basque World ha permitido a la Chef Binta proporcionar maquinaria para su Fundación Fulani Kitchen para ayudar a las mujeres del norte de Ghana a cosechar sus cultivos de fonio de manera menos tediosa, aumentando así el suministro local y ayudando a las mujeres a escalar a nivel internacional.



Chef Pedro Subijana

Embajador de la OMT para el Turismo Responsable

El chef donostiarra Pedro Subijana es uno de los fundadores de la Nueva Cocina Vasca. Tras realizar sus estudios en la Escuela de Hostelería de Madrid, en 1975 se puso al frente del restaurante Akelarre, distinguido desde 2007 con 3 estrellas Michelin. Polifacético en todo lo relacionado con la gastronomía, Subijana ha publicado varios libros y ha presentado un programa de cocina para la televisión vasca.



Chef Martín Berasategui

Embajador de la OMT para el Turismo Responsable

El cocinero guipuzcoano con más Estrellas Michelin en España, con 12 repartidas en siete de sus restaurantes, sigue llevando a la fama la gastronomía vasca por todo el mundo con su representación de los platos más emblemáticos de la región. Desde los 15 años aprendiendo su vocación en el restaurante familiar ha conseguido llevar una empresa familiar al reconocimiento mundial, siempre con “garrote”. Define su cocina como sabrosa pero que reporte salud al cliente.



Alessandra Priante, Directora para Europa, OMT

Directora Regional para Europa en la OMT, la agencia de la ONU que promueve el turismo sostenible y responsable a nivel mundial. Anteriormente, fue Jefa de Relaciones Internacionales Multilaterales (OMT, OCDE y UE) y política turística para el Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias, Forestales y de Turismo de Italia. También participó activamente en la investigación y el análisis que respaldaron la preparación del Plan Estratégico Nacional de Turismo 2017-2022. Es licenciada en negocios de primera categoría en la prestigiosa Universidad Luigi Bocconi de Italia y posee un Executive MBA de la Universidad Luiss Guido Carli, así como

un Máster Internacional en Gestión Audiovisual. Combina con éxito su sólida experiencia en finanzas corporativas y operaciones de fusiones y adquisiciones, desarrollada en bancos de inversión internacionales en sus primeros empleos, con su experiencia cultural, al unirse al Ministerio de Cultura de Italia en 2002, en la Dirección de Cine, con la tarea de reestructurar las finanzas públicas del sector cultural. Como resultado importante, creó la primera RSU pública en el sector audiovisual, centrada en el diseño, la configuración y la implementación de las reformas más importantes del sector. Como firme creyente en la importancia de las redes internacionales y el poder del cabildeo, ha creado, formado parte y en ocasiones iniciado varios grupos de expertos internacionales y ha representado a Italia en instituciones internacionales y europeas dedicadas a la cultura. También como experta en la región de Oriente Medio, fue nombrada en los años 2010-2015 Representante Cultural Diplomática para la Región del Golfo (EAU, Omán, Qatar, Bahrein, Kuwait), con la tarea de promover la cultura y la educación italianas.

De acuerdo con su preparación académica y actitud investigadora, Alessandra ha publicado numerosas publicaciones y libros del sector y enseña gestión cultural y análisis audiovisual internacional en algunas de las principales universidades de Italia para estudiantes de posgrado.



Zaritsa Dinkova, Ministra de Turismo, Bulgaria

Zaritsa Dinkova es Ministra de Turismo de Bulgaria a partir de junio de 2023. Fue Vice Ministra de Relaciones Exteriores de la República de Bulgaria especializada en 'Relaciones Económicas Exteriores y Cooperación para el Desarrollo' en los dos gobiernos interinos de 2021. Asesora política principal en el Parlamento Europeo. Tiene experiencia como gerente de proyectos internacionales de gran envergadura para la ONU y la UE. Ingresó a la administración estatal como experta principal en la Dirección de Relaciones Internacionales del Ministerio de Agricultura. Ha desarrollado su propio negocio en el campo de la comunicación digital internacional en el turismo. Habla español, inglés, ruso y francés.



Barbra Rwodzi, ministra de turismo y hostelería de Zimbabue

La honorable Barbara Rwodzi estudió negocios y tiene una maestría en administración de empresas. Es una empresaria y política zimbabuense, miembro del Parlamento por la circunscripción de Chirumanzu. La Sra. Rwodzi fue miembro del Parlamento Panafricano, donde representó a Zimbabue. En diciembre de 2021, fue nombrada Subsecretaria de Medio Ambiente, Cambio Climático, Turismo e Industria de la Hospitalidad por Su Excelencia el Presidente de la República de Zimbabue, el Dr. E.D. Mnangagwa. Aboga por que Zimbabue tenga un entorno sostenible, un destino turístico seguro y resiliencia climática para el desarrollo socioeconómico para el año 2030.

Fue nombrada Ministra de Turismo e Industria de la Hospitalidad en septiembre de 2023. Está supervisando el sector turístico de Zimbabue para lograr una Economía Turística de 5 mil millones de dólares para 2025.



Carlos Mercado Santiago, Director Ejecutivo, Compañía de Turismo de Puerto Rico

Carlos Mercado Santiago es el actual director ejecutivo de la Compañía de Turismo, entidad ministerial responsable por el desarrollo y gobernanza del sector turístico de Puerto Rico. Como líder del sector en la isla, su prioridad es continuar el proceso de recuperación económica a raíz del impacto del COVID-19 y fomentar el desarrollo de proyectos turísticos, accesibilidad y turismo de base sostenible enfocado en incrementar el potencial turístico del destino. Mercado Santiago tiene el compromiso de hacer del Turismo un motor de crecimiento y desarrollo económico para Puerto Rico. Su visión es elevar la competitividad turística y afianzar oportunidades de colaboración, participación y alianzas con

organizaciones internacionales según establece la política pública del Gobernador de Puerto Rico, Pedro Pierluisi.

Antes de dirigir el ministerio de Turismo, ejerció como director adjunto de la Compañía de Turismo. Es miembro de la Junta de directores de Puertos, la Junta de directores de Discover Puerto Rico (el Destination Marketing Organization). Forma parte del Consejo Ejecutivo de la Organización Mundial del Turismo (OMT), agencia especializada de las Naciones Unidas, como representante de los miembros asociados de esta organización.

Posee un Bachillerato en Administración de Empresas con concentración en Mercadeo y cuenta con una Maestría en Gerencia Operacional y Liderazgo. Fue vicepresidente de la Junta de directores de Fondo de Inversión y Desarrollo Cooperativo (FIDECOOP) y director adjunto de la Compañía de Comercio y Exportación, entidad gubernamental responsable de las exportaciones y de las pequeñas empresas en Puerto Rico.



João Rodrigues, Fundador, Proyecto Materia (Portugal)

João Rodrigues aspiraba a ser biólogo marino y tiene una fuerte afinidad por la naturaleza y, especialmente, el mar. Se graduó en cocina y repostería en la Escuela de Turismo y Gestión de Lisboa a la edad de 21 años. Se desempeñó como Chef Ejecutivo del Hotel Altis Belém en Lisboa desde 2013 hasta abril de 2022, donde se encuentra el restaurante con estrella Michelin Feitoria, junto con el restaurante Rossio Gastrobar en el Hotel Altis Avenida. El restaurante Feitoria ha recibido numerosas distinciones a lo largo de los años. Desde 2016, João ha dedicado su trabajo a profundizar su comprensión del trabajo realizado por los agricultores en Portugal y la identidad de la gastronomía portuguesa. En 2017, fundó el Proyecto Matéria, un proyecto sin fines de lucro que promueve a los productores nacionales con buenas prácticas agrícolas y de producción animal, en armonía con la naturaleza y el medio ambiente, como elementos fundamentales de la cultura portuguesa. Ha recibido el apoyo de la UNESCO y el Turismo de Portugal. Su trabajo ha sido ampliamente reconocido por sus colegas y ha recibido varias distinciones, gracias a su dedicación significativa a la colaboración directa con agricultores nacionales y su promoción a través del proyecto Matéria. El año pasado, recibió el premio Game Changer Award de La Liste. En 2023, João emprende una gira nacional que abarca 12 regiones diversas a través de su visionario proyecto Residencia. Cada Residencia es una experiencia culinaria que consiste en un conjunto de comidas servidas en lugares emblemáticos de las regiones, con el objetivo de celebrar toda la comunidad, sus productores y su gente. Cada Residencia será única y adaptada a su ubicación específica, siempre involucrando a toda la comunidad local, incluyendo productores, artesanos, artistas y más. João tiene como objetivo destacar las regiones más alejadas de los principales centros urbanos y mostrar la inmensa riqueza cultural de Portugal. João también está trabajando en sus propios proyectos: el Restaurante Monda, que tiene previsto abrir en el oeste a principios de 2024, y el Restaurante Canalha, que abrirá en Lisboa en octubre de 2023.



Sandra Carvão, Directora, Departamento de Inteligencia de Mercados Turísticos y Competitividad de la Organización Mundial del Turismo (OMT)

Sandra Carvão es Directora de Inteligencia de Mercados Turísticos y Competitividad de la Organización Mundial del Turismo (OMT) desde junio de 2018. Antes de ocupar este cargo, fue Jefa de Comunicaciones y Publicaciones durante 8 años hasta mayo de 2018, donde fue responsable de la posición estratégica de la OMT. Antes de esto, Sandra fue Subdirectora en el Departamento de Tendencias de Mercado, Competitividad y Comercio de Servicios Turísticos de la OMT entre 2007 y 2010. Durante este período, Sandra coordinó el Comité de Resiliencia Turística creado por la OMT para abordar los impactos de la crisis económica global de 2008-2009 en el turismo.

Antes de unirse a la OMT en 2003, Sandra ocupó un cargo como gerente de mercado en la Oficina Nacional de Turismo de Portugal en Lisboa. Sandra tiene una licenciatura en Relaciones Internacionales, rama de Economía, del Instituto de Ciencias Sociales y Políticas/Universidad Técnica de Lisboa y un posgrado en Marketing por la Universidad Complutense de Madrid.



Tania Endara, Representante de la unidad de turismo, Turismo de Angochagua (Ecuador)

Con más de 15 años de experiencia en diversas funciones del sector público, lo que la respalda con un sólido conocimiento en Administración Pública, trabajo en equipo y la ejecución de programas y proyectos en múltiples niveles de gobierno y empresas. Con una licenciatura en Enfermería y una especialización en proyectos relacionados con la gestión social y la formulación de proyectos, su trayectoria profesional ha estado marcada por logros notables en diversas áreas. En el año 2023, asumió el rol de Responsable del área de turismo en el Gobierno Autónomo Descentralizado de Angochagua, demostrando su capacidad de liderazgo y gestión en el sector. Durante el año 2022, se destacó como Coordinadora de Proyecto en la implementación de la Estrategia de Vigilancia Epidemiológica con base comunitaria, con un enfoque en la apertura de escuelas en colaboración con ADRA-UNICEF. En el período 2021-2022, lideró exitosamente el proyecto "Salud Básica - Seguridad Alimentaria" al fortalecer la participación comunitaria en las comunidades de la cuenca del río Mira, destacando su compromiso con la mejora de la salud y el bienestar de las comunidades. Además, en el año 2020, se involucró activamente como Coordinadora de proyectos destinados al fortalecimiento de los saberes ancestrales en las comunidades awa de la provincia de Imbabura, contribuyendo a la preservación de la cultura local. Su experiencia también incluye roles de coordinación zonal en la Secretaría Técnica "PLANIFICA ECUADOR" en los años 2020 y 2019, en las zonas 2 y 1 respectivamente, donde desplegó su conocimiento y habilidades para gestionar y coordinar actividades a nivel regional. Con esta sólida trayectoria en el sector público, ha demostrado su compromiso con la comunidad y su capacidad para liderar proyectos que generan un impacto positivo en diversas áreas de desarrollo



Kaspar Howald, Director, Turismo de Valposchiavo (Suiza)

Kaspar Howald llegó al turismo como un cambio de carrera. Originalmente estudió filología clásica y filosofía en la Universidad de Zurich. Después de completar su doctorado, se trasladó a Roma, donde gestionó los programas culturales del Goethe-Institut, el mediador cultural alemán en el extranjero, durante tres años. Fue solo cuando asumió el cargo de director de Valposchiavo Turismo en 2014 que comenzó a profundizar en el turismo. Uno de sus logros más importantes es la implementación de la galardonada iniciativa 100% Valposchiavo.



Miguel Flecha, Director General, Viajes & Hospitalidad, Accenture Europa (España)

Miguel Flecha es el líder de la industria de Viajes y Hospitalidad de Accenture en Europa. Tiene una amplia experiencia en programas de transformación con clientes globales del sector de viajes, centrados en la experiencia del cliente, las operaciones comerciales y la tecnología. Ha trabajado para la aviación, hoteles, cruceros, agencias y plataformas de viajes.



Cinta Lomba Fernández, Investigadora área sostenibilidad, BCC Innovation

Cinta Lomba es responsable del área de sostenibilidad de BCCInnovation. Es ingeniera en automática y electrónica industrial (Universidad de Navarra), Máster en Globalización y desarrollo (UPV-HEGOA) y Dra. en Ingeniería aplicada (Universidad de Navarra), especializándose en resiliencia al cambio climático aplicado a ciudades e infraestructuras críticas. Su trayectoria profesional empezó en el ámbito de los servicios de ingeniería para la industria y se ha ido trasladando los últimos años hacia la docencia e investigación. Actualmente coordina el área de sostenibilidad de BCCInnovation impulsando proyectos que contribuyan a mejorar la sostenibilidad y resiliencia de los sistemas alimentarios. Cinta Lomba es responsable del área de sostenibilidad de BCCInnovation.

Es ingeniera en automática y electrónica industrial (Universidad de Navarra), Máster en Globalización y desarrollo (UPV-HEGOA) y Dra. en Ingeniería aplicada (Universidad de Navarra), especializándose en resiliencia al cambio climático aplicado a ciudades e infraestructuras críticas. Su trayectoria profesional

empezó en el ámbito de los servicios de ingeniería para la industria y se ha ido trasladando los últimos años hacia la docencia e investigación. Actualmente coordina el área de sostenibilidad de BCCInnovation impulsando proyectos que contribuyan a mejorar la sostenibilidad y resiliencia de los sistemas alimentarios.



Célia Tunc, Secretaria General, Collège Culinaire de France

Desde 2012, Célia Tunc es la Secretaria General del Collège Culinaire de France, una asociación creada por iniciativa de 15 chefs franceses, entre los cuales se incluyen doce chefs con tres estrellas Michelin (incluyendo a Alain Ducasse y Joël Robuchon antes de su fallecimiento), y que reúne a 2000 restaurantes y 1000 productores en toda Francia. Gracias a las habilidades adquiridas en su formación científica, en la gestión de proyectos europeos y sus experiencias en España y Estados Unidos, ha desarrollado la asociación y se ha convertido en una de sus principales representantes a nivel nacional e internacional. Con la red de restaurantes y productores que creó en el Collège Culinaire de France, Célia Tunc entró en 2017 en la lista de las 50 personalidades menores de 40 años que cuentan en el sector de la gastronomía. Además, Célia Tunc es co-fundadora del Glocal Culinary College, una iniciativa lanzada en 2022 para extender los principios y valores del Collège Culinaire de France a territorios internacionales.



Paolo Di Croce, Director General, Slow Food

Nacido en Italia en 1969 y viviendo en Bra, donde se encuentra la sede de Slow Food. Después de obtener su Licenciatura en Ingeniería Ambiental de la Universidad Politécnica de Turín, Italia, y adquirir experiencia laboral como gerente de una empresa de alimentos, se unió a Slow Food. Durante los últimos 20 años, ha sido responsable de la gestión y desarrollo del movimiento Slow Food a nivel global, en calidad de Secretario General. Desde julio de 2022, ha sido nombrado Director General. En su nuevo cargo dentro de Slow Food, además de brindar apoyo continuo a la nueva dirección y seguir supervisando el desarrollo de la red en todo el mundo y algunos proyectos específicos, sus principales áreas de enfoque son la recaudación de fondos, los aspectos económico-financieros, la gestión de personal y los aspectos operativos.



Branislav Mizenko, Responsable de programas sociales, TUI Care Foundation

Branislav es el Jefe de Programas Sociales en la Fundación TUI Care, la cual se basa en el impacto positivo del turismo y lidera la protección del entorno natural y el empoderamiento de las vidas en destinos turísticos. Trabaja en el desarrollo de iniciativas en destinos turísticos que se centran en oportunidades de educación y formación para jóvenes, la protección de hábitats naturales y el medio ambiente marino, y en permitir que las comunidades locales prosperen de manera sostenible y se beneficien del turismo. Con más de diez años de experiencia en desarrollo sostenible y turismo, Branislav desarrolló su experiencia en sostenibilidad en el Grupo TUI, donde lideró la certificación de sostenibilidad de hoteles en toda la cadena de suministro de alojamiento en el extranjero y ayudó a hoteles y destinos a generar un impacto ambiental y social positivo. Más recientemente, pasó dos años trabajando para One Planet en el Programa para el Medio Ambiente de la ONU (UNEP), dedicado al Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 12: garantizar patrones de consumo y producción sostenibles. Una de sus áreas de enfoque fue apoyar el desarrollo de una nueva estrategia a través de consultas con partes interesadas de los sectores de alimentos, construcción y turismo para minimizar los impactos ambientales, mejorar la eficiencia de recursos y establecer acciones prioritarias para los próximos años.



Aitor Arregi, restaurante Elcano (España)

Exfutbolista profesional, Aitor regresó a casa tras colgar las botas para continuar con el legado familiar en Elcano. A partir de ese momento, su padre, Pedro Arregi, comenzó a hacer esa transmisión que le abrió los ojos a una forma única de entender la gastronomía y relacionarse con el entorno. Pedro Arregi era un cocinero de parrilla, maestro y pionero del uso de las brasas con pescados como el rodaballo, la merluza o las kokotxas y tras su fallecimiento, Aitor se hace cargo de Elcano siguiendo sus pasos y evolucionando su casa hasta convertirla en un referente mundial, logrando una Estrella MICHELIN en 2014 y entrar en la lista de The World's 50 Best en 2018 en la que ha continuado anualmente desde entonces ocupando este 2023 la posición número 22.

En Elcano se cocina bajo la filosofía del paisaje culinario, que atesora un amplio conocimiento de las especies propias del mar Cantábrico, así como las localizaciones de cada "terroir" marino que abastecen su despensa. Aitor ha sabido conservar la maestría en la parrilla de su padre y se ha seguido mostrando fiel y devoto al mar y sus productos para hacer una cocina donde la parrilla y el fuego son los protagonistas en simbiosis con la relación directa con sus pescadores, productores y artesanos locales.



Noëlle Moutout, oficial jurídico, Marcas, Diseños Industriales e Indicaciones Geograficas, Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (OMPI)

Nativa de Francia y México. Estudió Derecho en Francia y tiene una maestría y un diploma de posgrado en Derecho Internacional Público. Trabajó para el Centro de Comercio Internacional (ITC) en Ginebra, en proyectos de colaboración para el desarrollo de las pymes en América Latina, antes de especializarse en propiedad industrial. Se unió a la OMPI en 2001. Actualmente trabaja como Oficial Legal en la Sección de Asesoramiento Político y Legislativo, en el Departamento de Marcas, Diseños Industriales e Indicaciones Geográficas. El Departamento es responsable del Comité Permanente de Derecho de Marcas, Diseños Industriales e Indicaciones Geográficas, y brinda asesoramiento

legislativo.



José Torres Díaz, Responsable en Madrid del Consejo Regulador del Tequila (México)

Nacido en Guadalajara, capital del estado de Jalisco, México, José Torres Díaz se graduó de la Universidad del Valle de Atemajac (UNIVA) en Zapopan, Jalisco, con un grado en administración de empresas y ha estado trabajando con el Consejo Regulador del Tequila desde septiembre de 2001 cuando era Representante de aduanas a cargo de la coordinación con las autoridades aduaneras en México para proteger las exportaciones de la Denominación de Origen Tequila (DOT), creación de canales de comunicación entre las autoridades aduaneras y el CRT y resolución de problemas relacionados con los embarques de Tequila en aduanas. Más adelante se convierte en Analista internacional, a cargo del apoyo en las actividades relacionadas con monitoreo de marcas en todo el mundo, información de análisis para detectar falsos productos que podrían afectar la DOT, actividades para fortalecer las relaciones con las autoridades locales e internacionales y seguimiento de casos específicos y quejas contra los productos que afectan a la DO Tequila. En 2011 se convierte en el Representante internacional para el CRT en Madrid, España donde continúa su trabajo para proteger el Tequila mediante el monitoreo de mercados para detectar posibles daños a la DOT y mantiene una colaboración constante con las autoridades diplomáticas mexicanas y europeas para proteger y transmitir el conocimiento correcto de la cultura del Tequila, así como mantener las relaciones y el intercambio de información con consejos reguladores locales como los de los vinos de Rioja, Ribera del Duero, Brandy y vinos de Jerez y otras denominaciones de origen.



David Mora, Coordinador del Máster en Turismo Gastronómico, Basque Culinary Center

David Mora ha estado involucrado en proyectos relacionados con el turismo gastronómico y enológico desde 2004, y ha sido elegido durante tres años (20/21/22) como uno de los "150 profesionales más influyentes en el turismo de España". Comenzó su carrera en la industria de viajes y turismo en 1995. Desde entonces, ha tenido la oportunidad de trabajar en diversas actividades, como la promoción de destinos, la gestión hotelera, la consultoría y la educación a nivel de pregrado y posgrado. Posee un Diploma en Turismo de la Universidad de Deusto (España), una Licenciatura en Turismo de la Universidad Nebrija (España) y una maestría en Gestión del Turismo de la Universidad de Bournemouth (Reino Unido). Ha dirigido varios estudios de posgrado en Turismo en diferentes universidades y escuelas de negocios. Actualmente, es el Coordinador del Máster en Gestión y Diseño de Experiencias de Turismo Gastronómico en el Basque Culinary Center (Donostia-San Sebastián, España)



Glenn Cauwenberghs, Especialista en Innovación, OMT

Glenn Cauwenberghs es especialista en Innovación en el Departamento de Innovación, Educación e Inversiones de la Organización Mundial del Turismo de las Naciones Unidas (OMT-UNWTO). Posee un título en Turismo y Gestión, así como un MBA de la EAE Business School. Inició su carrera profesional en la OMT-UNWTO en 2016 en el Departamento de Comunicaciones y Publicaciones. Posteriormente, asumió el cargo de experto técnico en el Programa de Gestión de Destinos y Calidad, donde durante 2 años trabajó en Turismo Urbano, principalmente en la Investigación sobre el Rendimiento del Turismo en Ciudades en colaboración con la Federación Mundial de Ciudades Turísticas (WTCTF, por sus siglas en inglés). Después de su experiencia en la OMT-UNWTO, se unió a la Unión por el Mediterráneo (UpM), una suborganización de la Política Europea de Vecindad de la Comisión Europea. Actuó como Coordinador de Programa para las Divisiones de Desarrollo Económico y Empleo, la División de Energía Renovable y Cambio Climático, y la División de Empoderamiento de las Mujeres. Además, también se hizo cargo del tema transversal del turismo.



Ander López, Entrepreneurship Manager, BCC

Gerente de Emprendimiento, Ingeniero en Organización Industrial (Licenciatura + Doble Máster) con experiencia en consultoría estratégica y funciones operativas en startups tecnológicas. Además, también formó parte del equipo fundador de Basque Startups, la asociación que promueve el ecosistema tecnológico y de startups del País Vasco. Actualmente, es el Gerente de Emprendimiento en el Basque Culinary Center, el mejor centro de conocimiento en ciencias gastronómicas y alimentarias del mundo. Sus actividades diarias incluyen ayudar a crear, escalar e internacionalizar startups en áreas como foodtech, agritech, restech, entregas, ciencias de los alimentos, entre otras.



Jose Luis Egas, CEO, Searchef (Ecuador)

José Luis Egas es el Fundador de Searchef y tiene un MBA en Hospitalidad de Les Roches Crans-Montana (Suiza) (Quito, 1989). Empresario y fundador de la plataforma de experiencias gastronómicas de lujo a medida, Searchef, José Luis Egas es un profesional versátil con amplia experiencia en la gestión de operaciones hoteleras y de restaurantes. Asimismo, Egas se destaca en la organización y gestión de eventos, desarrollo de personal y comunicación.

Precisamente estas cualidades lo llevaron, desde temprana edad, a desarrollar una carrera internacional que lo llevó a trabajar en propiedades de lujo en Europa, Estados Unidos, México y Ecuador, proporcionándole una valiosa y enriquecedora perspectiva. Apasionado por la cocina y la alta gastronomía, José Luis fue galardonado en 2021 como uno de los tres proyectos más innovadores realizados por emprendedores otorgados por Eurazéo (Desafío de Hospitalidad de la OMT y Educación Sommet). Es un destacado líder de la industria enfocado en cultivar relaciones con diversos clientes y personal corporativo para mejorar la experiencia del cliente. En 2018, se embarca en su última aventura empresarial al crear Searchef, cuyo enfoque se centra en generar experiencias culinarias personalizadas de excelencia con reconocidos chefs de alta expresión, tanto con estrellas Michelin como con Soles Repsol. Su compromiso con la excelencia y su visión innovadora lo convierten en un referente en la industria de la hospitalidad.



Ramatoulaye Konate, CEO & Co-Founder, Oh les Chefs (France)

Rama, una emprendedora experimentada, cuenta con más de 12 años de experiencia profesional en servicio al cliente en Covea Assurance, donde adquirió una amplia experiencia en el sector de seguros. Impulsada por su pasión por el emprendimiento, co-fundó BissOCash, una solución de pago alternativa, antes de embarcarse en la aventura con Oh les chefs, un proyecto relacionado con la gastronomía. Además, desempeñó un papel fundamental en la co-fundación de Chez Terena, un mercado físico dedicado a platos caseros. Su diverso camino profesional atestigua su versatilidad y capacidad para destacar en campos tan variados como seguros, servicios financieros y gastronomía, lo que la convierte en una figura inspiradora en el emprendimiento moderno.



Adrien Pantanella, CEO & Founder, Machi Mouchkil (Morocco)

Adrien ha trabajado en marketing durante más de 10 años. Se especializó en el negocio de alimentos porque es apasionado por ello. Cuando llegó a la región de Souss Massa en Marruecos, descubrió la riqueza de la cultura local. Y fueron precisamente estos productos aún desconocidos para los turistas los que quiso destacar. En enero de 2021, llegó a Taghazout (Souss Massa) entre dos confinamientos como nómada digital y se enamoró de la región. Sin embargo, después de algunos meses, se dio cuenta de que la oferta de restaurantes en Taghazout está compuesta principalmente por Tajine, lo cual no corresponde a la riqueza de la cultura culinaria marroquí. Al mismo tiempo, descubrió el Khanez o Bnine (un sándwich aromático y delicioso), el bocadillo callejero más famoso de Marruecos. Fue en ese momento cuando pensó que sería interesante crear una nueva oferta en la ciudad dedicada exclusivamente a la comida callejera marroquí (Khanez o Bnine, Ze3ze3, Harira, etc.).



Blanca Paloma Bartolomé, CEO & Co-Founder, Eatinn (Spain)

Blanca Bartolomé es una experimentada profesional de la hospitalidad internacional con más de quince años de experiencia y un fuerte impulso para poner en práctica su profundo conocimiento de la industria y su pasión por la sostenibilidad y la gastronomía. Blanca es Co-fundadora y CEO de EatInn, una plataforma innovadora que combina la capacidad de catering subutilizada de los hoteles y la creciente demanda del público de alternativas a la oferta tradicional de restaurantes.



Jose Luis Santos, CEO, Ecofoodies (Spain)

José Luis es el CEO de Ecostars, una certificación de sostenibilidad para hoteles, y Ecofoodies, una certificación de sostenibilidad para restaurantes. José Luis cuenta con una década de experiencia en estrategia y emprendimiento enfocado en el turismo y la sostenibilidad. Ha trabajado para empresas multinacionales como Oliver Wyman y Amadeus, y ahora lidera Ecostars. Ecostars se ha convertido en la certificación de sostenibilidad hotelera más popular en toda Europa. Al igual que Ecostars, su certificación hermana, Ecofoodies, abarca la certificación de sostenibilidad para restaurantes y establecimientos de servicios de alimentos. Ecofoodies ha establecido pautas claras y reconocidas internacionalmente para implementar prácticas alimentarias más sostenibles en hoteles y restaurantes.



Rafael Tonon, Coordinador del Máster en Comunicación y Periodismo Gastronómico, Basque Culinary Center

Rafael Tonon es periodista y escritor gastronómico con experiencia internacional. Nacido en Brasil, actualmente reside en Portugal y viaja por todo el mundo para degustar y escribir sobre comida. Se dedica a escribir sobre las últimas tendencias culinarias, las tradiciones gastronómicas y la industria de restaurantes. Su trabajo ha sido publicado en medios internacionales como Munchies (Vice), Slate, The Washington Post, CN Traveler, Atlas Obscura y muchas otras publicaciones de renombre. También colabora con Fine Dining Lovers y Eater, siendo este último el portal gastronómico más grande de Estados Unidos. Este periodista, graduado en la Pontificia Universidade Católica de Campinas en Brasil en 2004, es autor de los libros titulados "Food Revolutions" y "50 Restaurantes com Mais de 50 - 5 Décadas da Gastronomia Paulistana", sobre los restaurantes más tradicionales de la ciudad brasileña de São Paulo. Anteriormente, trabajó en la editorial Editora Abril, el grupo de medios y revistas más grande de América Latina. En su rol actual como freelance, ha trabajado para diversas entidades en Estados Unidos y Europa. También ha trabajado como curador en proyectos como el Foro Alimentarte y como investigador gastronómico. Es un experto en tendencias culinarias y alimentos, y ha sido ponente invitado en varios cursos y eventos.



Virginia Fernández-Trapa, Coordinadora de programa, Desarrollo Sostenible del Turismo, OMT

Virginia Fernández-Trapa es Oficial de Programa del Departamento de Desarrollo Sostenible del Turismo de la Organización Mundial del Turismo de las Naciones Unidas (OMT-UNWTO). Es responsable de la implementación de iniciativas que abordan los desafíos globales del cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la contaminación, tales como el Programa de Turismo Sostenible de un Planeta sobre consumo y producción sostenibles, la Declaración de Glasgow sobre Acción Climática en el Turismo, la Iniciativa Global de Turismo Plástico y la Hoja de Ruta Global sobre la Reducción del Desperdicio de Alimentos. Virginia se unió a la OMT-UNWTO en 2007, tiene una Licenciatura en Derecho de la Universidad Complutense de Madrid y una maestría en Desarrollo Sostenible del Turismo y Gestión de Políticas y Estrategias de Destinos.



Svitlana Mikhalyeva, Coordinadora, Programa de Turismo Sostenible de One Planet, UNEP

Svitlana ha estado gestionando el Programa de Turismo Sostenible de One Planet durante los últimos siete años y medio. El programa tiene como objetivo implementar patrones de consumo y producción sostenibles y circulares en la industria del turismo. Posee dos títulos de máster superiores en Cooperación Internacional, Políticas de Desarrollo y Acción Humanitaria de la Universidad de la Sorbona en París, y en Asuntos Públicos y Diplomacia de Sciences Po Toulouse (Instituto de Estudios Políticos, Francia). Durante sus estudios adquirió conocimientos y habilidades en derecho público, economía, relaciones internacionales y sociología. Habla con fluidez francés, inglés, ucraniano y ruso.



Thomas Candéal, Director de proyecto, International Food Waste Coalition

Actualmente trabaja como gerente de proyectos para la International Food Waste Coalition, colaborando con diversos actores dentro del sector de alimentos y bebidas para reducir el desperdicio de alimentos a lo largo de sus cadenas de valor. Está involucrado en la implementación de soluciones para abordar cuestiones clave relacionadas con la reducción del desperdicio de alimentos, como la participación de los consumidores, el seguimiento y monitoreo del desperdicio de alimentos, la alineación de intereses de los actores y el empoderamiento del personal. Antes de ocupar su cargo actual, formó parte de la comunidad de startups en Eqsphere, centrándose en iniciativas de economía circular y donaciones de excedentes de alimentos.

También trabajó como consultor, ofreciendo orientación práctica en innovación sostenible a diversas empresas y organizaciones.

Su formación académica incluye un enfoque en sostenibilidad, y completó una tesis de maestría sobre "Integración de Stakeholders en la Gobernanza Corporativa y Legitimidad de las Políticas de Responsabilidad Social Corporativa (RSC)". Comenzó su carrera profesional en 2012 como pasante en Utopies, una agencia pionera en desarrollo sostenible en Francia, donde contribuyó al desarrollo de una guía práctica de innovación sostenible diseñada para empresas y organizaciones.



Monique Badaró, Asesora de innovación y Relaciones Internacionales, Servicio Nacional de Aprendizaje Comercial (SENAC) (Brazil)

Monique Badaró es Asesora de Innovación y Relaciones Internacionales en SENAC (Bahía). Posee un doctorado en Ciencias Sociales (UFBA, 2010), una maestría en Gestión Pública y Social, y es graduada en Relaciones Internacionales (ILERI - Institut d'Etudes de Relations Internationales, 1987). Sus intereses de investigación y publicaciones incluyen la diplomacia cultural, la gastrodipomacia y el patrimonio gastronómico. Comenzó su carrera en el comercio y el desarrollo de negocios internacionales en PROMO - Centro Internacional de Negócios da Bahia y luego ha trabajado para diferentes organizaciones en el ámbito de la cooperación y las relaciones internacionales. Como Secretaria de Estado de Cultura de Bahía, diseñó y coordinó el Programa de Movilidad Internacional de Artistas y Profesionales de la Cultura (2007-2015). Se unió al Senac en 2015, siendo responsable de la gestión de la innovación y la Cooperación Internacional en la Educación Técnica y Profesional. Desde 2019, coordina el Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste - Opanes Senac (<http://observatoriogastronomico.senac.br/>). Es autora de numerosos artículos sobre movilidad cultural internacional y gastrodipomacia, incluyendo el más reciente "Diplomacia cultural e o cosmopolitismo culinário".



Chef Rockhun Kim "RockChef" (Republica de Corea)

Kim Rockhun, también conocido como Rockchef, es el primer "chef de gimnap" del mundo que redefinió el valor del alga nori de Corea y estableció diversos sistemas para la globalización del gimnap basado en algas. La fe del chef en el gimnap proviene de su experiencia a finales de la década de 1990 trabajando en famosos restaurantes japoneses en el Reino Unido y Japón. En ese momento, el sushi estaba teniendo un gran momento en la escena culinaria mundial. Viendo cómo los clientes ansiaban los rollos de sushi, pensó que el gimnap podría tener un gran impacto en la escena global en algún momento.

Su intención era transformar el gimhap en una experiencia gastronómica completamente nueva con los ingredientes más finos, sabores juguetones y presentación creativa. Con este fin, visitó granjas, pesquerías y productores en toda Corea y creó recetas innovadoras de gimhap que incluían diversos ingredientes locales. También tenía la intención de diversificar los ingresos de los productores locales organizando eventos en sus instalaciones, revitalizando así la verdadera industria del turismo ultra local. Los esfuerzos de Rockchef por poner el gimhap en el centro de atención como comida gourmet se hicieron visibles no solo en Corea, sino también en el extranjero. Ha participado en innumerables eventos presentando esta especialidad coreana, organizando shows de cocina y talleres, iniciando una franquicia de gimhap y tiene la intención de crear un grupo de marketing global, todo diseñado para promover el movimiento de comida local.



Iñaki Gaztelumendi, Coordinador técnico, Basque Culinary Center

Iñaki Gaztelumendi ha trabajado en el sector turístico durante más de 25 años, en el ámbito de la gestión de destinos turísticos, la planificación estratégica y el desarrollo de proyectos. Fue Director General de Turismo de Santiago de Compostela. Actualmente, Iñaki es consultor estratégico en el sector turístico y fundador y director de la empresa de consultoría Verne Tourism Experts. Entre sus trabajos más recientes, destacan la estrategia turística de Donostia-San Sebastián, la Guía para aplicar la Economía Circular en el Sector Turismo de España (SEGITTUR-Gobierno de España), la estrategia de ES_MÚSICA (Organización de la Música de España) o la estrategia iberoamericana para el turismo y el desarrollo sostenible (SEGIB).

Iñaki es Profesor Asociado en el Basque Culinary Center. En este sentido, ha participado en la elaboración de las Directrices UNWTO-BCC para el Desarrollo del Turismo Gastronómico y el informe SEGIB-BCC "La Contribución de la Gastronomía a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas (ODS)". También colabora como profesor en varias universidades españolas e internacionales y ofrece presentaciones sobre estrategia y tendencias actuales en turismo.



Ana Paula Jacques, Coordinadora de cultura y gastronomía, Embratur (Brazil)

Ana Paula Jacques es Coordinadora de Cultura y Gastronomía en la Junta de Turismo de Brasil, Embratur. Posee un Doctorado en Política y Gestión Sostenible del Centro de Desarrollo Sostenible (CDS) de la Universidad de Brasilia (UnB), con un programa de doctorado en el Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) en Montpellier, Francia, financiado por CAPES. También completó un programa de postdoctorado en Turismo en la Universidad de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD).

Tiene una Maestría en Turismo del Centro de Excelencia en Turismo de la Universidad de Brasilia (CET/UnB) y es especialista en Gestión Empresarial por el IBMEC, con una licenciatura en Gastronomía. Es profesora a tiempo completo de gastronomía en el Instituto Federal de Educación, Ciencia y Tecnología de Brasilia (IFB), chef con experiencia en restaurantes de Brasil y Francia, curadora del proyecto "Cerrado no Prato" y creadora del laboratorio de comida "Comida para Pensar". Es investigadora y consultora en gastronomía, patrimonio cultural, turismo, tendencias y sostenibilidad, con más de 20 años de experiencia profesional tanto en el sector privado como en el público.



Katerina Kousouri, jefa del departamento de formas especiales de turismo, Ministerio de Turismo de Grecia

Comenzó a trabajar para el Ministerio de Turismo de Grecia en septiembre de 2019 en la Dirección de Planificación Estratégica, en el departamento de Formas Especiales de Turismo. Asumió el cargo de Jefe del Departamento, su posición actual, en enero de 2023. Antes de eso, había trabajado en el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social durante 13 años (2006-2019), donde fue responsable de programas de turismo social, entre otras responsabilidades. Antes de su servicio en el gobierno, adquirió experiencia en la industria hotelera trabajando en hoteles de 5 estrellas en Atenas, como el Hilton y el Holiday Inn, principalmente en los departamentos de Banquetes y Congresos, desde 1996 hasta 2003. Además, desde 2004 hasta 2006, estuvo a cargo del departamento de viajes y congresos en una empresa multinacional de tecnologías médicas, C.R. Bard Inc.

Posee una licenciatura en Gestión de Turismo de la Universidad de West Attica en Grecia y una Maestría en Gestión de Instituciones Culturales de la Universidad Abierta de Grecia.



Arya Galih Anindita, Jefe del grupo de trabajo de Turismo Gastronómico, Ministerio de Turismo y Economía Creativa de Indonesia

Arya Galih Anindita ha trabajado en diferentes posiciones con diversas responsabilidades en el Ministerio de Turismo y Economía Creativa (MoTCE) de la República de Indonesia durante más de diez años, abarcando desde el desarrollo del turismo de salud, zonas económicas especiales, promoción turística y otros temas. Arya es actualmente el Jefe de la fuerza de tarea de Turismo Gastronómico desde enero de 2023. Antes de ocupar este cargo, fue Jefe de Desarrollo y Promoción de Productos Turísticos para el Turismo Cultural y Hecho por el Hombre en el MoTCE.

Como jefe de la fuerza de tarea de turismo gastronómico, Arya es responsable de continuar el Proyecto de Desarrollo de Producto de la OMT sobre Turismo Gastronómico en Ubud, Bali, República de Indonesia, que se inició en 2018 pero se retrasó debido a la pandemia de Covid-19. Guiado por su pasión por el

diseño de experiencias turísticas, el empoderamiento de la comunidad y la colaboración de la industria. Su cargo actual es fundamental para garantizar la finalización del proyecto, la vinculación de los intereses y la participación de las partes interesadas, y garantizar la sostenibilidad de este proyecto. Arya tiene un título en Gestión Turística del Instituto de Turismo de Bandung y un título de posgrado en Gestión Turística de la Universidad Victoria de Wellington, Nueva Zelanda.



María Velasco González, Asesora, Secretaría de Turismo, Ministerio de Industria, Comercio y Turismo en España

Licenciada en Derecho y en Ciencias Políticas y de la Administración, por la Universidad Complutense y Doctora en Ciencias Políticas. Es profesora del Departamento de Ciencia Política y de la Administración en la Universidad Complutense de Madrid, donde ha sido Co-directora del Grupo de Investigación Grupo de Investigación “Diseño de políticas: transferencia e innovación social” (www.ucm.es/politis). Experta en política turística. Desde septiembre de 2021, es asesora de la Secretaría de Estado de Turismo

(Ministerio de Industria, Comercio y Turismo).



Daniel Solana Alonso, Director General, BASQUETOIR (Spain)

Daniel Solana ha tenido una destacada carrera profesional, desempeñándose en diversos roles de liderazgo en el ámbito del turismo y la gestión estratégica. Ha ocupado el cargo de Director General de la Agencia Vasca del Turismo, Basquetour, así como el puesto de Director General del Valle Salado de Añana en Álava. Además, aportó su experiencia como asesor de la Consejera de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco durante el período comprendido entre 2009 y 2012.

Su trayectoria incluye roles de alta dirección en el ámbito comercial y de marketing en empresas de diversos sectores, tanto a nivel nacional como internacional. Daniel también ha ejercido como consultor estratégico de marketing en la consultora Eurogap, con sede en San Sebastián.

En cuanto a su formación académica, es Licenciado en Historia y Geografía por la Universidad de Deusto y posee un Máster en Marketing de la escuela de negocios Eseune. Adicionalmente, ha completado programas de posgrado en Liderazgo e Innovación en ESADE y Deusto Business School, así como los posgrados PAG y DEA de alta dirección de empresas alimentarias en el Instituto San Telmo.