

TU MARCA PRESENTE EN EL SCIENCE AND COOKING WORLD CONGRESS NUEVO LEÓN

The Chef Meets México en colaboración con el **Clúster Agroalimentario** y la Secretaría de **Turismo de Nuevo León** con el objetivo de impulsar la profesionalización en la industria gastronómica traen a México uno de los congresos con mayor impacto en Europa.

**LA GASTRONOMÍA DESDE EL INGREDIENTE, LA SOSTENIBILIDAD,
INVESTIGACIÓN, ECONOMÍA Y SALUD**

La gastronomía es la disciplina que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno.

Un proyecto internacional que tiene en la Educación su razón de ser. La ideología, explorar el enorme potencial de la Gastronomía científica para generar un nuevo paradigma que permita contribuir a dar solución a los grandes retos sociales.

¿CUÁNDO?

FECHA: 3, 4 & 5 de Septiembre 2024

LUGAR: UDEM, Universidad de Monterrey, NL

PARTICIPANTES: 750 - 1000 PAX

NUESTRO TARGET

- Profesionales de la industria gastronómica, turística, y de producción interesados en la conciencia por un planeta sostenible.
- Gerencias de alto mando con poder de decisión.
- Estudiantes y profesionales de la industria turística y de alimentos.
- Empresas y marcas del sector turístico y gastronómico que buscan generar networking, alianzas e impulsar la profesionalización educativa y social del sector en México.

www.ffe.mx
contacto@ffe.mx

  @thefchefmeetsmx

BLOQUES DE PONENCIAS

- LA GASTRONOMÍA DEL FUTURO
- TRADICIÓN E INNOVACIÓN EN UNA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE
- PASTELERIA DEL SIGLO XXI
- DEL CACAO AL CHOCOLATE
- INGREDIENTES Y LA SOSTENIBILIDAD
- ZERO WASTE - EL RETO DEL FUTURO
- INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y REDES SOCIALES
- FORMACIÓN EN GASTRONOMÍA
- EMPRESAS ALIMENTARIAS SOSTENIBLES
- GASTRONOMÍA, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUD

PONENTES

1. Pere Castells (Presidente SCWC)
2. Dra. Gloria López Morales (CCGM)
3. Moez El Shohdi, El Cairo, Egipto
4. Eduardo Ruukos, Ingeniero industrial
5. Chef Olga Cabrera, cocina Ñuu savi y la sostenibilidad
6. Cesar Vega/Investigador Gastronómico
7. Juan Martín Bermúdez (Aponiente)
8. Chef Leonor Espinoza, Colombia
9. Luciana Bianchi (Fundación Galápagos)
10. Alberto Mellado (Nación Coomca)
11. Chef Jorge Vallejo (Quintonil, CDMX)
12. Jordi Tresserras (UNESCO) Cacao
13. Belen Aloisi, Experta en innovación gastronómica
14. Mark Serice, Griffith Foods
15. Mariana Koppmann, Bioquímica y Profesional Gastronómico
16. Antonio Bachour, Mejor pastelero del mundo en 2018 y 2022
17. Giuliana Cupini, Experta en Neuropastelería
18. Xano Saguer - Espaisucre
19. Pol Marginedas, Mejor Maestro chocolatero de España 2023
20. Daniel Rivera Rio - Koli
21. Luís Robledo, Sugar Rush en Netflix
22. Davide Cassi (Universidad de Parma)
23. Heinz Wutz (Escritor de Gastronomía)
24. Mario Garcés (inteligencia artificial Avatares)
25. Salvador Bruges, Celler Can Rocas
26. Eneko Axpe, NASA
27. Senén Barral/INDITEX
28. Oriol Vilaseca/Vilaseca Consultors
29. Aida Pérez (The Kröfle and Co).

CATEGORÍAS

- Aulas
- Talleres
- Mesas de discusión uno a uno con patrocinadores
- Pabellón de marcas participantes
- Science and Cooking World Congress 2024 en Nuevo León: Uniendo Ciencia y Gastronomía hacia un Futuro Sostenible.

Del 3 al 5 de septiembre de 2024, Nuevo León será el epicentro donde convergerán la gastronomía y la ciencia para abordar desafíos globales y generar un impacto social significativo, con la celebración del Science & Cooking World Congress (SCWC) 2024 Nuevo León.

Nuevo León, como parte de su estrategia para impulsar el sector gastronómico del Estado y posicionarse como destino turístico a nivel nacional e internacional, ha puesto también especial atención en la promoción de la educación, la innovación y la sostenibilidad en el ámbito culinario.

Este evento, organizado por The Chef Meets México, presentado por Citibanamex en colaboración con importantes aliados como el Clúster Agroalimentario Agrolim, la Secretaría de Turismo del Estado (SECTUR N.L.), CANIRAC N.L., la Asociación Mexicana de Hoteles de Nuevo León, A.C., y la Oficina de Convenciones y Visitantes de Monterrey se ha posicionado como uno de los congresos más influyentes de Europa centrado en la educación con 5 años de trayectoria. Esta edición del SCWC se llevará a cabo en la Universidad de Monterrey (UEM), una de las mejores universidades del país.

La ideología del Science and Cooking World Congress 2024 Nuevo León (SCWC), se basa en explorar el enorme potencial de la Gastronomía Científica para generar un nuevo paradigma que contribuya a solucionar los grandes desafíos sociales, posicionando así a Nuevo León como líder en turismo gastronómico sostenible a nivel nacional e internacional.

Como parte de las iniciativas alineadas al Plan Sectorial de Turismo 2021-2027, el cual trabaja en cinco ejes estratégicos para abarcar la diversificación del Sector Turismo de Nuevo León: Turismo Sostenible, Promoción del Estado, Desarrollo Regional y Sectorial, Competitividad e Innovación. Se ha logrado atraer por primera vez a México el prestigioso Science & Cooking World Congress, un evento de renombre internacional que tiene el potencial de convertirse en un punto de referencia fundamental para la industria gastronómica, la ciencia y la alimentación.