



# séptimo congreso gastronómico provincial

MAYORGA. VALLADOLID. 13 DE ABRIL DE 2026

“METIDOS EN HARINA:  
FORJANDO SABORES”

COLABORAN:

**cetece**  
CENTRO TECNOLÓGICO DE CEREALES



ASOCIACIÓN DE  
CONFITEROS  
DE VALLADOLID



Hostelería  
de Valladolid  
ASOCIACIÓN PROFESIONAL DE EMPRESARIOS



ASOCIACIÓN  
HOTELERÍA  
DE VALLADOLID  
[www.hotelesdevalladolid.org](http://www.hotelesdevalladolid.org)

ORGANIZAN:



MUSEO DEL PAN  
MAYORGA - VALLADOLID



Ayuntamiento de Mayorga



DIPUTACIÓN DE VALLADOLID

VALLADOLID  
**AVANZA**

IMPULSANDO EL DESARROLLO  
DE LA PROVINCIA DE VALLADOLID



ALIMENTOS  
DE VALLADOLID

*Al gusto de todos*

El congreso está dirigido a profesionales de panadería y repostería, hosteleros, restauradores y estudiantes de cocina.

La nueva cita da continuidad al sexto congreso, que tuvo como temática "METIDOS EN HARINA: DEL PAN AL POSTRE" a través de la participación de profesionales del sector.

Para esta nueva edición se propone como temática "METIDOS EN HARINA: FORJANDO SABORES" con el objetivo de ayudar a los profesionales del sector a gestionar sus establecimientos de forma actual y con visión de futuro.

## lugar

MUSEO DEL PAN. MAYORGA (VALLADOLID)

## fecha

LUNES 13 DE ABRIL DE 2026

## inscripción

ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR >>>

o a través de la web:

[www.CongresoGastronomicoValladolid.com](http://www.CongresoGastronomicoValladolid.com)



MUSEO DEL PAN

MAYORGA - VALLADOLID



# programa

**08:00 h** Salida autobús desde Valladolid • **09:30 h** Recepción de participantes • **10:00 h** Apertura institucional. **D. David de la Viuda Rodríguez.**

Alcalde del Ayuntamiento de Mayorga de Campos. **D. Moises Santana.** Diputado Provincial del Servicio de Promoción Agroalimentaria y Consumo y Presidente del Patronato de Turismo

• **10:20 h** Ponencia Inaugural: "Pan saludable hoy: ingredientes, procesos y evidencias" **D. José Roldan.** Mejor Panadero del Mundo 2025 • **11:00 h** Mesa

redonda "El gran reto de hoy: personas, no solo productos" **D. Rodrigo Herrero,** Restaurante HacheQú / **D. Daniel Paniagua,** Gerente MADAPAN / **D<sup>a</sup> Elena Rubio,** Directora de

Formación CETECE / **D<sup>a</sup> Marta Gutiérrez,** Directora de Formación Escuela Internacional de Cocina

/ Modera: **D. Francisco Fuentes.** Jefe de Servicio Promoción Agroalimentaria y Consumo. Diputación de Valladolid • **11:40 h PAUSA CAFÉ**

• **12:00 h** Ponencia: *“La gastronomía del futuro.”* **D. José Miguel Mulet.** Catedrático de bioquímica y biología molecular en el departamento de biotecnología de la Universidad Politécnica de Valencia • **12:30 h** Mesa redonda *“Gastronomía saludable: del conocimiento al plato”* **D. Luis @esdoctorchef / D. José Miguel Mulet.** Catedrático de bioquímica y biología molecular en el departamento de biotecnología de la Universidad Politécnica de Valencia / **D<sup>a</sup> Gemma García.** Directora Gastronómica Grupo Bla Bla Bla / **D. Víctor Martín.** Restaurante Trigo / Modera: **D. Francisco Fuentes** Jefe de Servicio Promoción Agroalimentaria y Consumo. Diputación de Valladolid • **13:10 h** Ponencia *“Innovación aplicada en panadería”* Ponente: **D<sup>a</sup> Sandra Pérez.** Directora Técnica I+D+i CETECE • **13:30 h Cata Productos Innovadores Panadería**

Dirige: **D<sup>a</sup> Asunción Alonso.** Responsable Análisis Sensorial CETECE • **14:00 h** Clausura Congreso Gastronómico Provincial **D. Conrado Íscar.** Presidente Diputación Valladolid • **14:15 h** Vino Español • **15:30 h** Regreso autobús a Valladolid.

Durante el desarrollo del congreso se llevarán a cabo distintas elaboraciones en el obrador de panadería a cargo de alumnos del CETECE.



## séptimo congreso gastronómico provincial

MAYORGA, VALLADOLID, 13 DE ABRIL DE 2026

“METIDOS EN HARINA:  
FORJANDO SABORES”

[www.provinciadevalladolid.com](http://www.provinciadevalladolid.com)



DIPUTACIÓN DE VALLADOLID