



4º Foro Mundial de la OMT sobre Turismo Gastronómico

Aprovechar el potencial de la tecnología y las nuevas propuestas de valor para impulsar un cambio positivo global

Bangkok (Tailandia), 30 de mayo – 1 de junio de 2018

30 de mayo (*InterContinental Bangkok*)

Inscripción

8:30 – 8:35 Bienvenida

Maestro de ceremonias (por confirmar)

8:35 – 9:00 Ceremonia de apertura

- Excmo. Sr. Weerasak Kowsurat, Ministro de Turismo y Deporte, Tailandia
- Excmo. Sr. Zurab Pololikashvili, Secretario General, OMT
- Sr. Pongpanu Svetarundra, Secretario Permanente, Ministerio de Turismo y Deporte, Tailandia
- Sr. Yuthasak Supasorn, Gobernador, Autoridad de Turismo de Tailandia
- Sr. Joxe Mari Aizega, Director, Basque Culinary Center

9:00 – 10:15 Mesa redonda de alto nivel

Moderada por Sra. Anita Mendiratta, Founder and President of CACHET Consulting, Lead consultant of CNN International's T.A.S.K. GROUP (Tourism, Advertising, Solutions & Knowledge)

- Sr. Chattan Kunjara Na Ayudhya, Gobernador Adjunto de Política y Planificación, Autoridad de Turismo de Tailandia
- Sra. Maria Helena de Senna Fernandes, Directora de la Oficina de Turismo del Gobierno de Macao
- Excmo. Sr. Edmund Bartlett, Ministro de Turismo, Jamaica
- Sr. Shogo Arai, Gobernador de la Prefectura de Nara, Japón
- Sr. Alfredo Retortillo Paniagua, Consejero de Turismo, Comercio y Consumo del Gobierno Vasco

10:15 – 11:45 Sesión 1: Los agentes del turismo gastronómico en la era digital

Esta sesión se centrará en experiencias avanzadas en el uso de las tecnologías en los distintos eslabones de la cadena de valor del turismo gastronómico, entre ellos los cocineros, los restaurantes, los productores, los propietarios y los guías. También se examinará el futuro de la tecnología y el turismo gastronómico y se debatirán, entre otras cosas, el futuro de las tecnologías, a qué segmentos pueden aplicarse y cuál es su importancia.

Moderada por el Sr. Damiá Serrano, Profesor Asociado, Basque Culinary Center, España

- Sr. Deepak Ohri, CEO, Lebuha Hotels & Resorts

- Sr. Doug Duda, International Association of Culinary Professionals, Estados Unidos

11:45 – 12:15 Conferencia magistral: Cómo atender a las necesidades del turista gastronómico utilizando la inteligencia de datos y las herramientas de analítica

- Sr. Markus Clermont, Ingeniero de Software, Google, Suiza

12:15 – 13:30 Pausa para el almuerzo

13:30 – 15:00 Sesión 2: Turismo gastronómico y tecnología: diseño de productos, marketing y relaciones con los clientes

Esta sesión se centrará en temas tales como el marketing; la forma en que se informa al turista; cómo, cuándo y por qué se hacen las reservas y las compras; qué experiencias y comentarios se derivan posteriormente; y cómo se construye la reputación digital de un lugar.

Moderada por la Sr. Xu Jing, Director Regional para Asia y Pacífico, Organización Mundial del Turismo (OMT)

- Sr. Kimi Liu, Directora de Departamento de Gastronomía de Ctrip, China
- Sra. Sarah Mathews, Jefa de Marketing de Destinos – APAC, TripAdvisor, China
- Sr. Stephen Joyce, Consejero Delegado, Rezgo, Canadá

15:00 – 15:30 Presentación de CNN

- Sra. Sunita Rajan, Senior Vice President, CNN International Commercial Asia

15:30 – 16:00 Presentación del informe de los Miembros Afiliados de la OMT sobre el turismo gastronómico y el caso de Japón

- Representante de la OMT
- Mr. Shinichi Nakamura, Director Ejecutivo, Japan Travel and Tourism Association (JTTA)
- Mr. Seiichiro Kubo, Presidente, Gurunavi Inc.

16:00 - 17:30 Panel de miembros de la OMT: experiencias y buenas prácticas

Esta sección consistirá en presentaciones que muestran ejemplos de iniciativas de turismo gastronómico que han resultado exitosas y ofrecerá el espacio ideal para intercambiar conocimientos expertos y para el desarrollo de proyectos que fomenten prácticas sostenibles de turismo gastronómico.

- Sr. Antonio Montecinos, Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT), México
- Excmo. Sr. Ben Weyts, Ministro de Movilidad, Obras Públicas, Vlaamse Rand y Bienestar de los Animales de la Región Flamenca de Bélgica
- Sr. Francisco Madrid, Universidad Anáhuac, Gastrodiplomacia, México
- Dr. Temsegan Assefa, JTB, Japón
- Sra. Marcella Gaspardone, Turismo Torino y Provincia, Italia
- Sra. Mun Yee, Griffith University, Australia
- Sra. Jutamas Wisansing, Perfect Link Consulting Group, Tailandia

17:30 - 18:00 Sesión 3: La experiencia de una propuesta de valor diferenciada a través del turismo gastronómico: el papel de las comunidades y de las empresas emergentes locales

Introducción

Presentaciones en vídeo del taller: 5 min

19:30 – 22:00 Cena de gala inaugural

Presentación: El sabor de Tailandia

31 de mayo *(InterContinental Bangkok y varios lugares de Bangkok)*

8:00 - 13:00 Talleres (liderados por empresas emergentes)(con almuerzo)

Los asistentes se separarán en cuatro grupos para una experiencia práctica en cuatro lugares distintos de Bangkok

- **Taller de Bangkok Food Tours. De Zero a Food Heroes: la tecnología y el diseño de servicios sirven a Bangkok Food Tours para reinterpretar la gastronomía local y revitalizar la ciudad antigua**

En este taller de Bangkok Food Tours (BFT), los participantes aprenderán y conocerán el primer circuito que nos lleva tras las bambalinas y nos muestra como esta empresa emergente utiliza la tecnología y el diseño de productos para captar clientes y expandir su negocio, a la vez que ayuda a la comunidad local. El taller empezará con una introducción sobre BFT, a la que seguirá un debate sobre cómo utiliza BFT la tecnología y el diseño de servicios para innovar en su programa de viajes. Los participantes disfrutarán del circuito cultural a pie para conocer la gastronomía histórica de Bang Rak, que ha sido reconocido como el mejor programa turístico cultural de Tailandia. En el circuito se podrá comprobar cómo la tecnología y el especial diseño de circuitos de BFT han permitido a esta empresa mejorar la experiencia turística. Los participantes podrán disfrutar de platos locales como los plátanos con leche de coco, los postres a la antigua consistentes en una masa rellena de crema de coco, los dumplings de cebollinos chinos, la sopa de buey y el tradicional café o té tailandés.

- **Taller de HiveSters: Nang Loeng, un increíble programa cultural**

Este taller, liderado por HiveSters, llevará a los participantes a Nang Loeng. La ruta hasta Nang Loeng explorará cómo la tecnología y el turismo sostenible han ayudado a recuperar en Nang Loeng una cultura y una comunidad que estaban desapareciendo. Los participantes podrán visitar un mercado centenario y saborear la comida tradicional.

- **Taller de LocalAlike: Un tono local con postres escondidos**

El taller empieza con la presentación de los nueve postres tailandeses de buenos augurios, cada uno con su significado y su propia forma de cocinarlo. Se explora la ciudad antigua, rodeada de templos de más de cien años de antigüedad, como Wat Prayurawongsawat, el templo real. Se aprende sobre el estilo de vida local tailandés, que está estrechamente vinculado a los templos. Cada mañana, la gente prepara la comida con delicadeza y hace méritos ofreciendo comida a los monjes. Después, se visita el parque en memoria de la princesa madre, al que los habitantes locales llaman «Somdet Ya Park». La princesa madre se enamoró también del encanto de los postres tailandeses. El taller de postres tailandeses cuenta con profesores de la escuela de artes culinarias de la Universidad de Suan Dusit.

- **Taller de Trawell: Alimentos y tecnología CITY PASS**

En este taller, liderado por Trawell, se analiza el producto estrella de Trawell: CITY PASS. CITY PASS es una aplicación para hacer visitas autoguiadas que aspira a que los viajeros se desvíen de los principales centros de atracción para conocer estas pymes y a las comunidades locales y ayudar así a la población y a los emprendedores locales a superar los retos que plantean los desplazamientos y la gentrificación. Los participantes disfrutarán de la experiencia de CITY PASS y visitarán restaurantes y comercios escondidos dentro y fuera de la ciudad antigua que están siendo desplazados por los sectores público y privado. Los participantes se separarán en tres grupos y cada uno explorará una zona distinta: Ghost door, Sam Phrang y Banglamphu.

13:00 - 14:00 World Café (InterContinental Bangkok)

Intercambio de lecciones aprendidas y conclusiones de los talleres

14:00 – 15:30 Sesión 4 La autenticidad de la propuesta de valor y la creación de valor compartido en el turismo gastronómico: la colaboración como fuente de innovación

En esta sesión se examinará la diversidad cultural como elemento que valoran los turistas al elegir un destino. Se discutirá en qué modo la autenticidad se ha convertido en un nuevo lujo y el creciente interés de los turistas por devolver algo a la comunidad local que los recibe. ¿Cuáles son los efectos del altruismo como elemento de valor del turismo? ¿Cómo pueden los agentes turísticos valorar y generar experiencias y productos turísticos basados en la diversidad cultural de un destino? Además, en esta sesión se estudiará cómo los destinos constituyen territorios interculturales y cómo el hecho de devolver algo a las comunidades locales puede convertirse en un argumento de venta que añada valor y estimule el desarrollo económico local.

Moderada por la Sra. Sandra Carvao, Jefa de Comunicaciones de la Organización Mundial del Turismo (OMT)

- **Sra. Amaia López de Heredia, Profesora Asociada, Basque Culinary Center, España**
- **Sra. Sangeeta Singh, Jefa de la Asociación Nacional de Vendedores Callejeros de la India – NASVI, India**
- **Sr. Sarote Phornprapha, Presidente de Dusit Thani College y Director de Operation Thailand – Dusit Education**
- **Sr. Sriram Vaidhya, Jefe de Airbnb Experiences para el Sureste Asiático y la India**

15:30 – 16:00 Conferencia magistral. Turismo gastronómico: vincular sostenibilidad, diferenciación y comunidad

- **Sr. Ian Yeoman, Profesor Asociado, Escuela de Gestión, Universidad de Wellington, Nueva Zelanda**

16:00 – 17:30 Sesión 5 La incidencia económica y social del turismo gastronómico: el efecto en el conjunto de la cadena de valor y en los Objetivos de Desarrollo Sostenible

En esta sesión se debatirán los retos que encuentra la cadena de valor del turismo para preservar la identidad y la autenticidad frente a la globalización y la transformación digital.

Moderada por el Sr. Iñaki Gaztelumendi, Profesor Asociado, Basque Culinary Center, España

- **Sra. Laura Fandos, Directora de estrategia, GlobalDit, España**
- **Sra. Jia Choi, Presidente, O'ngo Food Communications, República de Corea**
- **Sra. Barkathunnisha Abu Bakar Maricair**
- **, Universidad de Murdoch, Oficina de Singapur**
- **Sr. Mario Hardy, Director General, PATA**

17:30 - 18:00 Panel de miembros de la OMT: experiencias y buenas prácticas

Esta sección consistirá en presentaciones que muestran ejemplos de iniciativas de turismo gastronómico que han resultado exitosas y ofrecerá el espacio ideal para intercambiar conocimientos expertos y para el desarrollo de proyectos que fomenten prácticas sostenibles de turismo gastronómico.

- **Sr. Dieuveil Malonga, chef y propietario de Group Dieuveil Malonga, Alemania**
- **Sr. Fernando Olivera Rocha, Secretario de Turismo de Guanajuato, México**
- **Sra. Jacinta Dalton, Galway International Hotel School, GMT & Failte Ireland Food Champion**
- **Sra. Nicola Madden-Greig, Presidenta, Red de Gastronomía, Jamaica**

19:30 Cena – cocina vasca (Nai Lert Park Heritage Home)

1 de junio (*InterContinental Bangkok y diversos lugares de Bangkok*)

07:30 Salida de los hoteles oficiales

8:30 – 13:30 Sesión 6, talleres (con almuerzo)

- **Circuito gastronómico por Bangkok. Foodie in Love: Talad Phlu Market & Offbeat Culinary Journey**

Talad Phlu se encuentra situado en el distrito de Thonburi, en la ribera oeste del río Chao Phraya que atraviesa Bangkok. Llamado coloquialmente el Chinatown de Thonburi, Talad Phlu es un mercado con una larga historia conocido como el paraíso de los amantes de la comida. La atmósfera rústica del mercado te hace retroceder en el tiempo, como si no estuvieras en Bangkok, sino en algún otro lugar del país. Compartiendo espacio con puestos de productos y artículos del hogar, hay pequeños restaurantes con varias generaciones a sus espaldas y vendedores de comida callejeros. Sobre todo por las mañanas, el visitante se encuentra con una inimaginable oferta gastronómica, aunque cualquier hora del día es buena.

- **Taller de HiveSters: en busca de los tesoros gastronómicos escondidos del BARRIO DE TALAD NOI**

Para este taller, se llevará a los participantes a Talad Noi. La ruta a Talad Noi permitirá explorar la comunidad oculta del Chinatown de Tailandia con la firma de HiveSters «Hidden Foodie Treasure Hunt». Los participantes aprenderán cómo el turismo ha ayudado a conservar la cultura y la comunidad, y podrán vivir la experiencia de la singular cultura de la comunidad y la gastronomía sino-tailandesas.

- **Local Alike: Un día como explorador cultural**

Explorar la comunidad Kudeejeen, una antigua comunidad ribereña del distrito de Thonburi. Kudeejeen es conocida como una comunidad de tres religiones y cuatro sistemas de creencias. Tiene más de 200 años, pero la cultura y el patrimonio ancestrales se han conservado bien, y especialmente la cultura gastronómica. Siguen cocinando platos portugueses, lo cual no es común en nuestros días, aperitivos de la cocina real del rey Rama V y la famosa bollería de Kudeejeen, una mezcla de recetas tailandesas, chinas y portuguesas. Se podrá aprender aún más sobre la historia de la comunidad en su museo vivo.

- **Trawell Workshop: Gastronomía y comunidades culturales históricas**

La gastronomía cultural no está completa sin conocer a los verdaderos miembros de la comunidad local. Este taller permitirá a los participantes reunirse con el alcalde del distrito de Phra Nakhon y con el dirigente de la red de la comunidad de Phra Nakhon. Los participantes verán las gemas ocultas de la comunidad de Banglamphu y la mezquita de Ban Tuk Din, además de tomar parte en la preparación de un Khaw Tom Nam Woon (un plato tradicional tailandés).

13:30 - 14:30 World Café (InterContinental Bangkok)

Intercambio de lecciones extraídas y conclusiones de los talleres

14:30 – 15:00 Conclusiones y clausura

15:00 – 17:00 Reunión de la Red de Gastronomía de la OMT (incluido el grupo de trabajo sobre tecnología y turismo)

18:30 Cena – China Town

Visita técnica (por confirmar)