



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*)

07:30 Inscripción

08:30 – 08:35 Bienvenida

Maestro de ceremonias Sr. Akanit Wichenchaoen (Ed)

08:35 – 09:00 Ceremonia de apertura

- **Excmo. Sr. Weerasak Kowsurat, Ministro de Turismo y Deporte, Tailandia**
- **Excmo. Sr. Zurab Pololikashvili, Secretario General, OMT**
- **Sr. Joxe Mari Aizega, Director, Basque Culinary Center**

09:00 – 10:15 Mesa redonda de alto nivel

Este debate se centrará en la sensibilización tanto a nivel nacional como regional sobre la importancia y el papel del turismo gastronómico como una clave para el desarrollo del turismo sostenible en la región. Los ponentes discutirán la situación actual en sus regiones y contemplarán las perspectivas mundiales para el turismo gastronómico, así como la forma en que los sectores públicos y privados pueden colaborar con éxito y crear alianzas en este sentido. Además, se examinarán los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas en relación con el turismo gastronómico y cómo un país puede relacionar su estrategia de turismo gastronómico con los ODS.

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. Denis Itxaso, Diputado de Cultura, Turismo, Juventud y Deportes, Diputación Foral de Gipuzkoa**
- **Dr. Mario Hardy, Director General, PATA**
- **Sra. Vita Datau, Presidenta de la Aceleración del Desarrollo del Turismo Gastronómico, Ministerio de Turismo de Indonesia**

10:15 – 10:25 Pausa Cafe

10:25 – 10:55 Conferencia magistral: Cómo atender a las necesidades del turista gastronómico utilizando la inteligencia de datos y las herramientas de analítica

- **Dr. Markus Clermont, Ingeniero de Software, Google, Suiza**

10:55 – 12:15 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 la **Sra. Sandra Carvao**, Inteligencia de marketing y competitividad, OMT

- **Sr. Deepak Ohri, CEO, Lebua Hotels & Resorts**
- **Sr. Doug Duda, International Association of Culinary Professionals, Estados Unidos**
- **Sra. Wida Winarno, Directora, Embrio Biotekindo, Indonesia**
- **Sra. Amaia López de Heredia, Profesora Asociada, Basque Culinary Center, España**

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

- **Sr. Kimi Liu, Director 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**
- **Sr. David Fiedler, Director de Diseño de experiencia, ICF Olson, Canadá**

15:00 – 15:30 Presentación de CNN

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

15:30 - 15:40 Pausa Café

15:40 – 16:10 Presentación del informe de los Miembros Afiliados de la OMT sobre el turismo gastronómico y el caso de Japón

Introducción por el **Sr. Xu Jing**, Director Regional para Asia y Pacífico, Organización Mundial del Turismo

- **Sr. Shinichi Nakamura, Director Ejecutivo, Japan Travel and Tourism Association (JTTA)**
- **Sr. Seiichiro Kubo, Presidente, Gurunavi Inc.**

16:10 - 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.

- Excmo. Sr. Ben Weyts, Ministro de Movilidad, Obras Públicas, Vlaamse Rand y Bienestar de los Animales de la Región Flamenca de Bélgica
- Sr. Antonio Montecinos, Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT), México
- Sr. Francisco Madrid, Universidad Anáhuac, Gastrodiplomacia, México
- Dr. Temesgen Assefa, JTB Tourism Research and Consulting Co., Japón
- 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 - exclusivamente para participantes internacionales

- Excmo. Sr. Zurab Pololikashvili, Secretario General, OMT
- Sr. Pongpanu Svetarundra, Secretario Permanente, Ministerio de Turismo y Deporte, Tailandia

Presentación: El sabor de Tailandia

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

07:30 Salida desde los hoteles oficiales

08:00 - 13:00 Talleres liderados por empresas emergentes (con almuerzo) - exclusivamente para participantes internacionales

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: El verdadero sabor de la merienda tailandesa**

Trok Khao Mao es una antigua comunidad con una larga historia desde la era de Thonburi, el período de un nuevo reino siamés después de la caída de Ayutthaya. El nombre 'Khao Mao' se refiere al arroz tostado inmaduro, una merienda tailandesa popular en la era de Ayutthaya. La receta de la merienda se ha transmitido de generación a generación dentro de la comunidad. Hoy en día, la comunidad no

es reconocida por Khao Mao, sino también por otras recetas tailandesas que utilizan Khao Mao como ingrediente principal. Este es un destino perfecto para experimentar el verdadero sabor de la merienda tailandesa.

- **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 el Sr. Xu Jing, Director Regional para Asia y Pacífico, Organización Mundial del Turismo (OMT)

- 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

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

16:00 – 16:10 Pausa Café

16:10 – 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 Maricaïr, Universidad de Murdoch, Oficina de Singapur
- Sra. Gaelle Van Hieu, Vicepresidenta, Michelin Experiences for East Asia and Australia

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**
- **Sra. Jacinta Dalton, Galway International Hotel School, GMT & Failte Ireland Food Champion**
- **Sra. Nicola Madden-Greig, Presidenta, Red de Gastronomía, Jamaica**
- **Sra. Wantanee Suntikul, Profesora asistente, Escuela de hotelería y gestión del turismo, Universidad Politécnica de Hong Kong**
- **Sra. Fatuma Hirsi Mohamed, Secretaria principal, Ministerio de turismo y vida silvestre, Kenia**
- **Chef Chumpol Jangprai, Tailandia**
- **Dr. Saurabh Kumar Dixit, Profesor asistente, North - Eastern Hill University, Shillong, India**
- **Sr. Roi Correa, Director, Grupo Menus**

19:30 Cena – cocina vasca (Nai Lert Park Heritage Home) - exclusivamente para participantes internacionales

La cena está patrocinada por el Gobierno Vasco y estará a cargo de los reconocidos chefs Rúbén Trincado (Mirador de Ulía, 1 estrella Michelin), Álvaro Garrido (Restaurante Mina, 1 estrella Michelin) y Ángel Fernández de Retana (Centro Culinario Vasco)

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

07:30 Salida desde los hoteles oficiales

08:30 – 13:30 Sesión 6 Talleres (con almuerzo) - exclusivamente para participantes internacionales

- **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: El verdadero sabor de la merienda tailandesa**

Trok Khao Mao es una antigua comunidad con una larga historia desde la era de Thonburi, el período de un nuevo reino siamés después de la caída de Ayutthaya. El nombre 'Khao Mao' se refiere al arroz tostado inmaduro, una merienda tailandesa popular en la era de Ayutthaya. La receta de la merienda se ha transmitido de generación a generación dentro de la comunidad. Hoy en día, la comunidad no es reconocida por Khao Mao, sino también por otras recetas tailandesas que utilizan Khao Mao como ingrediente principal. Este es un destino perfecto para experimentar el verdadero sabor de la merienda tailandesa

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

Se puede ver la evolución de la producción de alimentos a través del taller "Ka-Nom-Gui-Chai" (Dumpling de ajo al vapor) reuniéndose con los expertos locales que han estado comercializando Ka-Nom-Gui-Chai durante más de 30 años. Desde una pequeña producción hasta 20,000 unidades por día hoy, se han propuesto crear una nueva fábrica que cumplirá con la norma ISO dentro del próximo año. Este taller incluirá cocinar "Ka-Nom-Gui-Chai", viajar en los barcos 'long-tail' a la casa del artista local (Baan Silapin) que se encuentra en el Klong Bang Luang (canal Bang Luang), experimentar espectáculos de marionetas artesanales tradicionales, tela de bordado tailandesa, probando Chong-Kra-Ben (pantalón tradicional tailandés) y comida local tailandesa para el almuerzo en la balsa.

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

Intercambio de lecciones extraídas y conclusiones de los talleres

14:30 – 15:00 Conclusiones y clausura

- Sra. Sandra Carvao, Inteligencia de marketing y competitividad, OMT
- Sr. Joxe Mari Aizega, Director, Basque Culinary Center
- Sr. Yuthasak Supasorn, Gobernador, Autoridad de Turismo de Tailandia

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 – Mercado local (Yaowarat – China Town) - exclusivamente para participantes internacionales