



I Curso de especialización

TURISMO GASTRONÓMICO

y cultura culinaria de la Comunitat Valenciana

Sesión de **APERTURA - SEMINARIO**



"Claves para el desarrollo de destinos de turismo gastronómico competitivos y sostenibles"

Alicante, Morella y València

16 de septiembre de 2019 - De 16:00h a 21:00h

PROGRAMA

APERTURA - I CURSO de especialización: "Turismo gastronómico y cultura culinaria de la Comunitat Valenciana".

16:00h

Recepción de asistentes y representantes institucionales

Apertura

SEMINARIO - "Claves para el desarrollo de destinos de turismo gastronómico competitivos y sostenibles".

16:30h

Ponencia inaugural

La gastronomía como clave en la propuesta de valor y diferenciación de los destinos turísticos.

- La gastronomía, un gran atractivo para los destinos turísticos
- ¿Qué entendemos por turismo gastronómico?
- El turismo gastronómico desde la perspectiva de la sostenibilidad
- El poder transformador de la gastronomía

17:15h

Actividad práctica

La "cadena de valor" del turismo gastronómico, identificando los componentes.

- Actividad con herramienta *mentimeter*
- Puesta en común

17:45h

Tendencias

¿Qué está condicionando el desarrollo del turismo gastronómico?

18:30h

Descanso

18:45h

Retos a afrontar

Temas clave para el impulso del turismo gastronómico en el destino

- ¿Cómo crear un destino de turismo gastronómico competitivo y sostenible?
- Recomendaciones y algunas iniciativas de éxito en turismo gastronómico: 10 recomendaciones de la Organización Mundial del Turismo y el Basque Culinary Center (2019).
- *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*, OMT, Madrid. Ejemplos de cada caso
DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284420995>

20:30h

Actividad final

Construyendo el futuro gastronómico de un destino

- Titulares de la sesión y ranking de hitos para el desarrollo de destinos de turismo gastronómico sostenibles y competitivos.

LUGARES DE CELEBRACIÓN:

La apertura del curso se celebrará en el Jardín Botánico de València y los alumnos de las ediciones de Morella y de la provincia de Alicante podrán seguir el seminario a través de una **emisión en streaming interactiva**:

- ▶ **València, Gandia y Castellón:** Auditorio Joan Plaça. Jardín Botánico de Valencia. Universidad de València. Carrer de Quart, 80 - València. Se dispondrá de autobús para los traslados a València.
- ▶ **Dénia, Benidorm, Alicante y Torrevieja:** Salón de actos Germán Bernácer. Campus de S. Vicent del Raspeig. Universidad de Alicante. Se dispondrá de autobús para los traslados a Alicante. Emisión en *streaming*.
- ▶ **Morella:** CEDES Morella. Camí de Quatre Camins, Barrio Hostal Nou, 1, Morella. Emisión en *streaming*.

OBJETIVOS DEL SEMINARIO:

El seminario "**Claves para el desarrollo de destinos de turismo gastronómico competitivos y sostenible**" con el que se da apertura a las 8 ediciones del curso de Morella, Castellón de la Plana, València, Gandia, Dénia, Benidorm, Alicante y Torrevieja es una *master class* conjunta que se enmarca en el Módulo 2: "Patrimonio gastronómico de la CV: destino turístico mediterráneo. Sostenibilidad turística y ODS".

El seminario es una introducción a la materia del curso a través de las **competencias necesarias** para gestionar destinos de turismo gastronómico y del enfoque estratégico adecuado a la realidad del destino y a las tendencias turísticas y gastronómicas más innovadoras que afectan a esta modalidad turística y, en concreto, fomentar en los alumnos la capacidad de:

- ▶ Comprender la evolución y situación actual del turismo gastronómico desde la perspectiva de los distintos agentes que componen la cadena de valor del destino y sus roles.
- ▶ Conocer diferentes aspectos clave relacionados con la gestión orientada a la competitividad y la sostenibilidad.
- ▶ Aprender mediante casos prácticos ejemplos creativos e innovadores a impulsar la gastronomía como argumento de marca y desarrollo del territorio.

Una sesión diseñada por el **Basque Culinary Center** e impartida por los autores de la **Guía para el desarrollo del turismo gastronómico**, presentada por la **OMT** en el Foro Mundial del Turismo Gastronómico celebrado en 2019 y desarrollada en colaboración con el BCC.



AMAIA LÓPEZ DE HEREDIA - Asesora, formadora y consultora en planificación y gestión de proyectos turísticos, especializada en turismo enogastronómico, con más de 30 años de experiencia.

Responsable de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa y redactora de un gran número de planes y proyectos de desarrollo turístico para destinos y agentes. En el ámbito formativo, dirige el Máster de Turismo Gastronómico del Basque Culinary Center y ha impartido varios cursos y ponencias en turismo enogastronómico y marketing. Ha participado, además, en la organización de distintas ediciones del Foro Mundial de Turismo Gastronómico (OMT y BCC), así como en el Foro Mundial de Enoturismo de Moldavia.



IÑAKI GAZTELUMENDI - Más de 20 años de experiencia en la planificación y gestión de destinos turísticos y desarrollo de proyectos estratégicos y de turismo gastronómico como consultor especializado. Fue director gerente de Turismo de Santiago de Compostela.

Profesor asociado y asesor del programa de turismo gastronómico del BCC y colaborador de la OMT en el ámbito de la gobernanza y el turismo gastronómico; ha participado también en el Informe Global sobre Turismo Gastronómico de la OMT. Es director técnico del Foro Mundial UNWTO-BCC de Turismo Gastronómico, evaluador de la certificación UNWTO QUEST y fundador y presidente de Spain Live Music.



L'EXQUISIT mediterrani

Curso del Programa de Formación de la *Red de Centros de Turismo - CdT*
y la *RED GastroTurística de la Comunitat Valenciana*.

EN COLABORACIÓN CON:



VNIVERSITAT
ID VALÈNCIA



Universitat d'Alacant
Universidad de Alicante

SEMINARIO DE APERTURA:



basque
culinary
center



GENERALITAT
VALENCIANA



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA

