

JORNADA SOBRE TURISMO GASTRONÓMICO CON IDENTIDAD

“Hablar de turismo gastronómico es hablar de la identidad culinaria del terruño como elemento de diferenciación. El territorio es el eje vertebral de la oferta gastronómica ya que sus paisajes, cultura, productos, técnicas y platos definen la identidad culinaria de los destinos – son la base y deben constituir el ADN de las experiencias turísticas que se proponen al visitante.”

<https://www.e-unwto.org/doi/book>

- **Fecha:** Viernes 18 de Octubre de 2019 de 13.30 a 18 hs.
- **Lugar:** Facultad de Turismo y Ambiente. Universidad Provincial de Córdoba.
Av. Cárcano 3590. Córdoba.
- **Destinatarios:** Estudiantes, docentes, licenciados y técnicos en turismo y gastronomía, cocineros, productores, propietarios de emprendimientos turísticos y gastronómicos, público en general.
- **Coordina:** Secretaria de Extensión de la Facultad de Turismo y Ambiente.
- **Objetivo:** Propiciar un espacio de intercambio de saberes y experiencias en torno al turismo gastronómico sostenible y con identidad.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

- **FERIA DE ALIMENTOS DE LA AGRICULTURA FAMILIAR** 13.30 - 15.30 hs
- **MASTER CLASS** A cargo del Prof. Chef Julio Ordoñez y estudiantes de la carrera de Producción Gastronómica 14.30 - 15.00 hs
- **SEMINARIO: “TURISMO GASTRONOMICO SOSTENIBLE: Promotor del desarrollo local y regional”**
 1. **PRESENTACIÓN Y BIENVENIDA:** Decano de la Facultad de Turismo y Ambiente Lic. Roberto Ipharraguerre 15.30 hs
 2. **MESA 1: Planificación y gestión del turismo gastronómico en el territorio**

Moderador Lic. Sebastián Hissa 15.45 - 16.30 hs

 - a. Cdor. Marcelo Valdomero (Director de Relaciones Institucionales de Agencia Córdoba Turismo)
 - b. Gabriela Rodriguez (Secretaria de Turismo de Yacanto de Calamuchita)
 - c. Lic. Natalia Arias (Secretaria de Turismo de San Marcos Sierras)
 - d. Lic. María José Bergagna (Directora de Turismo de Colonia Caroya)

3. **La formación para potenciar la identidad culinaria de un destino:** Video de Presentación del plato ganador del 10º Concurso Casalta. (Estudiantes de la carrera de Producción Gastronómica FTA-UPC)

4. **MESA 2: Recursos, productos y oferta gastronómica de un destino**

Moderadora: Lic. Anabel Marín 16.45 -17.30 hs

- a. Ing. Agr. Mauro Lassa (Mesa de Soberanía Alimentaria)
- b. Chef Juan Cruz Galetto (Ganador del Prix Baron B 2018)
- c. Ma. Eugenia Iglesias (Hostería Restaurante Estancia San Miguel)
- d. Cocinera Tradicional Cecilia Tulian (San Marcos Sierras)

5. Presentación del Tour Virtual Camino del Vino (ACT) 17.35 - 18.00 hs

6. CIERRE 18.00 hs