



GASTRONOMY TOURISM

.....
International
CONFERENCE

FoodTrex | Pamplona
2ND INTERNATIONAL FOOD TRAVEL CONFERENCE

21 y 22 de FEBRERO de 2019

www.gastronomytourism.es

Organiza:



Patrocinador Principal:



Colaboradores Premium:



Colaboradores:





GASTRONOMY TOURISM

.....
International
CONFERENCE

21 y 22 de FEBRERO de 2019

El **2º Congreso Internacional de Turismo Gastronómico FoodTrex Pamplona**, se celebra los días 21 y 22 de Febrero de 2019 en Pamplona en el marco de la Feria Navartur y con la colaboración especial de la WFTA (World Food Travel Association). Tiene como objetivo fundamental, brindar a los asistentes una visión completa del proceso de desarrollo de un producto o destino de Turismo Gastronómico, así como mostrar los mejores ejemplos y herramientas.

El programa está estructurado en dos jornadas completas, la primera dedicada a los Destinos (sector Público) y la segunda al Sector Privado (empresarios, emprendedores etc..).

Algunas de las preguntas que se abordarán durante las jornadas son:

- ¿Cómo identificar oportunidades y definir objetivos alcanzables?
- ¿Cómo crear una estrategia de desarrollo eficaz?
- ¿Cómo implicar a todos los actores en la estrategia de desarrollo ?
- ¿Cómo crear experiencias de Turismo Gastronómico?
- ¿Cómo llegar al cliente?
- ¿Cómo adaptarse al mercado?

El congreso cuenta con la participación de de expertos de todo el mundo, entre ellos:

- Erik Wolf, World Food Travel Association, USA.
- Patrick Torrent, Executive Director Agència, Catalana de Turisme.
- Marc Crothall, Food Tourism Board y Scottish Tourism Alliance, Escocia, Reino Unido.
- Dra. Luisa Puppo, Ligucibario, Italia.
- Chantal Cooke, Passion for the Planet, Reino Unido.
- Clara Bosh, Ruta del Vino Somontano, España.
- Sophie Cassis, Green Haven Gardens y Le Bon Goût Frais des Îles de la Madeleine, Quebec, Canadá.
- Margarita Calleja, Extremadura Turismo, España.
- Katryn Davis, Destination Bristol, Reino Unido.
- Antoni Aguiló, Asociación Fra Roger de Gastronomía y Cultura, Menorca, Spain.
- Kosuke Nakamori, Japan National Tourism Organization, Japón.



PROGRAMA GENERAL

(Este programa está sujeto a cambios de última hora)

Director: LUIS CORTÉS, Director de Navartur
Directora Científica: Gloria Rodríguez

JUEVES 21

CREANDO DESTINOS SOSTENIBLES DE TURISMO GASTRONÓMICO

- 9:00 h. **APERTURA OFICIAL**
A cargo de D. Manu Ayerdi, Vicepresidente de Desarrollo Económico del Gobierno de Navarra.
- 9:10 h. **PONENCIA PRINCIPAL**
EL TURISMO GASTRONOMICO HOY Y EL DESARROLLO SOSTENIBLE DE LOS DESTINOS
Ponente: Executive Director, World Food Travel Association, Portland, USA.
- 9:50 h. **COFFEE BREAK**
- 10:15 h. **SECCIÓN 1 - LA EVALUACIÓN**
Cómo identificar oportunidades y definir objetivos alcanzables.
INTRODUCCIÓN – SIN CONOCIMIENTO NO HAY DIRECCIÓN
EL CASO DE MENORCA
Ponente: Antoni Aguiló, Secretario de la Asociación Fra Roger de Gastronomía y Cultura.
EL CASO DE BRISTOL
Ponente: Katryn Davis, Head of Tourism Destination Bristol.
- 11:55 h. **SECCIÓN 2 - LA ESTRATEGIA**
Cómo crear una estrategia de desarrollo eficaz.
INTRODUCCIÓN – SIN ESTRATEGIA NO HAY DESARROLLO
ESTRATEGIAS EN DESTINOS EMERGENTES – EXTREMADURA O EL PODER DEL PRODUCTO
Ponente: Margarita Calleja Aldana, Consultora Senior, Área de Promoción y Desarrollo, Sector Público, Extremadura Turismo, GPEX.
ESTRATEGIAS EN DESTINOS MADUROS – GESTIONANDO EL ÉXITO DE CATALUÑA
Ponente: Patrick Torrent, Executive Director Agència Catalana de Turisme.
ESTRATEGIAS EN DESTINOS INTERNACIONALES – EL PAPEL DE LA INDUSTRIA EN EL DESARROLLO ESTRATÉGICO – EL CASO DE ESCOCIA
Ponente: Marc Crothall, Chair of the Food Tourism Board and Chief Executive of Scottish Tourism Alliance.
- 13:45 h. **PAUSA COMIDA**
- 14:45 h. **SECCIÓN 3 - LA COLABORACIÓN**
Cómo implicar a todos los actores en la estrategia de desarrollo.
INTRODUCCIÓN – COLABORAR O MORIR
EL EMPUJE INSTITUCIONAL - FÁILTE IRELAND
Ponente: John Mulcahy, former Head of Food Tourism at Fáilte Ireland. Irlanda.
EL EMPUJE PRIVADO - LE BON GOÛT FRAIS DE ÎLES DE LA MADELEINE EN CANADÁ
Ponente: Sophie Cassis, Co-owner Green Haven Gardens y Former CEO Le Bon goût frais des Îles de la Madeleine, Canada.
- 16:00 h. **SECCIÓN 4 - LA PROMOCIÓN**
Cómo comunicar el atractivo gastronómico del destino al cliente del siglo XXI.
INTRODUCCIÓN – NUEVAS HERRAMIENTAS, TENDENCIAS Y CAMPAÑAS EN DESTINOS DE TURISMO GASTRONÓMICO.
ENCONTRANDO UNA NUEVA VOZ PARA PROMOCIONAR EL ATRACTIVO GASTRONÓMICO DEL DESTINO.
Ponente: Amber Hoffman, WHIT Media. USA.
- 16:35 h. **COFFEE BREAK**
- 16:40 h. **TALLER PRÁCTICO**
Venciendo los obstáculos en el desarrollo de destinos de turismo gastronómico.
Dirige: José María de Juan, Director Koan Consulting y Consejero World Food Travel Association, con la participación de los ponentes del día.
Sesión participativa a modo “clínica” donde se presenta la metodología general y se abordan las dudas y casos particulares de los participantes.

VIERNES 22

CREANDO PRODUCTOS DE ÉXITO EN TURISMO GASTRONÓMICO

- 9:00 h. **BIENVENIDA Y PRESENTACIÓN**
- 9:10 h. **EL TURISMO GASTRONÓMICO HOY – RETOS, TENDENCIAS Y OPORTUNIDADES PARA EL SECTOR PRIVADO**
Ponente: Erik Wolf, Executive Director World Food Travel Association. Portland, USA.
- 9:50 h. **COFFEE BREAK**
- 10:10 h. **SECCIÓN 1 - EL PRODUCTO**
Cómo crear experiencias de turismo gastronómico.
- INTRODUCCIÓN - PRODUCTOS DE TURISMO GASTRONÓMICO
- EMPRENDIENDO EN TURISMO GASTRONÓMICO - DE IDEA A NEGOCIO DE ÉXITO
Ponente: Eli Susperregui, Responsable de Experiencias de Mimo Food. España y Portugal.
- INNOVANDO EN TURISMO GASTRONÓMICO – CREANDO NUEVAS EXPERIENCIAS
Ponentes: Enric López C. y Emma Pla, CETT-UB, España con representantes de Startups premiadas de turismo gastronómico (Cap a Mar y Kami de Deus).
- ADAPTANDO TU NEGOCIO GASTRONÓMICO AL TURISMO – DE BODEGA O RESTAURANTE A EXPERIENCIA TURÍSTICA
Ponente: Chiara Gai, Directora de Innovación Eshob. Barcelona, España.
- LA COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA EN LA CREACIÓN DE PRODUCTO – EJEMPLOS DE JAPÓN
Ponente: Kosuke Nakamori, Director de la oficina de turismo de Japón.
- 12:15 h. **SECCIÓN 2 – LA DEMANDA**
Cómo adaptarse al mercado.
- INTRODUCCIÓN – EXPECTATIVAS, TENDENCIAS Y MODAS EN TURISMO GASTRONÓMICO.
- EXPECTATIVAS DEL TURISTA GASTRONÓMICO – AUTENTICIDAD Y NOVEDAD.
Ponente: Dra. Luisa Puppo, CEO de Ligucubario. Liguria, Italia.
- TENDENCIAS – DIETAS ESPECIALES, SOSTENIBILIDAD, WELLNESS Y OTRAS DEMANDAS CRECIENTES
Ponente: Chantal Cooke, Journalist and Travel Writer, Passion for the Planet. Reino Unido.
- 13:30 h. **PRESENTACIÓN DE NUEVAS EXPERIENCIAS DE TURISMO GASTRONÓMICO EN NAVARRA**
- 13:45 h. **PAUSA COMIDA**
- 14:45 h. **SECCIÓN 3 - LA DISTRIBUCIÓN**
Cómo llegar al cliente.
- PRESENCIA WEB – SER O NO SER / ESCAPARATE, MOSTRADOR Y CAJA, SIN MORIR EN EL INTENTO.
Ponente: Tirso Maldonado, Fundador y CEO, SocialTec.
- CLUBS DE PRODUCTO – LA UNIÓN HACE LA FUERZA / EL CASO DE LA RUTA DEL VINO SOMONTANO.
Ponente: Clara Bosch Bosch, Gerente de la Ruta del Vino Somontano, España.
- EL APOYO INSTITUCIONAL – HERRAMIENTAS ADICIONALES DE DISTRIBUCIÓN Y VISIBILIDAD / AYUDANDO A LOS NEGOCIOS A LLEGAR MÁS LEJOS.
Ponente: Elena Valdés, Jefa de área de Turismo Cultural en la Subdirección General de Marketing de Turespaña.
- 16:20 h. **COFFEE BREAK**
- 16:30h. **TALLER PRÁCTICO**
- TALLER PRÁCTICO DE CREACIÓN DE PRODUCTO
Dirige: José María de Juan, director de Koan Consulting con los ponentes del día y representantes de otros destinos. Sesión participativa a modo "clínica" donde se presentará la metodología general y se abordarán las dudas y casos particulares de los participantes.
- 18:20 h. **CONCLUSIONES Y CLAUSURA**





INSCRIPCIÓN EN LA WEB

www.gastronomytourism.es/inscripcion/



PRECIO DE INSCRIPCIÓN AL CONGRESO: 125 euros + IVA = 151,25 euros

LA INSCRIPCIÓN AL CONGRESO INCLUYE:

Documentación del Congreso
Acceso a sesiones científicas
2 almuerzos de trabajo
Cafés-Pausa

PROCEDIMIENTO

- Las inscripciones podrán efectuarse directamente desde la página Web o bien remitiendo el formulario de inscripción a la Secretaría Técnica junto con el justificante del pago o la autorización por tarjeta de crédito. Dicho formulario puede obtenerlo descargándoselo en la propia Web (apartado inscripción).
- Si requiere factura le rogamos lo indique expresamente en el formulario detallando empresa/persona que factura, NIF/CIF y dirección postal.

IMPORTANTE: No se cursará ninguna inscripción sin previo abono.

Para poder remitirles los certificados de asistencia necesitamos nos indiquen sus datos completos y correo electrónico.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN DE INSCRIPCIONES

- En ningún caso se realizará reembolso.
- Las devoluciones o abonos correspondientes, en caso de que se autorizasen por circunstancias excepcionales, se realizarán una vez finalizado el congreso.
- Los cambios de nombre de los congresistas no estarán permitidos.

Nota: la inscripción incluye los almuerzo-cóctel los dos días de Congreso con una selección de productos de Navarra ofrecido por Reyno Gourmet.

FORMAS DE PAGO

MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA. Es imprescindible que nos envíe copia de la transferencia al correo electrónico info@navartur.es indicando "Congreso Turismo Gastronómico 2019" y el nombre completo del congresista. Una vez comprobado el ingreso, se notificará la confirmación de la inscripción por e-mail.

Titular de la cuenta: EVENTS & HOLIDAYS • Entidad: CAIXABANK • IBAN: ES57 2100 5340 5702 0003 6601

**ASOCIADOS DE LA ASOCIACION HOSTELERIA Y TURISMO NAVARRA Y MIEMBROS DE WFTA
20% DE DESCUENTO**

TARIFA DE INSCRIPCIÓN A ABONAR 100 euros + IVA = 121 euros

Deben remitirnos por email documento que acredite su condición de asociado o miembros de WFTA.

INFORMACIÓN

Tel +34 948 105 570 / +34 629 097 100

info@navartur.es

www.gastronomytourism.es

SIGUENOS EN :

<https://twitter.com/gastroturispain>

<https://www.facebook.com/CongresoInternacionalTurismoGastronomico/>

<https://www.instagram.com/gastronomytourismspain/>

#GastronomyTourism

Organiza:



Patrocinador Principal:



Colaboradores Premium:



Colaboradores:

