



PROGRAMA TALLER - MIRAMAR DE ANSENUZA

MARTES 9 DE MAYO 2023

13.30hs. ACREDITACIONES.

14.00HS. APERTURA.

Bienvenida a cargo de Autoridades, Referentes Sectoriales de FEHGRA y Equipo Técnico del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico de la Provincia de Córdoba.

PRESENTACIÓN DE LA JORNADA DE TRABAJO.

Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico del Plan Estratégico de Turismo Gastronómico, Instituto Superior Mariano Moreno)

14.30HS. PLENARIO: ESTRATEGIAS DE FORTALECIMIENTO REGIONAL, IDENTIDAD, CULTURA Y ASOCIATIVIDAD.

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias, para el desarrollo la identidad cultural gastronómica local y del producto turístico gastronómico.
- **Participan:**

- *Martín Molteni.*

Descubre la cocina con 12 años, realiza sus estudios en el Regency Hotel School, Australia y sus prácticas en Francia. Regresa a la Argentina con el propósito de encontrar las raíces de la cocina de su tierra a través de la cultura precolombina y el producto nativo.

En 2006 nace proyecto PURATIERRA restaurant desarrollando una nueva visión de la cocina Argentina, elegido 3 años 50 Best Latam y Martin Molteni Chef del Año. PURATIERRA catering crea experiencias, corporativas y sociales, en Argentina y el mundo



- *Lucas Galán.*
Cocinero. Asesor Consultor Gastronómico. Director Gastronómico y Chef Instructor Azafrán Escuela de Gastronomía.
- *Mariana Nocelli Salas.*
Lic. En Turismo. Docente Universitaria. Profesora de la Tec. Sup. En Turismo y Tec. Sup. En Hotelería, Inst. Sup. Mariano Moreno. Coordinadora de la Lic. En Turismo, Universidad Nacional de Villa María. Investigadora y Capacitadora UNVM y UBP.
- *Sandra Mendoza.*
Cocinera Profesional. Postítulo de Cocina Regional Argentina. Diplomada en Management Gastronómico.
- **Moderadores:** *Joaquín Asen (Desarrollo y Promoción del Turismo Gastronómico de Córdoba Agencia Córdoba Turismo) - Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)*

Espacio para preguntas.

15.45HS. RECESO (15 minutos)

16.00HS. PLENARIO: ESTRATEGIAS DE MARKETING Y PROMOCION.

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias. ¿Cómo mostrar la cadena de valor para potenciar el turismo gastronómico de la región? ¿Cómo generar una identidad de marca de turismo gastronómico local?
- **Participan:**
 - *Jesica Monis (Profesional Gastronómica, Experta en Marketing, Coach Ontológica Profesional con Especialidad en Liderazgo y Coaching organizacional, Consultora de Empresas).*
 - *Productores Regionales.*
- **Modera:** *Carlos Almaráz (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)*



Espacio para preguntas.

17.00HS. NETWORKING

- **Actividad:** Trabajo en mesas Multi-actorales. Ponencias. Conclusiones.
 - Análisis FODA.
 - ¿Cómo generar una asociatividad entre productor, establecimiento gastronómico y servicios turísticos para el desarrollo del turismo gastronómico como producto en la localidad y la región?
 - Propuestas de rutas o circuitos gastronómicos para la región.
 - Identidad de comunicación: ¿qué canales? ¿Cómo lo comunicaría?
- **Duración:** 40 minutos.
- **Participan:** *Asistentes al Taller, Oradores. Autoridades y Equipo Técnico.*
- **Coordinadora:** *Natali Cravero. (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)*

17.40 HS. CONCLUSIONES.

18.00HS. PALABRAS DE AUTORIDADES.

18.30HS. CIERRE DEL TALLER - INVITACION A LA DEGUSTACION.