



PROGRAMA TALLER - CIUDAD DE CORDOBA

MARTES 24 DE MAYO

9.00hs. ACREDITACIONES / ACCESO A SECTOR DE EXPOSITORES.

10.00HS. 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)

10.30HS. 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:**
 - **Javier Rodríguez** (Chef Propietario del Restaurant El Papagayo y Standard 69. Director en El Papagayo Hospitality, servicios de consultoría y proyectos gastronómicos en hoteles y restaurants. Se ha formado desde muy joven en algunos de los restaurants más renombrados de Asia, Europa, Oceanía y Latinoamérica. Elegido Empresario del año por La Voz del Interior en 2019 y como Entrepeneur del año en 2020; y reconocido por Forbes como "Empresario con delantal", y por Norwegian Airways como "La cara de Córdoba").
 - **Facundo Tochi** (En el año 2006, mientras estudiaba, viajo a México DF para perfeccionarse en el Centro Culinario Ambrosía. Trabajó en el Duhau Restaurante del Palacio Duhau Park Hyatt, en el



Restaurante Chez Nous del Hotel Algodón Mansión, restaurante con varios galardones internacionales. En 2012 emprendió un nuevo viaje, con destino a Francia para trabajar en el restaurante Mirazur, que posee dos estrellas en la guía Michelin y está posicionado actualmente N° 6 del mundo en World's 50 Best Restaurants. Una vez de regreso en Córdoba, comenzó a trabajar en el Hotel Windsor & Tower y Restaurante Sibaris, donde se desempeña como Jefe de cocina. Actualmente continúa perfeccionándose y viajando alrededor del mundo, visitando restaurantes de gran categoría con reconocimiento internacional)

- **Andrés Chajale** (Socio Fundador Asesoría Gastronómica H. Coordinador Instructor Centro de Formación Profesional Quórum. Capacitador Gastronómico FEHGRA. Productor de Eventos Gastronómicos. Miembro Jurado Torneo Nacional de chef)
- **Bruno Martín** (Socio Gerente de Restaurante Bruma, Hotel Boutique Azur Real)
- **Moderadores:** Joaquín Asen (Desarrollo y Promoción del Turismo Gastronómico de Córdoba Agencia Córdoba Turismo) - Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)

11.30HS. RECESO (30 minutos) / ACCESO A SECTOR DE EXPOSITORES.

12.00HS. PLENARIO: ESTRATEGIAS DE PROMOCION LOCAL EN MERCADOS Y EVENTOS.

- **Actividad:** Encuentro de Experiencias, para el desarrollo, la identidad cultural gastronómica local y del producto turístico gastronómico.
- **Participan:**
 - **Yeny Ortega Benavides.** (Periodista, Locutora, Licenciada en Comunicación Social)
 - **Fabián Lattanzi** (Gerente del Mercado Norte)



- **Pepi José Tobal** (General Manager en Ají Mercado Gourmet, Productor de Eventos Gastronómicos)
- **Moderadores:** *Joaquín Asen (Desarrollo y Promoción del Turismo Gastronómico de Córdoba Agencia Córdoba Turismo) - Lic. Anabel Marín (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)*

12.40HS. RECESO (30 minutos) / ACCESO A SECTOR DE EXPOSITORES.

13.10HS. 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 Monís** (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)*

13.50HS. 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.
- **Duración:** 30 minutos.
- **Participan:** *Asistentes al Taller, Oradores. Autoridades y Equipo Técnico.*
- **Coordinadora:** *Natali Cravero. (Equipo Técnico Instituto Superior Mariano Moreno)*

14.20 HS. CONCLUSIONES.

14.30HS. PALABRAS DE AUTORIDADES.

14.45HS. CIERRE DEL TALLER - INVITACION A LA DEGUSTACION - ACCESO A SECTOR DE EXPOSITORES.