



## **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)

<b>16.00HS. PLENARIO: ESTRTEGIAS DE MARKETING Y PROMOCION.</b>
--

- **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.**