



2º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT

Lima, Perú, 27- 29 de abril de 2016
Centro de Convenciones de Lima LCC

27 de abril

10:00 Visita al mercado local de San Isidro (Por invitación)

18:30 – 20:00 2ª Reunión de la Red de Gastronomía de la OMT (Por invitación)

20:00-22:00 Cena inaugural (Por invitación) La Huaca Pucllana

Palabras de bienvenida: *Magali Silva Velarde-Álvarez, Ministra de Comercio Exterior y Turismo, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Perú*

28 de abril

Maestro de ceremonias: *Francisco Cabrera*

9:00-9:40 Ceremonia de apertura

- **Carlos Vogeler**, Director – Secretario Ejecutivo de Relaciones con los Miembros, OMT
- **Joxe Mari Aizega**, Director, Basque Culinary Center
- **Magali Silva Velarde-Álvarez**, Ministra de Comercio Exterior y Turismo, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Perú

9:40-10:00 Ponencia magistral:

- **Rafael Ansón**, Presidente de la Real Academia de Gastronomía de España, Presidente Fundador y Presidente de Honor de la Academia Internacional de Gastronomía, Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía¹, Presidente de la Academia Europea de Gastronomía².

10:00-10:20 Introducción

- **Gastón Acurio**, Chef, A&G (Perú)

10:20-12:30 Sesión 1: Retos del Turismo Gastronómico

Ponente principal y moderador: Erik Wolf, Director, World Food Travel Association (Estados Unidos)

- **Isabel Álvarez**, Chef, El Señorío de Sulco (Perú)
- **Leonid Gelibterman**, Presidente, International Center of Wine and Gastronomy (Federación de Rusia)

¹ Argentina, Brasil, Colombia, Chile, Cuba, España, México, Perú, Portugal, Panamá, República Dominicana,

² Alemania, Austria, España, Francia, Grecia, Italia, Polonia, Portugal, Suecia, Reino Unido

- **Pierre Sanner**, Director, Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (Francia)
- **Tadataka Shimotakehara**, Presidente, Ibusuki Hakusuikan Ryokan (Japón)
- **Francisco Maass**, Secretario de Calidad y Regulación, Secretaría de Turismo (Mexico)

12:30-14:00 Talleres: retos del turismo gastronómico

Culminada la sesión, se iniciarán las mesas de trabajo integradas por profesionales del sector público y privado a quienes los organizadores les cursarán invitaciones. Se establecerá un tema en particular con el fin de generar un activo debate; así como el intercambio de opiniones enriquecedoras entre los distintos expertos y actores presentes. Cada mesa estará moderada por un panelista.

Un servicio de café será ofrecido durante el taller.

- Taller 1 – moderado por Erik Wolf
- Taller 2 – moderador por Leonid Gelibterman
- Taller 3 – moderado por Pierre Sanner
- Taller 4 – moderado por Tadataka Shimotakehara
- Taller 5 – moderado por Isabel Álvarez
- Taller 6 – moderado por Francisco Maass
- Taller 7 – moderado por Lander Imaz (Director de Marketing, Basquetour)

12:30-14:00 Actividades paralelas:

Según su interés, las personas que no participan en los talleres podrán asistir a interesantes Conferencias y actividades que se realizarán en paralelo y que permitirán adentrarse en el mundo del turismo gastronómico.

14:00-15:30 Almuerzo (Por invitación)

En caso contrario, los alrededores del centro de convenciones cuentan con una gran variedad de establecimientos de restauración donde elegir entre una gran oferta gastronómica

15:30-17:30 Sesión 2: Buenas Prácticas de Turismo Gastronómico a nivel mundial

Ponente principal y moderador: Iñaki Gaztelumendi, Coordinador Técnico, Foro Mundial de Turismo Gastronómico

- **Ben Lynam**, Responsable de comunicación, The Travel Foundation (Reino Unido)
- **Rebecca Mackenzie**, Directora, Ontario Culinary Tourism Alliance (Canadá)
- **Ernesto Gasco**, Concejal de Turismo/**Denis Itxaso**, Diputado de Turismo, San Sebastián Region (España)
- **Wantanee Suntikul**, Profesora, The Hong Kong Polytechnic University (China)
- **Mitsuharu Tsumura**, Chef, Maido (Perú)

17:30-19:00 Talleres: buenas prácticas de turismo gastronómico a nivel mundial

Culminada la sesión, se iniciarán las mesas de trabajo integradas por profesionales del sector público y privado a quienes los organizadores les cursarán invitaciones. Se establecerá un tema en particular con el fin de generar un activo debate; así como el intercambio de opiniones enriquecedoras entre los distintos expertos y actores presentes. Cada mesa estará moderada por un panelista. Un servicio de café será ofrecido durante el taller.

- Taller 1 – moderado por Iñaki Gaztelumendi
- Taller 2 – moderado por Rebecca Mackenzie
- Taller 3 – moderado por Manu Narváez (Director General, San Sebastián Turismo)
- Taller 4 – moderado por Wantanee Suntikul
- Taller 5 – moderado por Mitsuharu Tsumura
- Taller 6 – moderado por Ben Lynam

17:30-19:00 Actividades paralelas:

Según su interés, las personas que no participan en los talleres podrán asistir a interesantes Conferencias y actividades que se realizarán en paralelo y que permitirán adentrarse en el mundo del turismo gastronómico.

21:00 Cena Oficial (Por invitación)

Fusión de cocina Peruana y del País Vasco, Casa Moreyra, Chef peruano Gastón Acurio (A&G) y los Chefs vascos Edorta Lamo (Fuego Negro), Pablo Loureiro (Casa Urola) y Roberto Ruiz (Frontón de Tolosa).

Palabras de bienvenida

- Representantes de la OMT
- Representantes del Basque Culinary Center (BCC)
- Representantes de las Instituciones Vascas

29 de abril

9:30-11:30 Sesión 3: Desarrollo de Producto y Experiencia en el Turismo Gastronómico

Ponente principal y moderador: Yolanda Perdomo, Directora, Programa de Miembros Afiliados, OMT

- **Dirk Lubbers**, Director, Heineken Experience (Holanda)
- **Verónica Mausbach**, Directora, Vintura (Argentina)
- **Fernando Olivera Rocha**, Secretario de Estado, Estado de Guanajuato (México)
- **Gastón Solari Loudet**, Director, Agroland - Punta del Este (Uruguay)
- **Manuel Villacorta**, Experto nutricionista y dietista (Estados Unidos)

11:30-12:30 Talleres paralelos sobre desarrollo de producto y experiencia en turismo gastronómico

Culminada la sesión, se iniciarán las mesas de trabajo integradas por profesionales del sector público y privado a quienes los organizadores les cursarán invitaciones. Se establecerá un tema en particular con el fin de generar un activo debate; así como el intercambio de opiniones enriquecedoras entre los distintos expertos y actores presentes. Cada mesa estará moderada por un panelista. Un servicio de café será ofrecido durante el taller.

- Taller 1 – moderado por Yolanda Perdomo
- Taller 2 – moderado por Veronica Mausbach
- Taller 3 – moderado por Dirk Lubbers
- Taller 4 – moderado por Gastón Solari Loudet
- Taller 5 – moderado por Fernando Olivera Rocha
- Taller 6 – moderado por Manuel Villacorta

11:30-12:30 Actividades paralelas:

Según su interés, las personas que no participan en los talleres podrán asistir a interesantes Conferencias y actividades que se realizarán en paralelo y que permitirán adentrarse en el mundo del turismo gastronómico.

12:30-14:00 Almuerzo (Por invitación)

En caso contrario, los alrededores del centro de convenciones cuentan con una gran variedad de establecimientos de restauración donde elegir entre una gran oferta gastronómica

14:00 – 14:45 Presentación del informe “Alianza entre Turismo y Cultura en el Perú: Modelos de colaboración entre turismo, cultura y comunidad”

- **Federico Esper**, Consultor, OMT
- **Carlos Vogeler**, Director – Secretario Ejecutivo de Relaciones con los Miembros, OMT
- **Magali Silva Velarde-Alvarez**, Ministra de Comercio Exterior y Turismo, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Perú)

14:45-16:45 Sesión 4: Formación y Competencias en el Turismo Gastronómico

Ponente principal y moderador: Joxe Mari Aizega, Director, Basque Culinary Centre (España)

- **Franklin Carpenter Fernández**, Director del Área de Hotelería, Turismo y Gastronomía, Universidad Tecnológica de Chile – Inacap (Chile)
- **Javier González Vizcaíno**, Director, Culinary Art School (México)
- **John Mulcahy**, Responsable del área de Turismo Gastronómico, Educación y Calidad, Failte Ireland (Irlanda)
- **Madeleine Burns Vidaurrazaga**, Directora Nacional, CENFOTUR (Perú)
- **Giacomo Bassilio**, Coordinador, Slow Food (Perú)
- **Sergio Zapata Acha**, Investigador y Docente, Universidad de San Martín de Porres (Perú)

16:45-17:45 Talleres: formación y competencias en el turismo gastronómico

Culminada la sesión, se iniciarán las mesas de trabajo integradas por profesionales del sector público y privado a quienes los organizadores les cursarán invitaciones. Se establecerá un tema en particular con el fin de generar un activo debate; así como el intercambio de opiniones enriquecedoras entre los distintos expertos y actores presentes. Cada mesa estará moderada por un panelista. Un servicio de café será ofrecido durante el taller.

- Taller 1 – moderado por Joxe Mari Aizega
- Taller 2 – moderado por Madeleine Burns Vidaurrazaga,
- Taller 3 – moderado por Javier González Vizcaíno
- Taller 4 – moderado por Franklin Carpenter Fernández
- Taller 5 - moderado por John Mulcahy
- Taller 6 – moderado por Giacomo Bassilio

17:15-18:15 Actividades paralelas:

Según su interés, las personas que no participan en los talleres podrán asistir a interesantes Conferencias y actividades que se realizarán en paralelo y que permitirán adentrarse en el mundo del turismo gastronómico.

18:15-18:45 Conclusiones

- **Yolanda Perdomo**, Directora, Programa de Miembros Afiliados, OMT
- Representante del Gobierno de Perú

18:45-19:15 Clausura

- **Carlos Vogeler**, Director – Secretario Ejecutivo de Relaciones con los Miembros, OMT
- **Magali Silva Velarde-Álvarez**, Ministra de Comercio Exterior y Turismo, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Perú
- Representantes del País Vasco

19:30 Cóctel de clausura

30 de abril

13:30 Almuerzo (Por invitación)