



## 5.º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT

Donostia-San Sebastián, España,

2 y 3 de mayo de 2019

Turismo gastronómico: Creación de empleo y promoción del emprendimiento

Programa preliminar

En colaboración con:



### **Antecedentes y objetivos:**

- El turismo es una gran fuente de puestos de trabajo, dado que emplea mucha mano de obra y tiene un notable efecto multiplicador del empleo en sectores relacionados.
- La contribución del sector a la creación de puestos de trabajo se reconoce específicamente en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). La meta 8.9 del objetivo 8 formula el siguiente llamamiento: «Para 2030, elaborar y poner en práctica políticas encaminadas a promover un turismo sostenible que cree puestos de trabajo y promueva la cultura y los productos locales.»
- Explotar al máximo el potencial del turismo gastronómico para crear más y mejores puestos de trabajo implica identificar las competencias adecuadas, definir las carencias en materia de educación y capacitación, proporcionar políticas y financiación de apoyo, mejorar la imagen y la calidad de los puestos de trabajo y establecer una estrecha cooperación entre los interlocutores de toda la cadena de valor.
- El 5.º Foro de Turismo Gastronómico de la OMT se centrará en las habilidades futuras del turismo gastronómico, en identificar los marcos favorables para promover el emprendimiento y la creación de ecosistemas que estimulen la conexión entre las empresas emergentes que se sitúen a lo largo de la cadena de valor del turismo gastronómico, así como para integrar mejor a los grupos desfavorecidos para aumentar la calidad del entorno laboral a la vez que se haga frente a algunas de las principales dificultades a las que se enfrenta el sector, tales como la brecha salarial de género, las personas con discapacidad, el desempleo juvenil y el problema de la estacionalidad.
- Asimismo, los rápidos avances tecnológicos han desatado el miedo a que la automatización provoque un desempleo masivo en el sector. Esta tendencia también ha aumentado la polarización del mercado laboral, con un descenso de los trabajadores con un nivel de cualificación medio y un aumento de la demanda de trabajadores con alta y baja cualificación. Pese a que se espera que la transformación tecnológica tenga una repercusión global positiva a largo plazo, el período de transición podría ser conflictivo. Por consiguiente, el papel de los gobiernos para facilitar la transición a la era digital es de suma importancia.
- La digitalización también brinda nuevas oportunidades al turismo gastronómico. En ese sentido, el Foro será la plataforma en la que los finalistas de la primera competición de la OMT y el BCC para *startups* de turismo gastronómico podrán presentar sus ideas, ganar visibilidad y aprovechar las oportunidades para crear redes de contacto, además de abrirse a las distintas posibilidades de financiación y desarrollo empresarial que se les presenten.

## Miércoles, 1 de mayo de 2019

**20:00 – 22:00**                      **Recepción de bienvenida**  
**Ofrecida por el Basque Culinary Center (BCC)**  
**Paseo Juan Avelino Barriola 101, 20009 Donostia-San**  
**Sebastián (solo con invitación)**

*\* El traslado se realizará desde el hotel Arima y Kursaal hasta el Basque Culinary Center a las 19:30*

## Jueves, 2 de mayo de 2019

**09:00 – 11:00**                      **Recogida de acreditaciones**  
**Palacio de Congresos y Auditorio Kursaal**  
**Avda. de Zurriola, 1, 20002 Donostia-San Sebastián**

*\* El traslado se realizará desde el hotel Arima hasta el Kursaal a las 08:45*

**10:00 – 10:15**                      **Sentar las bases**

- Sandra Carvão, Jefa del Departamento de Inteligencia de Mercados Turísticos y Competitividad de la Organización Mundial de Turismo (OMT)
- Joxe Mari Aizega, Director del Basque Culinary Center (BCC)

**10:15 – 10:45**                      **Presentación de la Guía de la OMT y el BCC para el desarrollo del turismo gastronómico**

**10:45 - 11:00**                      **Pausa para café**

**11:00 – 11:45**                      **Ceremonia de apertura**

- Joxe Mari Aizega, Director del Basque Culinary Center (BCC)
- Eneko Goia, Alcalde de Donostia-San Sebastián
- Denis Itxaso, Teniente de Diputado General y Diputado de Cultura, Turismo, Juventud y Deportes, Diputación Foral de Guipúzcoa
- Sonia Perez, Consejera de Turismo, Comercio y Consumo, Gobierno Vasco
- Isabel Oliver, Secretaria de Estado de Turismo de España
- Zurab Pololikashvili, Secretario General de la Organización Mundial del Turismo (OMT)

**11:45 – 11:55**                      **Intervención**

- Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía Española y Embajador de Turismo Responsable de la OMT

**11:55 - 12:45**

**Panel de alto nivel sobre «Políticas públicas: ingredientes clave para promover el turismo gastronómico»**

El debate se centrará en el marco político necesario para el desarrollo del turismo gastronómico y en su capacidad para crear puestos de trabajo y promover el emprendimiento.

Los ministros de los países que han incluido el turismo gastronómico en sus estrategias nacionales de turismo debatirán sobre cómo mejorar las políticas para promover el turismo gastronómico, cómo mejorar la regulación del mercado laboral, en qué medida la información sobre las competencias necesarias —actuales y futuras— puede fundamentar las políticas de empleo en el ámbito del turismo gastronómico, cómo asegurarse de que las políticas sigan siendo útiles en un entorno cambiante y cómo pueden diseñarse para garantizar la calidad e inclusión social del empleo.

**Conferencia magistral: Rebeca Grynspar, Secretaría General, Secretaría General Iberoamericana (SEGIB)**

Moderador: Rajan Datar, BBC Travel

Participantes:

- Isabel Oliver, Secretaria de Estado de Turismo (España)
- Eva Štravs Podlogar, Secretaria de Estado de Turismo (Eslovenia)
- Frano Matušić, Secretario de Estado, Ministerio de Turismo (Croacia)

**12:45 – 13:15**

**Introducción a cargo de Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía española y Embajador de Turismo Responsable de la OMT**

**Conferencia magistral: Habilidades para cocinar el futuro de Elena Arzak, Embajadora de Turismo Responsable de la OMT y codirectora del restaurante Arzak, galardonado con tres estrellas Michelin**

**13:15 - 13:20**

**Intervención**

- Parami Fernando, Consultor de Medios y Comunicaciones, Autoridad de Desarrollo Turístico de Sri Lanka, Sri Lanka

**13:20 - 14:30**

**Almuerzo**

**14:30 – 15:45**

**Sesión 1: Perfeccionar la receta: Competencias y capacitación para el turismo gastronómico del futuro**

Esta sesión se centrará en cómo impulsar la fuerza de trabajo del turismo gastronómico al identificar qué competencias serán necesarias en el futuro y determinar cómo garantizar que los principales agentes del turismo gastronómico contribuyan a mejorar las habilidades actuales de forma continua y cómo brindarles la capacitación adecuada para mejorar la calidad del personal del turismo gastronómico. También se examinará el papel de las

organizaciones de gestión de destinos para señalar cuáles serán las competencias y los programas de capacitación necesarios que se adapten al cambio constante de las demandas y para desarrollar destinos de turismo gastronómico.

Moderador: Idoia Calleja, Directora de Masters y Cursos, Basque Culinary Center

Participantes:

- JP McMahon, Director Gastronómico del grupo de restauración Eat Galway Restaurant Group (Irlanda)
- Madeleine Burns Vidaurrázaga, Directora de Centro de Formación en Turismo (CENFOTUR) (Perú)
- Marcelo Barsuglia, Secretario, Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina – FEHGRA (Argentina)
- Olga Strietska-Ilina, Subdivisión de competencias y empleabilidad, Departamento de política de empleo, Organización Internacional del Trabajo (OIT)

**15:45 - 18:45**

**Talleres: Excursiones de Aprendizaje\***

*\* Fotos serán tomadas durante la visita para fines de comunicación. El traslado saldrá del Kursaal a las 15:45 y regresará al Kursaal y al Hotel Arima a las 19:00.*

Estos talleres son sesiones interactivas que tendrán lugar en varios destinos locales del País Vasco, donde se hayan desarrollado las experiencias. Los participantes tendrán la oportunidad de asociar su propia experiencia de turismo gastronómico en su país de origen con las conclusiones de la sesión anterior y este taller práctico.

#### **Visita 1 – Donostia-san Sebastián (Max. 25 Pax)**

Descubre San Sebastián, referente mundial en Turismo Gastronómico. Una ciudad abierta y con proyección internacional que ofrece una oferta turística muy completa. Combina la cocina de vanguardia y la innovación con su tradición: ir a comprar al mercado el producto de cercanía, ir de pintxos con los amigos y reunirse a comer en las Sociedades Gastronómicas son costumbres muy cuidadas y mantenidas por los donostiaras.

#### **Visita 2 – Taller De Pintxos En El Basque Culinary Center Maridado Con Vinos De Rioja Alavesa (Max. 20 Pax)**

Les proponemos disfrutar de una auténtica experiencia Basque Culinary Club: El taller de elaboración de pintxos. Un taller en el que viajar por la historia de la gastronomía vasca, de la tradición a la vanguardia. Conocer cómo empezó el pintxo, y descubrir la cocina en miniatura actual en la que se ha convertido. Todo esto con un maridaje de vinos de Rioja Alavesa en las instalaciones más vanguardistas de Basque Culinary Center para hacer la experiencia perfecta. Tendrá la ocasión de conocer al equipo de Basque Culinary Club, una iniciativa que es mucho más que un club para entusiasta. Persigue impulsar y fomentar la cultura gastronómica en la sociedad a través de actividades y experiencias gastronómicas dirigidas tanto a locales como visitantes.

#### **Visita 3 – Goierri: Territorio Idiazábal (Max. 25 Pax)**

Goierri representa el turismo gastronómico visto desde el origen del producto: el mercado tradicional, el queso Idiazábal, la morcilla, el pequeño productor y el pastor. En esta ruta se pondrá en valor la calidad de la elaboración de productos locales que enriquecen la cultura y dan identidad al territorio y se visitará una quesería para conocer sus formas de hacer y estilo de vida de los actuales pastores vascos.

#### **Visita 4 – Tolosaldea – Sabores Rurales Del Interior De Euskadi y Ducle Tradición (Max. 25 Pax)**

Tolosaldea representa los auténticos sabores rurales del interior de Euskaid. Es sinónimo de alubias, guindillas, parrillas chuletón, queso Idiazabal, sidra, mercados locales y dulces

tradiciones. Un destino donde disfrutarás de todos estos ingredientes que atraen a foodies de todo el mundo, descubriendo algunos de sus secretos gastronómicos.

### **Visita 5 – Kosta Gastronomika: Pueblos Pesqueros, Paisajes y Sabores De Ensueño (Max. 25 Pax)**

Kosta Gastronomika es una iniciativa que recupera las raíces gastronómicas de Urola Kosta y pone en valor su riqueza y atractivos, adoptando como embajadores a productos y símbolos culinarios de calidad y reconocido prestigio. Descubriremos todos sus secretos de la mano de expertos de la historia del pulpo del Flysch y parrilleros de besugo con un estilo muy particular.

### **Visita 6 – Pasajes y Hondarribia (Fuenterrabía): Convivencia Sostenible Entre Fronteras (Max. 25 Pax)**

Itinerario por el puerto pesquero de Pasajes donde profundizar sobre el funcionamiento de la industria pesquera, motor importante de la economía de la zona, con gran movimiento, arraigo social y laboral en este pueblo de pescadores. A continuación, tendremos la oportunidad de poder visitar Hondarribia, una ciudad que posee tres “almas”, la ciudad amurallada, con su trazado medieval, el barrio de pescadores con sus típicas y coloridas casas, y su entorno rural con los caseríos repartidos por el monte Jaizkibel. Una ciudad acogedora y viva que ha sabido mantener su carisma con el paso del tiempo, sabiendo gestionar la importante influencia fronteriza.

### **Visita 7 – Txotx! Tradición, Sociabilidad Y Recuperación De La Sidra Y Transmisión De Legado (Max. 25 Pax)**

Txotx! Al grito de Txotx, nos reunimos alrededor de la barrica de sidra para compartir nuestras experiencias, para aunar tradición y para poner en valor los productos que nos da la tierra. Conoceremos de primera mano cómo negocios tradicionales familiares han sabido adaptarse a los requerimientos de mercado y crear distintos productos turísticos.

### **Visita 8 – Ruta del Txakoli. Enoturismo con carácter vasco (Max. 25 Pax)**

El txakoli es un vino blanco, sofisticado e irresistiblemente fresco que ha estado ligado a la cultura de los vascos durante siglos. El tour visitará “txakoligenis” de algunas de las poblaciones que producen la mayor parte del txakoli con denominación de origen en Gipuzkoa. Los txakolineros desvelarán los secretos de la producción de este vino que tan bien marida con las conservas de bonito y anchoas de la zona. También se podrá disfrutar de las maravillosas vistas del recorrido.,

### **Visita 9 – GastroMuseums: La Red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi (Max. 25 Pax)**

Un total de siete museos y centros de interpretación componen esta red, que busca transmitir al visitante la esencia, tradiciones y valores que se ocultan tras algunos de los productos gastronómicos más reconocidos de Euskadi. Del Txakoli al Queso Idiazabal, pasando por el famoso vino de Rioja Alavesa, las sidrerías del Territorio de la Sidra, la sal de nuestras salinas, el caserío o baserri, los mercados y la importancia de los productos locales y de temporada, GastroMuseums reúne lo más característico de la cultura enológica y gastronómica del país. El tour propone visitar el Museo Igartubeiti o D’Elikatiz próximos a San Sebastián y tener la ocasión de conocer en profundidad esta iniciativa con algunos de los representantes de los museos, a la vez que degustas algunos de los productos.

**Recepción organizada por Flandes, región anfitriona del 6º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT (2020)**

**20:30 – 22:00**

**Basque Culinary Center (BCC)  
Paseo Juan Avelino Barriola 101,  
20009 Donostia-San (solo con invitación)\***

*\* El traslado saldrá del Hotel Arima y del Kursaal a las 20:00 al Basque Culinary Center.*

**09:00 - 10:00**

**Sesión 2: Mezclar los sabores: intercambio de buenas prácticas para promover la inclusión a través del turismo gastronómico**

\* El traslado se realizará desde el hotel Arima hasta el Kursaal a las 08:00

En esta sesión se examinarán distintas formas de mejorar la integración de las comunidades locales, incluidos los grupos insuficientemente representados, y de estimular su participación en el mercado laboral para aumentar la calidad del entorno laboral a la vez que se hace frente a los principales problemas del sector, como el desempleo juvenil y la brecha salarial de género, de las personas con discapacidad y de los refugiados.

Moderadora: Sandra Carvão, Jefa del Departamento de Inteligencia de Mercados Turísticos y Competitividad de la OMT

Ponentes:

**Tema 1: Las comunidades locales**

- Irina Klimkina, fundadora de Travel Hunter LLC, Presidenta de la junta directiva de la Asociación de Turismo Cultural y Gastronómico (Federación de Rusia)
- Kazem Vafadari, Profesor Asociado y Jefe de Departamento de la Facultad de estudios de Asia y el Pacífico en Turismo y Hostelería, Ritsumeikan Asia Pacific University (Japón)
- Vita Datau, Jefa del equipo impulsor del desarrollo del turismo culinario y de compras del Ministerio de Turismo de Indonesia

**Tema 2: Los grupos insuficientemente representados: mujeres, jóvenes y personas con discapacidad**

- Amber Anderson, Directora Ejecutiva de la escuela HAVE Culinary Training Society (Canadá)
- Ebru Baybara Demir, proyecto Harran Gastronomy School, finalista del BCC Culinary World Prize 2017 (Turquía)
- Shinichi Nakamura, Director Ejecutivo de Asuntos Internacionales, Japan Travel and Tourism Association (Japón)

**10:00 – 11:00**

**Final de la Primera Competición Mundial OMT/BCC para startups de turismo gastronómico**

Los cinco finalistas de la Primera Competición Mundial para *startups* de turismo gastronómico presentarán los proyectos más revolucionarios e innovadores que se ajusten a la estrategia de la OMT y a la contribución del turismo gastronómico a los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Introducción: Ernesto Gasco, Teniente Alcalde y Concejal de Turismo de San Sebastián

Moderadoras: Natalia Bayona, Experta de Alto Nivel en Innovación y Transformación Digital de la OMT y Anaïs Iglesias, Gestora Emprendimiento del BCC

Finalistas:

Francesco Fratto, Socio Fundador, ARB – Agriculture Rural Brokers (Italy)  
Cesar Lapuente, Fundador, ARTHYLEN (España)

Michael Weiss, Cofundador, BITEMOJO (Israel)  
John Rhee, Fundador/CEO, DINIFY (República checa)  
Laura Symborski, Marca y liderazgo de marketing, GINKAN (Japón)

**11:00 - 11:30**                    **Pausa para café**

**11:30 - 12:30**                    **Sesión 3: Aderezar el talento:  
cómo atraer y retener a los mejores profesionales**

Más que nunca, el turismo gastronómico depende de las competencias, la innovación y la creatividad de las personas. Las empresas, las organizaciones de gestión de destinos y las instituciones conexas deben adoptar un planteamiento holístico para que los sistemas de gestión sirvan para motivar, medir y desarrollar el talento de sus trabajadores. Sin embargo, las presiones para reducir los costes de recursos humanos dificultan la capacidad de identificar y atraer a las personas con más talento.

Partiendo de esa base, en esta sesión se repasarán algunas de las formas más creativas y eficaces para atraer y retener a los mejores profesionales.

Moderador: Adela Balderas, Basque Culinary Center

Participantes:

- Fiona Richmond, Scotland Food & Drink (Escocia)
- Lena Mossberg, Universidad de Gotemburgo (Suecia)
- Mikel Ubarrechena, Vicepresidente de la Confederación Empresarial de Hostelería de España y Presidente de la Asociación Guipuzcoana de hostelería (España)
- Paloma García Castillejos, Basque Culinary Center
- Trevor Benson, Director del departamento de innovación en turismo gastronómico de Culinary Tourism Alliance (Canadá)

**12:30 - 13:30**                    **Sesión 4: Añadir nuevos sabores:  
Apoyar a las Pymes y promover el emprendimiento en el  
turismo gastronómico**

En esta sesión se tratará de encontrar formas de crear un entorno propicio que sirva de apoyo a las pequeñas y medianas empresas (Pymes) y promueva el emprendimiento

Moderador: Iñaki Gaztelumendi, Coordinador, Basque Culinary Center

Participantes:

- Begoña Rodríguez, Culinary Action, Basque Culinary Center
- Claudio Viezzoli, director gerente de SME Finance, Banco Europeo para la Reconstrucción y el Desarrollo (BERD)
- Lauren Aloise, Fundadora y Directora de Devour Tours (España)
- Lisandra Rickards, Directora Ejecutiva del Branson Centre of Entrepreneurship-Caribbean (Jamaica)
- Nicola Madden-Greig, Presidenta de la Red de Gastronomía de la Red de Enlaces de Turismo, Ministerio de Turismo de Jamaica

**13:30 - 13:40**                    **Anuncio del ganador de la Primera Competición Mundial  
OMT/BCC para *startups* de turismo gastronómico**

**13:40 - 15:40**                    **Almuerzo**



**15:40 – 16:15**

**Sesión 5: ¡Inspírate!**

Chef Andoni Luis Aduriz, restaurante Mugaritz (España)

**16:15 – 16:30**

**Las cinco conclusiones clave ( OMT y BCC)**

**16:30 – 16:45**

**Nos vemos en Flandes 2020**

- Pablo Annys, Teniente de alcalde de Brujas (Brugge, Bélgica) - Asuntos sociales, empleo y negocios / Emprendimiento
- Sarah Cornand, Gerente de ventas de la reunión en Brugge Convention Bureau

**Sábado, 4 de mayo de 2019**

**09:30 - 12:30**

**Talleres y excursiones opcionales por el País Vasco –  
Disponibles a través de la página web  
<https://viajesporeuskadi.es/es/>**