



I ENCUENTRO IBEROAMERICANO DE TURISMO GASTRONÓMICO COMO PALANCA DE DIVERSIDAD CULTURAL Y COHESIÓN SOCIAL

Cali, Colombia

14 y 15 de septiembre del 2023

La Secretaría General Iberoamericana (SEGIB) en aras de promover el desarrollo sostenible y los vínculos históricos, culturales y sociales del espacio iberoamericano, ha venido liderando la iniciativa IberCocinas (2014), las Líneas Estratégicas sobre Turismo y Desarrollo Sostenible (2020) y el Plan Iberoamericano de Gastronomía y Alimentación Sostenible, PIGA_2030 (2021). Estas herramientas de la Conferencia Iberoamericana dan cuenta de la importancia de la diversidad cultural, la alimentación, gastronomía y el turismo al desarrollo sostenible de los países como así también del compromiso creciente de los países con estos temas.

Desde su aprobación en la XXIV Cumbre Iberoamericana de Veracruz, el programa IberCocinas trabaja por el rescate y fomento de productos, técnicas, saberes y significados asociados a la alimentación y cocinas tradicionales, así como a las cadenas productivas sostenibles e innovación culinaria desde la voz de las comunidades. Esta visión se articula con el PIGA - 2030, aprobado por los 22 Responsables de Cooperación Iberoamericana, que busca impulsar la gastronomía como parte de los sistemas alimentarios sostenibles, desde un modelo de gobernanza centrado en las personas, la prosperidad, la paz, las alianzas y el planeta.

IberCocinas y el PIGA 2030 ponen en valor la importancia del Turismo, como sector poliédrico con múltiples impactos en lo cultural, social, económico y medioambiental fortaleciendo la alimentación y gastronomía como ejes de desarrollo sostenible. Un turismo basado en una planificación participativa que involucre a todos los actores del sector para elevar la gobernanza local en cada destino y garantizar la continuidad de los planes de desarrollo. Las Líneas Estratégicas sobre Turismo y Desarrollo Sostenible, promovidas por Ministras y Ministros Iberoamericanos de Turismo en Andorra, expresa una visión colectiva y consensuada del turismo en la región y busca que el sector sea una prioridad en la agenda de las políticas públicas de los 22 países del espacio iberoamericano.



Con el apoyo de



Programas





I ENCUENTRO IBEROAMERICANO DE TURISMO GASTRONÓMICO COMO PALANCA DE DIVERSIDAD CULTURAL Y COHESIÓN SOCIAL

Entre las 10 líneas que promueve el documento, una de ellas prioriza articular un relato turístico de Iberoamérica que aporte valor a la oferta de la región dando a conocer los recursos naturales y culturales. Así, la Conferencia Iberoamericana busca promover un turismo estrechamente unido a la **identidad de la región, basada en lenguas e historias comunes, en el patrimonio, la diversidad cultural, el paisaje, la biodiversidad**, el talento, las tradiciones, la hospitalidad, la gastronomía, la música, la artesanía, las industrias culturales y creativas, entre otros temas. Esta conceptualización del turismo es especialmente importante para la **construcción de una narrativa común de la región**.

En este marco, la SEGIB, como plataforma iberoamericana de cooperación, el gobierno de Colombia, en su calidad de presidente de IberCocinas, y la Alcaldía de Cali a través de la Secretaría de Turismo, se unen para realizar el **1er Encuentro Iberoamericano de turismo gastronómico como palanca de diversidad cultural y cohesión social**.

Según datos de la OMT, el nuevo turista es un viajero, que busca destinos con experiencias memorables y únicas en donde las manifestaciones culinarias están en el primer renglón como elemento vital de los nuevos productos turísticos, siendo un componente fundamental del turismo cultural, comunitario y de naturaleza. Por esta razón, las organizaciones convocantes buscan visibilizar e identificar las cocinas tradicionales y creativas de los países y ciudades Iberoamericanas como herramientas que dinamizan las economías, promueven la cohesión social y el desarrollo del sector turístico.

A partir de lo anterior el 1er Encuentro Iberoamericano de turismo gastronómico como palanca de diversidad cultural y cohesión social, que se enmarca en el Plan de Acción del PIGA - 2030, busca generar un espacio de reflexión, de diálogo e intercambio de experiencias entre programas, planes y actores relevantes del turismo y la gastronomía que hacen parte de la Conferencia Iberoamericana.

Con el objetivo de ampliar las estrategias de cooperación IberCocinas y la SEGIB a través del PIGA-2030, propusieron a Colombia como país invitado en el Congreso gastronómico iberoamericano BINÓMICO, una plataforma anual de Europa, que apuesta por la sostenibilidad y está alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible; una oportunidad que permite visibilizar los importantes avances de Colombia para el fortalecimiento de las cocinas tradicionales y su programa Cocinas para la paz. El **1er Encuentro Iberoamericano de turismo gastronómico como palanca de diversidad cultural y cohesión social será el marco de lanzamiento para Colombia de la agenda del congreso y presentar los invitados del país**.

Objetivo general

Reforzar la contribución del turismo gastronómico iberoamericano a la promoción y protección de la diversidad cultural, al fomento de la cohesión social y al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

I ENCUENTRO IBEROAMERICANO DE TURISMO GASTRONÓMICO COMO PALANCA DE DIVERSIDAD CULTURAL Y COHESIÓN SOCIAL

Objetivos específicos:

- Reflexionar sobre el **rol del turismo gastronómico** en la construcción de diálogo intercultural, la comprensión mutua y la resolución de conflictos locales.¹
- Poner en común **buenas prácticas de políticas turísticas de gobiernos nacionales y locales** que promueven la gastronomía como un motor de inclusión social.²
- Conocer **buenas prácticas comunitarias de turismo gastronómico** que valoran la diversidad de expresiones culturales locales.³
- Explorar el **potencial de la gastronomía como plataforma de integración** de otras prácticas turísticas comunitarias, como el turismo rural, agrícola, enológico, entre otros.
- Potenciar una Agenda de trabajo común entre instrumentos iberoamericanos de cooperación, promovida desde IberCocinas y SEGIB-PIGA_2030.
- Valorar la **diversidad de expresiones de la gastronomía local** como un bien público y un factor de atracción de destino.

Programa

Día 1. Tema: “**Turismo gastronómico e innovación social para fomentar la cohesión social en los territorios**”.

8:30h – 9: 00h Registro de participantes

9:00 am – 9:45 h Inauguración del I Encuentro Iberoamericano de turismo gastronómico como palanca de diversidad cultural y cohesión social

- **Gustavo Santos**, Director para las Américas de la OMT
- **Jorge Iván Ospina**, Alcalde de Cali.
- **Adriana Molano**, Ministerio de Cultura, Viceministra de Fomento y Patrimonio.
- **Arturo Bravo**, Viceministerio de Turismo.
- **Stefania Doglioni**, Secretaria de Turismo.
- **Lorena Larios**, Secretaria para la Cooperación de la SEGIB.

¹ ODS: meta 10.2_ Inclusión social y meta 16.a_ Prevención de la violencia.

² Meta 16.b_ Políticas no discriminatorias.

³ Meta 11.7Espacios públicos inclusivos.



I ENCUENTRO IBEROAMERICANO DE TURISMO GASTRONÓMICO COMO PALANCA DE DIVERSIDAD CULTURAL Y COHESIÓN SOCIAL

9:45 h-11:15 h Panel Inaugural **Turismo gastronómico y cohesión social: hacia una nueva era de políticas públicas complejas.**

Se les invita a las autoridades a:

- Poner en valor el turismo gastronómico como un área de coordinación interinstitucional y de sectores productivos con potencial para la inclusión social.
- Identificar buenas prácticas iberoamericanas de gobiernos nacionales, locales y de cooperación internacional que están incidiendo en los territorios de conflictos a partir del turismo gastronómico.
- Identificar desafíos y oportunidades de una nueva generación de políticas públicas de turismo gastronómico centradas en las personas.

Participantes

- **Natalia Bayona**, Directora Ejecutiva de la Organización Mundial del Turismo (OMT)
- **Stefanía Doglioni**, Secretaria de Turismo de Cali.
- **Michela Espinosa**, Especialista Senior en Alimentación y Lucha contra la Malnutrición de FAO en Colombia.
- **Carmen Cecilia Caballero Villa**, Presidenta ProColombia.
Arturo Bravo, Vice Ministro de Turismo, Colombia.
- **Luciana Binaghi**. Alianzas Estratégicas en Unidad de Apoyo y Coordinación de la SEGIB

Modera: Lázaro Israel Rodríguez Oliva, Consultor del PIGA_2030 y director de Fundación Hoja de Bijao (Panamá).

11:15h-11:35 h Café

11:40 h - 13:15h Sesión de puesta en común de saberes. **“Turismo gastronómico e innovación para fortalecer la cohesión social en los territorios”.**

Agenda de reflexión:

- ¿Cuáles **buenas prácticas comunitarias de turismo gastronómico** que valoran la diversidad de expresiones culturales locales reconocen como motor de inclusión?
- ¿Cómo fortalecer el turismo gastronómico y cultural desde las comunidades de afrodescendientes, migrantes y mujeres?



I ENCUENTRO IBEROAMERICANO DE TURISMO GASTRONÓMICO COMO PALANCA DE DIVERSIDAD CULTURAL Y COHESIÓN SOCIAL

Participantes

- **Mónica Anacona**, Secretaría de Cultura y Turismo, Popayán, Colombia.
- **Soledad Campos**, Consejera Económica Comercial de la OCEX Bogotá. Gastronomía y Marca País (Perú).
- **Mónica Mina**, Cocinera tradicional IberCocinas Colombia, Porvenir.
- **Antonina González Leandro**, Cocinera tradicional IberCocinas, México.
- **Lidia Lucinda Siles Piminchumo de Hernández**, IberCocinas, Perú.
- **Mariela Coral**, Vicealcaldesa de Portoviejo, Ecuador, Ciudad Creativa en Gastronomía de UNESCO. Streaming

Modera: **Juan Tsao** Dirección de Desarrollo Estrategia y Emprendimiento

13:15h - 15:00h. Almuerzo menú tradicional para panelistas, salón Oval Secretaria de Cultura.

15:05h - 16:30h. Sesión de puesta en común de saberes “**Habilidades, competencias y datos para el turismo gastronómico inclusivo: el rol de las instituciones educativas y de investigación**”

Agenda de reflexión:

- ¿Cómo las Instituciones Educativas, universidades e instituciones de formación técnica profesional están preparando a sus estudiantes para incidir en la promoción de la diversidad cultural, la puesta en valor de los territorios y sus comunidades, la cohesión social y la construcción de paz?
- ¿Qué buenas prácticas existen de programas de formación para el turismo cultural de base gastronómica?
- ¿Cuáles deben ser los temas y ámbitos prioritarios en cuanto a desarrollo de habilidades, competencias y datos para la salvaguardia y el turismo cultural y gastronómico inclusivo?

Participantes

- **Iñaki Gaztelumendi**. Investigador y consultor del Basque Culinary Center (BCC)
- **Sandra Carvao**, Jefa de Inteligencia y Competitividad del Mercado Turístico de la Organización Mundial del Turismo.
- **Diana Ortiz**, Coordinadora Programa Nacional Escuelas Taller.
- **Mónica Pulido**, Presidenta de IberCocinas, Colombia.

Modera: Lázaro Israel Rodríguez Oliva, Consultor del PIGA_2030 y director de Fundación Hoja de Bijao (Panamá).



I ENCUENTRO IBEROAMERICANO DE TURISMO GASTRONÓMICO COMO PALANCA DE DIVERSIDAD CULTURAL Y COHESIÓN SOCIAL

16:30h-17:00h Conversatorios cruzados con café: actividad de cierre para que los participantes conversen entre sí.

18:30h Bienvenida Sabores caleños, secretaria de turismo (Evento para panelistas)

Día 2: Tema: **Internacionalización, cooperación y políticas públicas de turismo gastronómico: ¿cómo se cocina la cohesión social y la diversidad cultural?**

8:45h – 9:00h Registro y bienvenida de los asistentes

9:00h a 9:45h, Presentación Informe general y líneas estratégicas del PIGA_2030 e IBERCOCINAS de la Conferencia Iberoamericana.

09:45h-11:00h **Las empresas turísticas responsables con la inclusión social:**

Agenda de reflexión:

- Conocer **buenas prácticas comunitarias de emprendimientos y empresas de turismo gastronómico** que valoran la diversidad de expresiones culturales locales.
- Conocer iniciativas que aprovechan el potencial de la gastronomía y el turismo y sean herramientas para ayudar a los emprendedores a desarrollar proyectos con potencial de transformación y de generar impactos positivos garantizando la sostenibilidad del destino
- Conocer programas e iniciativas de responsabilidad social basados en la construcción de paz que están siendo desarrolladas por empresas turísticas.

Participantes

- **Edwin Rodríguez**-Restaurante Quimbaya (Madrid)
- **Luz Dary Cogollo** – Casa Mamá Luz (Colombia).
- **Fanny Monserrate Vergara Ibarra**, Cocinera tradicional, IberCocinas Ecuador.
- **Ana Laura Ponce**, Cocinera tradicional, IberCocinas Argentina.
- **José Miguel Herrero Velasco**, Director General de la Industria Alimentaria. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España.

Modera: Luciana Binaghi, Secretaría General Iberoamericana.

11:00h-11:30h Café

11:30-13:00h **Miradas locales a la cooperación internacional para fortalecer al turismo gastronómico.**



I ENCUENTRO IBEROAMERICANO DE TURISMO GASTRONÓMICO COMO PALANCA DE DIVERSIDAD CULTURAL Y COHESIÓN SOCIAL

Ingredientes para la paz: Experiencias locales de turismo gastronómico inclusivo apoyadas por cooperación internacional

Coordinación internacional iberoamericana. Experiencia de Sabores Migrantes Iberoamericanos (Iber-Rutas+Ibercocinas+Ibercultura viva).

- **Denise Guillén**, Administradora de la Autoridad de Turismo de Panamá. (*Saludo*).
- **Natalia Armijos**, directora de Cultura de la Organización de Estados Iberoamericanos (OEI)
- **Eduardo Seijo**, Director de Turismo de Mérida, y punto focal de Red de Ciudades Creativas de UNESCO en gastronomía. Coordinador del Clúster.
- **Luis Sevillano**, Director Juntanza Étnica, USAID – ACIDI VOCA
- **Sindy Nova** - Coalición por la Alimentación y Uso del Suelo - FOLU

Modera: Stefania Doglioni Vélez - Secretaria de Turismo de Cali

13:00h– 13:30h Cierre y conclusiones de la Jornada (SEGIB – IberCocinas)

14:30h – 16:30h Almuerzo y Presentación de Colombia como país invitado especial de la III Edición de BINÓMICO en Huelva, España.



Con el apoyo de **IBER@CINAS**



Programas:

