Webinar

Buenas prácticas en el desarrollo del turismo gastronómico

29 de septiembre de 2026 | 17:00–18:00 CEST

Acceder al registro del webinar

Introducción

El turismo gastronómico se ha consolidado como un componente cada vez más importante del desarrollo de los destinos, al ofrecer oportunidades para fortalecer las identidades locales, preservar el patrimonio cultural, apoyar a las comunidades locales y poner en valor los productos, conocimientos y tradiciones relacionados con la alimentación. Más allá de su contribución a la experiencia del visitante, el turismo gastronómico puede generar beneficios sociales, culturales y económicos más amplios y contribuir a un desarrollo turístico más sostenible e inclusivo.

Reconociendo el potencial estratégico del turismo gastronómico, ONU Turismo y el Basque Culinary Center (BCC), Miembro Afiliado de ONU Turismo, elaboraron conjuntamente en 2019 la *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*, como parte de su larga colaboración. La Guía pretende servir como herramienta práctica para apoyar a los destinos en el desarrollo del turismo gastronómico, ofreciendo recomendaciones sobre aspectos clave como la planificación y la gestión por parte de las administraciones y organizaciones nacionales de turismo (ANT/ONT), así como de las organizaciones de gestión de destinos (OGD), con el fin de promover un desarrollo estructurado, sostenible y adaptado a cada contexto.

Sobre la base de este trabajo, la publicación recientemente lanzada *Buenas prácticas en el desarrollo del turismo gastronómico* presenta ejemplos concretos de cómo los destinos han aplicado la Guía en la práctica. La publicación reúne ocho destinos de distintos contextos geográficos y turísticos —Brasil, Canadá, Brno (Chequia), Chile, Quintana Roo (México), Eslovenia, España y el País Vasco (España)— y muestra enfoques para fortalecer la identidad culinaria, mejorar la competitividad y generar impacto social, cultural y económico. A través de estudios de caso estructurados, pone de relieve elementos comunes, enfoques innovadores y lecciones clave que pueden servir como referencia práctica para otros destinos.

El webinario brindará la oportunidad de presentar la publicación y dar vida a algunos de sus estudios de caso mediante contribuciones directas de representantes de destinos. Explorará cómo el turismo gastronómico puede integrarse estratégicamente en el desarrollo de los destinos y cómo los distintos agentes pueden colaborar para transformar los recursos gastronómicos, el patrimonio y los conocimientos locales en experiencias turísticas significativas y en beneficios más amplios para los destinos y las comunidades.

Agenda	
17:00–17:05	**Palabras de bienvenida e introducción** Sandra Carvão, Directora de Inteligencia de Mercados, Políticas y Competitividad, ONU Turismo Idoia Calleja, Directora de Formación Permanente y Desarrollo de negocio, Basque Culinary Center (BCC)
17:05–17:20	**Presentación de la publicación:** *Buenas prácticas en el desarrollo del turismo gastronómico* Chloé Bougeard, Especialista de Proyectos, Inteligencia de Mercados, Políticas y Competitividad, ONU Turismo
17:20–17:50	**Perspectivas de los destinos: de la guía a la práctica** Mesa redonda con representantes de destinos seleccionados incluidos en la publicación: Brasil; Chile; Quintana Roo (México) Moderador: David Mora, Consultor, ponente y coordinador del Curso de Especialización Online en Diseño de Experiencias de Turismo Gastronómico, Basque Culinary Center (BCC)
17:50–17:58	Preguntas y respuestas
17:58–18:00	Palabras de clausura

Objetivos y resultados esperados

El webinario tiene como objetivos:

1. **Presentar la publicación** *Buenas prácticas en el desarrollo del turismo gastronómico* y destacar sus principales conclusiones, enfoques y lecciones aprendidas.
2. **Compartir experiencias prácticas** de los destinos incluidos en la publicación, ilustrando cómo puede desarrollarse el turismo gastronómico mediante políticas, estrategias, programas e iniciativas concretas.
3. **Explorar factores comunes de éxito** en distintos destinos, incluida la importancia de la identidad culinaria, la cooperación entre agentes, la gobernanza, la creación de valor local y la integración de la gastronomía en el desarrollo más amplio del destino.
4. **Inspirar a los agentes de los destinos** para que adapten y apliquen enfoques y buenas prácticas pertinentes a sus propios contextos.
5. **Reforzar el intercambio de conocimientos y la colaboración** entre administraciones turísticas, organizaciones de destinos, agentes gastronómicos, academia y otros actores que trabajan en el desarrollo del turismo gastronómico.

ONU Turismo es una agencia especializada de las Naciones Unidas
Organización Mundial del Turismo
C/ Poeta Joan Maragall 42, 28020 Madrid, España – Tel: (34) 91 567 81 00 – info@unwto.org / unwto.org

Conclusiones clave

Los participantes:

- Obtendrán una visión general de la publicación *Buenas prácticas en el desarrollo del turismo gastronómico* y de su valor práctico para los destinos.
- Descubrirán ejemplos concretos de cómo los destinos han llevado a la práctica las Directrices de ONU Turismo–BCC.
- Identificarán enfoques comunes y factores de éxito que pueden apoyar el desarrollo de un turismo gastronómico competitivo, sostenible y distintivo.
- Aprenderán de las experiencias y desafíos de destinos de distintos contextos geográficos y turísticos.
- Obtendrán inspiración práctica para fortalecer las iniciativas de turismo gastronómico en sus propios destinos.

Público destinatario

El webinario estará abierto a un amplio público internacional interesado en el turismo gastronómico y el desarrollo de destinos.

El público destinatario principal incluirá representantes de administraciones turísticas nacionales y locales, organizaciones de gestión y marketing de destinos, empresas y asociaciones turísticas, agentes relacionados con la gastronomía y la alimentación, instituciones académicas y de formación, así como otros actores públicos y privados implicados en el desarrollo del turismo gastronómico.

El contenido también será de interés para profesionales y especialistas que busquen ejemplos prácticos e inspiración para desarrollar iniciativas de turismo gastronómico en sus destinos.

Speakers:



Gustavo Assis

Coordinador de Producción Asociada al Turismo del Ministerio de Turismo de Brasil

Gustavo Assis es licenciado en Turismo por la Universidad de Brasilia (UnB) y actualmente cursa la carrera de Derecho. Cuenta con nueve años de experiencia en la formulación e implementación de proyectos, eventos y políticas públicas en el ámbito del turismo.

Ha trabajado en la Agencia Brasileña de Promoción Internacional del Turismo (Embratur) y en la Secretaría de Turismo del Distrito Federal, donde ocupó el cargo de Secretario Ejecutivo y lideró la creación de programas, instrumentos normativos e iniciativas estratégicas para el desarrollo del sector.
Actualmente, se desempeña como Coordinador de Producción Asociada al Turismo del Ministerio de Turismo de Brasil.



Angie Almendras Varela

Encargada Unidad de Experiencias Turísticas y Capital Humano, Subsecretaría de Turismo de Chile

Geógrafa de la Universidad de Chile, diplomada en Gestión Socioambiental y Sustentabilidad, y egresada del Magíster en Gestión y Planificación Ambiental de la misma casa de estudios.

Cuenta con más de 15 años de experiencia en el diseño, implementación y evaluación de políticas públicas orientadas al desarrollo estratégico y sostenible del turismo en Chile. Su trayectoria combina una sólida formación técnico-profesional con una amplia experiencia en la articulación de actores públicos, privados y académicos para impulsar el desarrollo territorial.

Su campo de especialización abarca la planificación y gestión de destinos turísticos, la gobernanza territorial, la sustentabilidad ambiental, la aplicación de Sistemas de Información Geográfica (SIG) para la toma de decisiones y el diseño de experiencias turísticas de alto valor agregado. En este ámbito, ha liderado iniciativas vinculadas al turismo gastronómico y al enoturismo, promoviendo la valorización de la identidad local, el patrimonio cultural y las cadenas de valor asociadas al turismo.

A lo largo de su carrera, ha dirigido proyectos de alto impacto enfocados en el fortalecimiento del turismo sostenible, el desarrollo del capital humano del sector y la puesta en valor del patrimonio natural y cultural de Chile. Destaca por su capacidad para generar consensos, construir alianzas estratégicas y promover modelos de desarrollo turístico con enfoque territorial, sostenible e inclusivo.



Mtro. Andrés Gerardo Aguilar Becerril

Subsecretario de planeación, políticas públicas y órganos de gobierno, Secretaría de Turismo del Estado de Quintana Roo

Es Licenciado en Turismo con especialidad en Gestión del Patrimonio Turístico por la Universidad Autónoma del Estado de México, cuenta con una Maestría en Gestión de Proyectos y Procuración de Fondos en la Universidad del Caribe y la Escuela de Políticas Públicas.

Andrés se especializa en temas de investigación y planificación turística, así como en la gestión de recursos para proyectos públicos y privados.

ONU Turismo es una agencia especializada de las Naciones Unidas
Organización Mundial del Turismo
C/ Poeta Joan Maragall 42, 28020 Madrid, España – Tel: (34) 91 567 81 00 – info@unwto.org / unwto.org

Durante 6 años laboró en el Instituto de Planeación de Desarrollo Urbano (Implan Cancún), como encargado en la gestión de proyectos y más tarde como Director General de la institución, en donde abordó temas como cambio climático, movilidad urbana, gestión del patrimonio cultural y ordenamiento del territorio de la ciudad de Cancún.

Posteriormente, en 2017 ingresó a la Secretaría de Turismo del Gobierno del Estado de Quintana Roo (SEDETUR) en donde se ha desarrollado como Director Técnico, Subsecretario de Promoción, Subsecretario de Planeación y Operación Turística, Encargado de Despacho, Subsecretario de Gestión Turística y actualmente como Subsecretario de Planeación, Políticas Públicas y Órganos de Gobierno. Ha liderado la elaboración e implementación del Plan Maestro de Turismo Sustentable Quintana Roo 2030 (PMTS 2030), así como su posterior actualización con una visión de Quintana Roo al año 2050, consolidando una estrategia de largo plazo para el desarrollo turístico sustentable del Estado. Ha sido impulsor de reformas a la Ley de Turismo del Estado de Quintana Roo, entre otras iniciativas orientadas a la competitividad y desarrollo turístico sustentable del Caribe Mexicano.

Actualmente, también funge como Secretario Técnico del Comité de Fomento a la Gastronomía de Quintana Roo, ente encargado de impulsar al sector y toda su cadena de valor, logrando posicionar a la cocina del estado en los más altos estándares con el reconocimiento de la Guía Michelin y el impulso de diversas acciones que forman parte de la política de turismo gastronómico.
En Noviembre de 2013 Andrés recibió el Mérito al Desarrollo Profesional por parte de la AMESTUR por su desempeño en el Sector Turístico de México y 2022 nombrado Vicepresidente Regional de la Zona Sur de la Unión de Secretarios de Turismo de México (ASETUR).

Más información

Registro al webinar

https://us06web.zoom.us/webinar/register/9717893354873/WN_HqotKsANSKyqv9JEl4g3jA

Publicación

https://www.e-unwto.org/doi/10.18111/9789284427734

Iniciativas de ONU Turismo sobre turismo gastronómico y enológico

https://www.untourism.int/es/gastronomia-turismo-enologico

Basque Culinary Center

https://www.bculinary.com/