

Experiências em Hospitalidade, na Sustentabilidade e Inovação em Turismo

Experiences on Hospitality, Sustainability and Tourism Innovation

Sessão de Abertura - 14h00 - 14h20

Paulo Santos | Diretor ISE
Alexandra Gonçalves | Diretora ESGHT
Patrícia Pinto | Coordenadora CinTurs / Pró-Reitora
André Gomes | Presidente da Região de Turismo do Algarve

Painel 1 - Moderadora: Patrícia Nunes | ISE - Host Lab

14h20 - 15h00 - Marianna Sigala - Keynote Speaker: "Wine and Food Tourism"
15h00 - 15h20 - Maria Palma Mateus - Adesão ao padrão alimentar mediterrânico
15h20 - 15h40 - Célia Quintas - Inovar nos produtos alimentares mediterrânicos no contexto Host_Lab?
15h40 - 16h00 - João Amaro e João Ministro - Algarve Craft & Food: Criar, Experimentar e Internacionalizar atividades de turismo criativo

16h00 - 16h30 - Coffee-break

Painel 2 - Moderador: Ana Martins | ESGHT - Host Lab

16h30 - Isabel Ratão - Preparação Gastronómica a partir de queijo de cabra
16h40 - Manuel Serra - Experiências inovadoras de maridagem associadas ao padrão alimentar mediterrânico
16h50 - Célia Ramos - Análise de sentimentos e emoções associadas à Dieta Mediterrânica

Painel 3 - Moderador: Alexandra Gonçalves | ESGHT - Host Lab

17h00 - 17h40 - Mesa Redonda
Food and Wine experiences: Trends and innovations for a more sustainable development and tourism

Convidados:

Sara Silva | Comissão Vitivinícola do Algarve "Algarve Wine Tourism"
Artur Gregório | In Loco "Rota da Dieta Mediterrânica"
Ana Isabel Martins | ESGHT "Host Lab - Economic Nutrition Label"

Sessão de Encerramento - 17h40

Ana de Freitas | Vice-reitora UALG
José Apolinário | Presidente CCDR Algarve

18h00 - Visita ao Host Lab com sessão de *show cooking* com o Chef Rui Cristino "Inovar na Dieta Mediterrânica"

Visite-nos em: <http://www.hostlab.pt/>

26 SET 14h00

Universidade do Algarve

Campus da Penha - ESGHT

Anfiteatro Professor Ludgero Sequeira