



iGTC CoLAB
Connecting Communities

UNLEARN
RELEARN



#FIIS2021 #MJUIGTC #IGTCCoLAB
#iGTCxTCDC #CMDW2021 #SDF2021 #maejogastronomy

Delighting the Palate the Thai Way

10.11.2021 | 16:15-17:05



Wednesday 10.11.2021
16:15-17:05 hrs

Delighting the Palate the Thai Way

co-created by



www.mjuigtc.com

Current Issues in Gastronomy Tourism:
Stages, Steps and Strategies for Post Pandemic Revival



Session Summary

- Presentation Narrative
- Keynote's Lexicon

Blog Post QR Code



Downloads

- Slide Deck
- Related Articles

#SDF2021

NOV
10.11
2021

16.15-17.05
co-created by
iGTCx



Holistic
Gastronomy

Delighting
the Palate
the Thai Way

Gastronomy Tourism

อ.อนุวัต เชื้อเย็น
ผู้อำนวยการ iGTC
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



iGTCx

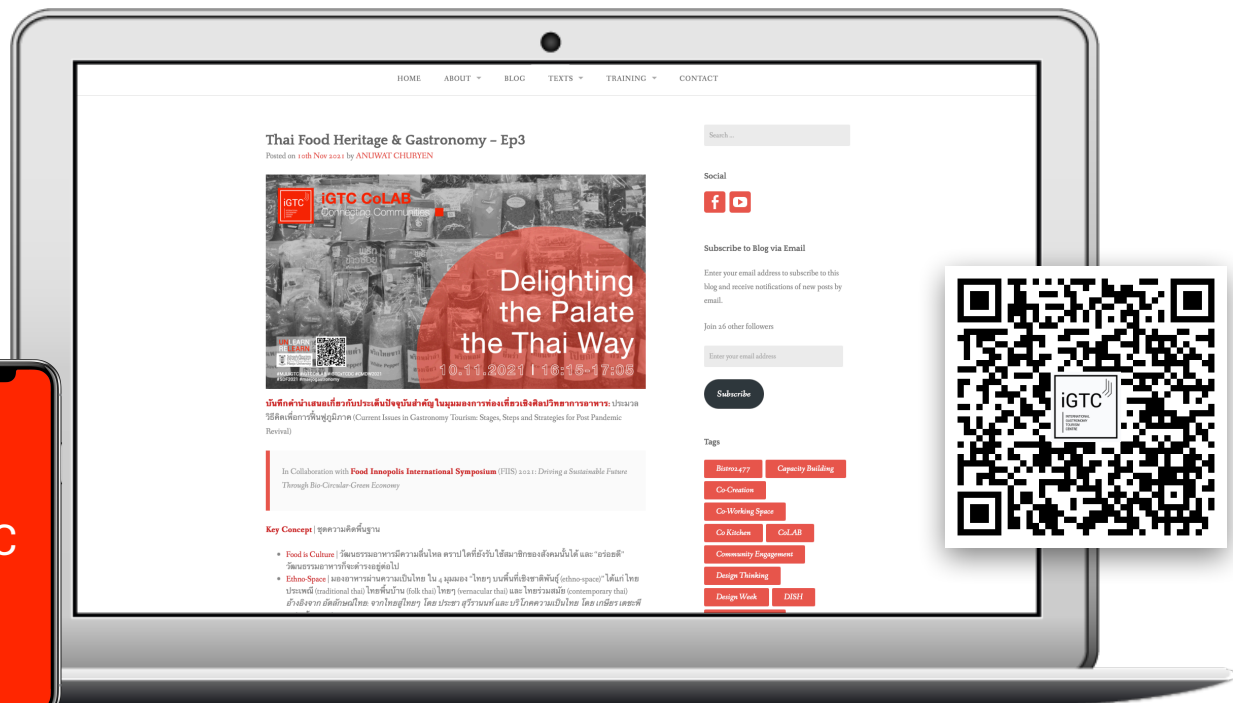
CMDW2021 co-created by iGTC

โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) และ
สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

 #MJUiGTC

FIIS2021

Delighting the Palate the Thai Way



 @mjuigtc

Source: Anuwat Churyen (2021)
www.mjuigtc.com

#CMDW2021



iGTCx

International Gastronomy Tourism Centre

“We are sustaining tourism for tomorrow
co-creating innovative space for young
creative artists and talented scientists.”

 #MJUiGTC



Photo Courtesy of Pullman Phuket Panwa Beach Resort



iGTC^x

International Gastronomy Tourism Centre

The interdisciplinary platform, so called iGTC is officially founded by both young scientists and profound researchers who care about the future of creative community and sustainable gastronomy.



#MJUiGTC



IDEATE

INNOVATE

ENGAGE

CONNECT

The Four

*Pillars of
Prosperity*

IDEATE

INNOVATE

ENGAGE

CONNECT



IDEATE | Scalable Innovation Value

กระตุ้นความคิด คำนึงค่าเชิงนวัตกรรมที่สามารถเติบโตและมีศักยภาพในการแข่งขันด้วย “กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking Framework)”



ท่องเที่ยวอย่างรู้คุณค่า พัฒนาอย่างยั่งยืน
Sustaining Tourism For Tomorrow

IDEATE

INNOVATE

ENGAGE

CONNECT



INNOVATE | Adaptive Learning Ecosystem

สานต่อกระบวนการ “คิด ผลิต พัฒนา” โดยการออกแบบระบบนิเวศนวัตกรรมรองรับการพัฒนาสินค้าและบริการใหม่

“...สินค้าและบริการที่ใช้ สำหรับคนที่ชอบ ก่อให้เกิดคุณค่าเฉพาะใครบางคน ไม่ใช่สำหรับคนทุกคน

Value for Someone from Something NOT
Value for Everyone from Everything...”



ท่องเที่ยวอย่างรู้คุณค่า พัฒนาอย่างยั่งยืน
Sustaining Tourism For Tomorrow

IDEATE

INNOVATE

ENGAGE

CONNECT



ENGAGE | Collective Leadership Capability

สร้างพลังภาคีในห่วงโซ่เกษตรและอาหารโดยมี Gastronomy Tourism เป็นแกนกลางการพัฒนาขับเคลื่อนสังคมให้เติบโตอย่างเท่าเทียม เหนี่ยวนำการขับเคลื่อนบนฐานการนำร่วม



ท่องเที่ยวอย่างรู้คุณค่า พัฒนาอย่างยั่งยืน
Sustaining Tourism For Tomorrow

IDEATE

INNOVATE

ENGAGE

CONNECT



CONNECT | High Performance Community

ส่งต่อให้กับชุมชนเจ้าของทรัพยากรในแหล่งท่องเที่ยว “ปลูกฝังคุณค่าในใจคุณ” ควบคู่กับการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน



ท่องเที่ยวอย่างรู้คุณค่า พัฒนาอย่างยั่งยืน
Sustaining Tourism For Tomorrow



iGTC^x

International Gastronomy Tourism Centre

“We are sustaining tourism for tomorrow
co-creating innovative space for young
creative artists and talented scientists.”



#MJUiGTC



IDEATE | Scalable Innovation Value

INNOVATE | Adaptive Learning Ecosystem

ENGAGE | Collective Leadership Capability

CONNECT | High Performance Community

Photo Courtesy of Pullman Phuket Panwa Beach Resort



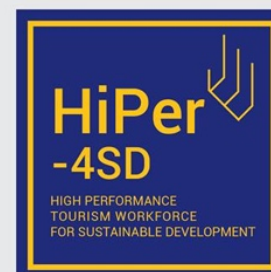
Source: Anuwat Churyen 2016

**UoE
-STHR**

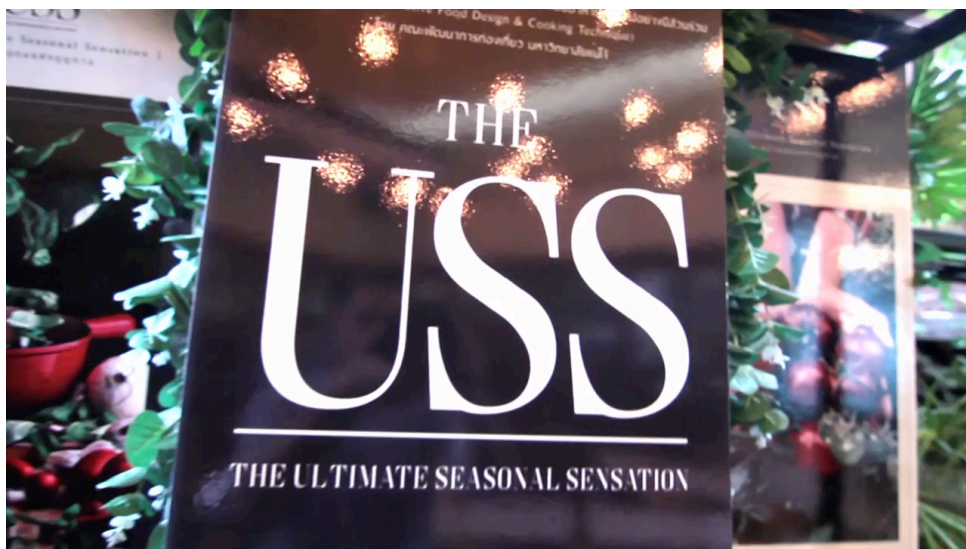


UNIT OF EXCELLENCE
IN SUSTAINABLE TOURISM
& HOSPITALITY RESEARCH

Source: Anuwat Churyen 2016



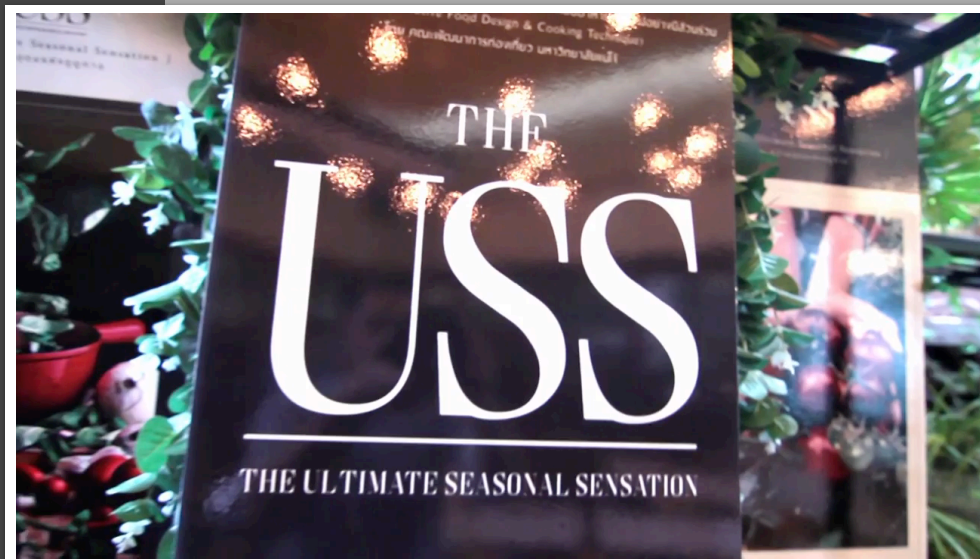
Source: Anuwat Churyen 2016



ความอุดมแห่งฤดูกาล The Ultimate Seasonal Sensation

เมื่อ...ศาสตร์ประสานศิลป์
เมื่อ...อาหารพื้นถิ่นได้รับการตีความใหม่
เมื่อ...บริบทสังคมดำเนินไปอย่างร่วมสมัย

ความอัศจรรย์ใจจึงบังเกิดขึ้น
พร้อมเผยคุณค่ามรดกภูมิปัญญาอันโดดเด่น
ของอาหารไทยให้ทุกคนได้ชื่นชม



CAST

ค้นหา
 เยาวชนกลุ่มเป้าหมาย
 เต็มเปี่ยมด้วยแรง
 บันดาลใจและพร้อมที่
 จะร่วมภารกิจกับเรา

CRAFT

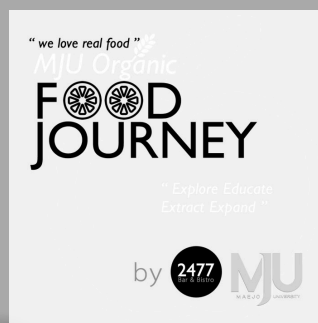
เข้าพักในค่าย
 The Chef Camp
 เรียนรู้อย่างเข้มข้นกับ
 กูรูบ ด้านอาหารและ
 เกษตรอินทรีย์

COACH

ฝึกฝนภาคสนามกับ
 ผู้ปฏิบัติจริงสไตส์
 From Farm to Fork
 ครอบคลุมทุกขั้นตอน
 “การครัวอินทรีย์”

CREATE

สร้างสรรค์รายการ
 อาหารหนึ่งเดียวใน
 โลก จากผลิตภัณฑ์
 เกษตรอินทรีย์
 หนึ่งเดียวในดวงใจ



explore

สืบหา
แหล่งมรดก
วัฒนธรรม
ภูมิปัญญาผ่านอาหาร
ในแหล่งท่องเที่ยวของ
แต่ละท้องถิ่น

educate

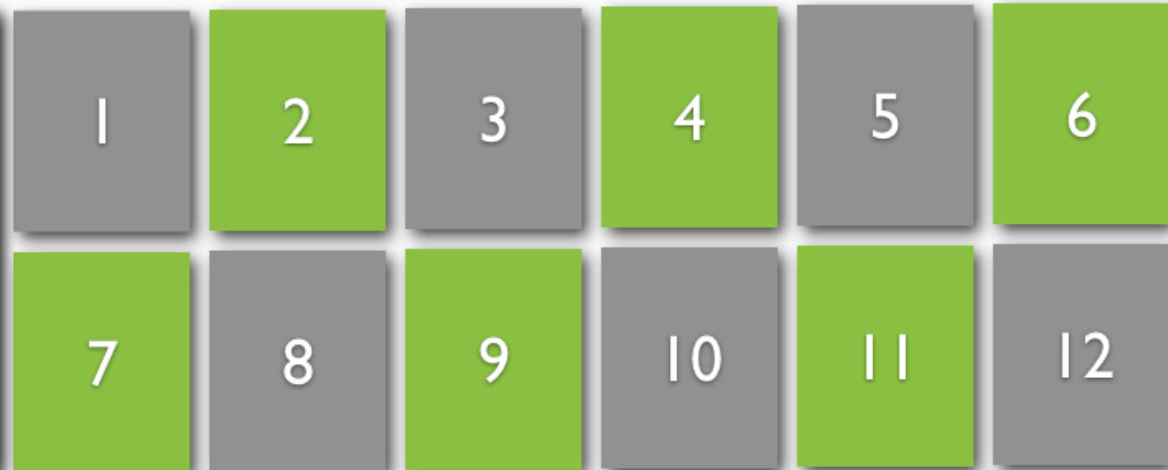
ศึกษา
ภูมิปัญญาโบราณ
(Local Wisdom)
ในห่วงโซ่อุปทาน
อาหารพื้นถิ่น จากผู้รู้
และปราชญ์ชุมชน

extract

กลั่นกรอง
ข้อค้นพบทางมรดก
วัฒนธรรม
และภูมิปัญญา
ในแหล่งท่องเที่ยวของ
แต่ละท้องถิ่น

expand

ส่งต่อ
องค์ความรู้ และแรงบันดาลใจที่ได้รับ
สู่ "เพื่อน" 1 หอรัักษ์
มรดกวัฒนธรรม
อาหารพื้นถิ่น









CRAFT ค้นหา สดุดยอวัตถุดิบ จากพื้นที่เครือข่าย เกตรอินทรีย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้	CREATE สร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปให้ เหมาะสมกับความ ต้องการ รูปแบบการ ใช้ชีวิตของคนรุ่นใหม่
COOK ถ่ายทอดเทคนิค การแปรรูปและวิธีปรุง อาหารสไตล์ Food Foraging "สดจากสวน ปรุงจากป่า"	COACH ถ่ายทอดศิลปะการ ปรุงอาหารอินทรีย์ "หนึ่งเดียวในโลก" ให้ กับชุมชนเกษตรกร หนึ่งเดียวในดวงใจ

Wheel a DISH
delivering real food on the go

le plat du jour | TODAY's Special

by 2477 Bar & Bistro MJU

- Farmer
- Young Farmer
- Highlander
- Gastronome
- Entrepreneur

by 2477 MJU	JOIN US to change the way we eat by 2477 MJU	<table border="1"> <tr> <td> CRAFT ค้นหา สดุดยอวัตถุดิบ จากพื้นที่เครือข่าย เกตรอินทรีย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ </td> <td> CREATE สร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปให้ เหมาะสมกับความ ต้องการ รูปแบบการ ใช้ชีวิตของคนรุ่นใหม่ </td> </tr> <tr> <td> COOK ถ่ายทอดเทคนิค การแปรรูปและวิธีปรุง อาหารสไตล์ Food Foraging "สดจากสวน ปรุงจากป่า" </td> <td> COACH ถ่ายทอดศิลปะการ ปรุงอาหารอินทรีย์ "หนึ่งเดียวในโลก" ให้ กับชุมชนเกษตรกร หนึ่งเดียวในดวงใจ </td> </tr> </table>	CRAFT ค้นหา สดุดยอวัตถุดิบ จากพื้นที่เครือข่าย เกตรอินทรีย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้	CREATE สร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปให้ เหมาะสมกับความ ต้องการ รูปแบบการ ใช้ชีวิตของคนรุ่นใหม่	COOK ถ่ายทอดเทคนิค การแปรรูปและวิธีปรุง อาหารสไตล์ Food Foraging "สดจากสวน ปรุงจากป่า"	COACH ถ่ายทอดศิลปะการ ปรุงอาหารอินทรีย์ "หนึ่งเดียวในโลก" ให้ กับชุมชนเกษตรกร หนึ่งเดียวในดวงใจ	le plat du jour TODAY's Special by 2477 MJU	
CRAFT ค้นหา สดุดยอวัตถุดิบ จากพื้นที่เครือข่าย เกตรอินทรีย์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้	CREATE สร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปให้ เหมาะสมกับความ ต้องการ รูปแบบการ ใช้ชีวิตของคนรุ่นใหม่							
COOK ถ่ายทอดเทคนิค การแปรรูปและวิธีปรุง อาหารสไตล์ Food Foraging "สดจากสวน ปรุงจากป่า"	COACH ถ่ายทอดศิลปะการ ปรุงอาหารอินทรีย์ "หนึ่งเดียวในโลก" ให้ กับชุมชนเกษตรกร หนึ่งเดียวในดวงใจ							

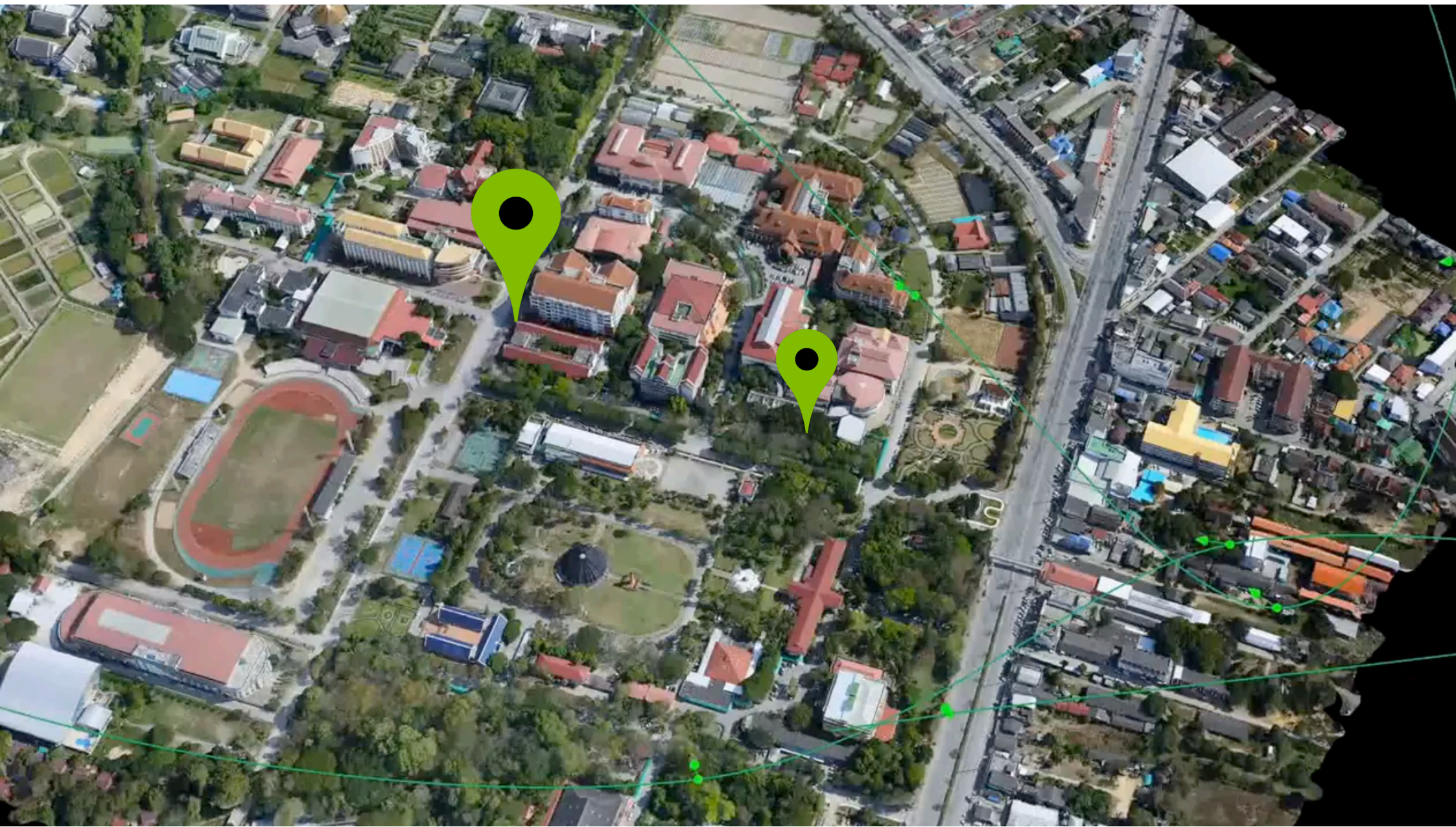


WELCOME TO MAEJO UNIVERSITY

International Gastronomic Tourism Consortium | iGTC



Source: Anuwat Churyen 2016







FIELD OF SPIRITUAL
ทุ่งแห่งจิตวิญญาณ



CONCEPT
DESIGN



SUSTAINABLY
AND
HOLISTICALLY



Ontology of Food ::: Geopolitics
::: Soft Power ::: Cultural
Mimicry ::: Anthropology :::
Sociology ::: Archeology :::
History ::: Arts :::
Semantics ::: Semiology :::

Gastronomic Heritage



เมื่อ...ศาสตร์ประสานศิลป์

เมื่อ...อาหารพื้นถิ่นได้รับการตีความใหม่
เมื่อ...บริบทสังคมดำเนินไปอย่างร่วมสมัย
... ความอัจฉริยะจึงบังเกิดขึ้น

พร้อมเผยคุณค่ามรดกภูมิปัญญาอันโดดเด่น
ของอาหารไทยให้ทุกคนได้ชื่นชม



Food Chemistry ::: Food
Technology ::: Biotechnology :::
Pharmacology ::: Botany :::
Sensory Sciences :::
Neurosciences :::
Gastrophysics :::

Gastronomic Sciences

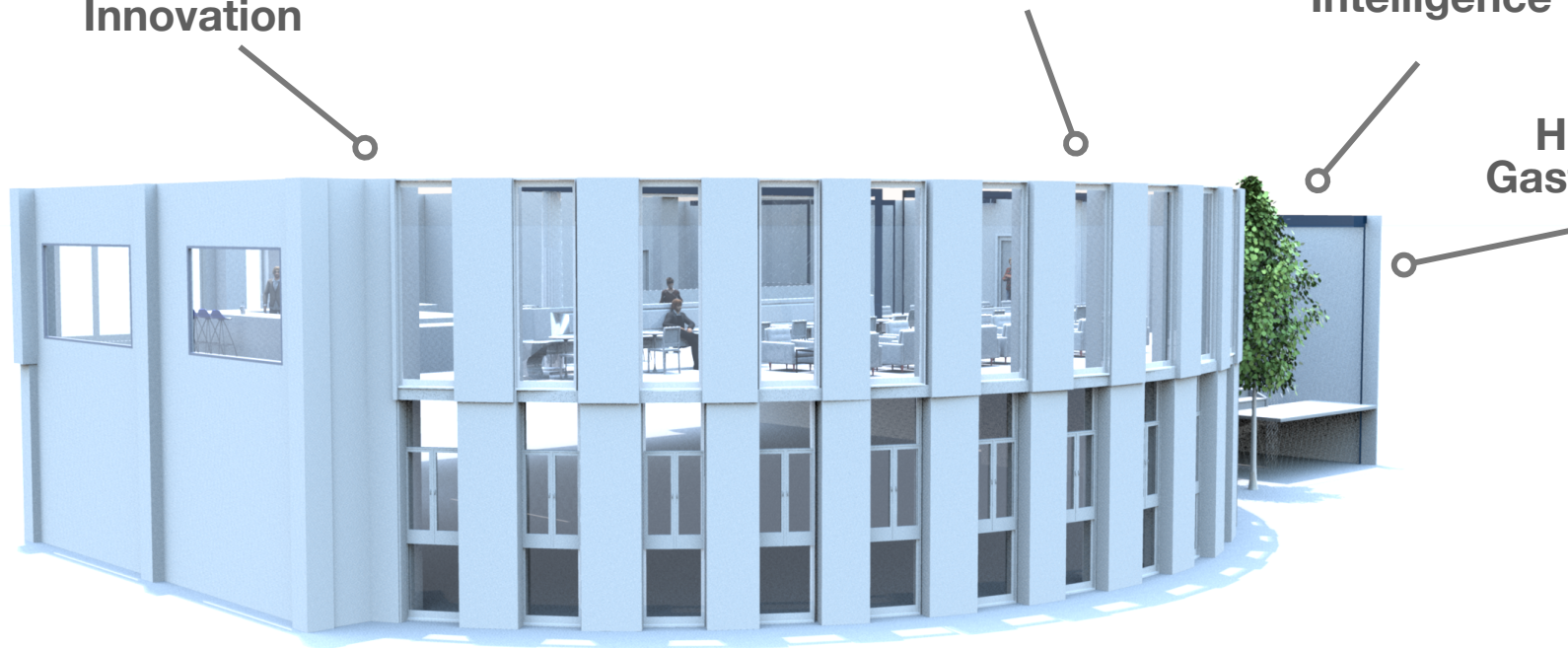
Nutrigenomics

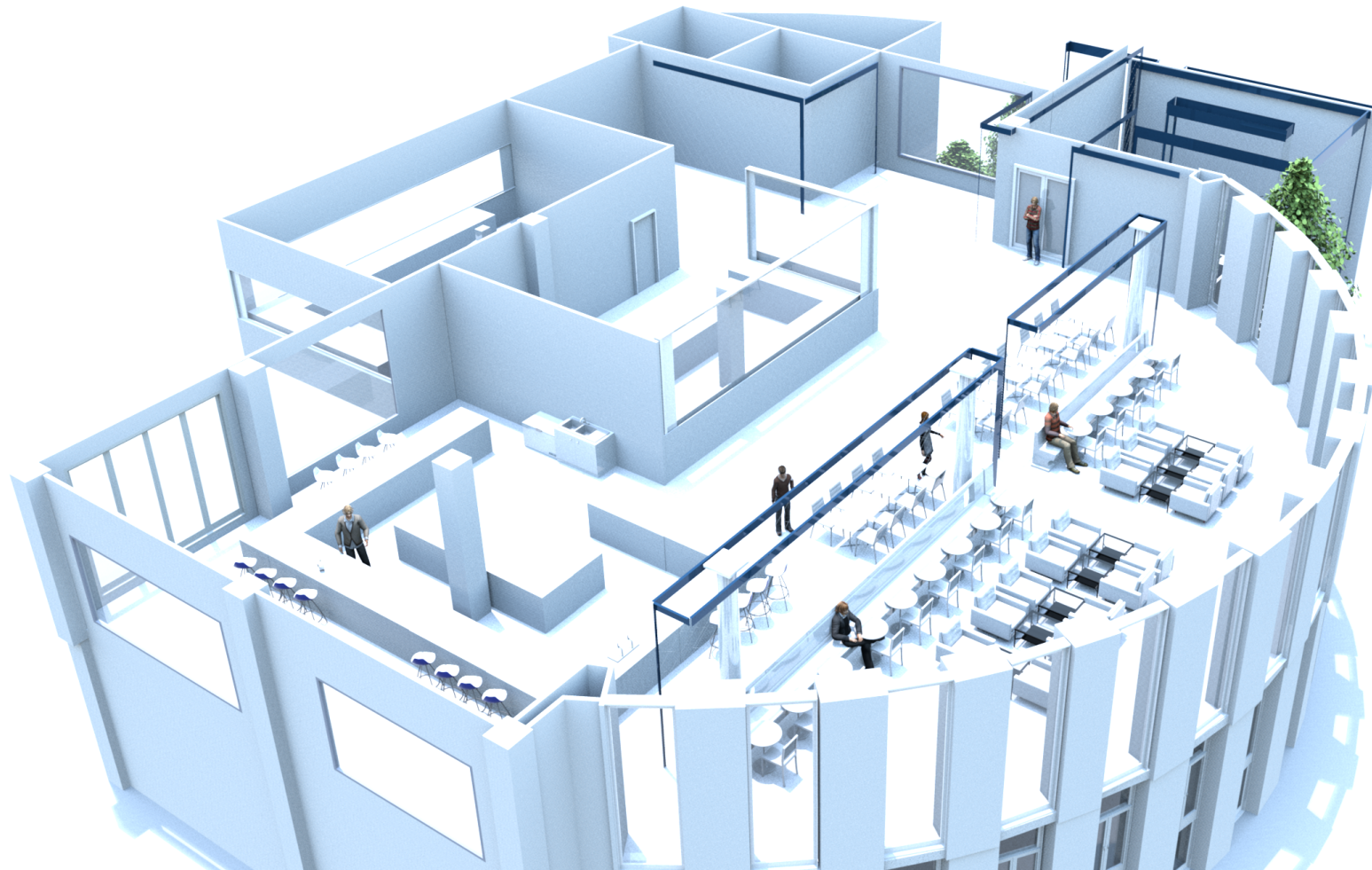
**Service
Innovation**

**Gastronomic
Sciences**

**Agricultural
Intelligence**

**Holistic
Gastronomy**







CMDW2020 co-created by iGTC

โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) และ
สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)



#MJUiGTC

05-13.12.2020

Curating The
Creative Collection
of Cultural
Delicacy

#CMDW2020

**FOOD HERITAGE &
INNOVATION**

นิทรรศการกินดี:
เล่าเรื่อง “นวัตกิน” ให้เป็น “นวัตกรรม”

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2020

iGTCx



School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



co-created by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2020

iGTCx



School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



iGTC x CMDW2020
[Event Programme]



#MJUiGTC

#CMDW2020
05-13.12.2020

organised by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2020

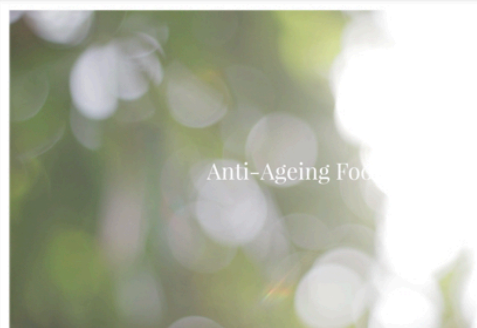
iGTCx



School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



iGTC x CMDW2020
[Event Programme]



Anti-Ageing Food



Heritage Cuisine



Sensory City



Food Tour Ep 1 Slow Bee



Food Tour Ep 2 Slow Fish



Food Tour Ep 3 Ethnic Food

#MJUiGTC

#CMDW2020
05-13.12.2020

organised by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)

special thanks to

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2020



iGTCx



School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



NSTDA



AGRO-INDUSTRY
Kasetsart University



HILLKOFF



Grape
Wine
Bar

KUSCR
Kasetsart University
Sensory and Consumer Research Center



Slow Food
CHIANG MAI



DPU
NEW BUSINESS DNA



HAI YA
ART
VENUE.



#MJUiGTC

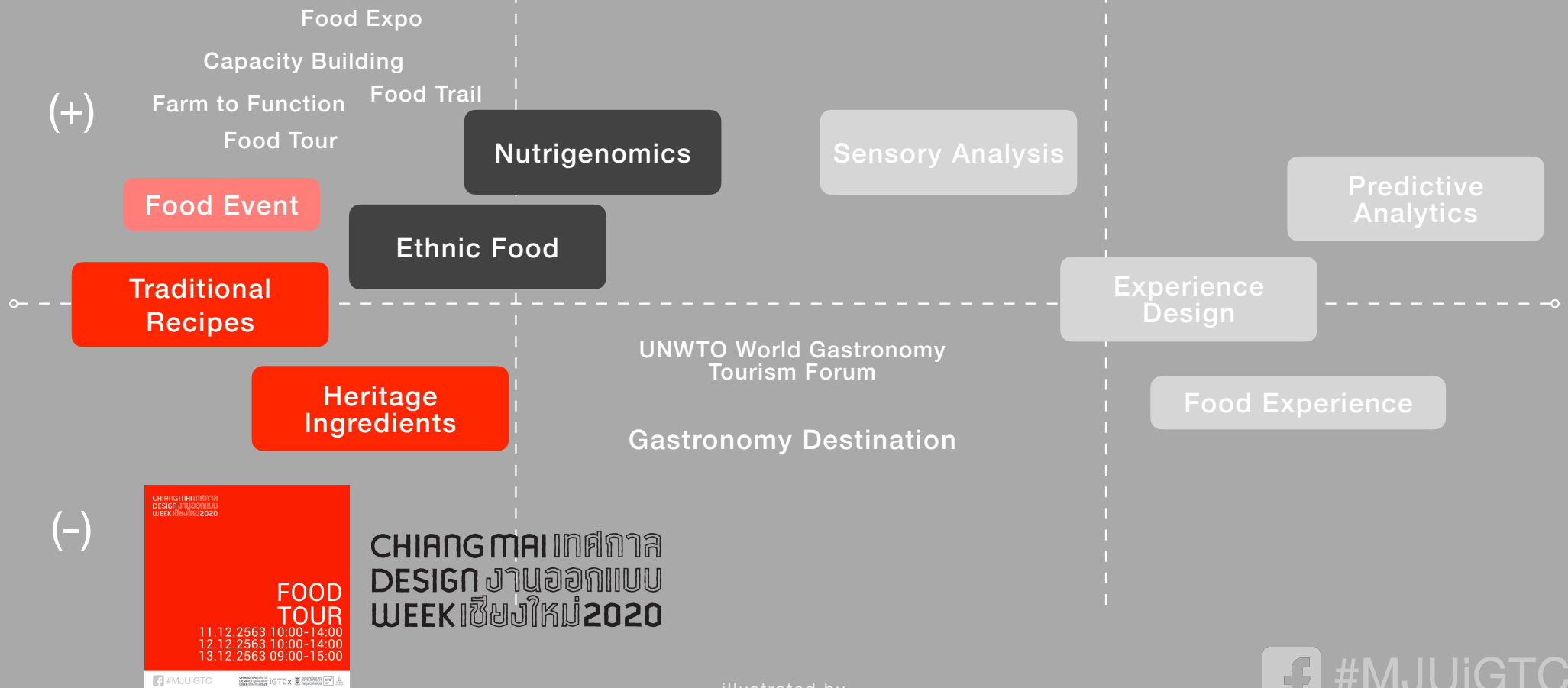
#CMDW2020
05-13.12.2020

organised by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)

STAGE 1

STAGE 2

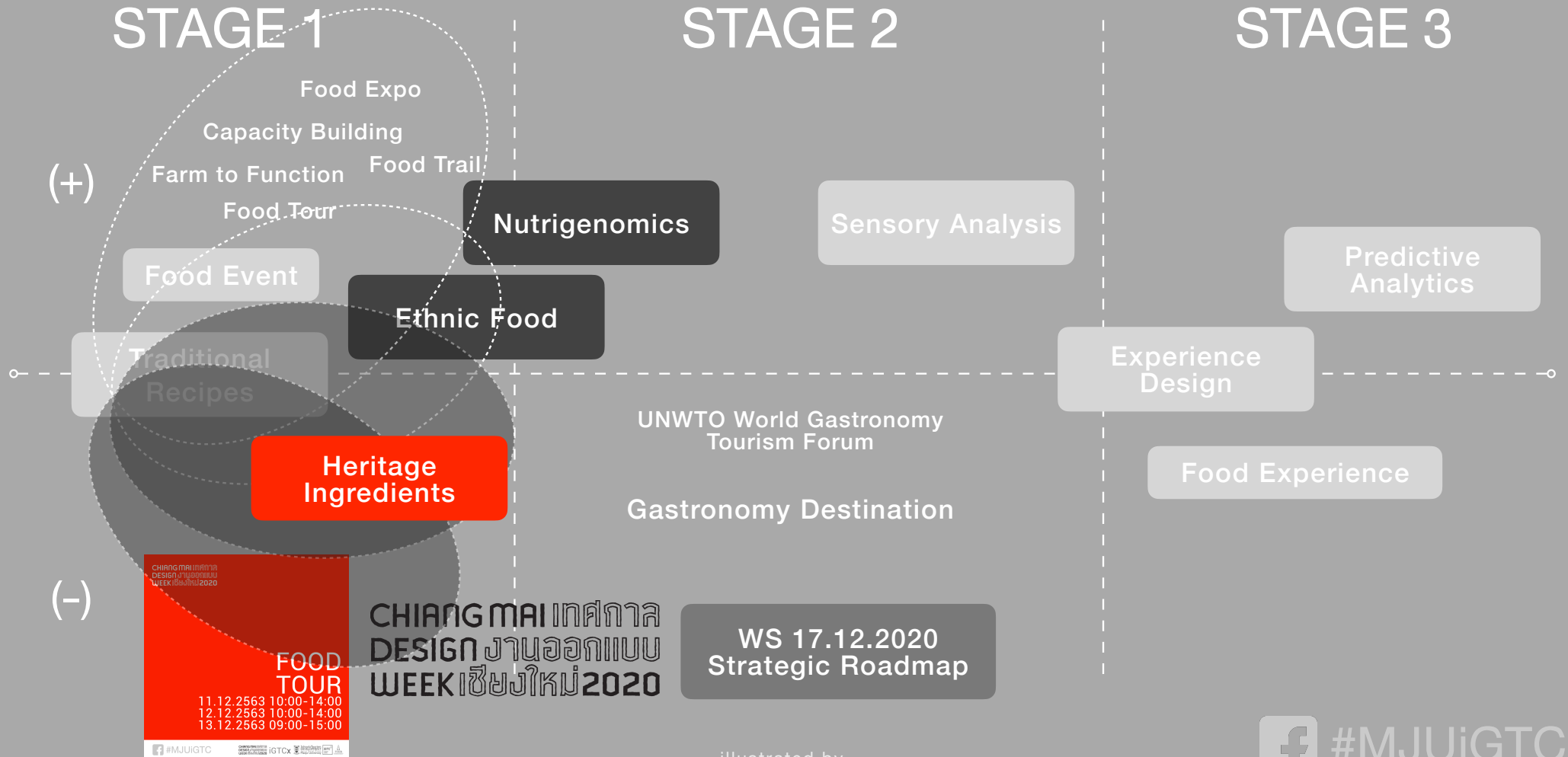
STAGE 3



STAGE 1

STAGE 2

STAGE 3



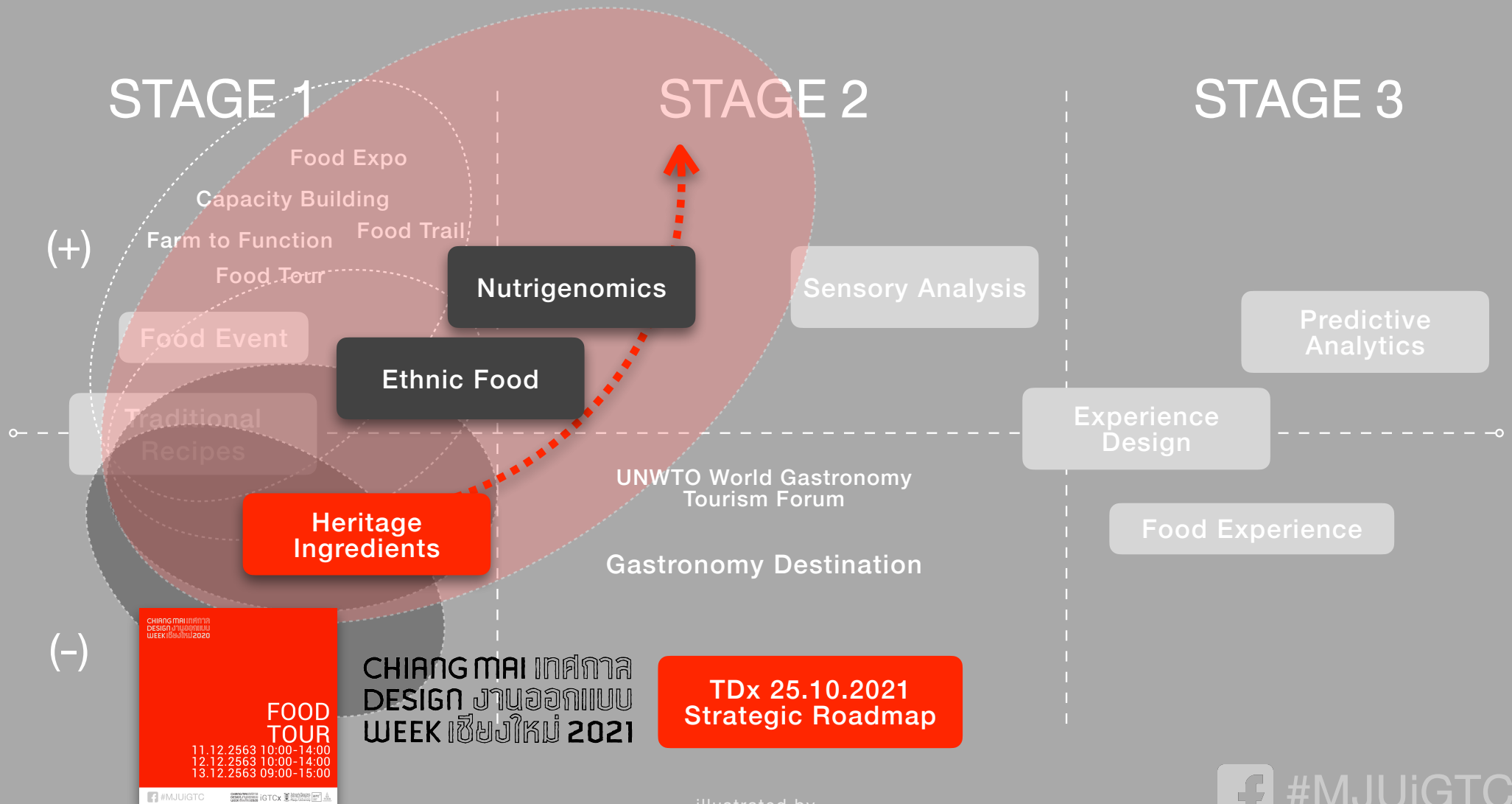
illustrated by
ANUWAT CHURYEN (2018)

f #MJUiGTC

STAGE 1

STAGE 2

STAGE 3



illustrated by
ANUWAT CHURYEN (2018)

f #MJUiGTC



04-12
December
2021

mjuigtc.com/training/

DESIGN WEEK



@mjuigtc

**TALKS
TOURS
TRAININGS**

FOOD & GASTRONOMY CO FORWARD

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



iGTCx

CMDW2021 co-created by iGTC

โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) และ
สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

www.mjuigtc.com



04-12
December
2021

TALKS
TOURS
TRAININGS

FOOD & GASTRONOMY CO FORWARD



mjuigtc.com/training/

DESIGN WEEK



@mjuigtc

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



iGTCx

CMDW2021 co-created by iGTC

โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) และ
สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

www.mjuigtc.com

HYBRID EVENTS
#CMDW2021

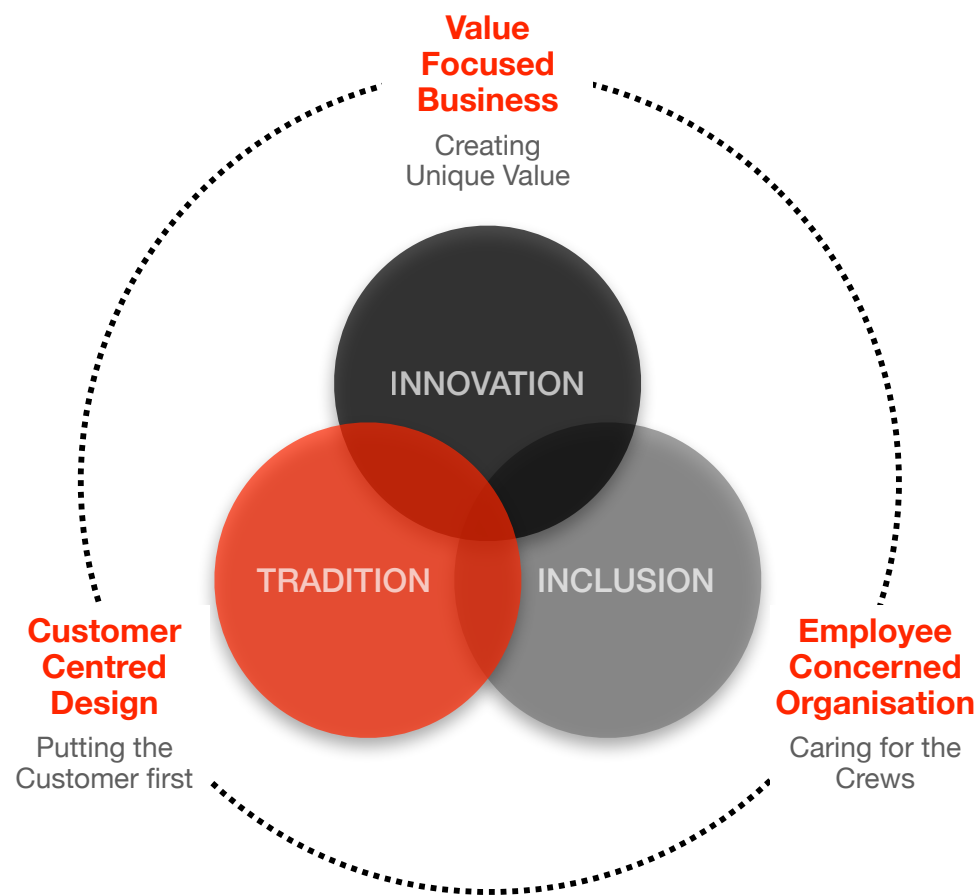
Gastronomy Innovation Mapping

“ Orchestrating an Innovation Ecosystem for Regional Development after the Post-Pandemic Period

แผนที่นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารตลอดห่วงโซ่

การบริหารองค์กรบริการในสภาวะวิกฤตให้อยู่รอด (retention) มีความสามารถในการปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลง (resilience) นั้น หัวใจสำคัญ คือ การพัฒนาขับเคลื่อนหน่วยงานสอดคล้องประสานกับการบูรณาการทรัพยากร และขีดความสามารถเชิงพลวัต (Dynamic Capabilities)

มุ่งพัฒนานวัตกรรม (innovation) จากฐานทุนวัฒนธรรม (tradition) ควบคู่กับการสร้างโอกาสในการเข้าถึงทรัพยากรอย่างเท่าเทียมและเป็นธรรม (inclusion) สร้างประโยชน์ให้กับคนทั้งมวล “Innovation for All”



ANUWAT CHURYEN (2020)



The Age of Smelling Disorder Blooms

สาเหตุของจมูกไม่ได้กลิ่น หรือได้กลิ่นน้อยลง ส่วนใหญ่เกิดจาก อุบัติเหตุที่ศีรษะ, การติดเชื้อไวรัสจากการเป็นหวัด และโรคของโพรงจมูกและไซนัส (เช่น จมูกอักเสบชนิดภูมิแพ้ และไม่แพ้, ไซนัสอักเสบ, ริดสีดวงจมูก และเนื้องอก) ในกรณีที่สาเหตุของการสูญเสียการรับกลิ่นเกิดจากเชื้อไวรัส หรืออุบัติเหตุที่ศีรษะ หรือสาเหตุใดๆก็ตาม การฝึกดมกลิ่นที่ผู้ป่วยคุ้นเคยบ่อยๆ (olfactory training)

- คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล
มหาวิทยาลัยมหิดล

#CMDW2021
04-12 DEC
2021

1

How might we Live with COVID19

ช่วยฟื้นฟูระบบประสาทสัมผัสการรับกลิ่น สำหรับผู้ป่วยที่สูญเสียการรับกลิ่น (ไม่ได้กลิ่น หรือ Anosmia) หรือได้กลิ่นน้อยลง (Hyposmia) ด้วยนวัตกรรมการออกแบบประสาทสัมผัส (Sensory Design Innovation)



The Rise of Pre Aging Population

ขณะนี้เริ่มพบผู้สูงวัยจำนวนมากประสบปัญหาหนัก เพราะไม่ได้เตรียมการด้านสุขภาพและการเงินที่ดีพอ ดังนั้นกลุ่มคนอายุ 45-55 ปี (Pre Aging) จึงเป็นอีกกลุ่มสำคัญที่ต้องเร่งสร้างความรู้ ชวนปรับเปลี่ยนสุขภาพกายให้แข็งแรงห่างไกลโรคต่างๆ โดยเฉพาะโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และวางแผนการเงิน ออมเงินให้เพียงพอต่อการใช้ชีวิตหลังเกษียณ

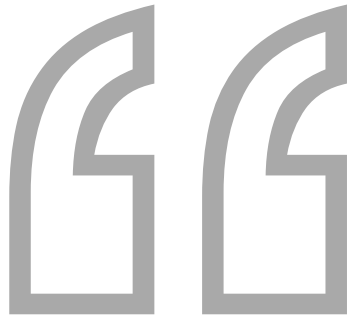
- พญ.พรรณพิมล วิปุลากร

#CMDW2021
04-12 DEC
2021

2

How might we Help Our Millennials

ช่วยให้ “ประชาชนไทยวัยใกล้ชรา” ได้ใช้ชีวิตอย่าง “สง่างาม” สุข สดใส ทั้ง “กาย ใจ จิต และ จิตวิญญาณ” เมื่อต้องรวมสรรพกำลัง ร่วมฟื้นฟูภูมิภาค...ในวันที่เศรษฐกิจไทย ไร้สมดุล (K Shaped Economic Recovery)



The Emergence of Pandemics

The Global Risks Report 2021 นำเสนอในงาน World Economic Forum ซึ่งจัดขึ้นแบบ Virtual เป็นครั้งแรก ณ เมืองดาวอส ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ สรุปเจาะลึกประเด็นจากบทที่ 3 (หน้า 39-51) ในหัวข้อ Pandemics: Youth in an Age of Lost Opportunity เยาวชนเอาตัวรอดอย่างไรในยุคที่โอกาสกำลังสูญสิ้นและคำสัญญาที่ผู้ใหญ่เคยให้ไว้กำลังเลือนหายไป

- World Economic Forum's Global Risks Initiative

#CMDW2021
04-12 DEC
2021

3

How might we Heal the Wounds of Children's Hearts

ช่วยบรรเทาความเครียด ซึมเศร้า และ สูญเสีย มุ่งเป้าไปยังกลุ่ม Pandemics ซึ่งหมายถึง กลุ่มเยาวชนที่ต้องการเอาตัวรอดในยุคที่โอกาสกำลังสูญสิ้น

04-12
December
2021



Co Kitchen

**Designing the
Healthier Peoples'
Palate for Post
Pandemic Living**



Food Forum

**Expanding the
New Frontier of
Gastronomy
Education**



@mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2021

Decoding
the Taste of Thai:
Today for Tomorrow

06-07
December
2021

TALKS
TOURS
TRAININGS

CO KITCHEN

**Designing the
Healthier Peoples'
Palate for Post
Pandemic Living**



Co Kitchen

Image Credit: Andrea Placquadro



@mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2021

DESIGNING THE HEALTHIER PEOPLES' PALATE FOR POST PANDEMIC LIVING

Live Lounge 

today for tomorrow



09:00-15:00 hrs.

06-07 December 2021

- 1  สู่อินnovationใหม่...สร้างระบบนิเวศอาหารแบบไหนที่ประเทศไทยต้องการ
MON 06.12.2021 Reimagining the Future of Food, Feed and Farm
- 2  เมื่อบ้าน คือ ศูนย์กลางของทุกสิ่ง จะพักพิงและพึ่งพาหลังโควิดอย่างไร ให้สุขภาพ สบายใจ
TUE 07.12.2021 Boosting Back-to-Basics Home Wellness

 @mjuigtc

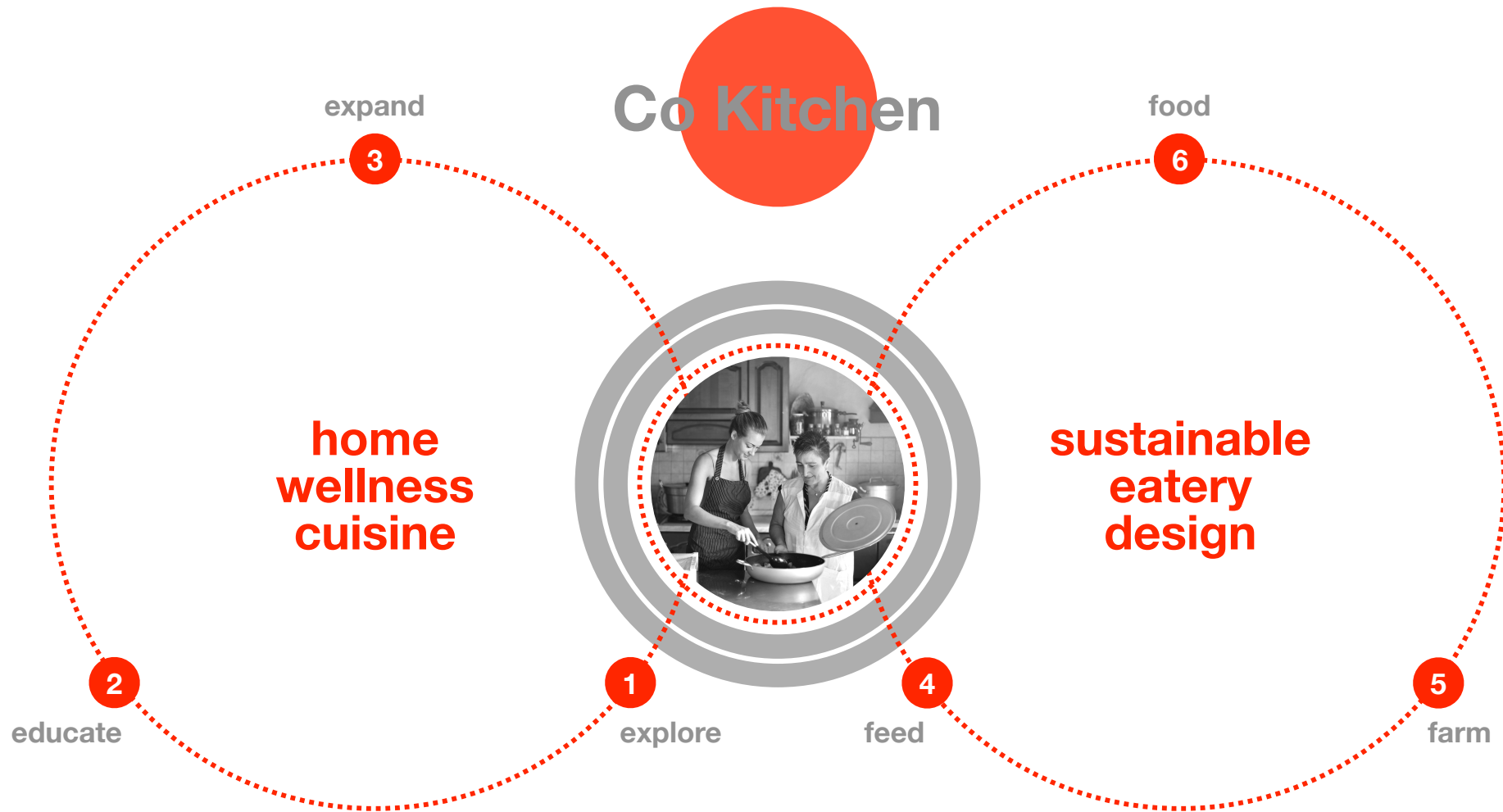
CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



brought to you by

iGTCx

Co Kitchen





Content Creation
Short VDOs Documentary
Project Journal



Publication
Kitchen Starter Guidebook
Home Cooking Survival Playbook for Post Pandemic Living



Art Installation / Exhibition
Kitchen Display & Mockup
Home Kitchen Makeover Showcases

Co Kitchen

**Designing the
Healthier Peoples'
Palate for Post
Pandemic Living**



@mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2021

09-12
December
2021

TALKS
TOURS
TRAININGS

FOOD FORUM

Decoding
the Taste of Thai:
Today for Tomorrow



Food Forum

**Expanding the
New Frontier of
Gastronomy
Education**

Image Credit: Gezer Amorim



@mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2021

EXPANDING THE **NEW** **FRONTIER** IN GASTRONOMY EDUCATION

Live Lounge 

today for tomorrow



09:00-15:00 hrs.

09-12 December 2021

- 1 ขอบเขตความรู้ใหม่ในศิลปวิทยาการอาหาร: ความหมาย ความสำคัญ และความท้าทาย
THU **09.12.2021** Discovering the Realm of Innovative Gastronomy
- 2 จักรวาลการกินอยู่: ออกแบบอย่างไร? ให้...ยั่งยืน ยืดหยุ่น และ ยั่งยืน
FRI **10.12.2021** Envisioning The Universe of Gastronomy
- 3 ถอดรหัสรสชาติไทย(ย): พลวัตอาหารไทย(ย) “กิน อยู่ ใช้” อย่างไรในวันพรุ่งนี้
SAT **11.12.2021** Decoding The Taste of Thai: Today for Tomorrow
- 4 นิเวศการเรียนรู้บนฐานเศรษฐกิจสร้างสรรค์: เสริมแรงหลังโควิดอย่างไรให้มีพลัง
SUN **12.12.2021** Preparing for Post Pandemic Learning Ecosystem

 @mjuigtc

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



brought to you by

iGTCx

co-created by

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



iGTCx



School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



AGRO-INDUSTRY
Kasetsart University



Grape
Wine
Bar

KUSCR
Kasetsart University
Sensory and Consumer Research Center



Slow Food®
CHIANG MAI

DPU
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
NEW BUSINESS DNA



@mjuigtc

#CMDW2021
04-12.12.2021

organised by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)

Contact Us

www.mjuigtc.com

iGTCx

School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



...fostering the future of
food, quality living and
wellbeing for sustaining
tourism destination...



@mjuigtc



#CMDW2021

Contact Us



...fostering the future of
food, quality living and
wellbeing for sustaining
tourism destination...



#CMDW2021