



23.07
JULY
2022

mjuigtc.com/blog/

FIIC 2022

THE LOCAL TO GLOBAL HOW-TOS

เกร็ดประวัติพัฒนาการและแนวทางประยุกต์ใช้

FERMENTED FOOD HERITAGE



FIIC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)



@mjuigtc

www.mjuigtc.com

#foodinnopolis



23.07
JULY
2022



mjuigtc.com/blog/

FIIC 2022



@mjuigtc

THE LOCAL TO GLOBAL HOW-TOS

เกร็ดประวัติพัฒนาการและแนวทางประยุกต์ใช้

FERMENTED FOOD HERITAGE



FIIC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

www.mjuigtc.com

#foodinnopolis



iGTC CoLAB
Connecting Communities



#FIA #FIA_NBC #FIIC2022 #MJUiGTC #iGTCCoLAB
#iGTCxCEA #SDF2021 #CMDW2022 #MaejoGastronomy

Fermented Food Heritage: The Local to Global How-Tos

23.07.2022 | 09:00-12:00 hrs

Image Credit: Rachel Claire



Saturday 23.07.2022
09:00-12:00 hrs

Fermented Food Heritage:

The Local to Global
How-Tos

co-created by



www.mjuigtc.com

เกร็ดประวัติพัฒนาการอาหารหมักดองของพื้นที่และการประยุกต์ใช้
เพื่อการออกแบบผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจากฐานทุนวัฒนธรรม

Fermented Food Heritage: The Local to Global How-Tos



Session Summary

- Presentation Narrative
- Keynote's Lexicon

Blog Post QR Code



Downloads

- Slide Deck
- Related Articles

#foodinnopolis

FERMENTED FOOD HERITAGE

THE LOCAL TO GLOBAL HOW-TOs



จากรากเหง้า
สู่รากเรา

โดย อาจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ



รากรสไท(ย)
รากรสใคร

โดย อาจารย์ อนุสรณ์ ตีปยานนท์



ปรับวิธีคิด
เปลี่ยนวิธีมอง

โดย อาจารย์ อนุวัต เชื้อเย็น

FIIC2022
FOOD
INNOPOLIS
ACCELERATOR
23.07.2022

brought to you by



JUL
23.07
2022

09.00-10.00
co-created by
iGTCx



Fermented Food Heritage:
The Local to Global
How-Tos

From Roots to Riches

อาจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ
ผู้เชี่ยวชาญ และนักวิชาการด้านวัฒนธรรมอาหาร
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

 @mjuigtc

 **FI** FOOD
INNOPOLIS
Accelerator **iGTCx**  **CEA**
CREATIVE
ECONOMY
AGENCY

FIIC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC)
และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

FERMENTED FOOD HERITAGE

THE LOCAL TO GLOBAL HOW-TOs



จากรากเหง้า
สู่รากเรา

โดย อาจารย์ ดร.นิพัทธ์ชนก นางพินิจ

From Roots to Riches

วัฒนธรรมอาหารหมักดอง: จากรากเหง้า สู่รากเรา
สร้างความเข้าใจยิ่งขึ้นถึง ถึงรากเหง้า “ความเป็นตัวเรา” เพื่อ
สร้าง “ตัวตน” บนความภาคภูมิใจ วัฒนธรรมอาหารไท(ย)

ให้กับคนรุ่นใหม่ในฐานะ “ผู้สืบสาน-ส่งต่อ” วัฒนธรรม
อาหารไท(ย) ในเวทีโลก

เปิดมุมมองใหม่การพัฒนายกระดับอาหารหมักดอง ในวิธีคิด
ของนักมนุษยวิทยาอาหาร เพื่อการสร้างสรรค์ “นวัตกรรม”

FIIC2022
MASTER
CLASS

brought to you by



JUL
23.07
2022

10.00-11.00
co-created by
iGTCx



Fermented Food Heritage:
The Local to Global
How-Tos

From Diversity to Prosperity

อาจารย์ อานุสรณ์ ตีปยานนท์
นักเขียน และนักสื่อสารอาหาร
ผ่านงานวรรณกรรม

 @mjuigtc

 **FI FOOD INNOPOLIS Accelerator** **iGTCx** 

FIIC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC)
และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

FERMENTED FOOD HERITAGE

THE LOCAL TO GLOBAL HOW-TOs



รากรสไท(ย)
รากรสไคร

โดย อาจารย์ อนุสรณ์ ตีปยานนท์

From Diversity to Prosperity

วัฒนธรรมอาหารหมักดอง: รากรสไท(ย) รากรสไคร

สื่อสารพัฒนาการเชิงประวัติ พลวัตการแผ่ขยาย “ความเป็นรัฐชาติ”
และการประกอบสร้างความเป็นไทยที่ส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหาร
หมักดอง ช่วยส่งเสริม สร้างสรรค์ หรือ ทำให้เสื่อมสลาย?

นำเสนอมุมมองความหลากหลาย (diversity) ความยอมรับ
(inclusivity) และความสมดุล (harmony) แห่งความเป็น
ชาติพันธุ์ ผ่านมุมมองพัฒนาการของอาหารหมักดอง
ครอบคลุมถึง ความท้าทายในการสงวนรักษา และการ
“สร้างใหม่ที่ไม่ไร้แก่นสาร” ต้องทำอะไร (ถึงจะดี)?

FIIC2022
MASTER
CLASS

brought to you by



JUL
23.07
2022

11.00-12.00
co-created by
iGTCx



Fermented Food Heritage:
The Local to Global
How-Tos

From Local to Global

อาจารย์ อนุวัต เชื้อเย็น
ผู้อำนวยการ iGTC
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

 @mjuigtc

 FI FOOD
INNOPOLIS
Accelerator iGTCx  CEA
CREATIVE
ECONOMY
AGENCY

FIIC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC)
และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

FERMENTED FOOD HERITAGE

THE LOCAL TO GLOBAL HOW-TOs



ปรีบวธีคิด
เปลี่ยนวิธีมอง

โดย อาจารย์ อนุวัต เชื้อเย็น

From Local to Global

วัฒนธรรมอาหารหมักดอง: ปรีบวธีคิด เปลี่ยนวิธีมอง

ปรับองศาการพัฒนากระดับอาหารหมักดอง ในมุมมองนัก
สร้างสรรค์อาหาร เพื่อการออกแบบนวัตกรรมอาหารจาก
ฐานทุนทางวัฒนธรรม...สร้างสรรค์อย่างไร ให้ทรงคุณค่า?

สังเคราะห์แนวทางการออกแบบนวัตกรรมอาหารจากฐาน
ทุนวัฒนธรรมอาหารหมักดองไทยในบริบทพัฒนาการฐาน
เศรษฐกิจอาหารโลก...สร้างให้ดี ไปให้ไกล ทำยังไงถึงจะ
“ดัง” ได้นาน?

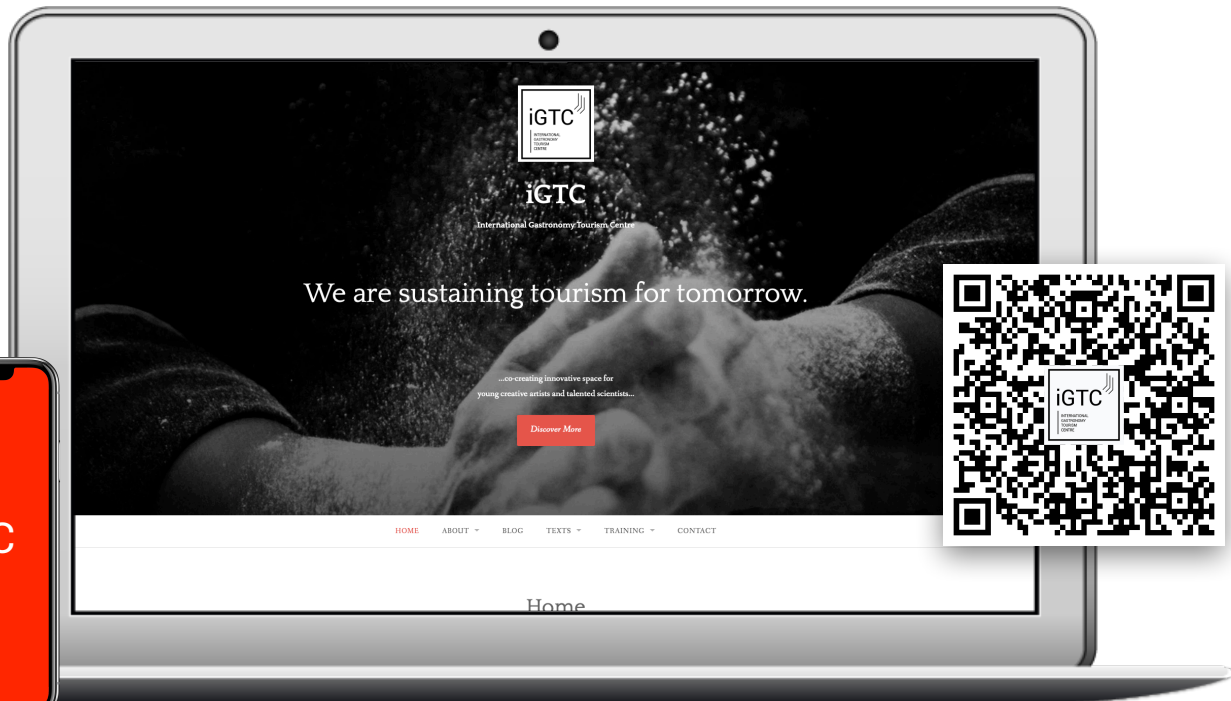
FIIC2022
MASTER
CLASS

brought to you by



FIIC 2022

เกร็ดประวัติพัฒนาการและแนวทางประยุกต์ใช้



 @mjuigtc

Source: Anuwat Churyen (2022)

www.mjuigtc.com

#FIIC2022

FIIC 2022 BY FOOD INNOPOLIS



FIIC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accelerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยว
เชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจ
สร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

Find Out More

mjuigtc.com/blog/FIIC2022

#FIA #FIA_NBC #FIIC2022 #MJUIGTC #iGTCCoLAB
#iGTCxCEA #SDF2021 #CMDW2022 #MaejoGastronomy



zoom



www.mjuigtc.com

#foodinnopolis



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*

Contact Us

iGTCx



School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



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



@mjuigtc



#CMDW2022