

Onsite Workshop @TDS | SAT 04.03.2023



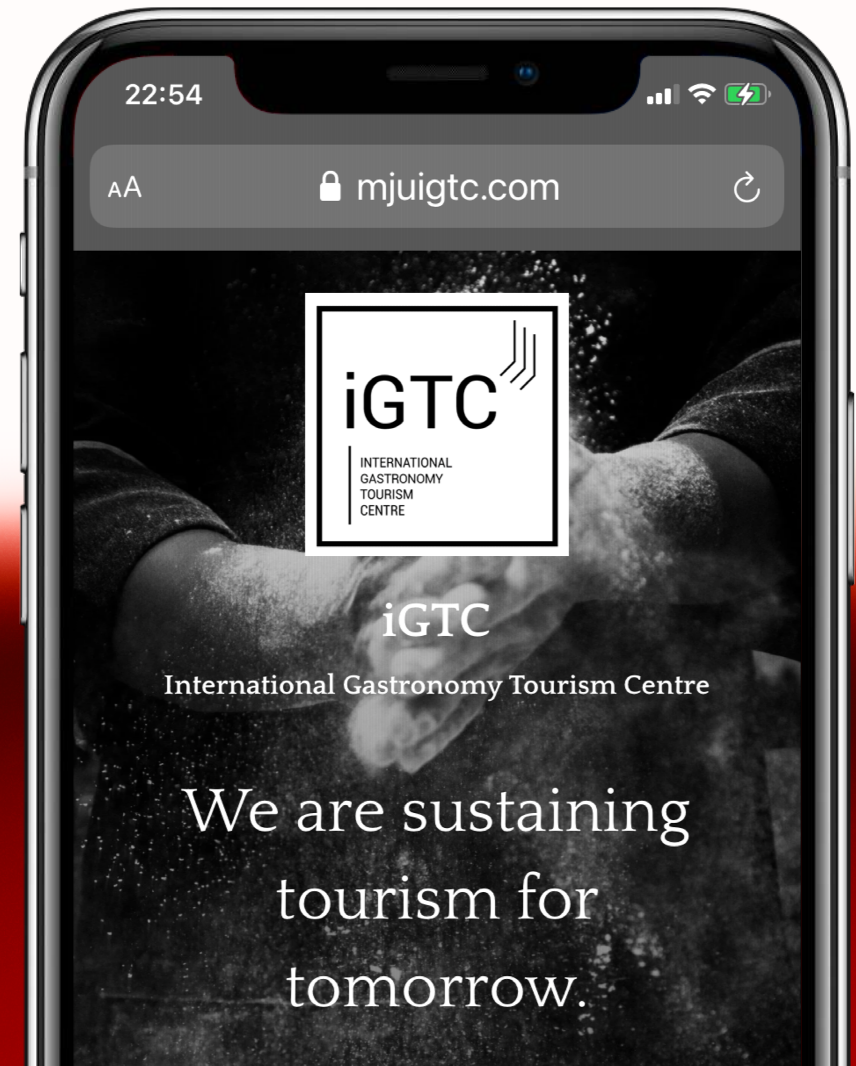
Global Gastronomy

Transitions Toward Sustainability

[Download Now](#)

[mjuigtc.com/2023/02/20/
global-gastronomy-2030](https://mjuigtc.com/2023/02/20/global-gastronomy-2030)

#iGTCx #iGTCCoLAB #MJUiGTC #mjusericeinnovation
#tourismmaejo #maejogastronomy



Onsite Workshop

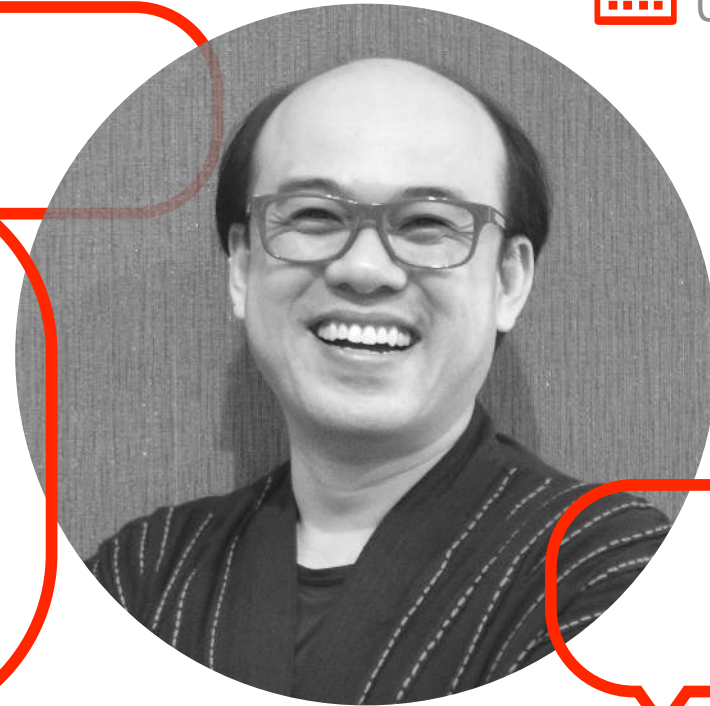
Co-Creating Policy Engagement for
Comprehensive Gastronomy Tourism

@CHANTHABURI



20.02.2023
09:15-10:45

creative **gastronomy** **connectivity**: transitions toward sustainability



ศิลปวิทยาการอาหารไทย (Thai Gastronomy)
ในบริบทการเปลี่ยนผ่านของสังคมอาหารโลก



อาจารย์อู๋นุวัต เชื้อเย็น
ผู้อำนวยการ IGTC
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้



@mjuigtc

📄 ประมวลข้อมูลบ่งชี้แนวทางการพัฒนานโยบายสร้างความสัมพันธ์เพื่อการขับเคลื่อนจุดหมายปลายทาง
ด้านศิลปวิทยาการอาหารแห่งจันทบุรี (CHANTHABURI Gastronomy Destination)



Onsite Workshop

Co-Creating Policy Engagement for
Comprehensive Gastronomy Tourism

@CHANTHABURI

co-creating policy engagement for comprehensive gastronomy tourism @CHANTHABUI



เข้าถึง...ฐานรากความรู้จากบรรพชน
เข้าใจ...อาหารไทย(ย) ใน “สภาวะ”
ที่ไม่เคยหยุดนิ่ง

 @mjuigtc



20.02.2023
09:15-10:45


- 1. What is Gastronomy** : Principles, Prospects and Practices ประมวลเนื้อหาเชิงพัฒนาการ แนวคิด แนวทาง และ แนวปฏิบัติที่ดีเพื่อการพัฒนาธุรกิจอย่างสร้างสรรค์ เสริมขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ
- 2. Why Gastronomy Matters**: From Delicious Plate to Sustainable Planet (อาหาร) หนึ่งจานสะท้อนโลก และ **สู่จักรวาลในจานข้าว** // อาหาร (plate) ที่นที่ (place) ผู้คน (people) และ โลกของเรา (planet)
- 3. Key Takeaways** และ บทส่งท้าย



iGTCx

International Gastronomy Tourism Centre

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

 #MJUiGTC





iGTCx CoLAB:
The Future is Collaborative

CONNECTING
COMMUNITIES
**CONNECTING
COMMUNITIES**
CONNECTING
COMMUNITIES

 @mjuigtc



ร่วมออกแบบการเรียนรู้
โดย อ.อนุวัต เชื้อเย็น
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา iGTC
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

Contact Us

www.mjuigtc.com



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

 @mjuigtc



#iGTCCoLAB

Contact Us



#iGTCCoLAB



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



Contact Us

@mjuigtc



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



 @mjuigtc

#iGTCCoLAB

YOUTUBE iGTC Channel Connecting Communities



facilitated by CoLAB,
International Gastronomy Tourism Centre (iGTC)

In partnership with

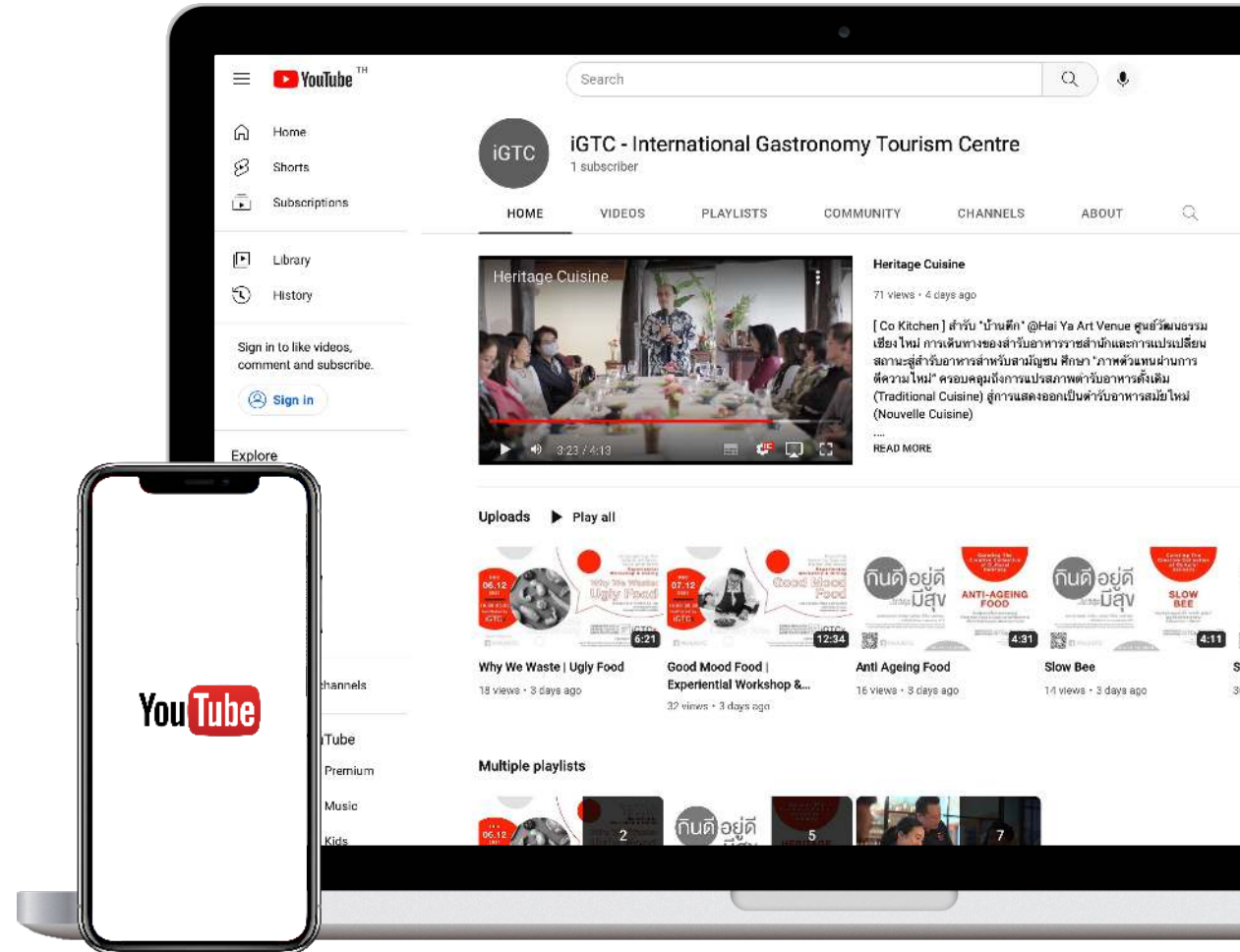


#iGTCCoLAB

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#iGTCCoLAB





iGTCx CoLAB:
The Future is Collaborative

CONNECTING
COMMUNITIES
**CONNECTING
COMMUNITIES**
CONNECTING
COMMUNITIES

 @mjuigtc



youtube.com
/@mjuigtc



facebook.com
/mjuigtc

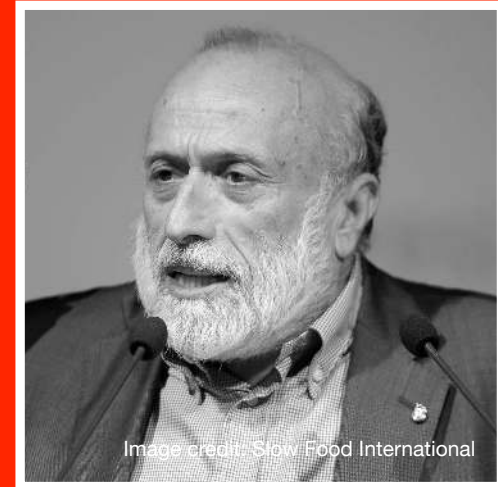


www.
/mjuigtc.com

#iGTCCoLAB →
www.mjuigtc.com

It's not only recipes and cooking but agriculture, physics, biology, genetics, chemistry, history, economy, politics and ecology.

gastronomy is holistic

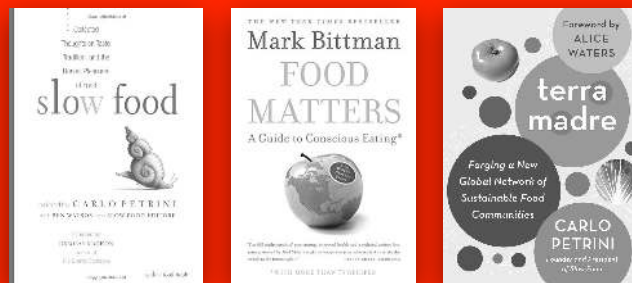


Carlo Petrini

Slow Food Quickens the Pace
New York Times (2013)

 **#MJUiGTC**

www.mjuigtc.com



If we adapt this vision of gastronomy, our relationships with food and each other changes.

gastronomy is holistic



Carlo Petrini

Slow Food Quickens the Pace
New York Times (2013)

 #MJUiGTC

www.mjuigtc.com





Where Art and Science Collide

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

ร่วมสร้างสรรค์

โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC)
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้



iGTCx CoLAB:
The Future is Collaborative



www.mjuigtc.com





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

Gastronomic Heritage

“เมื่อ...ศาสตร์ประสานศิลป์
 เมื่อ...อาหารพื้นถิ่นได้รับการตีความใหม่
 เมื่อ...บริบทสังคมดำเนินไปอย่างร่วมสมัย
 ... ความอัจฉริยะใจจึงบังเกิดขึ้น

พร้อมเผยคุณค่ามรดกภูมิปัญญาอันโดดเด่น
 ของอาหารไทยให้ทุกคนได้ชื่นชม

Gastronomic Sciences

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

Nutrigenomics

iGTCx

in collaboration with



[COLAB] | connecting communities
powered by iGTCx

FOOD

Food Studies
Kitchen Foundations
Basic Nutrition
Culinary Arts

DESIGN

Food System Design
Service Design
Multisensory Design
Gastronomic Journalism

BUSINESS

Food Foresight
Food Business
Logistics & Supply Chain
Food Laws



NBC2022 co-created by FIA x iGTC x CEA

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



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 คำนึงคุณค่าเชิงนวัตกรรมที่สามารถเติบโตและมีศักยภาพในการแข่งขันด้วย “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 ก่อเกิดคุณค่าเฉพาะใครบางคน 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 เป็นแกนกลางการ พัฒนาขับเคลื่อนสังคมให้เติบโตอย่างเท่าเทียม เหนี่ยวนำการขับเคลื่อนบนฐานการนำร่วม



ท่องเที่ยวอย่างรู้คุณค่า พัฒนาอย่างยั่งยืน
Sustaining Tourism For Tomorrow

IDEATE

INNOVATE

ENGAGE

CONNECT

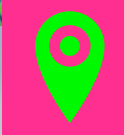


CONNECT | High Performance Community

ส่งต่อให้กับชุมชนเจ้าของทรัพยากรใบแหล่งท่องเที่ยว “ปลูกฝังคุณค่าในใจคุณ” ควบคู่กับการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน



ท่องเที่ยวอย่างรู้คุณค่า พัฒนาอย่างยั่งยืน
Sustaining Tourism For Tomorrow



CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022

LOCAL
RISE-ATION

สร้างสรรค์ ท้องถิ่น เติบโต

03 - 11

ธันวาคม

ย่านอนุสาวรีย์สามกษัตริย์ ย่านราชดำเนิน /
ช้างม้อย 301ตอ / สันกำแพง



22
22

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022



chiangmaidesignweek.com



ORGANIZED BY



สำนักงานวัฒนธรรม



PARTNERS



CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022

LOCAL RISE-ATION

สร้างสรรค์ ท้องถิ่น เติบโต

03 - 11
ธันวาคม

ย่านอนุสาวรีย์สามกษัตริย์ ย่านราชดำเนิน /
ช้างม้อย 301กต / สันกำแพง



22
22

chiangmaidesignweek.com



นิทรรศการ
**GASTRO
ECONOMY**

เศรษฐกิจ "การกินอยู่"
ทั่วโลกอย่างไรในอนาคต

3 DEC 2022 - 5 MAR 2023
ณ ห้อง แกลลอรี่ สสส. เชียงใหม่

สำนักงานกรุงเทพมหานคร
CREATIVE
ECONOMY
AGENCY
TCDC Chiang Mai
IGTC
CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022



ORGANIZED BY



สำนักงานกรุงเทพมหานคร



PARTNERS





Image Credit: CEA (2022)



LOCAL
RISE-ATION
အာဝဏ္ဏာ ကိုယ်တိုင်
03-11
ရက်ကျပေ
#CMDU2022
#LocalRiseation

Image Credit: CEA (2022)



GASTRO ECONOMY

Creating Social Prosperity
Through Holistic Gastronomy

เศรษฐกิจการกินอยู่
ทั่วโลกอย่างไรในอนาคต

#IGTCCoLAB

 @mjuigtc



3-11 December 2022

 mjuigtc.com/training/cmdw2022

@ TCDC Gallery

Image Credit: PIXABAY

#CMDW2022



iGTCx CoLAB:
The Future is Collaborative

THANK YOU
THANK YOU
THANK YOU

SEE YOU AT
#CMDW2023
2-10 DEC 2023

 @mjuigtc

CO-CREATED BY



#iGTC**CoLAB**



facilitated by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)

ร่วมสร้างสรรค์

โดย CoLAB ศูนย์การศึกษาข้ามห้องที่เกี่ยวข้องเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai) และภาคีร่วมขับเคลื่อนสังคมเพื่ออาหารและความยั่งยืน (Sustainable Gastronomy)



A group of people, including a man in the foreground wearing glasses and a black face mask, and several women behind him also wearing face masks. They are outdoors, possibly at a festival or market, with trees and buildings in the background. The text 'GASTRO ECONOMY' is overlaid in green on the image.

GASTRO ECONOMY

เศรษฐกิจ "การกินอยู่"
ทั่วโลกอย่างไรในอนาคต

Source: Gastro Economy by CMDW2022 x iGTC - 06:24 mins

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022

iGTCx

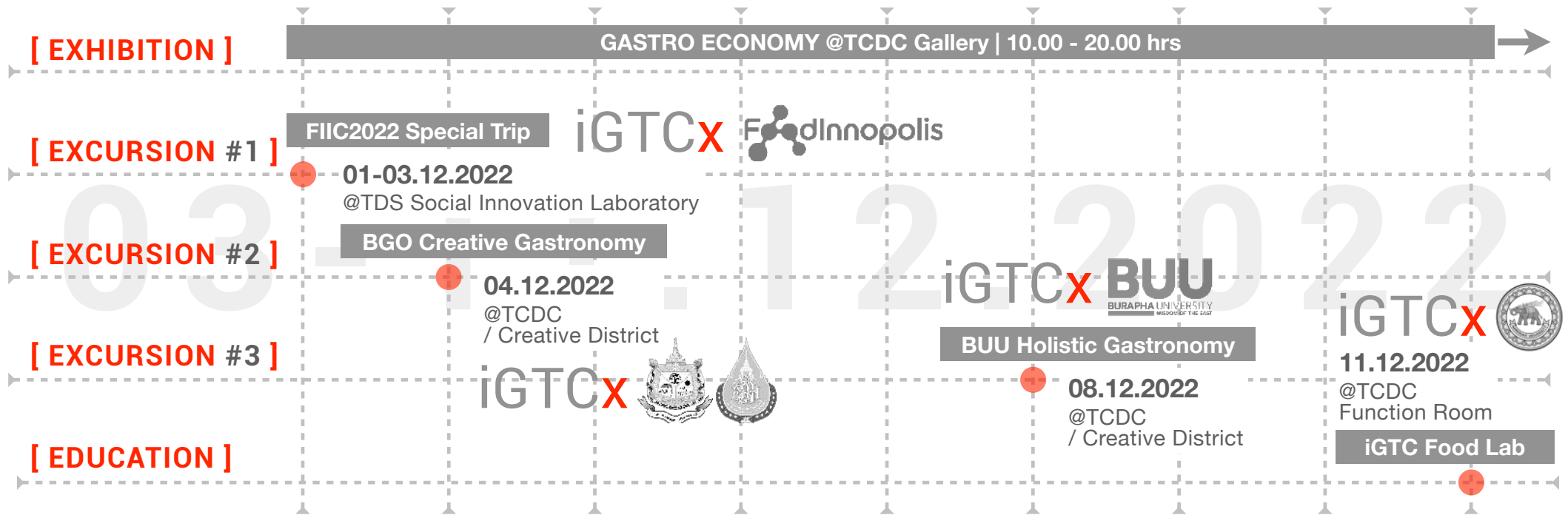


School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



iGTC x CMDW2022
[Event Programme]

SAT 03 SUN 04 MON 05 TUE 06 WED 07 THU 08 FRI 09 SAT 10 SUN 11



#iGTCxCMDW2022

@mjuigtc

www.mjuigtc.com

organised by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)

Onsite Workshop @TDS | SAT 04.03.2023



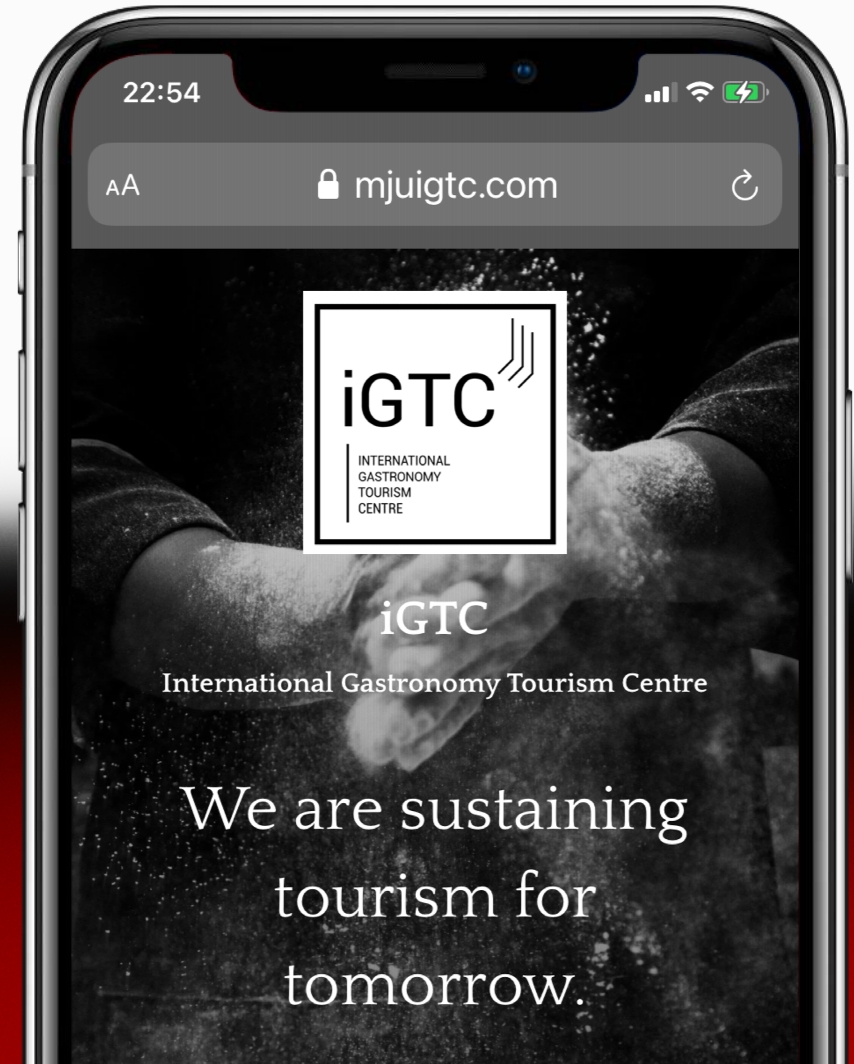
Gastro Economy

Creating Social
Prosperity Through
Holistic Gastronomy

[Download Now](#)

[mjuigtc.com/2022/03/28/
gastro-economy](https://mjuigtc.com/2022/03/28/gastro-economy)

#iGTCx #iGTCCoLAB #MJUiGTC #mjuserveinnovation
#tourismmaejo #maejogastronomy



GASTRO ECONOMY

Creating Social Prosperity
Through Holistic Gastronomy

เศรษฐกิจการกินอยู่
ทั่วโลกอย่างไรในอนาคต

iGTCx CHIANGMAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022 

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2022



GASTRO ECONOMY

Creating Social Prosperity
Through Holistic Gastronomy

เศรษฐกิจการกินอยู่
ทั่วโลกอย่างไรในอนาคต

iGTCx CHIANGMAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022 

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2022



GASTRO ECONOMY

Creating Social Prosperity
Through Holistic Gastronomy

เศรษฐกิจการกินอยู่
ทั่วโลกอย่างไรในอนาคต

iGTCx CHIANGMAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022 

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2022



WHY GASTRONOMY MATTERS?

From Delicious Plate
to Sustainable Planet



CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022



iGTCx

CMDW2022 co-created by iGTC

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

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2022

GASTRO ECONOMY

Creating Social Prosperity
Through Holistic Gastronomy

เศรษฐกิจการกินอยู่
ทั่วโลกอย่างไรในอนาคต

iGTCx CHIANGMAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022 

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

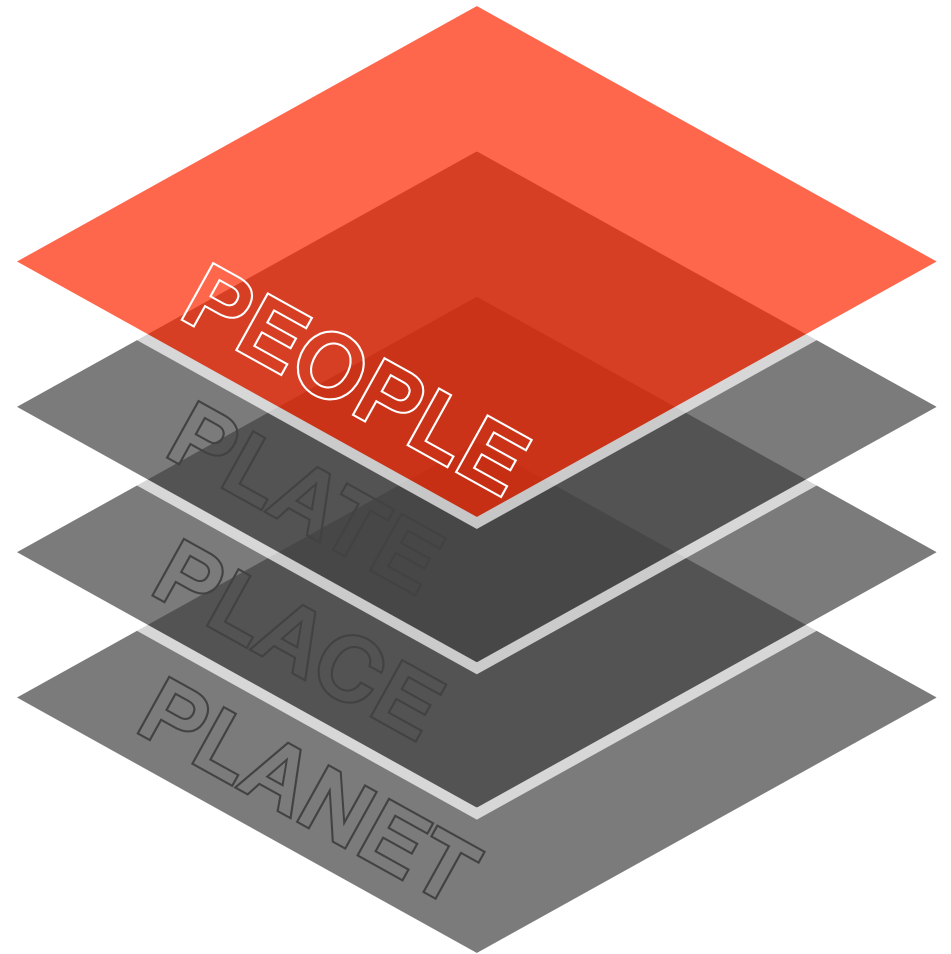
#CMDW2022



WHY GASTRONOMY MATTERS?

From Delicious Plate
to Sustainable Planet

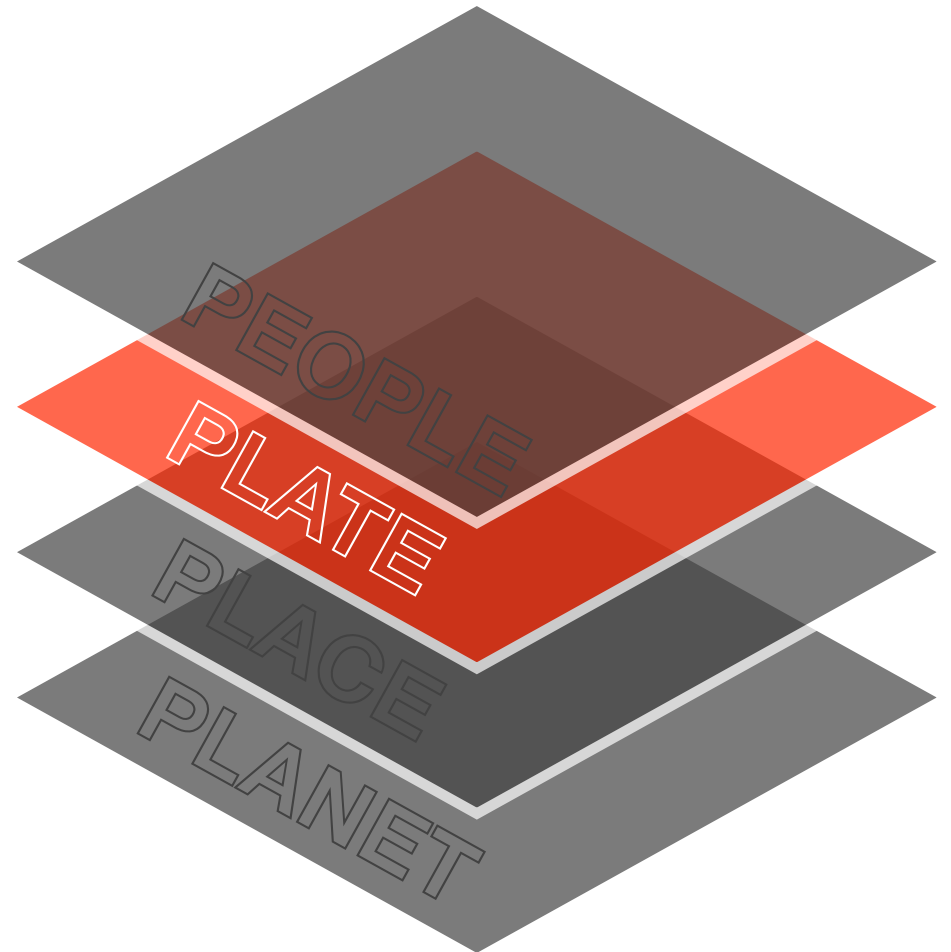
“กินคู่ร่าง” สร้างสุขภาพะของคน ควบคู่กับ
การสร้างสุขภาพะของเมือง เพราะ อาหาร คือ ต้นทาง
ของสุขภาพะที่ดี (health) มีความมั่งคั่ง (wealth)
ส่งเสริมการใช้ชีวิตที่มีความสุขสมบูรณ์ (wellness)
มุ่งสู่สุขภาพะที่สมดุล (wellbeing)



WHY GASTRONOMY MATTERS?

From Delicious Plate
to Sustainable Planet

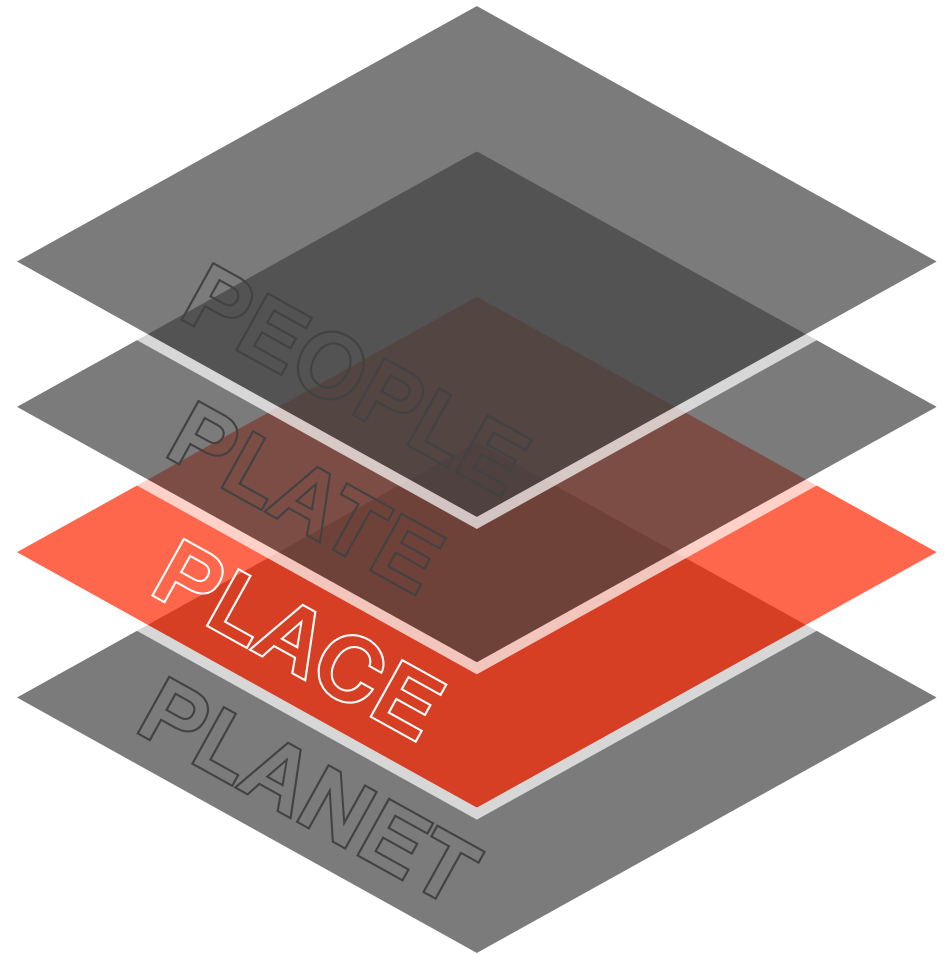
“กินคู่เพื่อน” พัฒนาระบบอาหารบนเส้นทาง
เสรีภาพ เสมอภาค ภราดรภาพ โอบรัดวัฒนธรรมอาหาร
ทุก “จารีต” บน “รากร่วม (common culture)” สดกอน
ความหยามหยัด ทัดกัน “ผู้คน” และความเป็นอื่น
ให้อาหารเป็นสื่อกลางในการเพิ่มมิตร



WHY GASTRONOMY MATTERS?

From Delicious Plate
to Sustainable Planet

“กินคู่เมือง” ออกแบบระบบนิเวศแห่งการเดินทาง
สร้างสรรค์กิจกรรมนำความสนใจ ประกอบสร้าง
จุดหมายใหม่ในย่านสร้างสรรค์ เปลี่ยน Space
เป็น Place พื้นที่ และ ถิ่นที่ (Sense of Place)



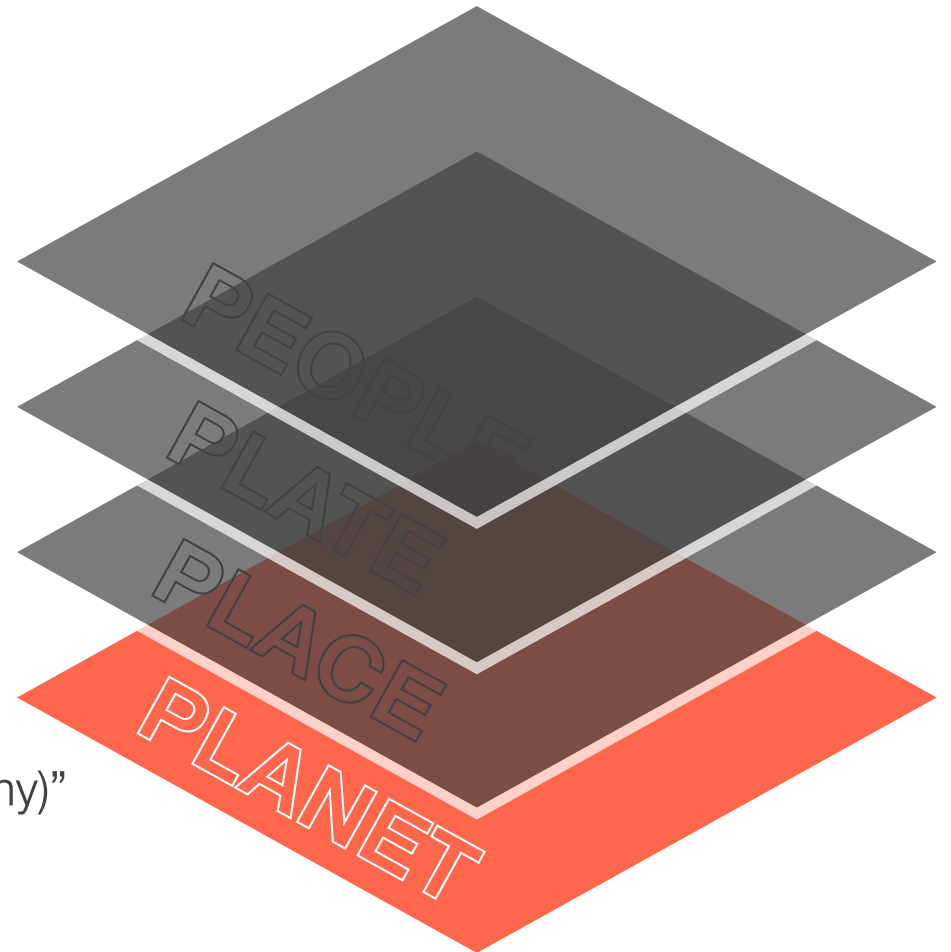
WHY GASTRONOMY MATTERS?

From Delicious Plate
to Sustainable Planet

“กินทั่วโลก” ส่งเสริม “ขบวนการกิน^[1]”
เพื่อการขับเคลื่อนสังคม เน้นการฟื้นฟูภูมิภาค^[2]
มุ่งสู่วิถีกินอย่างรับผิดชอบ ปรับขอบเขตเปลี่ยนสถานะสู่ยุค
หลังการบริโภคประสบการณ์ (Post Experience Economy)”

[1] ขบวนการขับเคลื่อนสังคมอาหาร (Culinary Practice)

[2] ศิลปะวิทยาการอาหารเพื่อการฟื้นฟู (Regenerative Gastronomy)



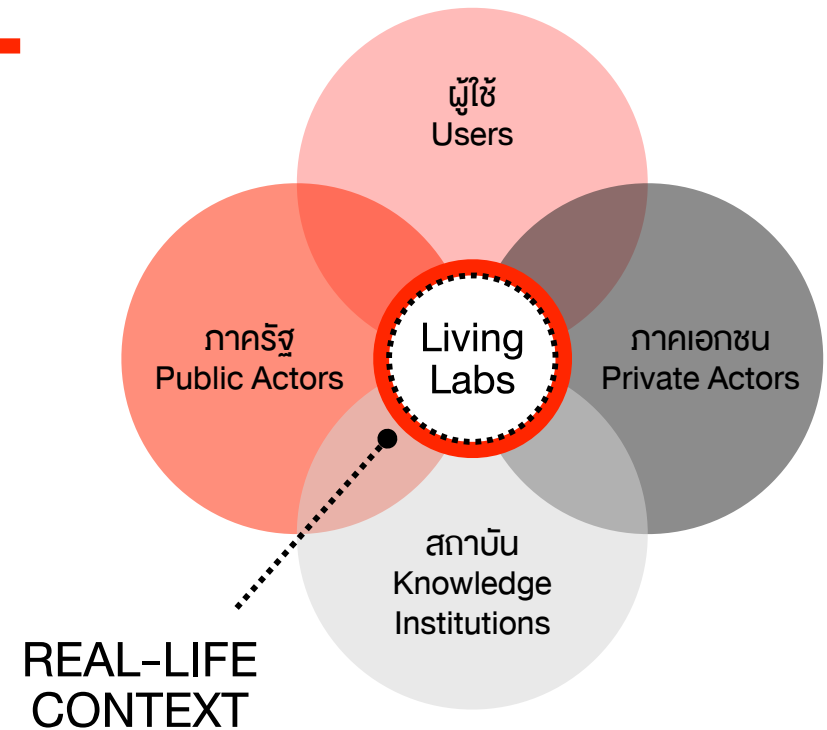
HOW TO ROLLOUT GASTRONOMY PROJECT PLAN?

From Delicious Plate to Sustainable Planet

1. **Focus Area** กำหนดทิศทางการขับเคลื่อน [1]
2. **Shared Vision** เปิดพื้นที่ร่วมสร้างสรรค์
3. **Grounded Knowledge** ประมวลความรู้ฐานราก
4. **Value Creation** สร้างสรรค์คุณค่า “5Fs” [2]

[1] UN SDGs, FAO The 4 Betters; incl Better Production, Better Nutrition, Better Environment and Better Life

[2] 5Fs ได้แก่ ที่ไทยมีศักยภาพสูง ได้แก่ อาหาร (Food) ภาพยนตร์ (Film) แฟชั่น (Fashion) มวยไทย (Fighting) และ เทศกาล (Festival)



Source: Steen & Ellen van Bueren (2017)

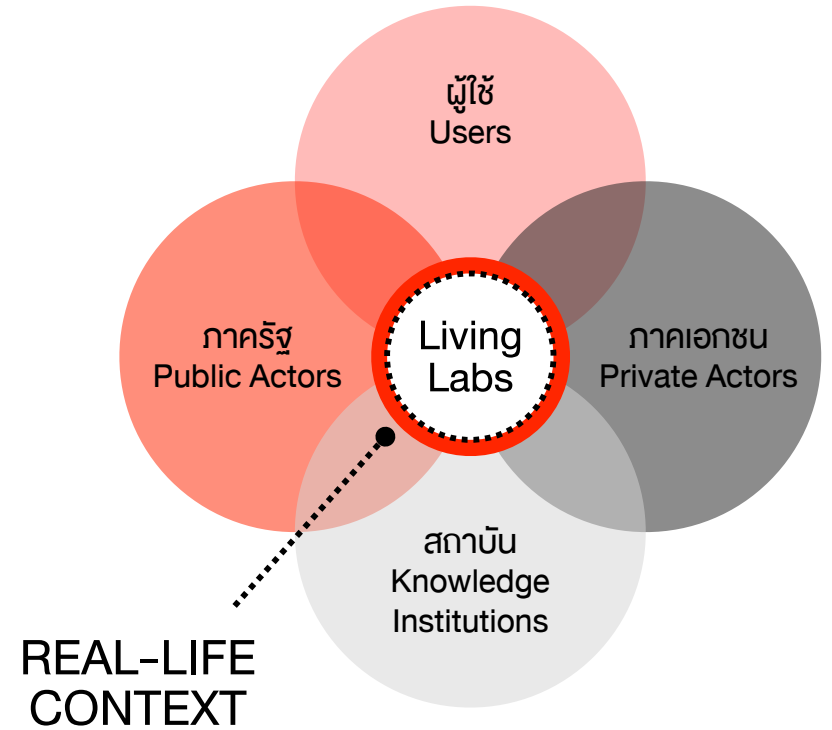
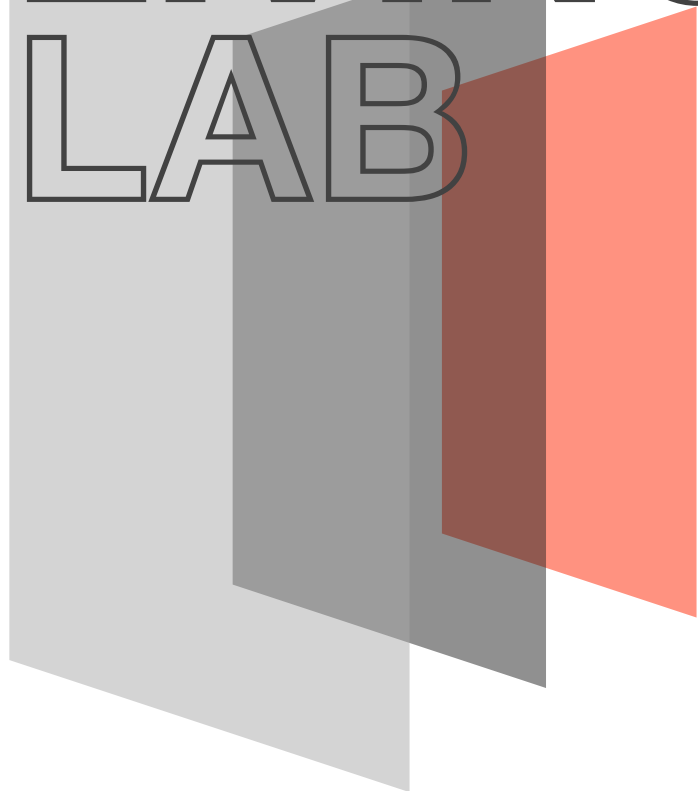
iGTCx CHIANG MAI เทศกาล DESIGN งานออกแบบ WEEK เชียงใหม่ 2022 

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2022

WHY LIVING LAB



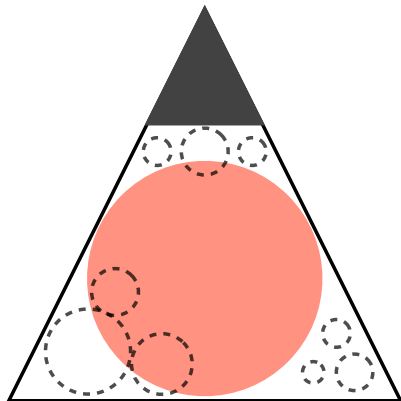
Source: Steen & Ellen van Bueren (2017)

iGTCx CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022 

facilitated by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)

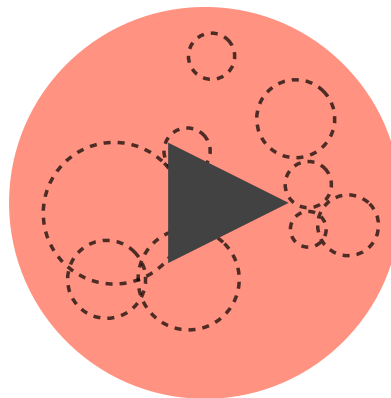
Finding Problem-Solution Fit by Connecting the Dots

Technical:
For the People



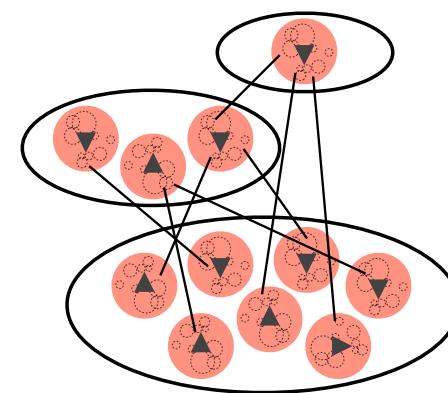
Institutions
ผู้มีอำนาจ / คุมกฎหมาย
ผู้เชี่ยวชาญ

Adaptive:
For the People



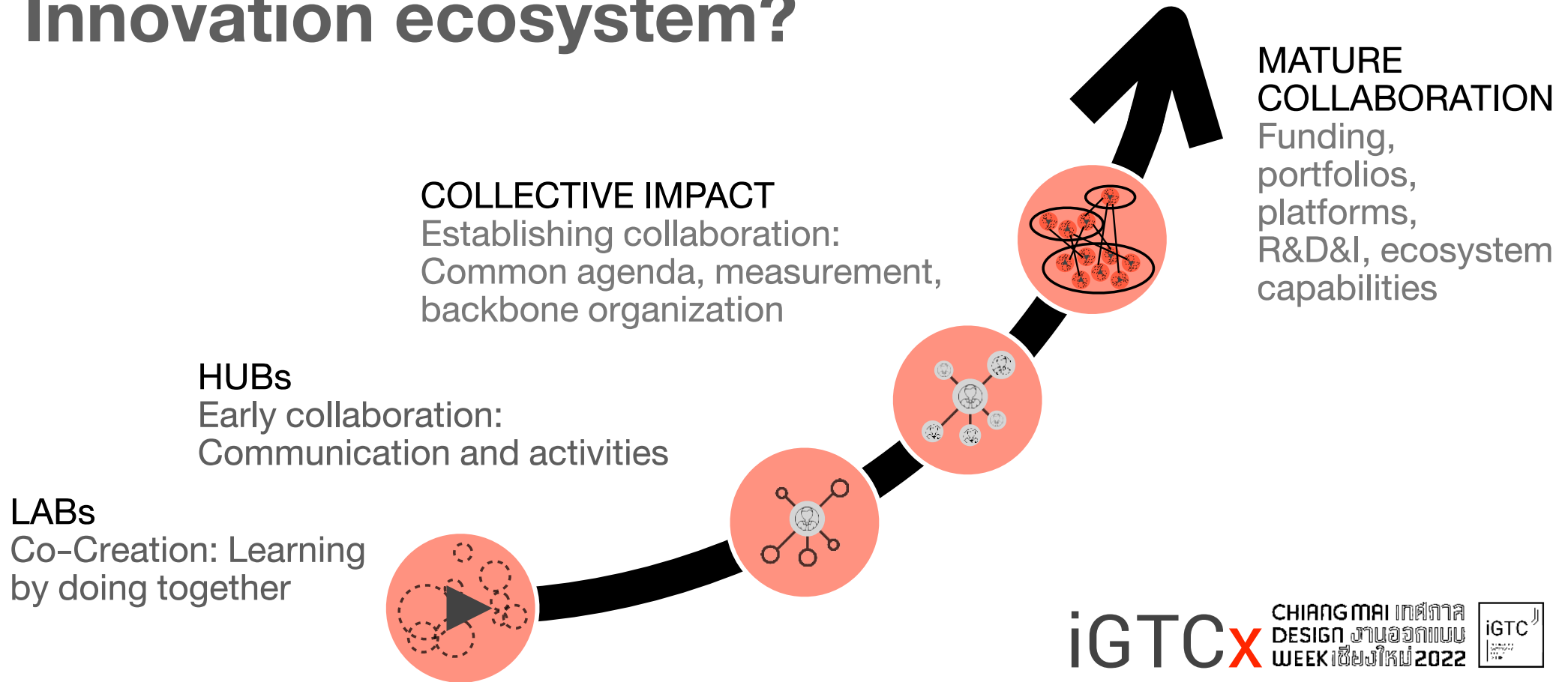
Labs
กระบวนกร / นวัตกรรม
ผู้ร่วมสร้างสรรค์

Complex:
Between the People



Innovation Ecosystem
ผู้ประกอบการ / การทำงาน
“ไม้เสียไม้”

Will lab grow up to become Innovation ecosystem?






iGTCx

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



Gai Lai Mitwichan

Gastronome

I prefer ordinary restaurants that buy from or interact with farmers.

Source: Creative Thailand Channel - Eat with Gai, published 14 June, 2015 | Length: 6:53 mins

PAD THAI

Source: Amazing Thailand TAT, published 2nd February, 2016 | Length: 2:23 mins



Rimping
supermarket

"LOCAL TALENT"

Source: Local Talent by Rimping Supermarket (2020) | Length: 03:59 mins



THE CENTER FOR GENOMIC GASTRONOMY

[WORK](#) [ABOUT](#) [TALKS](#) [TEXTS](#) [BLOG](#)

WORK

[ALL](#) [2021](#) [2020](#) [2019](#) [2018](#) [2017](#) [2016](#) [2015](#) [2014](#) [2013](#) [2012](#) [2011](#) [2010](#) [2009](#)



BREXIT BANQUET



WELCOME TO THE O.F.F.I.C.E.



GUIDED SMOG SMELLING



NEW NATIONAL DISH: UAE



THIS IS NOT A TEST (KITCHEN)



FOOD: BIGGER THAN THE PLATE

Source: The Centre for Genomic Gastronomy,
established since 2010





BREXIT BANQUET



WELCOME TO THE O.F.F.I.C.E.



GUIDED SMOG SMELLING



NEW NATIONAL DISH: UAE



THIS IS NOT A TEST (KITCHEN)



FOOD: BIGGER THAN THE PLATE



SUE 04



NEW NATIONAL DISH: POLAND



LOCI FOOD LAB

Source: The Centre for Genomic Gastronomy, established since 2010



NEW NATIONAL DISH: UAE



THIS IS NOT A TEST (KITCHEN)



FOOD: BIGGER THAN THE PLATE



FOOD PHREAKING ISSUE 04



NEW NATIONAL DISH: POLAND



LOCI FOOD LAB



NER

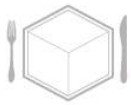


FUTURE STARTS HERE CANAPÉS



NEW NATIONAL DISH / NOVO PRATO NACIONAL

Source: The Centre for Genomic Gastronomy, established since 2010



WORK



LOCI Food Lab is a traveling food stand for prototyping, serving and debating a range of bioregional food futures in different cities around the world.

A bioregion is an area bounded by natural rather than political borders, which has characteristic flora and fauna, and includes one or more ecosystems.

Visitors to the “bite-sized bioregionalism” lab identify the attributes of the food system that are important to them, and are served a customized snack, created for them from our menu of possible ingredients. The menu features crops, livestock, and food products grown within the bioregion.

Source: LOCI Food Lab
established since 2019

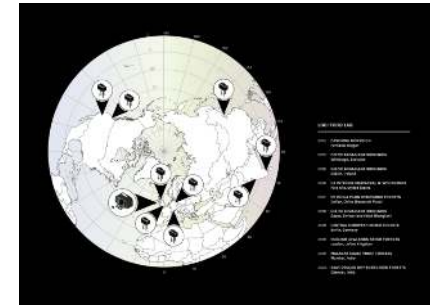
FOOD: BIGGER THAN THE PLATE



LOCI FOOD LAB



NEW NATIONAL DISH / NOVO PRATO NACIONAL



FUTURE STARTS HERE CANAPÉS



GENOMIC GASTRONOMY

GASTRONOMY is the art of choosing, cooking and eating good food. **GENOMICS** looks at genetic variability and interactions between all of an organism's genes & the environment.

Genomic Gastronomy is the study of organisms & environments that are manipulated by human food cultures.

BIOREGIONAL CUISINE

Bioregional Cuisine is an agro-eco-culinary system—including distinctive farming methods, ingredients, culinary techniques and gastronomic rituals—that has emerged or been intentionally designed in dialogue with the climate, geology and biospheric flows of a geographic area.

AUTOGASTRONOMY

Autogastronomy is the art of flavoring oneself well. Humans spend a lot of time making their food flavourful and making themselves beautiful. Shouldn't we also flavour ourselves well for the small organisms that consume parts of us everyday, and every last bit of us when we die?

B

BETA-TASTERS

Beta-Tasters sample, recombine and assess novel combinations of organisms, ingredients and flavours. They hone their olfactory, gustatory and digestive systems in order to document and disseminate their

An aerial view of London at sunset, with the sun low on the horizon casting a golden glow over the city. A large, semi-transparent clock face is overlaid on the image, centered on the word 'BARISIEUR'. The clock's hands and numbers are faintly visible against the cityscape.

BARISIEUR

Source: Barisieur - London Living (2017) | Length: 01:09 mins

	Surprise
garlic, mint, oregano, bay leaf,	350
avocado, calabaza squash, mint, bay leaf,	350
plantain, mint, oregano, bay leaf, lobster,	350
tomato, calabaza squash, malanga, bay leaf,	350
onion, garlic, plantain, oregano, mint, bay leaf,	350
plantain, malanga, onion, mint, oregano, bay	350
calabaza squash, cucumber, plantain,	350

Surprise



Pleasantness



Pairing



Science

What is neurogastronomy?

22.02.2019 • Sebastian Dieguez

If there's one thing neurogastronomy can teach us, it's that when it comes to food, sometimes it's better to rack our brains.

🕒 3 min. [Be the first to leave a comment](#)



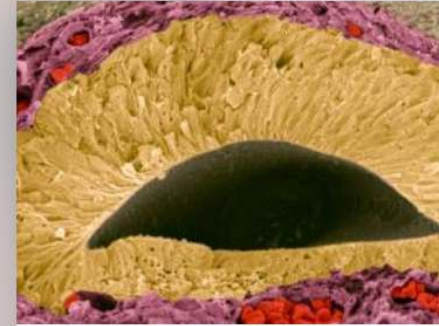
Science

Ready for life

14.04.2015 • Sebastian Dieguez

When discovering the world outside of the womb, newborns are not in unfamiliar territory. In fact, they have long become accustomed to and prepared for becoming not just part of the human race, but part of a particular social group, which they have been able to study at their leisure by using their mothers as a source of data and sound box, developing one sense after the other and finally all of them together.

🕒 5 min. [Be the first to leave a comment](#)



Science

The beginning of a world

15.04.2015 • Sebastian Dieguez

🕒 5 min. [Be the first to leave a comment](#)





Science

What is neurogastronomy?

22.02.2019 • Sebastian Dieguez

If there's one thing neurogastronomy can teach us, it's that when it comes to food, sometimes it's better to rack our brains.

🕒 3 min. [Be the first to leave a comment](#)



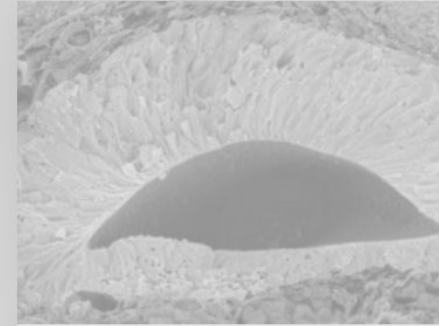
Science

Ready for life

14.04.2015 • Sebastian Dieguez

When discovering the world outside of the womb, newborns are not in unfamiliar territory. In fact, they have long become accustomed to and prepared for becoming not just part of the human race, but part of a particular social group, which they have been able to study at their leisure by using their mothers as a source of data and sound box, developing one sense after the other and finally all of them together.

🕒 5 min. [Be the first to leave a comment](#)



Science

The beginning of a world

15.04.2015 • Sebastian Dieguez

🕒 5 min. [Be the first to leave a comment](#)



Home : Magazine : Science



What is neurogastronomy?

If there's one thing neurogastronomy can teach us, it's that when it comes to food, sometimes it's better to rack our brains.

 3 min.  Be the first to leave a comment

25
February
2019



Sebastian Dieguez



IMAGINE EATING
VEGETABLES



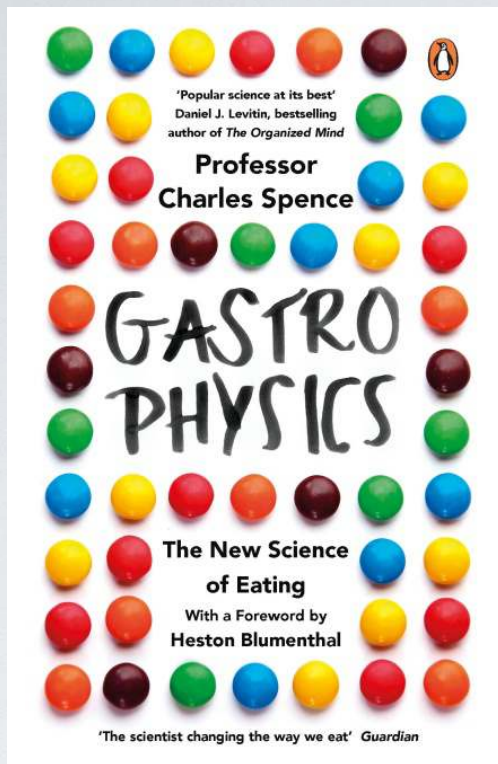


www.sublimotionibiza.com

booking@sublimotionibiza.com

Source: A Unique Experience with Sublimotion Restaurant at Hard Rock Hotel Ibiza (2015) | Length: 01:43 mins





GASTROPHYSICS

The New Science of Eating by Charles Spence

[Penguin Book Limited ISBN: 9780241977743]



Source: Kitchen Theory via Sleeper Media Ltd (2023)

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#iGTCCoLAB



Sound of The Sea

Source: The Straitstimes, 2014



Source: Requiemfad via YouTube, 2011



Source: CNN, 2012

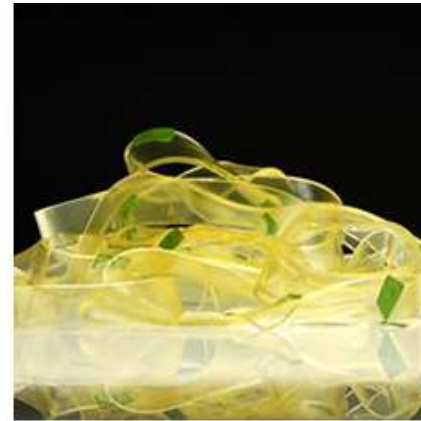
COURTESY: NEAL HAYNES



Clear Canape



Mango Sphere



Saffron Tagliatelle



Cocktail Ice Sphere



Transparent Ravioli

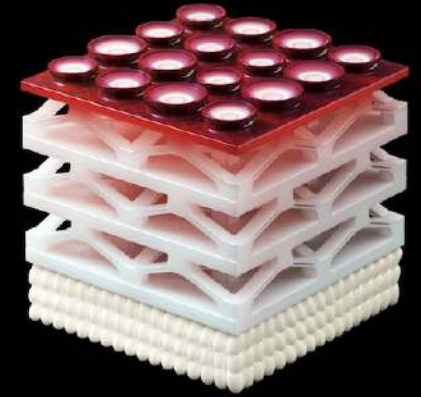
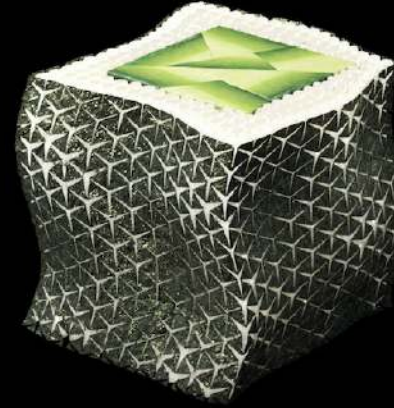
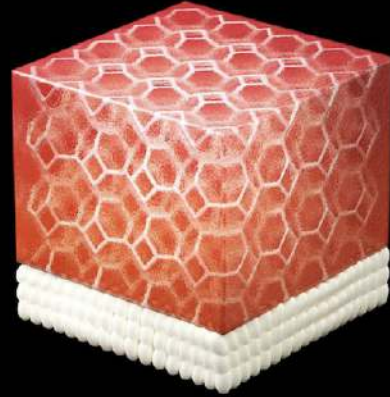
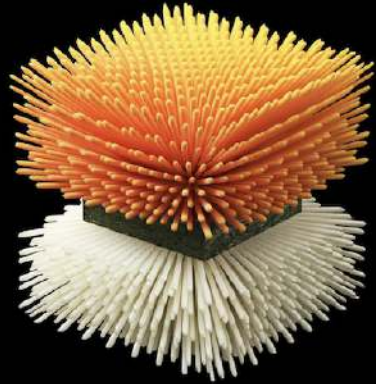


Aperol Gel & Paper

Source: Molecular Recipes
[<http://www.molecularrecipes.com>]

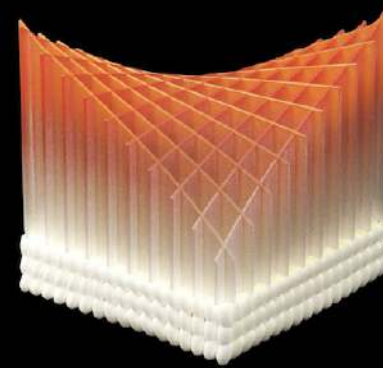
ข้าวผัดไมใส่ข้าวครับ

RESTAURANT
SUSHI
SINGULARITY



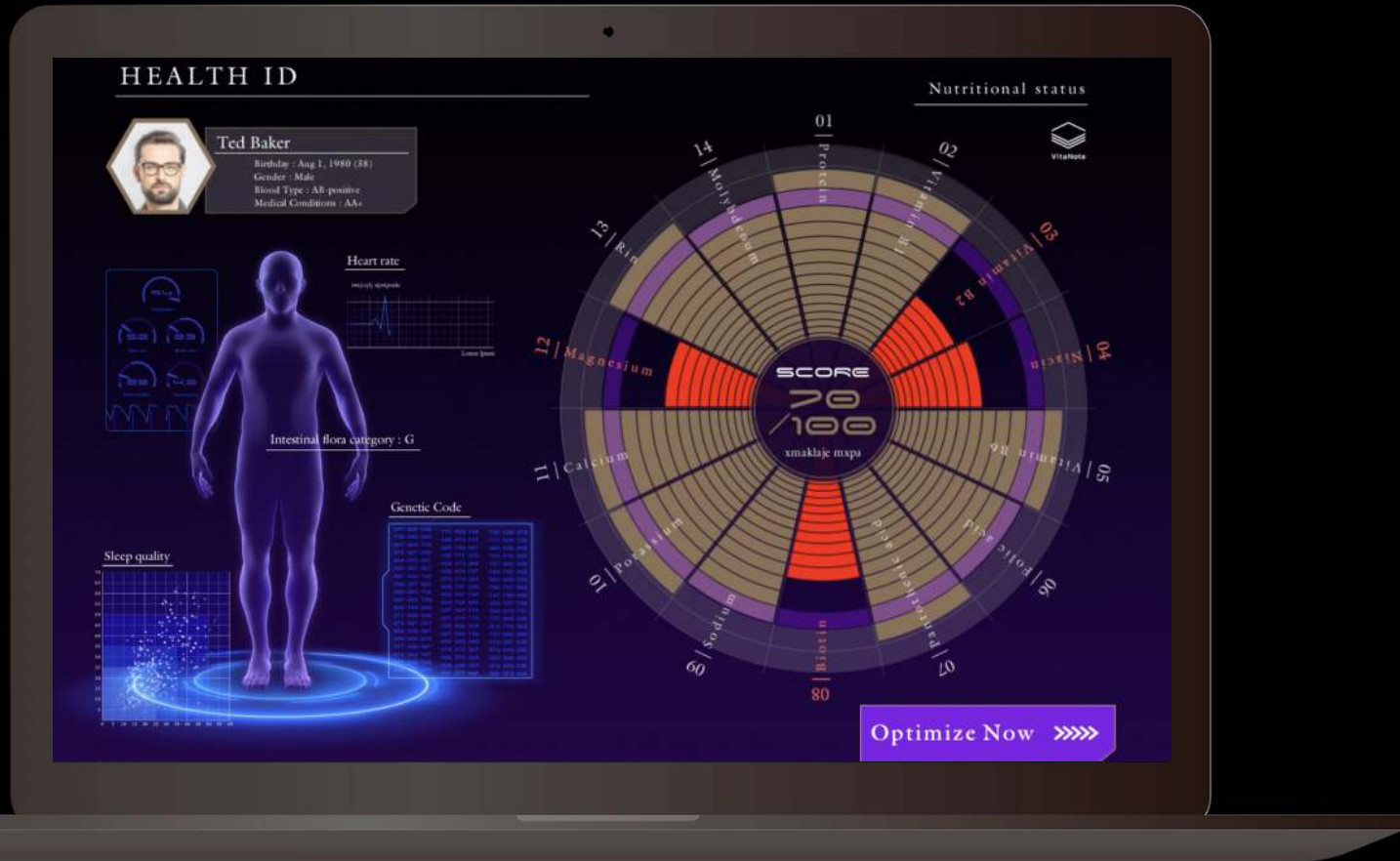
SUSHI
SINGULARITY

壽起
司越





HEALTH TEST KITS



FOOD DESIGN APPLICATION

Beyond the future of sushi.

A world which sees sushi going digital and linked with the net will come about.

Two revolutions are envisioned:

- 1) Sushi will connect people around the world, and will be produced, edited, and shared online in the form of "new sushi".
- 2) Sushi combined with biometrics will enable hyper-personalization based on biometric and genomic data.

Sushi will break away from conventional concepts of food and be continually revised and updated at exponential speed!

Humans know nothing about Sushi!



SUSHI
SINGULARITY
TOKYO

寿司
起

About Food Singularity



TECHNICAL INNOVATION

Three high-tech concepts converge to enable the Food Revolution

01/FFM Food Fabrication Machine

Future kitchens with cutting-edge technologies, such as bespoke 3D printers and artificial light farms. Data food can be output in any shape or form. Just like computers once did in the past, this huge machine will eventually be downsized and appear in every home.



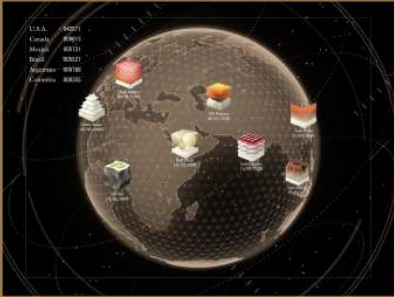
02/ F O S

Food
Operation
System

Development of the world's first operating system to design food digitally is underway! It will disassemble the elements that make up dishes and then reconstitute them at the centimeter scale. Nine element-based algorithms enable food creators around the world to produce, edit, and share food data, creating a stream of new foods. The design data is recorded in `[.cube]` format.



- 1_Nutrition
- 2_Flavors
- 3_Texture
- 4_Fragrance
- 5_Temperature
- 6_3D Shape
- 7_Ingredients
- 8_Colors
- 9_Fabrication Method



SFNS_ Social "Food" Network Service
A digital platform for people around the world to share food



Light Scattering Analysis [Patented]
A unique light scattering technique can be used to analyze

03 / H I D Health Identification

Hyper-personalization will become common for future foods. Based on DNA, urine, and intestinal tests, people will each have individual health IDs. This identity is analyzed and nutritional matching is performed to match nourishment needs with biometrics, thus the person is automatically provided with the optimal diet.



Health Test Kits
When restaurant reservations are made, test kits such as "Genes," "Enterobacteriaceae," and "Nutritional status" are sent, and health IDs are issued with data on finely tuned constitution and undernourishment.



Health Data Analysis / Health ID
Interface for comprehensively analyzing various health data. Cooking ingredients are optimized, nutrients are formulated, and instructions are sent to the FFM.



Beyond the future of sushi.

TOP

PROJECTS

#1 DIGITAL ODEN

#2 FOODBASE

#3 PIXEL FOOD PRINTER

#4 SUSHI TELEPORTATION

#5 CUBE

#6 SUSHI SINGULARITY

#7 CYBER WAGASHI

FUTURE

CONTACT

A world which sees sushi going digital and linked with the net will come about.

Two revolutions are envisioned:

- 1) Sushi will connect people around the world, and will be produced, edited, and shared online in the form of "new sushi".
- 2) Sushi combined with biometrics will enable hyper-personalization based on biometric and genomic data.

Sushi will break away from conventional concepts of food and be continually revised and updated at exponential speed!

Humans know nothing about Sushi!



SUSHI
SINGULARITY
TOKYO

寿司
起
司

About Food Singularity



← BACK

FUTURE

The future that OPEN MEALS will bring

#Birth of the Social Food Network Service[SFNS]

#A World Without Hunger

#Passing on/Preserving Traditional Dishes Forever #Popularizing Food as Art

#Sharing Homemade Food

#Food Provision Infrastructure for Disaster Stricken Areas

#Transmitting Food into Outer Space

#Generate Food from Cooking Shows at Home

#Ultimate Healthy Food for Athletes

#Data-based Food Vending Machines Spread Throughout Japan

#Web Restaurants Open

#Ultimate Healthy Food for Athletes

#Data-based Food Vending Machines Spread Throughout Japan

#Web Restaurants Open

#Remote Food Research and Development

#Flavor Data Turned into an App

#Meal Sales on Memory Cards

#Ultimate Personalized Medical Diet

#Provision of World Cuisine at International Events

PREDICTION by OPENMEALS

FUTURE >>> 2100

CONTACT

FUTURE ▶▶▶ 2100

デジタル化された「食」は、我々の未来をどう変えていくのであろうか。

OPENMEALS が独自に考える、食の未来100年予測を公開。

What future would digitalization of food lead to?

This is what OPENMEALS believes in, to become realized in the coming 100 years.

Onsite Workshop @TDS | SAT 04.03.2023



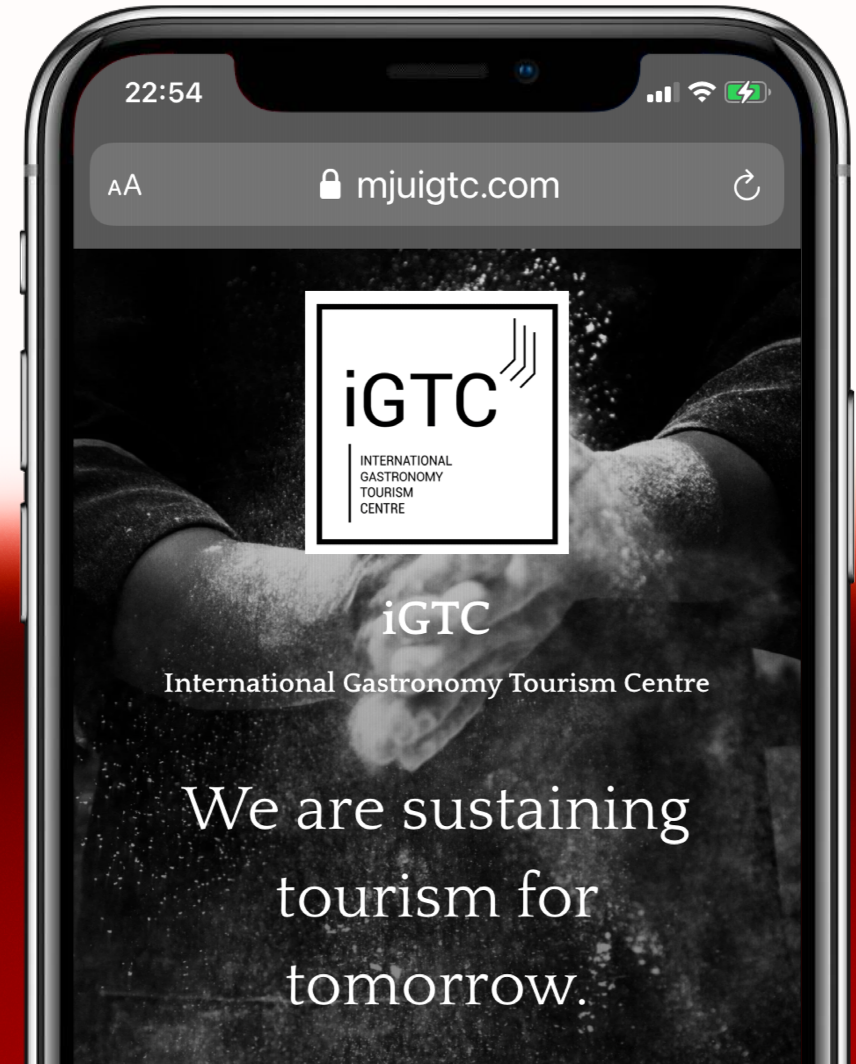
Global Gastronomy

Transitions Toward Sustainability

[Download Now](#)

[mjuigtc.com/2023/02/20/
global-gastronomy-2030](https://mjuigtc.com/2023/02/20/global-gastronomy-2030)

#iGTCx #iGTCCoLAB #MJUiGTC #mjusericeinnovation
#tourismmaejo #maejogastronomy



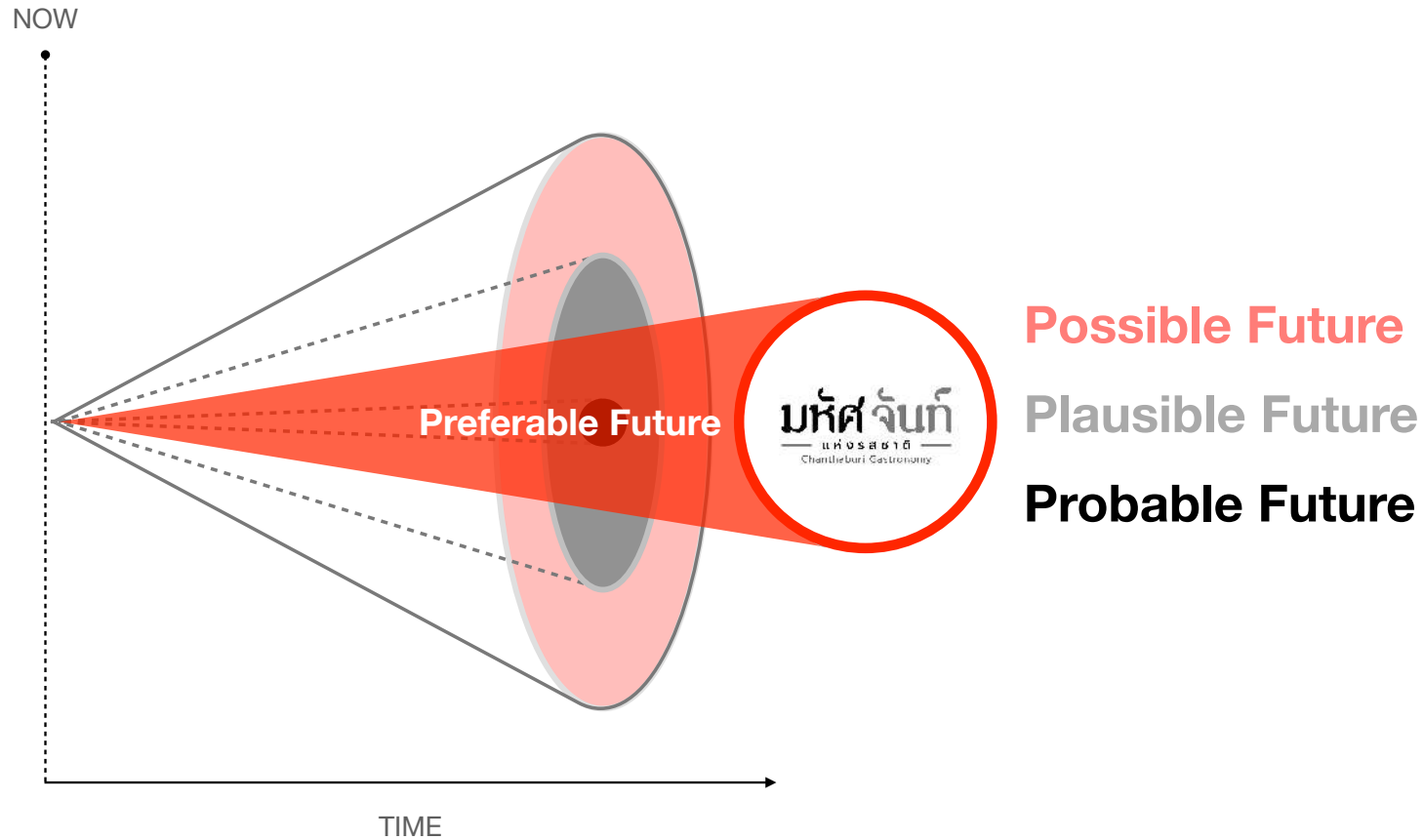


มหัศจรรย์
— แห่งรสชาติ —
Chanthaburi Gastronomy

มหัศจรรย์
— แห่งรสชาติ —
Chanthaburi Gastronomy

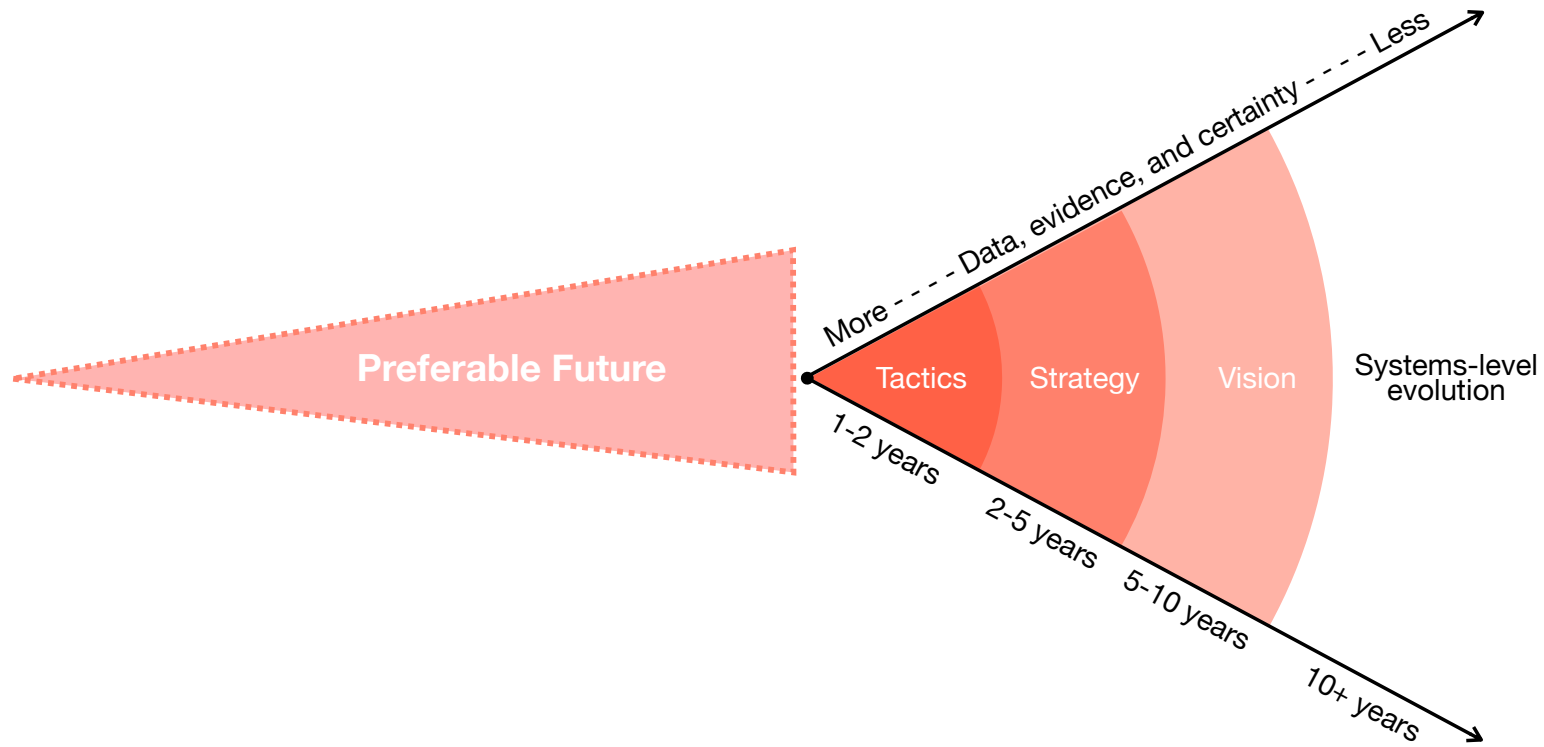
Photo Courtesy of Pullman Phuket Panwa Beach Resort

Futures Cone

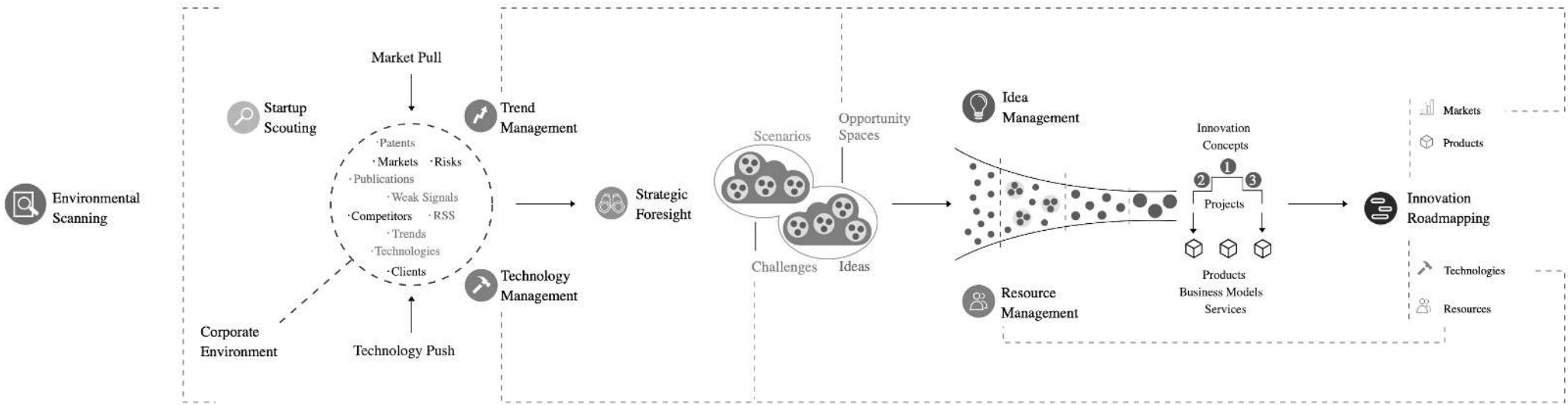


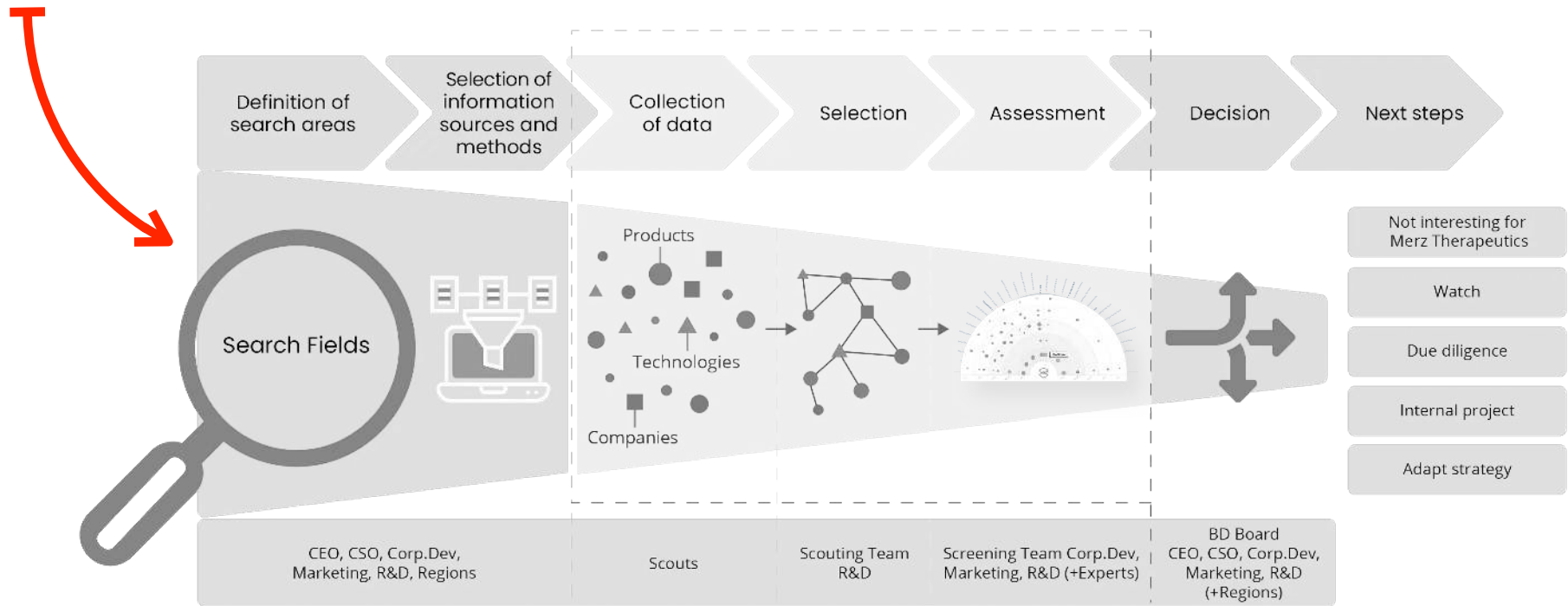
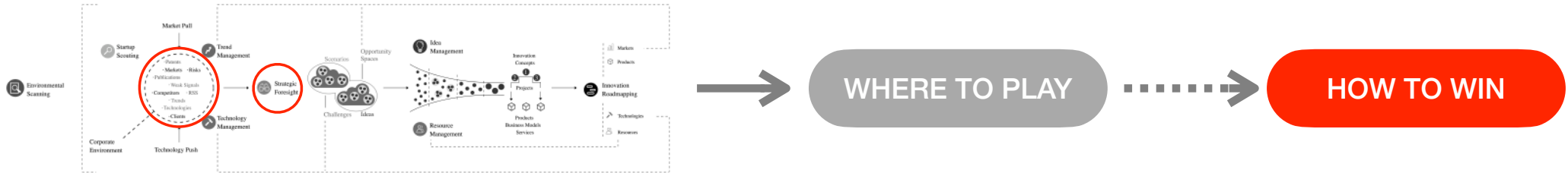
Source: Futures Cone adapted from Voros (2003);
idea, terms and name from Hancock & Bezold (1994)

How To Think About Time



Source: Amy Webb, Future Today Institute via How to Do Strategic Planning Like a Futurist, Harvard Business Review (2019)







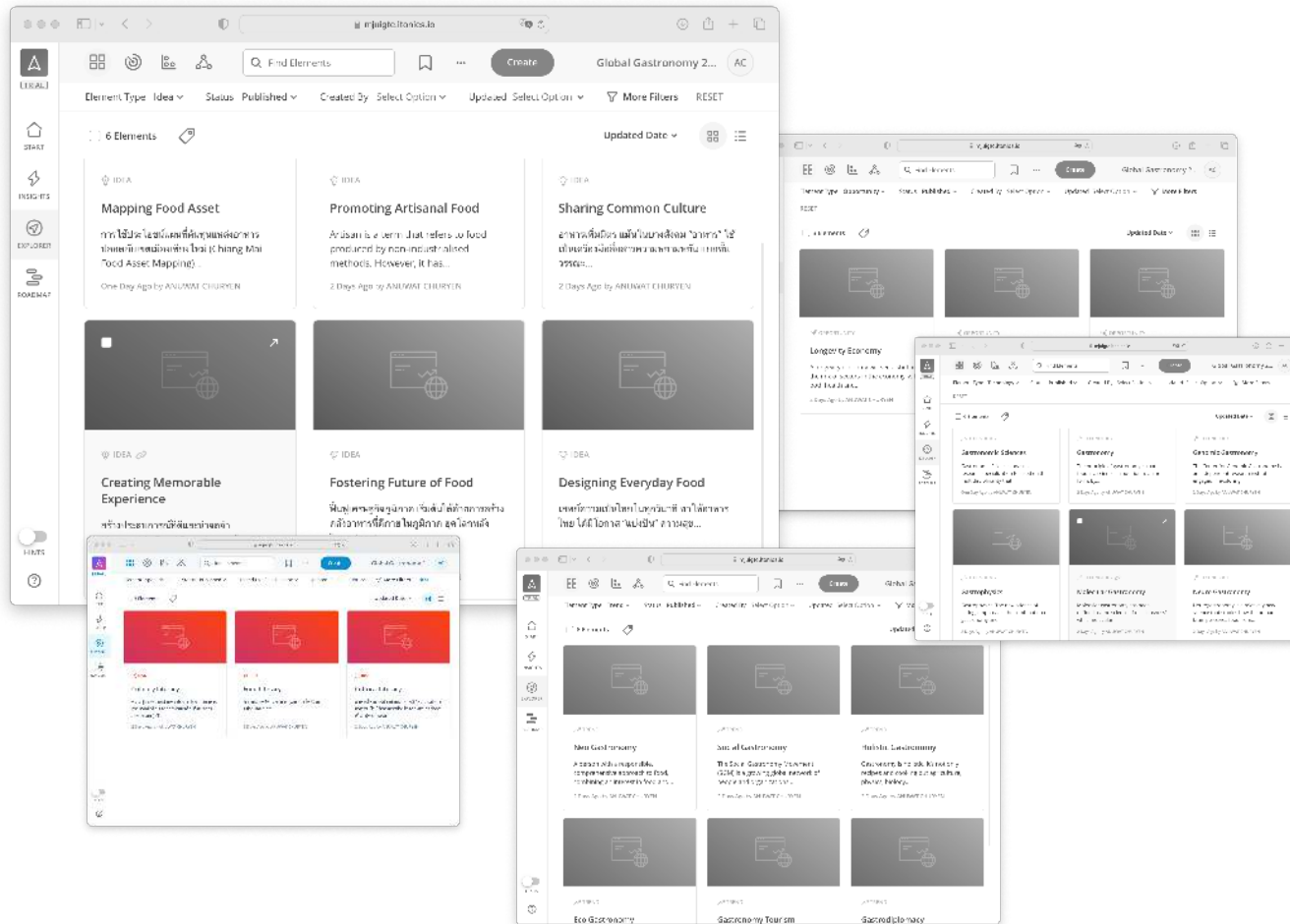
Source: iGTC Research Syndicate (2023), powered by ITONICS

Scenarios

HOW TO WIN



WHERE TO PLAY

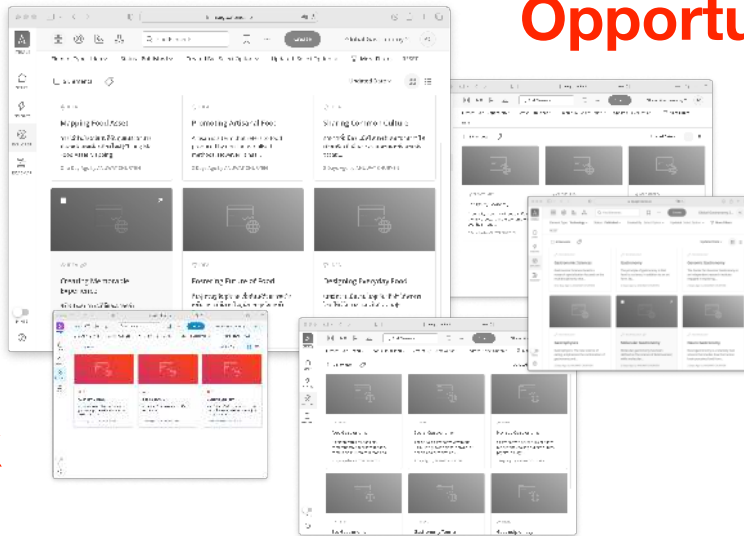


Scenarios

Idea

Opportunity

HOW TO WIN



Technology

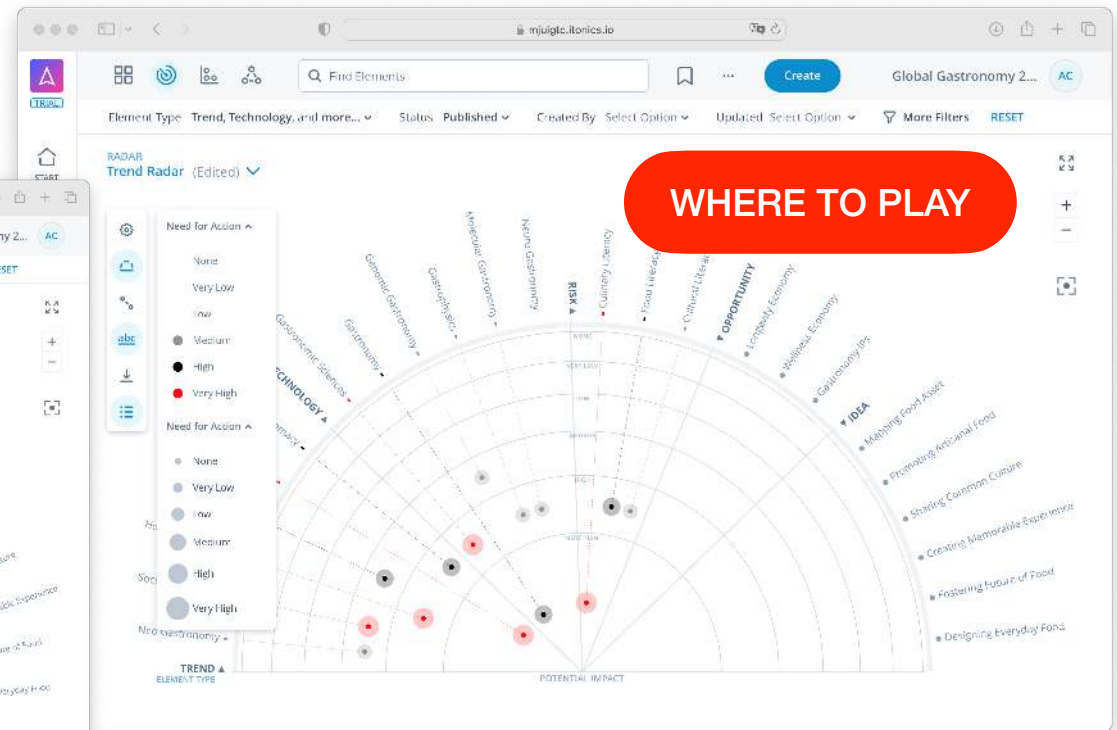
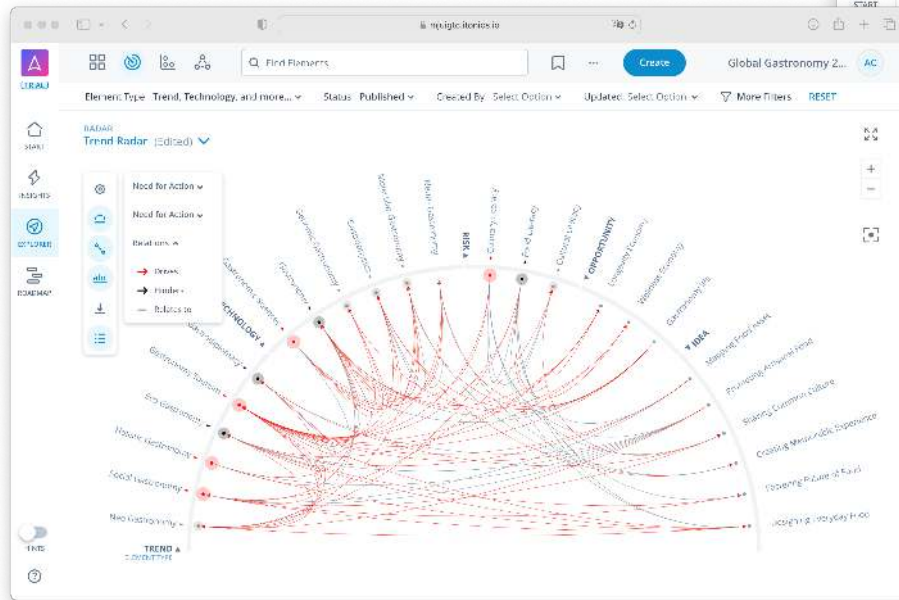


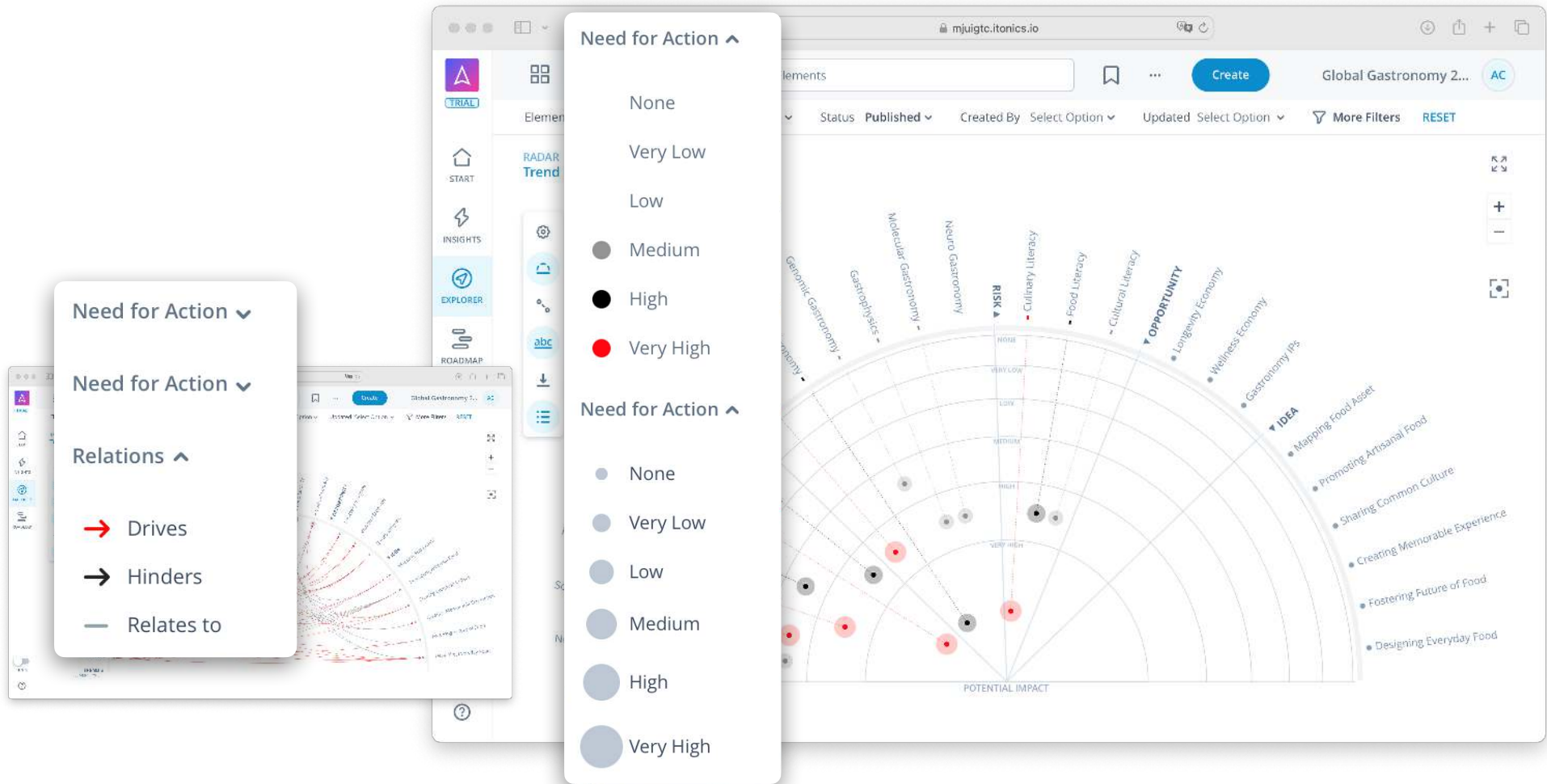
Risk

WHERE TO PLAY

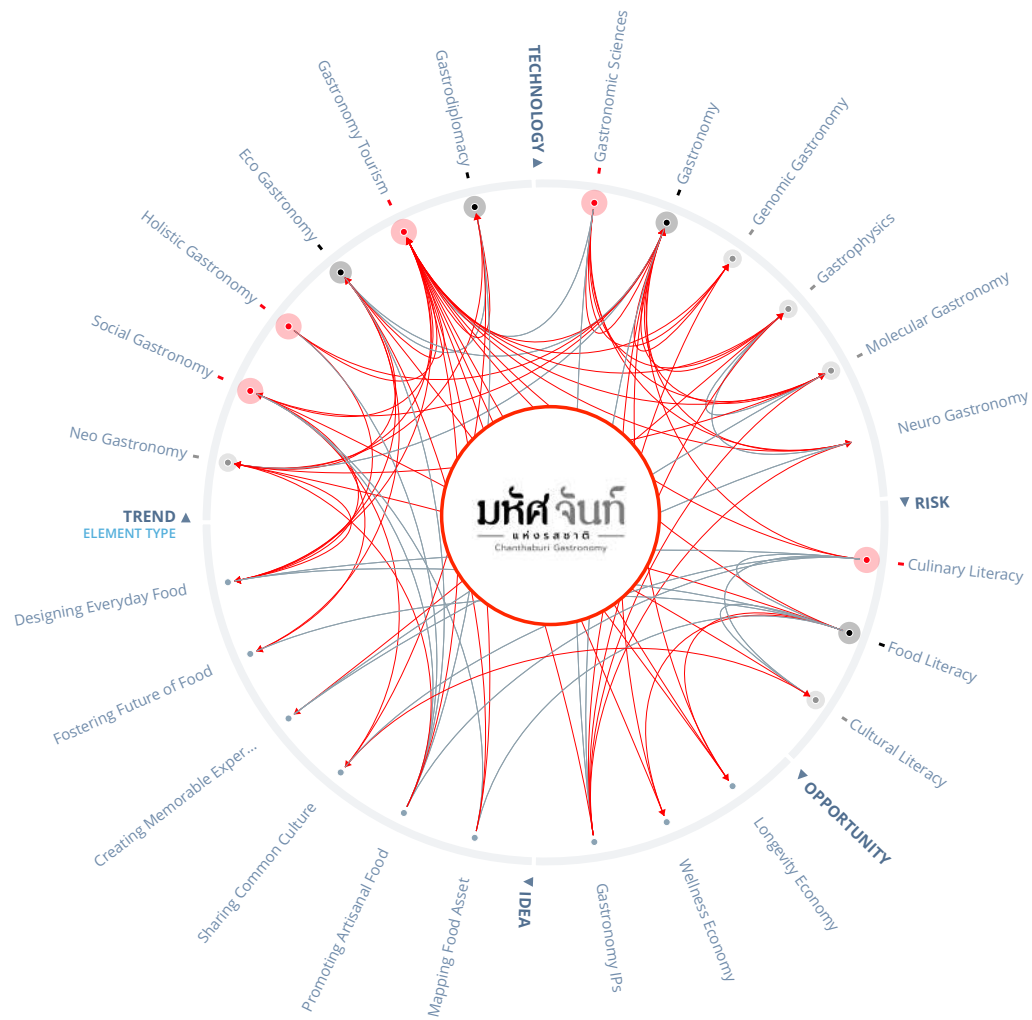
Trend

Trend Radar

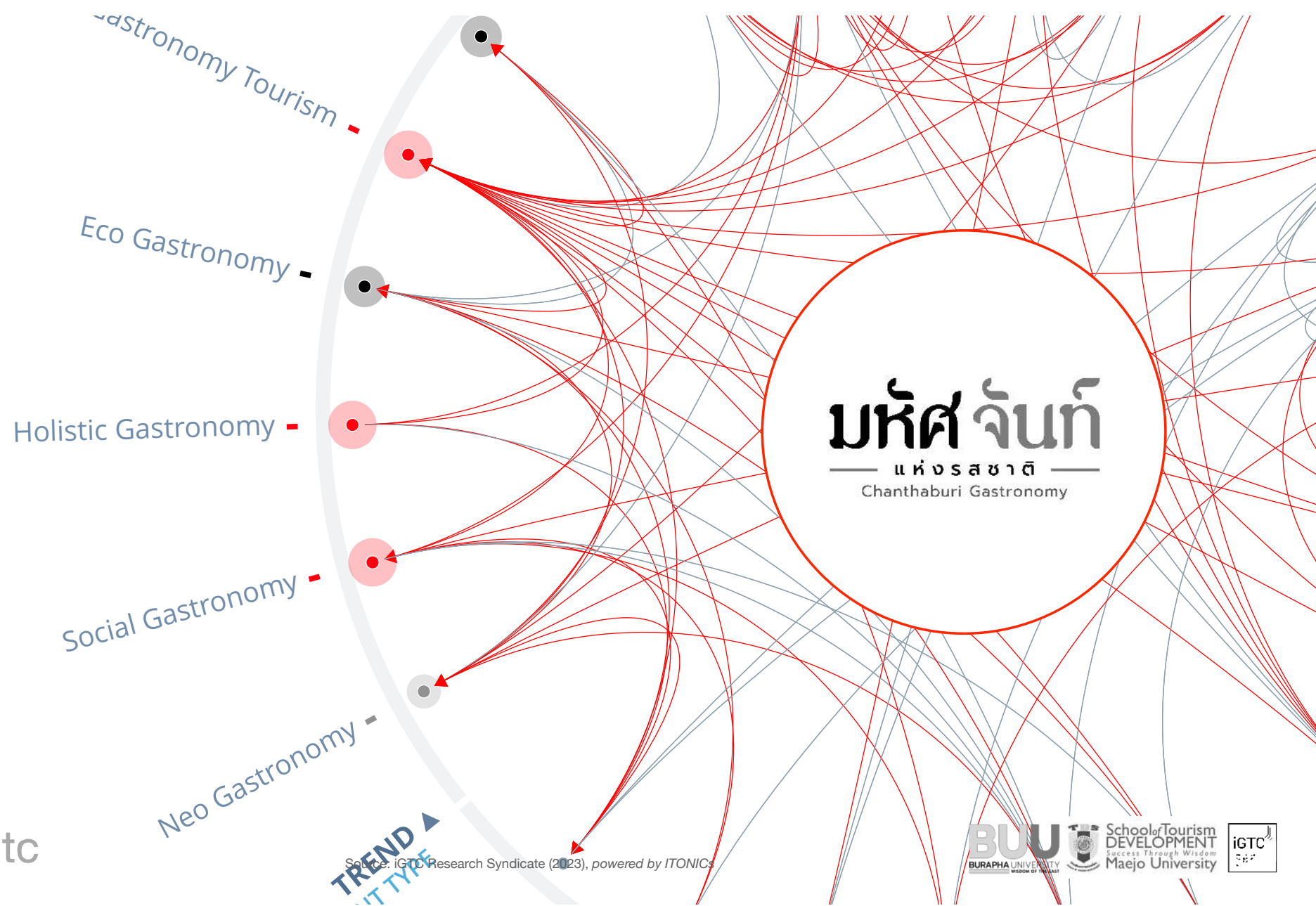








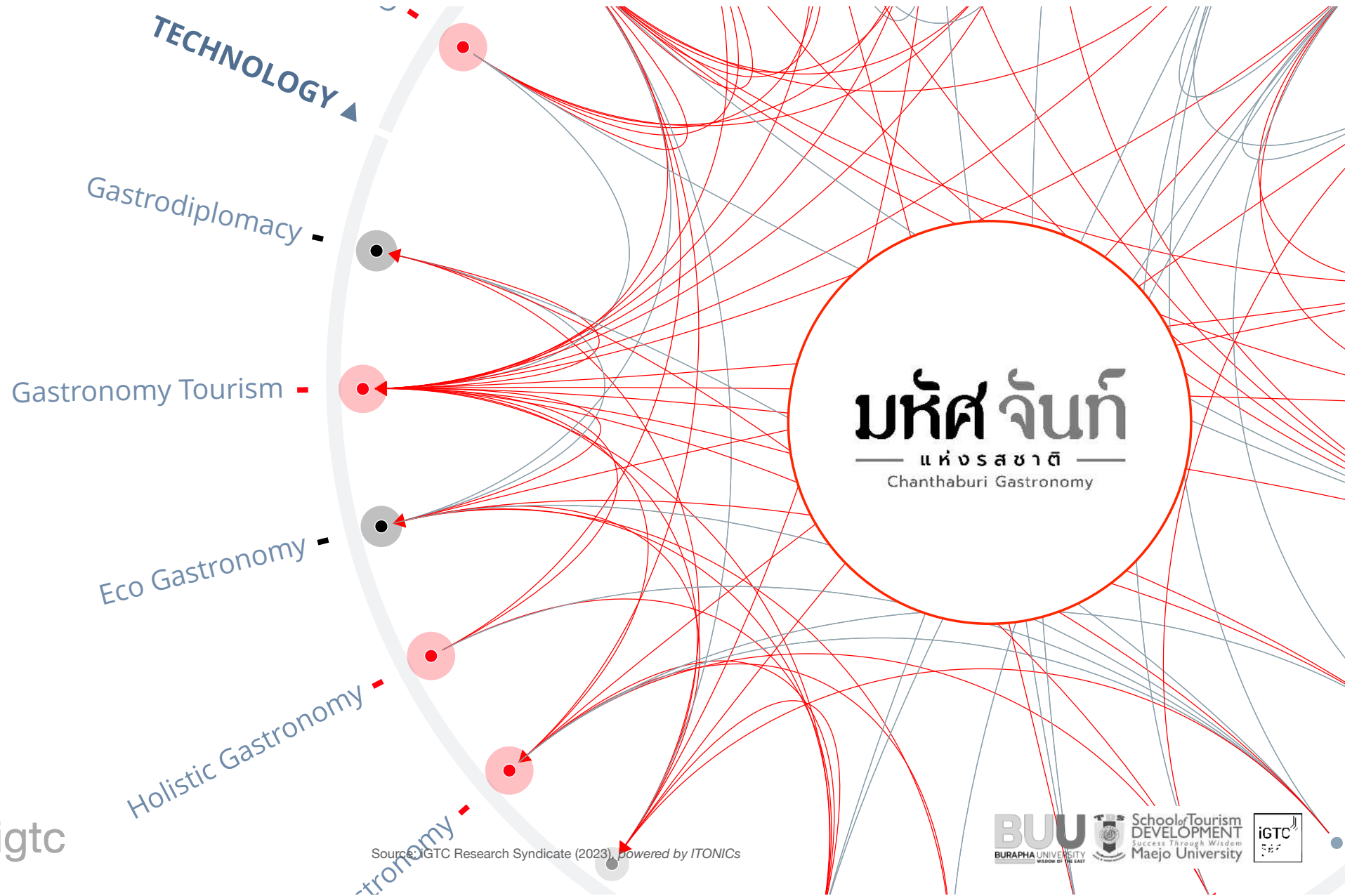
Source: iGTC Research Syndicate (2023), powered by ITONICS



 @mjuigtc

Source: IGTC Research Syndicate (2023), powered by ITONICS





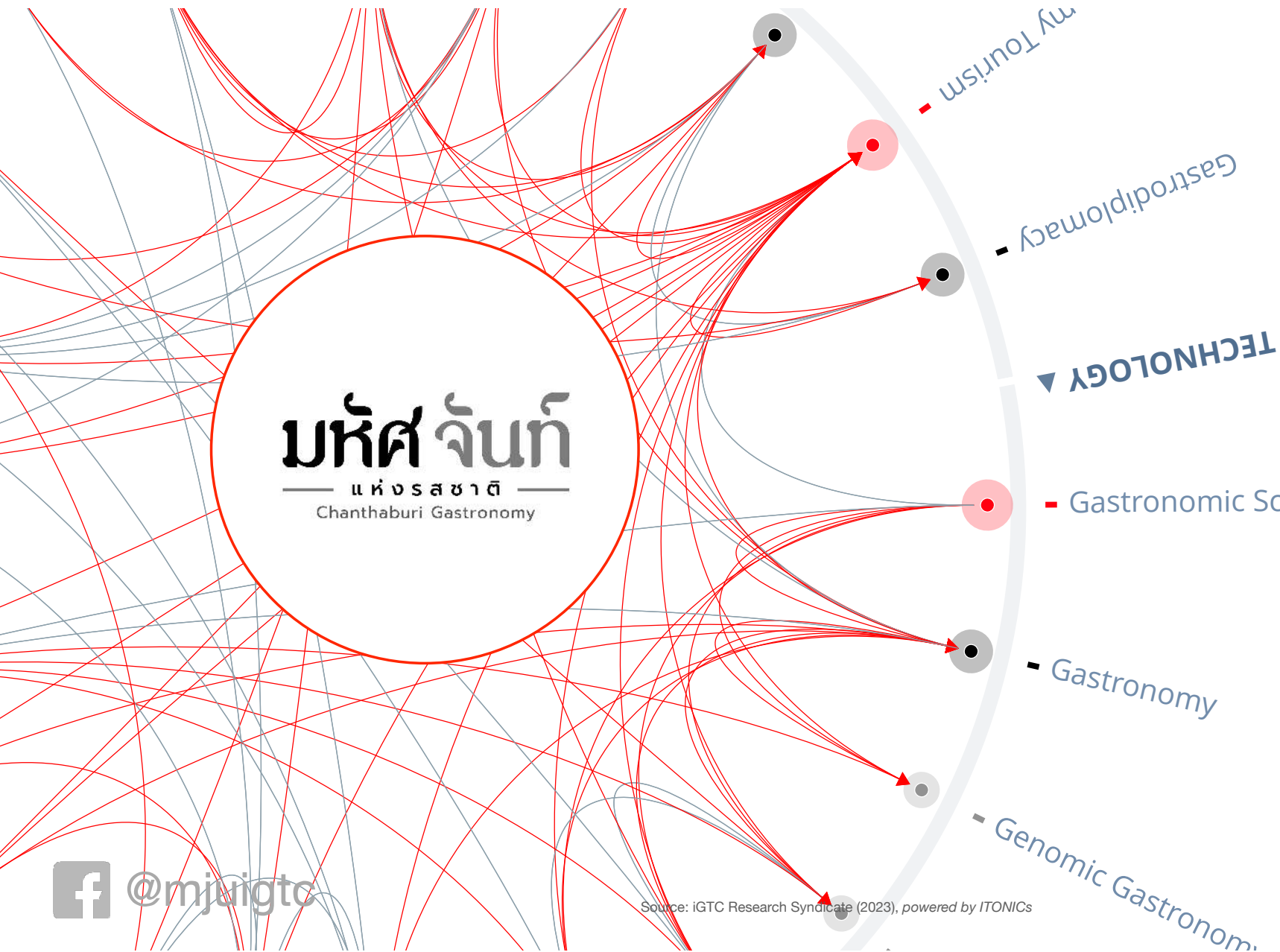
 @mjuigtc

Source: IGTC Research Syndicate (2023), powered by ITONICs



มหัศจรรย์

— แห่งรสชาติ —
Chanthaburi Gastronomy



 @mjuigtc

Source: iGTC Research Syndicate (2023), powered by ITONICS

มหัศจรรย์

— แห่งรสชาติ —
Chanthaburi Gastronomy

▼ 1907C

- Gastronomic Sciences

- Gastronomy

- Genomic Gastronomy

- Gastrophysics

- Molecular Gastronomy

 @mjuigtc

Source: iGTC Research Syndicate (2023), powered by ITONICS

มหัศจรรย์

— แห่งรสชาติ —
Chanthaburi Gastronomy

- Gastronomy

- Genomic Gastronomy

- Gastrophysics

- Molecular Gastronomy

Neuro Gastronomy

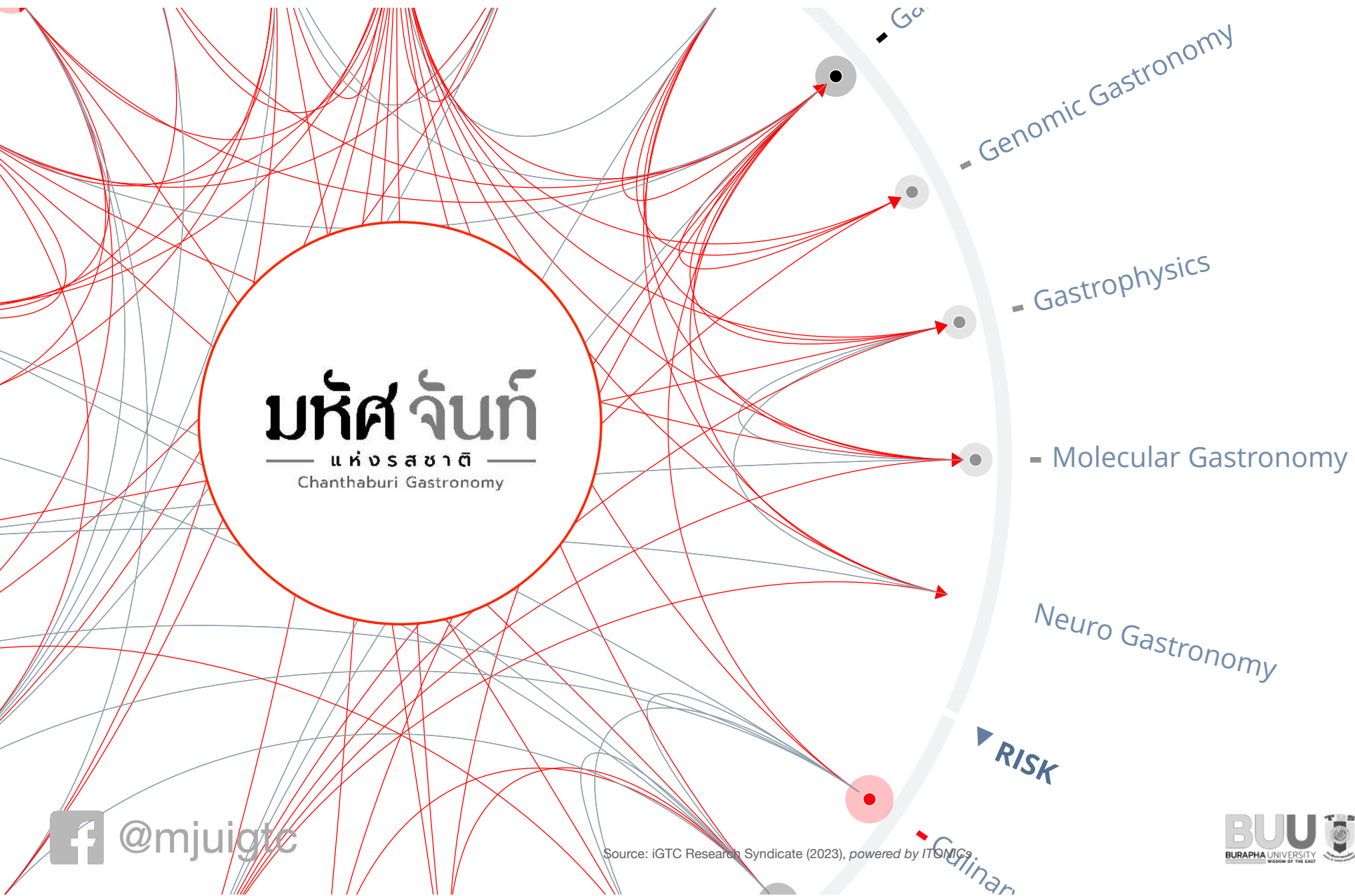
 @mjuigtc

Source: iGTC Research Syndicate (2023), powered by ITONICS



มหัศจรรย์

— แห่งรสชาติ —
Chanthaburi Gastronomy



 @mjuigtc

Source: iGTC Research Syndicate (2023), powered by ITOMICS

มหัศจรรย์ แห่งรสชาติ Chanthaburi Gastronomy

▼ OPPORTUNITY

Longevity Economy

Wellness Economy

Gastronomy IPs

▼ IDEA

Building Food Asset

Source: iGTC Research Syndicate (2023), powered by ITONICs

 @mjuigtc

มหัศจรรย์

— แห่งรสชาติ —
Chanthaburi Gastronomy

Neu

▼ RISK

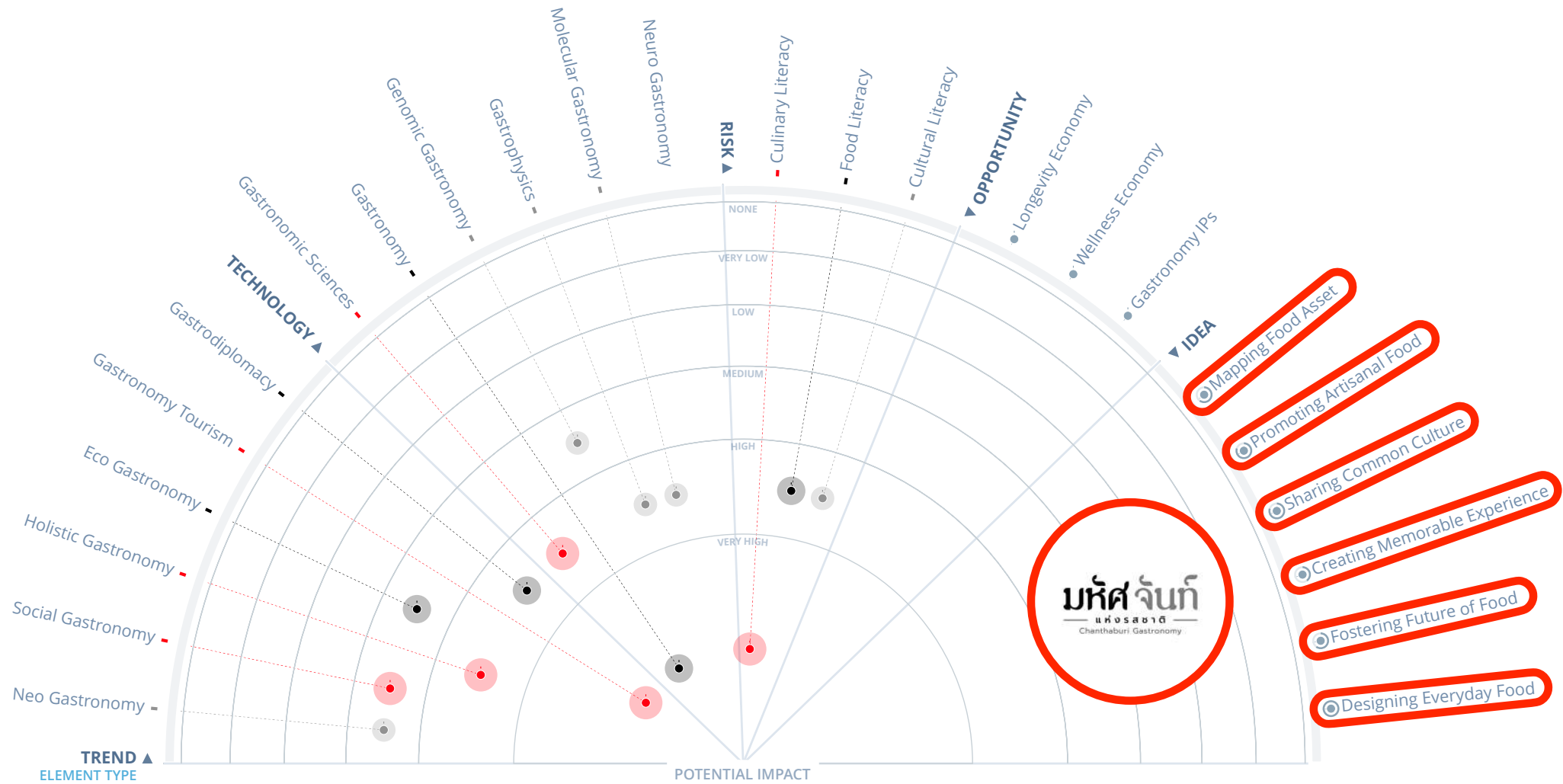
- Culinary Literacy

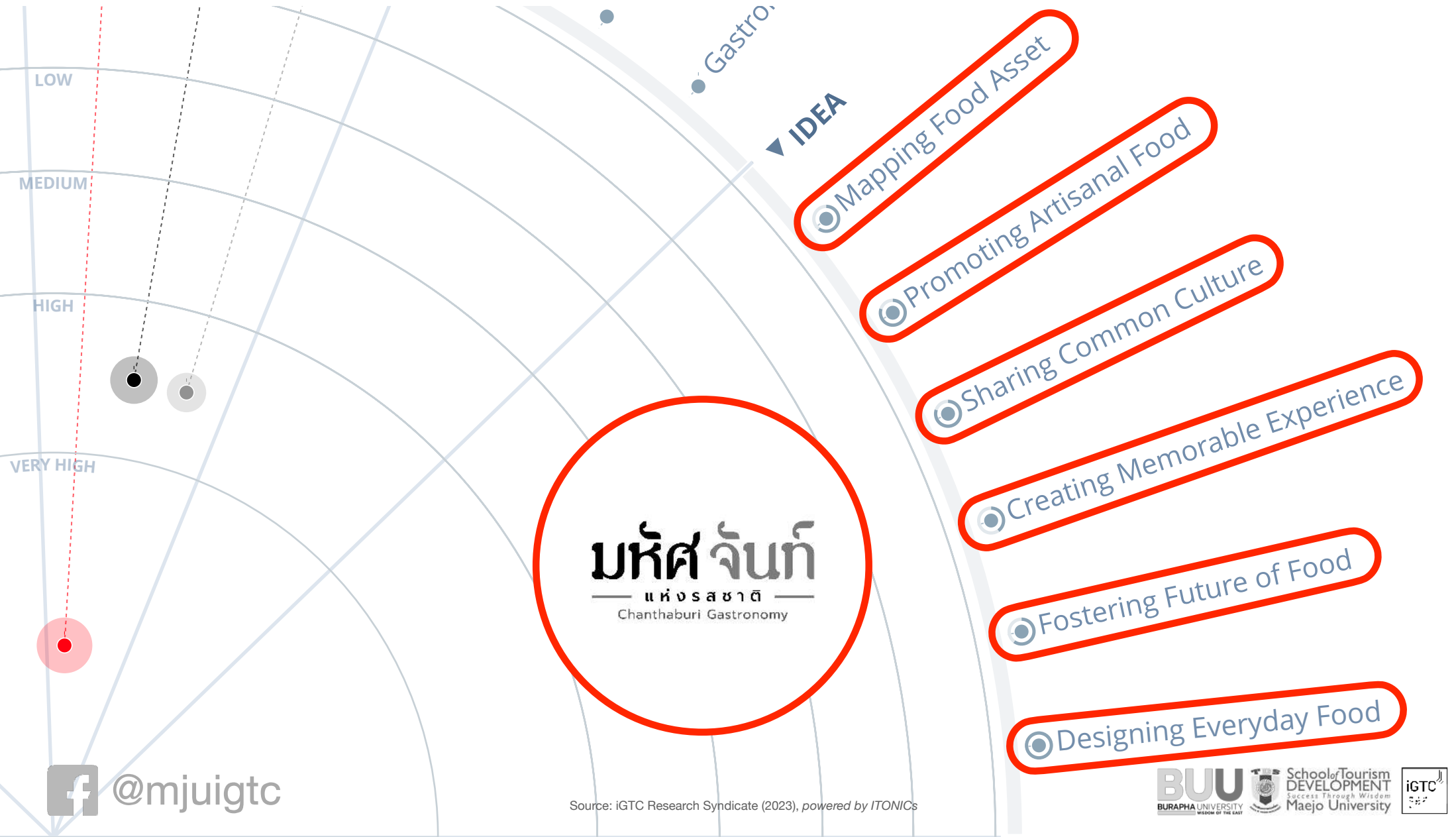
- Food Literacy

- Cultural Literacy

▲ OPPORTUNITY

Longevity Eco





 @mjuigtc

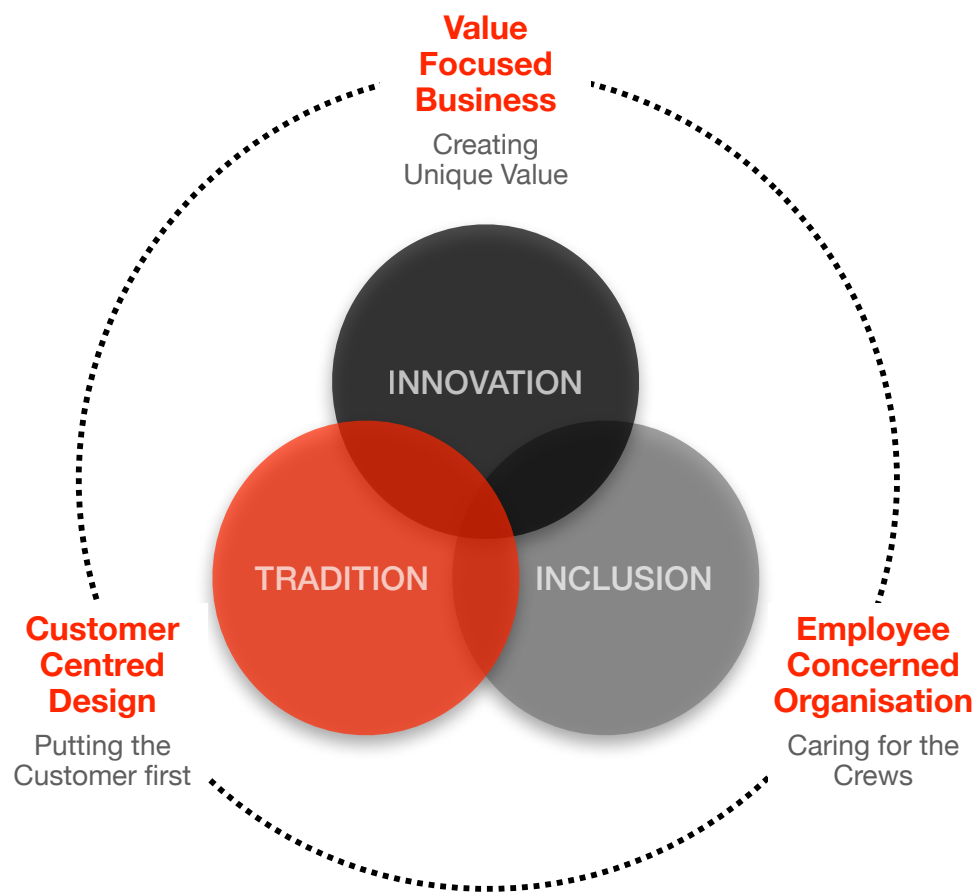
Gastronomy Innovation Mapping

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

แผนที่นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารตลอดห่วงโซ่

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

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



ANUWAT CHURYEN (2020)

co-created by



iGTCx



School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



#SDF2021

 #MJUiGTC

#SDF2021
Apr-Jun 2021

organised by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)

กินดี อยู่ดี มีสุข

Eat Better
Live Longer

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 “นวัตกรรม” 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

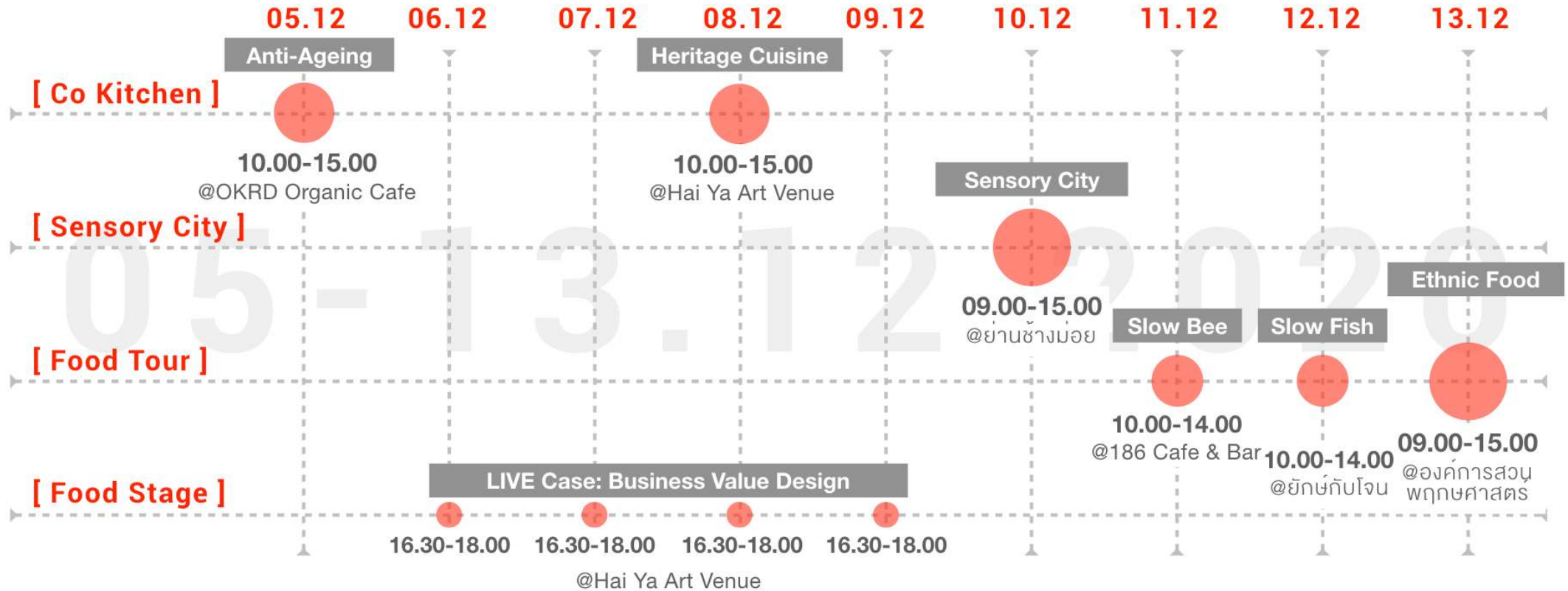


Food Tour Ep 3 Ethnic Food

#MJUiGTC

#CMDW2020
05-13.12.2020

organised by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)



CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2020

iGTCx



iGTC x CMDW2020 [Co Kitchen]

สถานที่จัดงาน: OKRD Organic Cafe
วันที่ 5 ธันวาคม 2563 | เวลา 10.00-15.00 น.

DEC
05.12
2020



“สำหรับสำหรับคุณ” แนะนำแนวทาง “กินดี อยู่ดี มีสุข” สู่อการสร้างภาวะ
สุขภาพสมบูรณ์สูงสุด (Optimal Health) บนหลักการเวชศาสตร์ชะลอวัย
(Anti-Aging) ฉบับประชาชน โดย อ.ดร.นพ.ภาวิต หน่อไชย แพทย์
เวชศาสตร์ชะลอวัยและฟื้นฟูสุขภาพ แพทย์เวชศาสตร์ป้องกันสาขา
สาธารณสุข และผู้เชี่ยวชาญระบาดวิทยาคลินิก และการวิจัยทางคลินิก
อาจารย์ประจำหลักสูตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาการชะลอวัย และฟื้นฟู
สุขภาพ วิทยาลัยการแพทย์บูรณาการ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

10.00-15.00
co-created by
iGTCx

in collaboration with



#MJUiGTC

Image Credit: Kum van Vuuren via www.pexels.com

#CMDW2020
05-13.12.2020

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 [Food Stage]

สถานที่จัดงาน: Hai Ya Art Venue, ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่
วันที่ 6-9 ธันวาคม 2563 | เวลา 16.30-18.00 น.

“Show & Share” จัดแสดงผลงานการออกแบบสินค้าและบริการ โดยผู้
ประกอบการธุรกิจนวัตกรรมเกษตรและอาหาร ในรูปแบบ Creative Talk
& Innovative Marketplace ด้าน Gastronomic Heritage &
Innovation เรื่องเล่าของอาหาร...จากวิถี “นวัตกิน” สู่อุตสาหกรรม
นวัตกรรม (When Tradition Turns Into Innovation) “LIVE Case:
Business Value Design” contributed by Food Innopolis NSTDA
นำการเสวนาโดย ดร.ปรเมษฐ์ ชุ่มยิ้ม FIA Platform Manager, ที่ปรึกษา
อาวุโส Food Innopolis สวทช.

DEC
06-09
2020

16.30-18.00
co-created by
iGTCx



in collaboration with



#MJUiGTC

Image Credit: freestocks via www.pexels.com

#CMDW2020
05-13.12.2020

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 [Co Kitchen]

สถานที่จัดงาน: Hai Ya Art Venue, ศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่
วันที่ 8 ธันวาคม 2563 | เวลา 10.00-15.00 น.

กิจกรรมฝึกปฏิบัติการเกี่ยวกับการศึกษามรดกภูมิปัญญาอาหาร (Food Heritage) นำเสนอเรื่องราวการเดินทางของสำหรับอาหารราชสำนักและการแปรเปลี่ยนสถานะสู่สำหรับอาหารสำหรับสามัญชน ครอบคลุมถึงการแปรสภาพตำรับอาหารดั้งเดิม (Traditional Cuisine) สู่การแสดงออกเป็นตำรับอาหารสมัยใหม่ (Nouvelle Cuisine) ไปจนถึงการประกอบสร้างตำรับอาหารสวนทางข้อเท็จจริง หรือ กระสวนอาหารย้อนแย้งสังคม (Counterfactual Cuisine) อันจะเกิดประโยชน์อย่างกว้างขวางกับนักสร้างสรรค์เนื้อหา (Content Creator) ได้ “เข้าใจกระสวน (pattern) ก่อนสร้างกระแส (message) ถ้าไม่สืบสาน ก็สาบสูญ” รวมถึงการเฝ้าระวังทางสังคมผู้นิยมอาหาร (Social Monitoring) และการอุบัติใหม่ (Emerging Cuisine) ในอนาคต

in collaboration with



HAI YA
ART
VENUE.
by Hai Ya Cultural Center

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



DEC

08.12

2020

10.00-15.00

co-created by

iGTCx

#MJUiGTC

Image Credit: Euang Kam Sai Northern Thai Restaurant

#CMDW2020
05-13.12.2020

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2020

iGTCx



iGTC x CMDW2020 [Sensory City]

สถานที่จัดงาน: ย่านช้างม้อย-กาดหลวง
วันที่ 10 ธันวาคม 2563 | เวลา 09.00-15.00 น.

DEC
10.12
2020

09.00-15.00
co-created by
iGTCx



“The Sense Space” เส้นทางสื่อความหมายภายในย่านสร้างสรรค์ (Creative District) ร่วมนำเสนอรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ผ่านประสาทสัมผัส โดย หน่วยวิจัยคุณภาพทางประสาทสัมผัสและผู้บริโภคแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (Kasetsart University Sensory & Consumer Research: KUSCR) ภาควิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ตั้งเป้าหมายสร้างจิตสำนึกรักในถิ่นที่ (Sense of Place) “ปลูกชีพ คีนชีวิต มรดกไทยในอาหารอัตลักษณ์ถิ่น” พร้อมประยุกต์ใช้แผนที่ผัสสะ (The Sense Map) “รส กลิ่น สี แสง เสียง สัมผัส” เพื่อเข้าใจสัญณะของเมือง

in collaboration with

KUSCR
Kasetsart University
Sensory and Consumer Research Center



AGRO-INDUSTRY
Kasetsart University

 #MJUiGTC

Image Credit: RODNAE Productions via www.pexels.com

#CMDW2020
05-13.12.2020

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 [Food Tour]

สถานที่จัดงาน: 186 Cafe & Bar สันทราย เชียงใหม่
วันที่ 11 ธันวาคม 2563 | เวลา 10.00-15.00 น.

Beyond The Plate :: Food Journey: Changing The Way We...
Eat...Live and Die เปิดประสบการณ์ใหม่ในการเดินทาง มุ่งสร้างสังคม
ผู้บริโภคอาหารอย่างยั่งยืน Slow Food ---> Slow Bee ความร่วมมือ
Slow Food Chiang Mai การเดินทางของน้ำผึ้ง...จากป่า สู่มือง

#No1 >
SLOW BEE:
a journey of life around
the beehive

in collaboration with

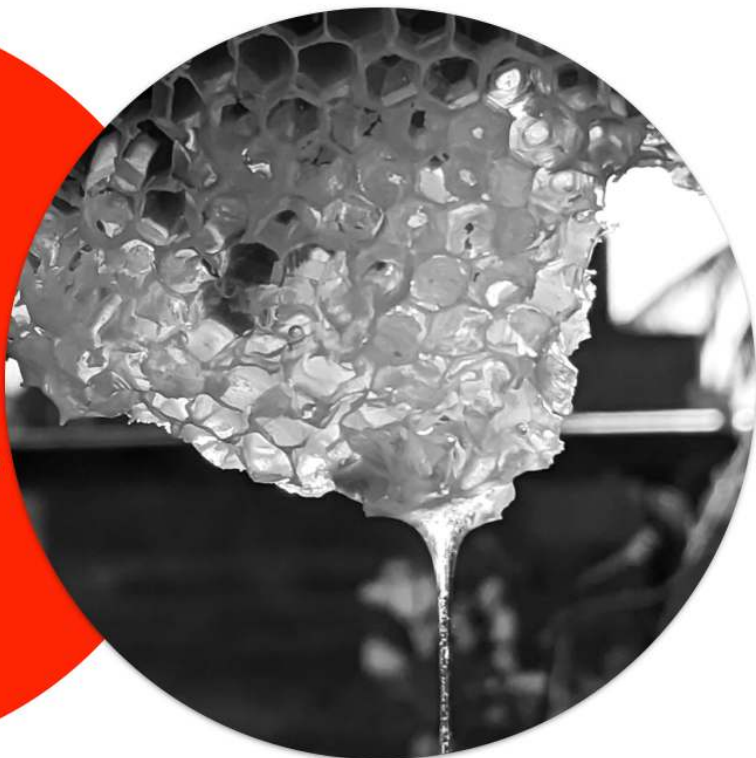


f #MJUiGTC

Image Credit: Archana GS via www.pexels.com

#CMDW2020
05-13.12.2020

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 [Food Tour]

สถานที่จัดงาน: ยักษ์กะโจน Slow Food Slow Fish
วันที่ 12 ธันวาคม 2563 | เวลา 10.00-14.00 น.

Beyond The Plate ::: Food Journey: Changing The Way We...
Eat...Live and Die เปิดประสบการณ์ใหม่ในการเดินทาง มุ่งสร้างสังคม
ผู้บริโภคอาหารอย่างยั่งยืน

DEC
12.12
2020

10.00-14.00
co-created by
iGTCx



#No2
SLOW FISH:
an appetite of consciousness,
deliciousness and responsibility

in collaboration with



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

#MJUiGTC

Image Credit: Anuwat Churyen (2020)

#CMDW2020
05-13.12.2020

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2020

iGTCx



School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



iGTC x CMDW2020 [Food Tour]

สถานที่จัดงาน: สวนพฤกษศาสตร์สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์
วันที่ 13 ธันวาคม 2563 | เวลา 09.00-15.00 น.

Beyond The Plate :: Food Journey: Changing The Way We...
Eat...Live and Die เปิดประสบการณ์ใหม่ในการเดินทาง มุ่งสร้างสังคม
ผู้บริโภคอาหารอย่างยั่งยืน

DEC
13.12
2020

09.00-15.00
co-created by
iGTCx



#No3
ETHNIC BITES:
a delicacy of senses, power,
and intercultural studies

in collaboration with



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

#MJUiGTC

Image Credit: Daria Shevtsova via www.pexels.com

#CMDW2020
05-13.12.2020

CHIANG MAI วิทยาลัย
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)

co-created by

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2020



iGTCx



School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



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)



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

Decoding
the Taste of Thai:
Today for Tomorrow

HYBRID EVENTS
#CMDW2021



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



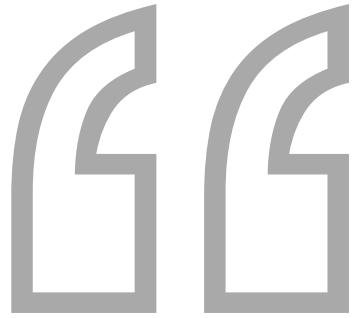
iGTCx

CMDW2021 co-created by iGTC

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

www.mjuigtc.com

HYBRID EVENTS
#CMDW2021



The Age of Smelling Disorder Blooms

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

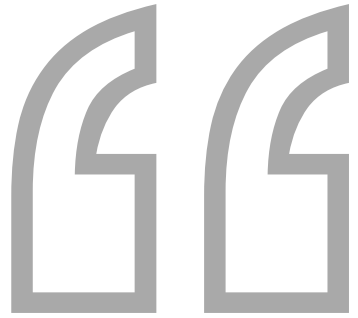
- คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล
มหาวิทยาลัยมหิดล

#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”

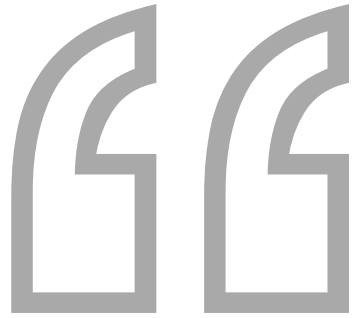
- พญ.พรรณพิมล วิบุลากร

#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

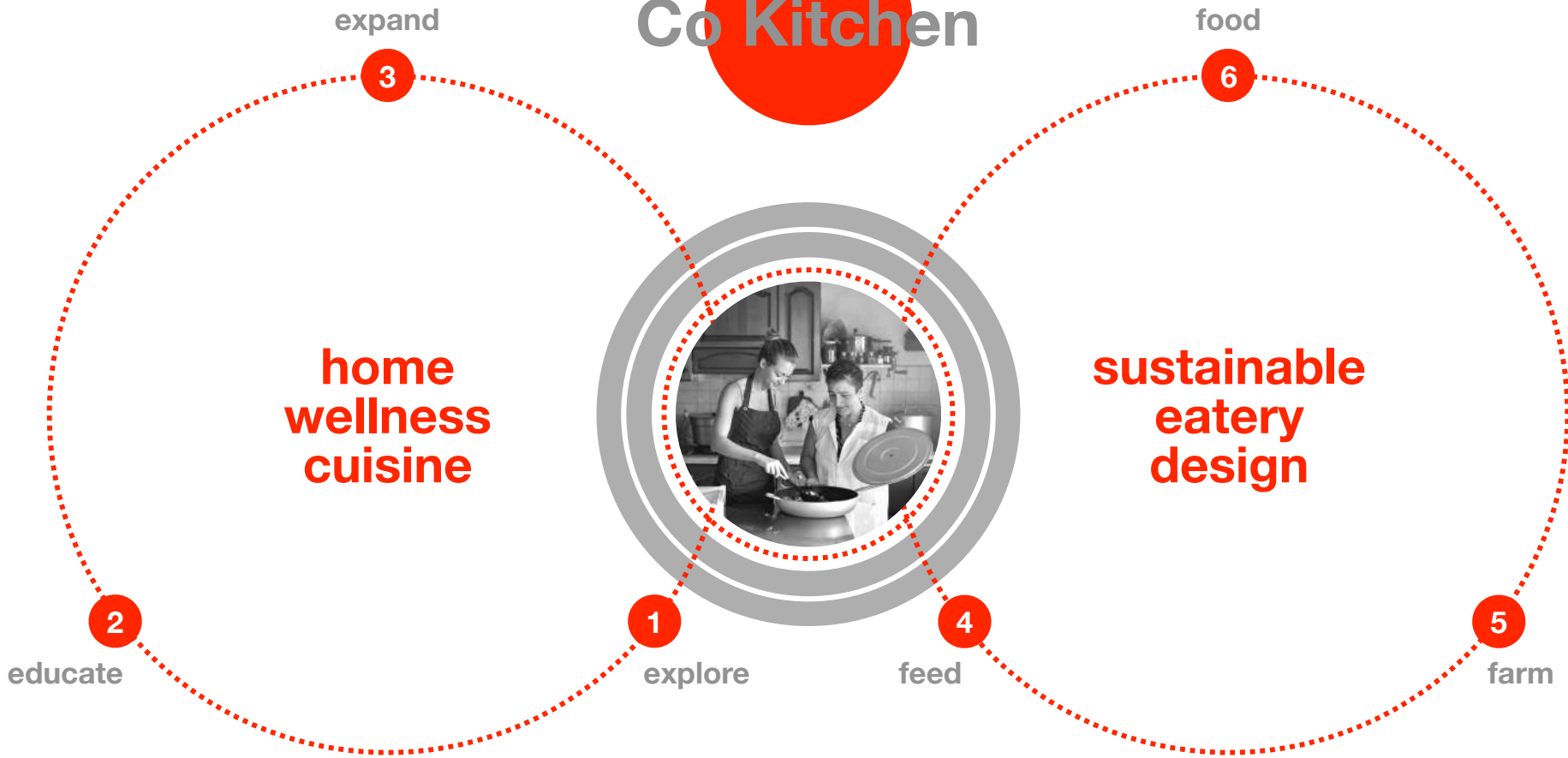
Designing the
Healthier Peoples'
Palate for Post
Pandemic Living



Food Forum

Expanding the
New Frontier of
Gastronomy
Education

Co Kitchen



**home
wellness
cuisine**

**sustainable
eatery
design**



Post Pandemic Living Mixed Method Systematic Review



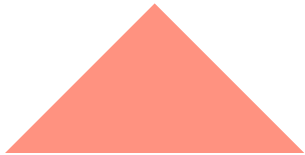
Image Credit: NielsenIQ (2020)

www.mjuigtc.com

#CMDW2021



@mjuigtc



home
wellness
cuisine

expand

3

2

educate

1

explore

Insights

Healthy Pantry Environment

คลังอาหารส่งเสริมสุขภาพ

Contactless Design

ปลอดภัย ไร้สัมผัส

Ventilation for Prevention

อากาศเคลื่อน หายใจคล่อง ป้องกันโรค

Precision Cooking

คิดจะ “ปรุง” ก็ต้องมีตัวช่วย

Hyper Connected Experience

ส่งมอบประสบการณ์ “สด ใหม่ ไร้รอยต่อ”

Co-Creative Space

ร่วมรังสรรค์ จึงสร้างสรรค์

Immune Boosting Food

ให้อาหารเป็นยารักษาโรค

Circular Consumption

“สูญทุกคำ” เพราะ “สูญทุกคน”

Multisensory Dining Place

“แสง เสียง สี สัมผัส” สร้างอรรถรสสุดล้ำ รอบๆ จาน

Multifunctional
for Multigenerational

หลายหน้าที่ หลากช่วงวัย

Safety Self-Isolation

แน่นห่างกัน แต่ไม่เคยห่างไกล

home
wellness
cuisine

expand

3

1

explore

2

educate

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

Co Creators



อ.ดร.บพ.ภาวิต หน่อไชย
อาจารย์ประจำหลักสูตรมหบัณฑิตและปรัชญาดุขบัณฑิต
สาขาวิชาการชะลอวัยและฟื้นฟูสุขภาพ
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต



ผศ.ดร.อุศมา สุนทรนฤงษ์
ผู้เชี่ยวชาญด้านประสาทสัมผัสและการออกแบบสภาวะเร่งเร้า
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ดร.รัชชพร สุงสถาน
ผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์เภสัชกรรม
กลุ่มงานวิจัยเพื่อการพัฒนาและสร้างผลิตภัณฑ์
องค์การสวนพฤกษศาสตร์

#CMDW2021

Co Creators



อาจารย์อนุสรณ์ ตีปยานนท์
นักเขียน และนักสื่อสาร
อาหารผ่านงานวรรณกรรม



คุณพงษ์ศิลา คำมาก
นักขับเคลื่อนด้านสิ่งแวดล้อม
ผ่านอาหาร



เชฟ ภาณุกน นุลสุวรรณ
ผู้ก่อตั้ง Blackitch Artisan Kitchen และ
นักสื่อสารอาหารเพื่อความยั่งยืน





Content Creation
Short VDOs Documentary
Project Journal



Publication
Kitchen Starter Guidebook
Home Cooking 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**

DESIGNING THE HEALTHIER PEOPLES' PALATE FOR POST PANDEMIC LIVING

Live
Lounge 

today for tomorrow



09:00-15:00 hrs.



อาจารย์อนุสรณ์ ตีปยานนท์
นักเขียน และนักสื่อสาร
อาหารผ่านงานวรรณกรรม



คุณวิลลภา แวน วิลเลียนส์วาร์ด
ผู้ร่วมก่อตั้งบริษัทอินโนเวชันเครือข่ายนวัตกรรมสากล
(INI-Innovation Network Internation)



คุณพงษ์ศิลา คำมาก
นักจับเคเลี่ยนด้านสิ่งแวดลอม
ผ่านอาหาร



เชฟ กานกน บลสุวรรณ
ผู้ก่อตั้ง Blackitch Artisan Kitchen และ
นักสื่อสารอาหารเพื่อความยั่งยืน



รศ.ดร.อภิรักษ์ สุวรรณรักษ์
ผู้อำนวยการสำนักวิจัย
และส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้



อ.อนุวัต เชื้อเย็น
ผู้อำนวยการ IGTC
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

Monday, 6 December 2021

สู่จินตนาการใหม่...สร้างระบบนิเวศอาหารแบบใหม่ที่ประเทศไทยต้องการ
Reimagining the Future of Food, Feed and Farm

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



brought to you by

iGTCx

DEC
06.12
2021

18.00-20.00
facilitated by
iGTCx



Sustainable
Gastronomy

Image Credit: Getty Images / jchizhe

 **#MJUiGTC**

reimagining the
future of food,
feed and farm
**Experiential
Workshop & Dining**

Why We Waste: Ugly Food

Sansaicisco Farmer Co-Op
วิสาหกิจชุมชนสันทรายซิสโก
ตำบลหนองหาร อำเภอสันทราย เชียงใหม่

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)

DESIGNING THE HEALTHIER PEOPLES' PALATE FOR POST PANDEMIC LIVING

Live Lounge 

today for tomorrow



09:00-15:00 hrs.



อ.ดร.นพ.ภาวิต หน่อไชย

อาจารย์ประจำหลักสูตรมหบัณฑิตและปริญญาตรีบัณฑิต
สาขาวิทยาการชะลอวัยและฟื้นฟูสุขภาพ
มหาวิทยาลัยบูรพา



พศ.ดร.อุศมา สุนทรนฤงษ์

ผู้เชี่ยวชาญด้านประสาทสัมผัสและการออกแบบสภาวะเร่งเร้า
คณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ดร.ริชชพร สุงสถาน

ผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์กลิ่นรสและพฤกษศาสตร์
กลุ่มงานวิจัยเพื่อการพัฒนาและสร้างผลิตภัณฑ์
องค์การสวนพฤกษศาสตร์



พศ.ดินทนา วิชรัตน์

นักวิชาการด้านเมล็ดพันธุ์
สาขาวิชาพืชผัก คณะผลิตกรรมการเกษตร
มหาวิทยาลัยแม่โจ้



อ.ดร.กิริติ ตระการศิริวานิช

คณบดี
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยแม่โจ้



อ.อนุวัต ไชยอิน

ผู้อำนวยการ iGTC
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยแม่โจ้

Tuesday, 7 December 2021

เมื่อบ้าน คือ ศูนย์กลางของทุกสิ่ง จะพักพิงและพึ่งพาหลังโควิดอย่างไร ให้สุขภาพ สบายใจ
Boosting Back-to-Basics Home Wellness

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



brought to you by

iGTCx

DEC
07.12
2021

18.00-20.00
facilitated by
iGTCx



Culinary Arts

 #MJUiGTC

Boosting
Back-to-Basics
Home Wellness
**Experiential
Workshop & Dining**
**Good Mood
Food**

เชฟ แดงอ่อน ศิริศุภมาศ ตันท์ทวี
ผู้ร่วมก่อตั้ง Sara's Kitchen
Grape Wine Bar และ Capers

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)

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...สร้างระบบนิเวศอาหารแบบใหม่ที่ประเทศไทยต้องการ
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

EXPANDING THE NEW FRONTIER IN GASTRONOMY EDUCATION



CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



09:00-15:00 hrs.



Prof Dr Juan-Carlos Arboleya
Basque Culinary Center
Spain



Prof Dr Jeehyun Lee
Pusan National University
South Korea



Prof Dr Probo Y. Nugrahedi
Soegijapranata Catholic University
Indonesia



Asst Dr Aussama Soontrunrudungsri
Kasetsart University
Thailand (Co-Host)



Dr Jutha Tharachai
Thailand Convention and Exhibition Bureau
Thailand (Co-Host)



Anuwat Churyen
International Gastronomy Tourism Centre
Thailand (Co-Host)

Thursday, 9 December 2021

ขอบเขตความรู้ใหม่ในศิลปวิทยาการอาหาร: ความหมาย ความสำคัญ และความท้าทาย
Discovering the Realm of Innovative Gastronomy

brought to you by



FACULTY OF
AGRO-INDUSTRY
KASETSART UNIVERSITY

KUSCR
Kasetsart University
Sensory and Consumer Research Center



iGTCx

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

Live Lounge 

today for tomorrow



09:00-15:00 hrs.



คุณวิมลภา แวน วิลเลียมส์วอร์ด
ผู้ร่วมก่อตั้งบริษัทอินโนเวชันเครือข่ายนวัตกรรมสากล
(INI-Innovation Network Internation)



ดร.จุฑา ธาราไชย
ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ ภาคเหนือ
สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ



ดร.ปรเมษฐ์ ชุ่มยี่ม
FIA Platform Manager และ
ที่ปรึกษาอาวุโส Food Innopolis สวทช.



คุณโอชา ปาระมีลิก
เกษตรกรรุ่นใหม่
สมาชิกสภาและเลขานุการสภาเทศบาลตำบลป่าสัก



อ.ดร.จารุวรรณ แดงบุบผา
ผู้อำนวยการ CoETR
มหาวิทยาลัยเมธวส



อ.อนุวัต ธีชัย
ผู้อำนวยการ iGTC
มหาวิทยาลัยแม่โจ้

Friday, 10 December 2021

จักรวาลการกินอยู่: ออกแบบอย่างไร? ให้... ยืนหยัด ยืดหยุ่น และ ยั่งยืน
Envisioning The Universe of Gastronomy

brought to you by

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



iGTCx

EXPANDING THE NEW FRONTIER IN GASTRONOMY EDUCATION

Live Lounge 

today for tomorrow



09:00-14:00 hrs.



รศ.ดร.พิทยาวัฒน์ พิทยากรณ์

ผู้เชี่ยวชาญภาษาศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ภาควิชาภาษาศาสตร์และ
หน่วยปฏิบัติการวิจัยภาษาศาสตร์เอเชียตะวันออกเฉียงใต้
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รศ.ดร.ภาสุรี ลือสกุล

ผู้เชี่ยวชาญลาคินอเมริกาศึกษา
ภาควิชาภาษาตะวันตก
คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รศ.ดร.วิฑู กุตะบันท์

ผู้เชี่ยวชาญด้านพันธุศาสตร์สิ่งมาเนยวิทยา
ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น



รศ.ดร.จิตพล คำปอนสาย

ผู้เชี่ยวชาญด้านพันธุศาสตร์ชาติพันธุ์
ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ดร.ประทีป ปัญญาดี

ผู้เชี่ยวชาญด้านพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน
องค์การสวนพฤกษศาสตร์



ผศ.ดร.เมธวี ศรีคำมูล

คณะวิทยาศาสตร์การแพทย์
มหาวิทยาลัยนเรศวร

Saturday, 11 December 2021

ถอดรหัสรสชาติไทย(ย): พลวัตอาหารไทย(ย) “กิน อยู่ ใช้” อย่างไรในวันพรุ่งนี้
Decoding The Taste of Thai: Today for Tomorrow

brought to you by

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



iGTCx

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

Live Lounge 

today for tomorrow



09:00-15:00 hrs.



คุณพีชิต วิริงคบุตร
รองผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์
Creative Economy Agency



อ.ดร.จารุวรรณ แดงบุบผา
ผู้อำนวยการ CoETR
มหาวิทยาลัยเกรง



ผศ.ดร.อุศมา สุนทรนฤงิณี
ผู้เชี่ยวชาญด้านประสาทสัมผัสและการออกแบบสภาวะเร่งเร้า
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ดร.รัชชพร สุธงทาน
ผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์การสังเคราะห์และพฤกษศาสตร์
องค์การสวนพฤกษศาสตร์



อ.ดร.กัรติ ตระการศิริวานิช
คณบดีคณะพัฒนารังการท้องถิ่น
มหาวิทยาลัยแม่โจ้



อ.อนุวัต ใช้อิ๋น
ผู้อำนวยการ iGTC
มหาวิทยาลัยแม่โจ้

Sunday, 12 December 2021

นิเวศการเรียนรู้บนฐานเศรษฐกิจสร้างสรรค์: เสริมแรงหลังโควิดอย่างไรให้มีพลัง
Preparing for Post Pandemic Learning Ecosystem

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



brought to you by

iGTCx

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... ยืนหยัด 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

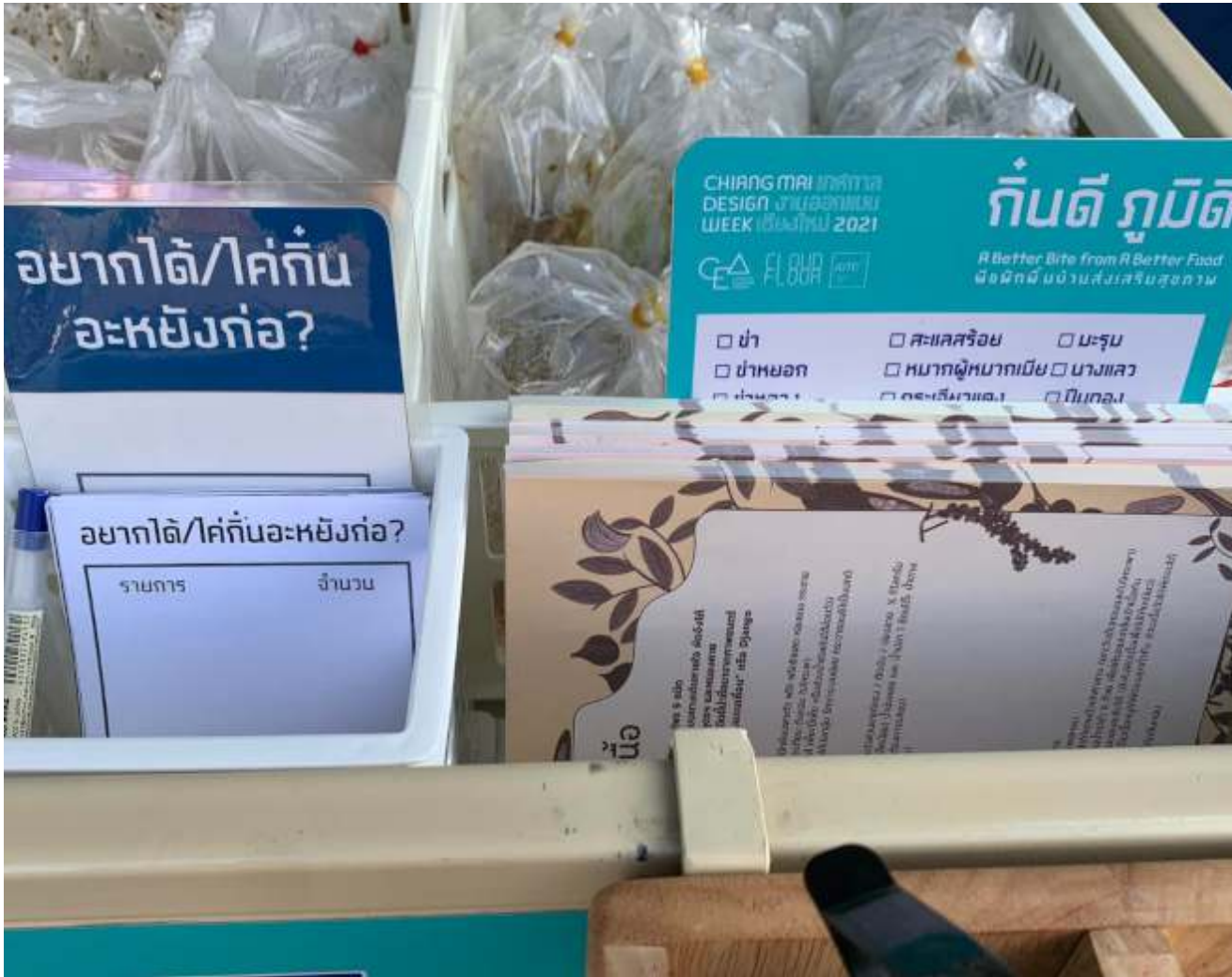
CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2021



brought to you by
iGTCx



Source: Creative Economy Agency x Cloud Floor x iGTC (2021)



Source: Creative Economy Agency x Cloud Floor x iGTC (2021)

Strategic Direction: A Better Food for A Better Bite

Strategy 1: ลอด (elimination)

Strategy 2: ลัด (mitigation)

Strategy 3: ตัด (reduction)

Strategy 4: หนุน (compensation)

Strategy 5: แทน (substitution)

Strategic Direction: A Better Food for A Better Bite

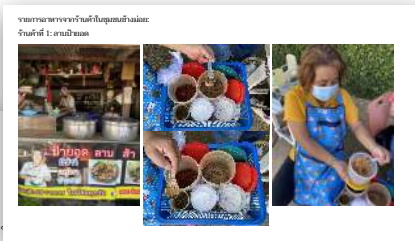
รายการอาหารจากร้านค้าในชุมชนข้างมอญ:
ร้านค้าที่ 1: ลาบป้ายอด



เมนู "ลาบคั่ว"

ความเค็มใน 1 ช้อนชา

- เกลือ 1 ช้อนชา = โซเดียม 2,000 มิลลิกรัม
- ผงปรุงรส 1 ช้อนชา = โซเดียม 500 มิลลิกรัม
- ปลาร้า 1 ช้อนชา = โซเดียม 500 มิลลิกรัม
- กระปิ 1 ช้อนชา = โซเดียม 400-500 มิลลิกรัม
- ผงชูรส 1 ช้อนชา = โซเดียม 490 มิลลิกรัม
- น้ำปลา 1 ช้อนชา = โซเดียม 400 มิลลิกรัม



Strategy 1: ลด (elimination)

- ลดปริมาณเครื่องปรุง ได้แก่ เกลือ ผงชูรส ผงปรุงรส น้ำปลา เป็นต้น

Strategy 2: ลด (mitigation)

- เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ลดความเสี่ยงทางเลือกสุขภาพ เช่น Low Sodium, Low Sugar เป็นต้น
- พัฒนาโครงข่าย suppliers ในท้องถิ่น และเข้าถึงแหล่งผลิตที่ปลอดภัย ให้ความสำคัญต่อสุขภาพ ในราคาที่ย่อมเยา “ย่นวงจรโลจิสติกส์ เสริมสายธารการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ”

Strategy 3: ตัด (reduction)

- กำหนดสารอาหารและประเมินคุณค่าทางโภชนาการ
- พัฒนาสูตรอาหารส่งเสริมสุขภาพ

Strategy 4: ทอน (compensation)

- เพิ่มเส้นใยด้วยเครื่องแยม เช่น ผักสด, สมุนไพรในท้องถิ่น (ตามฤดูกาล), ผักกาด (ผักกาด), อาหารแยม (อาหารหมักดอง, “ไส้ผัก / ยำผักสด”) กลุ่มพืชพรรณ หรือ พืชผักอุดมไปด้วยวิตามินซี เป็นต้น
- ผสมสมุนไพรแห้ง เช่น พริกสลาบคั่วบด / ผสมใหม่ (รักษาสารสำคัญ เสริมกลิ่นรส), เพิ่มผงมะแขว่น เป็นต้น
- เปลี่ยนกระบวนการทำให้สุกด้วยการอบ คลุก หรือ ฉีดพรมละอองน้ำมัน แทนการทอด
- เลือกอาหารลดการดูดซึมโซเดียม เช่น น้ำมะพร้าว เป็นต้น

Strategy 5: แทน (substitution)

- เปลี่ยนน้ำมันทอดให้เหมาะกับวัตถุประสงค์การปรุงประกอบ เช่น น้ำมันปาล์มทอด (กรอบประหยัด), น้ำมันหมู (กรอบนาน), ใช้ไขมันรำข้าว (ดีต่อสุขภาพ) เป็นต้น
- ใช้ภาชนะบรรจุแบบ air-tight / สูญญากาศ เพื่อลดกระบวนการ oxidation

Strategic Direction: A Better Food for A Better Bite

รายการอาหารจากร้านค้าในชุมชนข้างมอญ:
ร้านค้าที่ 2: ข้าวแกงป้าดา



เมนู "หมูปิ้ง" (ราคาขาย ชิ้นละ 10บาท)

รายการอาหารจากร้านค้าในชุมชนข้างมอญ:
ร้านค้าที่ 2: ข้าวแกงป้าดา



เมนู "ไข่คว่ำ" (ราคาขาย ชิ้นละ 10บาท)

สัดส่วนวัตถุดิบต่ออาหาร 1 ชิ้น

- ไข่เป็ด
- สามเกลอ
- ต้นหอม
- ผักชี
- ไข่ไก่ (สำหรับชุบก่อนทอด)
- ผงชูรส (รสดี)

ทอดในน้ำมันปาล์ม คละยี่ห้อ
(เปลี่ยนน้ำมันทุก 1-2 วัน)

Strategy 1: ลด (elimination)

- ลดปริมาณเครื่องปรุง ได้แก่ เกลือ ผงชูรส ผงปรุงรส น้ำปลา เป็นต้น

Strategy 2: ลด (mitigation)

- เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ลดสภาวะทางเลือกสุขภาพ เช่น Low Sodium, Low Sugar เป็นต้น
- พัฒนาโครงข่าย suppliers ในท้องถิ่น และเข้าถึงแหล่งผลิตที่ปลอดภัย ให้ความสำคัญต่อสุขภาพ ในราคาที่ย่อมเยา “ย่นวงจรโลจิสติกส์ เสริมสายธารการผลิต อย่างมีประสิทธิภาพ”

Strategy 3: ตัด (reduction)

- กำหนดสารอาหารและประเมินคุณค่าทางโภชนาการ
- พัฒนาสูตรอาหารส่งเสริมสุขภาพ

Strategy 4: ทอน (compensation)

- เพิ่มเส้นใยด้วยเครื่องแยม เช่น ผักสด, สมุนไพรในท้องถิ่น (ตามฤดูกาล), ผักกาดแก้ว (ผักกาด), อาหารแยม (อาหารหมักดอง, “ไส้ผัก / ยำผักสด”) กลุ่มพืชพรรณ หรือ พืชผักอุดมไปด้วยวิตามินซี เป็นต้น
- ใช้มันหลายชนิด หลากสีส้ม ผสมกัน และบดใช้ทั้งเปลือก / ได้กากใย ให้ไฟเบอร์สูง
- เสริมขมิ้นผงหรือเครื่องแกง (โดยเฉพาะตะไคร้) ใช้ร่วมกับ “สามเกลอ” เพื่อ activate สารสำคัญในขมิ้น (curcumin) หรือ กินแยมกับพืชตระกูลขิง (gingerol)

Strategy 5: แทน (substitution)

- เปลี่ยนน้ำมันทอดให้เหมาะกับวัตถุประสงค์การปรุงประกอบ เช่น น้ำมันปาล์มทอด (กรอบประหยัด), น้ำมันหมู (กรอบนาน), ใช้ไขมันรำข้าว (ดีต่อสุขภาพ) เป็นต้น
- ใช้ภาชนะบรรจุแบบ air-tight / สูญญากาศ เพื่อลดกระบวนการ oxidation

Strategic Direction: A Better Food for A Better Bite

รายการอาหารจากร้านค้าในชุมชนข้างน้อย:
ร้านค้าที่ 3: ขนมวงยายนวล



เมนู “ขนมวง” (ราคาขายกล่องละ 6 ชั้น 16 บาท)

ความเค็มใน 1 ช้อนชา

- เกลือ 1 ช้อนชา = โซเดียม 2,000 มิลลิกรัม
- ผงปรุงรส 1 ช้อนชา = โซเดียม 500 มิลลิกรัม
- ปลาร้า 1 ช้อนชา = โซเดียม 500 มิลลิกรัม
- กะปิ 1 ช้อนชา = โซเดียม 400-500 มิลลิกรัม
- ผงชูรส 1 ช้อนชา = โซเดียม 490 มิลลิกรัม
- น้ำปลา 1 ช้อนชา = โซเดียม 400 มิลลิกรัม

Strategy 1: ลด (elimination)

- รับประทานได้ แต่ควรรับประทานน้อย

Strategy 2: ลด (mitigation)

- เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ลดความเสี่ยงสูง เช่น Low Sodium, Low Sugar เป็นต้น
- พัฒนาโครงข่าย suppliers ในท้องถิ่น และเข้าถึงแหล่งผลิตที่ปลอดภัย ให้ความสำคัญต่อสุขภาพ ในราคาที่ยอมเยาะ “ย่นวงจรโลจิสติกส์ เสริมสายธารการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ”

Strategy 3: ตัด (reduction)

- กำหนดมาตรฐานอาหารและประเมินคุณค่าทางโภชนาการ
- พัฒนาสูตรอาหารส่งเสริมสุขภาพ

Strategy 4: ทอน (compensation)

- รับประทานคู่กับเครื่องเพื่อสุขภาพ ให้กากใยสูง เช่น น้ำเต้าหู้, ถั่วพัลส์* (pulse) และธัญชาติ
- ใช้พืชหัวให้ “แป้ง (starch)” เช่น เผือก กลอย ถั่วฝักยาว เป็นต้น

Strategy 5: แทน (substitution)

- เปลี่ยนน้ำมันทอดให้เหมาะกับวัตถุประสงค์การปรุงประกอบ เช่น น้ำมันปาล์มทอด (กรอบประหยัด), น้ำมันหมู (กรอบนาน), ใช้ไขมันรำข้าว (ดีต่อสุขภาพ) เป็นต้น
- ใช้ภาชนะบรรจุแบบ air-tight / สูญญากาศ เพื่อลดกระบวนการ oxidation
- เสริมโปรตีน และสารอาหารที่เป็นประโยชน์ด้วยแป้งข้าวเหนียวไม่ขัดสี หรือข้าวพินส์พื้นเมือง
- ใช้สารให้ความหวาน เช่น หญ้าหวาน, น้ำผึ้ง, ผสมน้ำตาลทรายขาว (ลดปริมาณการใช้น้ำตาลทรายแดง) เป็นต้น

* ชนิดถั่วพัลส์ได้ จะต้องประกอบไปด้วยคุณสมบัติ 3 ข้อ คือ ต้องเป็นถั่วที่มีโปรตีนสูง, ต้องเป็นถั่วที่มีไขมันต่ำไม่เกิน 4% และต้องเป็นถั่วที่เก็บเกี่ยวในรูปแบบสดแห้งเท่านั้น โดยถั่วที่ปลูกจัดให้อยู่ในกลุ่มถั่วพัลส์มีดังนี้ ถั่วขาว, ถั่วพินต์, ถั่วดำ, ถั่วเขียวชีก, ถั่วเขียว, ถั่วเลนทิลเขียว, ถั่วลูกไก่, ถั่วเลนทิลแดง, ถั่วแดง และ ถั่วแดงหลวง ส่วนถั่วที่คนไทยคุ้นเคยอย่าง ถั่วปากอ้า ถั่วพิสโต ถั่วลันเตา ถั่วเหลือง ถั่วลิสง ไม่ถือเป็นถั่วพัลส์

ປາກ ປຸງ ປຸງ

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2022



iGTC CoLAB
Connecting Communities ■

UNLEARN
RELEARN



#iGTCxCMDW2022 #ChiangMaiDesignWeek2022 #CMDW2022
#BetterFood #FoodLiteracy #CEAxIGTC #TDCxIGTC

Food Asset Mapping: Integrating Food Literacy into City Planning

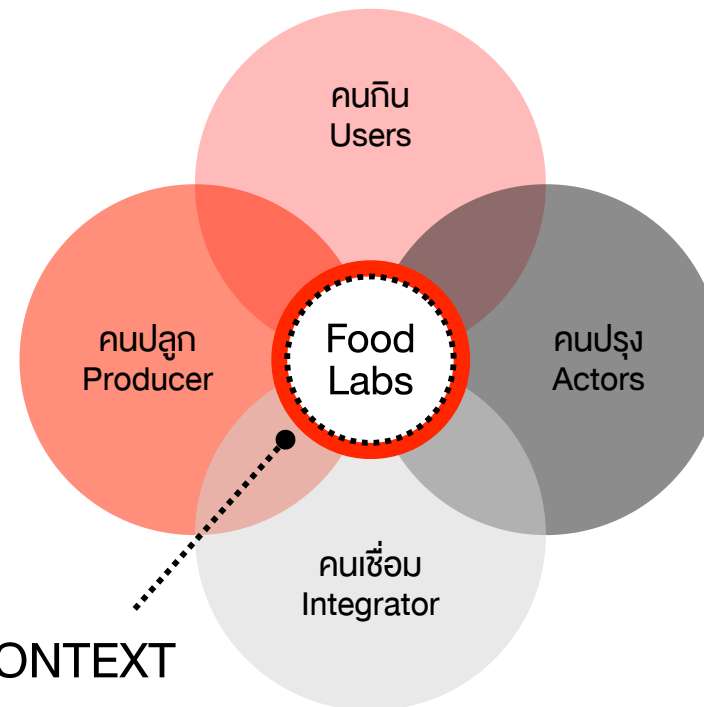
03.09.2022 | 10:00-16:00 hrs

Image Credit: Anuwat Churyen (2022)

FOOD ASSET MAPPING

#ChiangMaiBetterFood

REAL-LIFE CONTEXT



Source: Anuwat Churyen (2022)

facilitated by CoLAB,
International Gastronomy Tourism Centre (iGTC)

In partnership with



CO-CREATED
by



www.mjuigtc.com

#CMDW2022

CHIANG MAI FOOD ASSET MAPPING



#ChiangMaiBetterFood

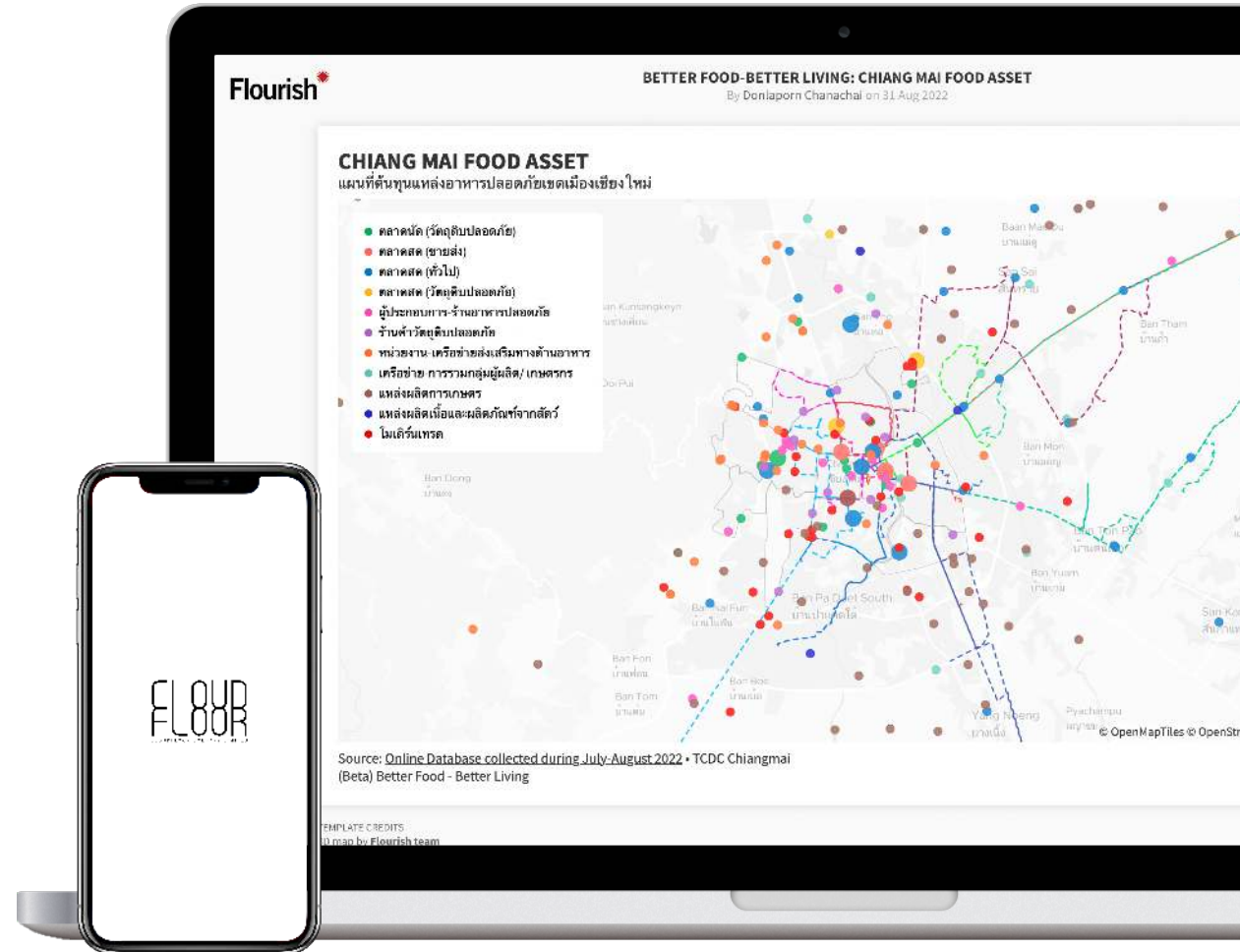
facilitated by CoLAB,
International Gastronomy Tourism Centre (iGTC)

In partnership with



www.mjuigtc.com

#CMDW2022



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



CAPERS
Homey & Comfort Food

KUSCR
Kasetsart University
Sensory and Consumer Research Center



SANSAICISCO
Farmer co-op



Slow Food
CHIANG MAI

DPU
NEW BUSINESS DNA



@mjuigtc

#CMDW2021
04-12.12.2021

organised by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)

Co Created by CMDW2021 x iGTC CoLAB
Creative Economy Agency (CEA) and
School of Tourism Development, Maejo University

REPLAY CO KITCHEN #CMDW2021

Designing the Healthier Peoples' Palate for Post Pandemic Living

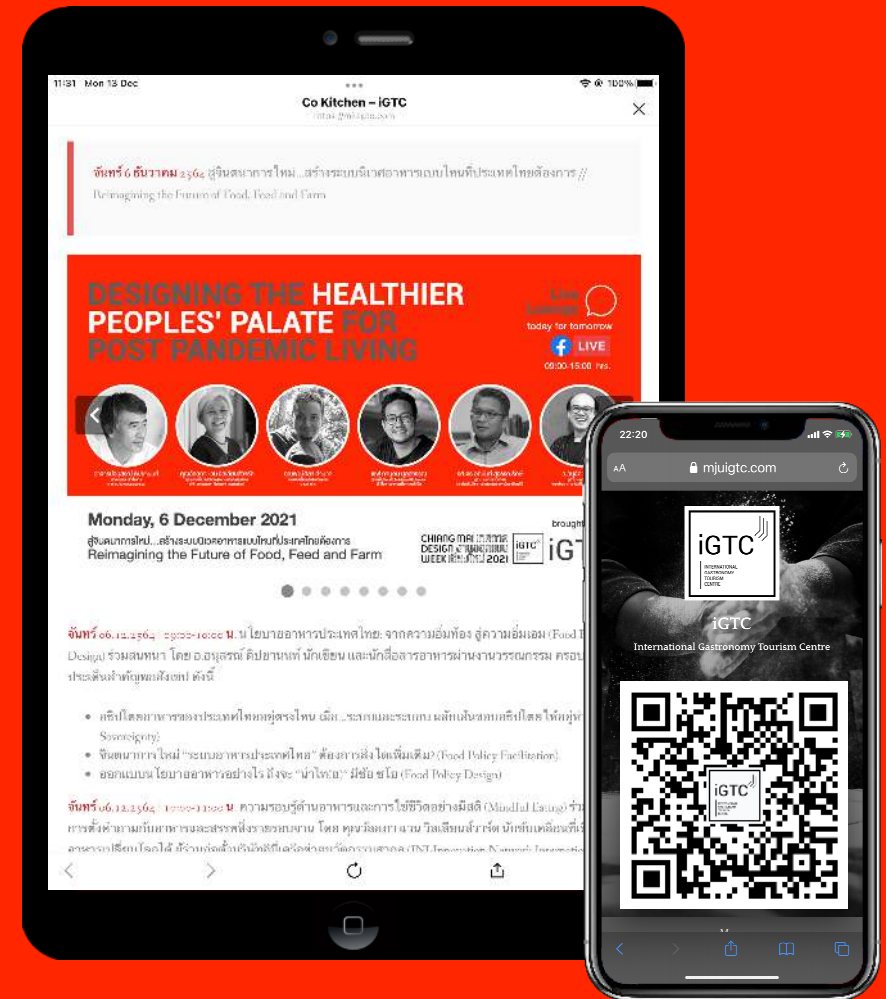
mjuigtc.com/training/

Design Week

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2021



Co Created by CMDW2021 x iGTC CoLAB
Creative Economy Agency (CEA) and
School of Tourism Development, Maejo University

REPLAY FOOD FORUM #CMDW2021

Expanding the New Frontier of Gastronomy Education

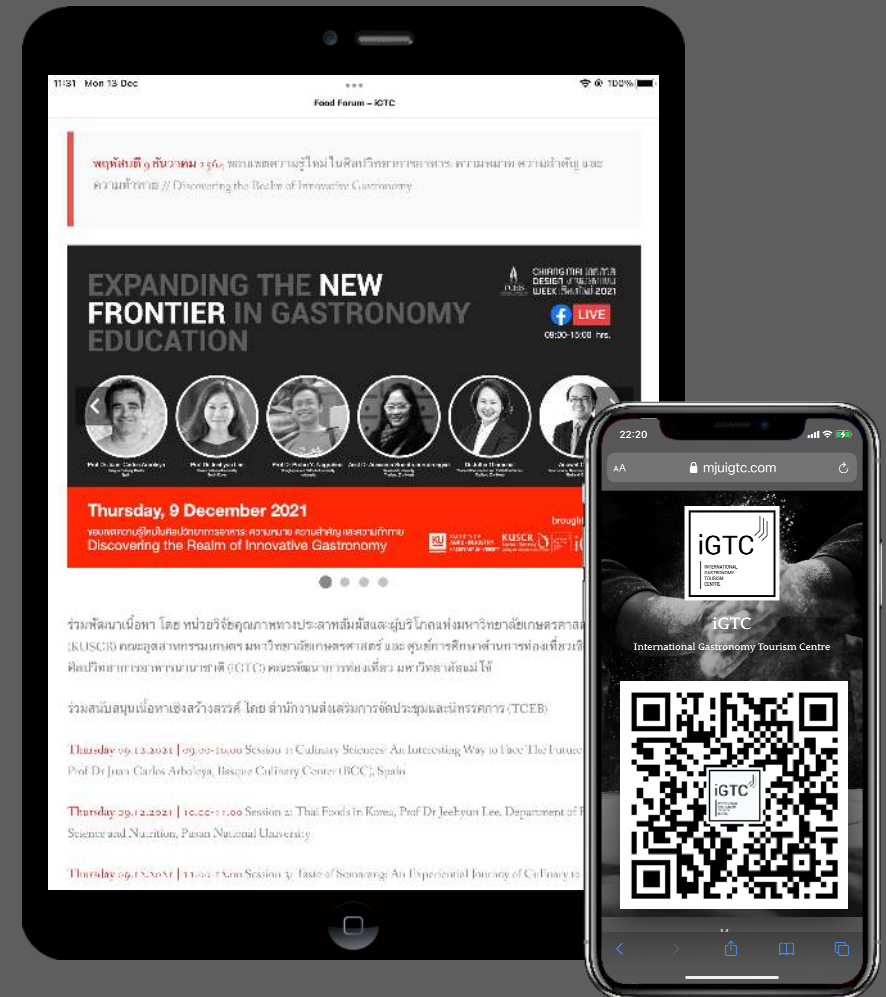
mjuigtc.com/training/

Design Week

 @mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2021





present

HOLISTIC GASTRONOMY & INNOVATION

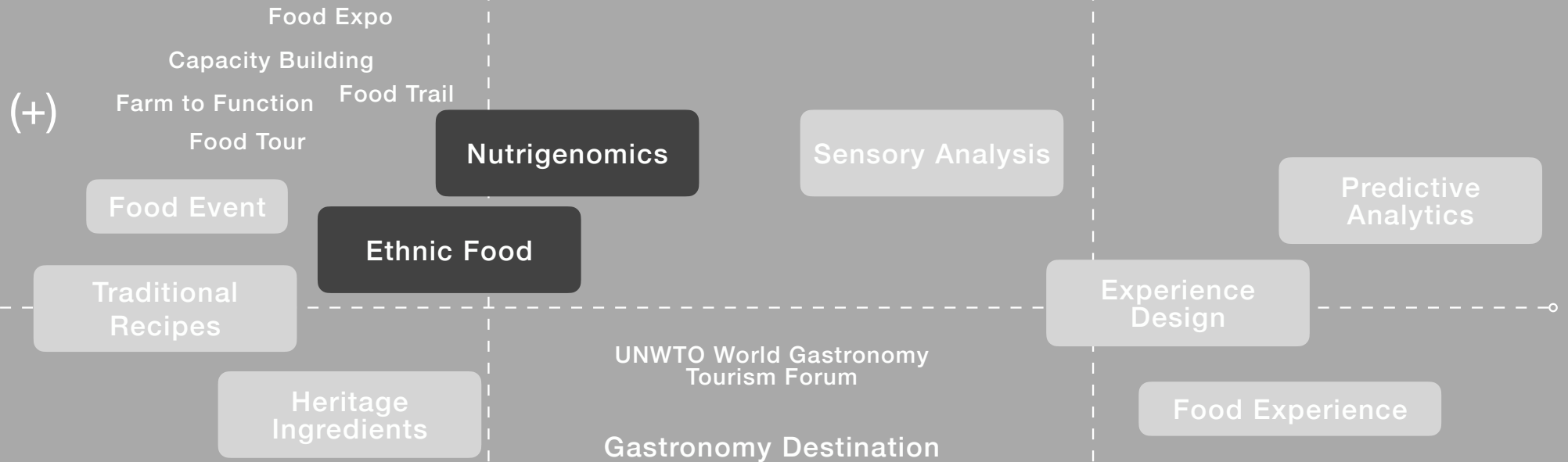
Boosting Gastronomy (in) Tourism
to Build Service Business Recovery
on Fast Forward

GASTRONOMY (in) TOURISM

STAGE 1

STAGE 2

STAGE 3



CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2020

illustrated by
ANUWAT CHURYEN (2018)



STAGE 1

STAGE 2

STAGE 3

(+)

(-)

Food Expo
Capacity Building
Farm to Function
Food Trail
Food Tour

Food Event

Traditional Recipes

Heritage Ingredients

Nutrigenomics

Ethnic Food

Sensory Analysis

Predictive Analytics

Experience Design

Food Experience

UNWTO World Gastronomy Tourism Forum

Gastronomy Destination

CHIANG MAI DESIGN WEEK 2020

FOOD TOUR

11.12.2563 10:00-14:00
12.12.2563 10:00-14:00
13.12.2563 09:00-15:00

#MJUIGTC

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2020

illustrated by
ANUWAT CHURYEN (2018)

 #MJUIGTC

STAGE 1

STAGE 2

STAGE 3

(+)

(-)

Food Expo
Capacity Building
Farm to Function
Food Trail
Food Tour

Food Event

Traditional Recipes

Nutrigenomics

Ethnic Food

Heritage Ingredients

Sensory Analysis

Predictive Analytics

Experience Design

Food Experience

UNWTO World Gastronomy Tourism Forum

Gastronomy Destination

CHIANG MAI DESIGN WEEK WEEKLY WIRE 2020

FOOD TOUR

11.12.2563 10:00-14:00
12.12.2563 10:00-14:00
13.12.2563 09:00-15:00

MJUIGTC

CHIANG MAI เทศกาล DESIGN งานออกแบบ WEEK เชียงใหม่ 2021

TDx 25.10.2021 Strategic Roadmap

illustrated by ANUWAT CHURYEN (2018)

f #MJUiGTC

iGTC Food Lab: Nutrigenomics and the Future of Longevity Economy

Sun | 11th December 2022

 mjuigtc.com/training/cmdw2022

#CMDW2022



Image Credit: 果崎图书管理員

#CMDW2022

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022



NUTRI- GENOMICS & THE FUTURE OF LONGEVITY

iGTC FOOD LAB and
Strategic Partners present



@mjuigtc

www.mjuigtc.com



SUKGHIT
YSOTHONSREEKUL, PhD
Director & Associate Professor
International and Business Linkage Office
Naresuan University



ANUWAT
CHURYEN
Director
International Gastronomy Tourism Centre
Maejo University



METAWEE
SRIKUMMOOL, PhD
Assistant Professor
Faculty of Medical Science
Naresuan University



JARUWAN
DAENGBUPPHA, PhD
Director
CoE Tourism Management Research
Naresuan University



KEERATI
TRAKANSIRIWANICH, PhD
Dean
School of Tourism Development
Maejo University

LIVE TALK
/Session



11.12
2022



TCDC
Function
Room


#iGTC**CoLAB**

Image Credit: ฐานข้อมูลสารบัญ

#CMDW2022

OUR COMMON GOALS

- ตระหนักเรื่องโภชนพันธุศาสตร์
ในบทบาทการฟื้นฟูสุขภาพ
- คิด...แก้ไขโจทย์ท้าทายไทย เมื่อต้องใช้ชีวิต
ในยุคเศรษฐกิจอายุยืน
- คำน...ความสัมพันธ์ของอาหาร และ
การเปลี่ยนแปลงระดับ DNA



iGTC Food Lab - Nutrigenomics

Source: iGTC Food Lab x CMDW2022 CEA (2020) - 08:08 mins

CHIANG MAI เทศกาล
DESIGN งานออกแบบ
WEEK เชียงใหม่ 2022



LONGEVITY ECONOMY

Exploring The Untapped Potential
of Wellness Food Opportunities

By ANUWAT CHURYEN

Director, International Gastronomy Tourism Centre
School of Tourism Development, Maejo University

LIVE TALK
/Session 1



11.12
2022



TCDC
Function
Room

#iGTC**CoLAB**

Image Credit: Cottoniro Studio

@mjuigtc

www.mjuigtc.com

#CMDW2022

LONGEVITY ECONOMY

Exploring The Untapped Potential
of Wellness Food Opportunities



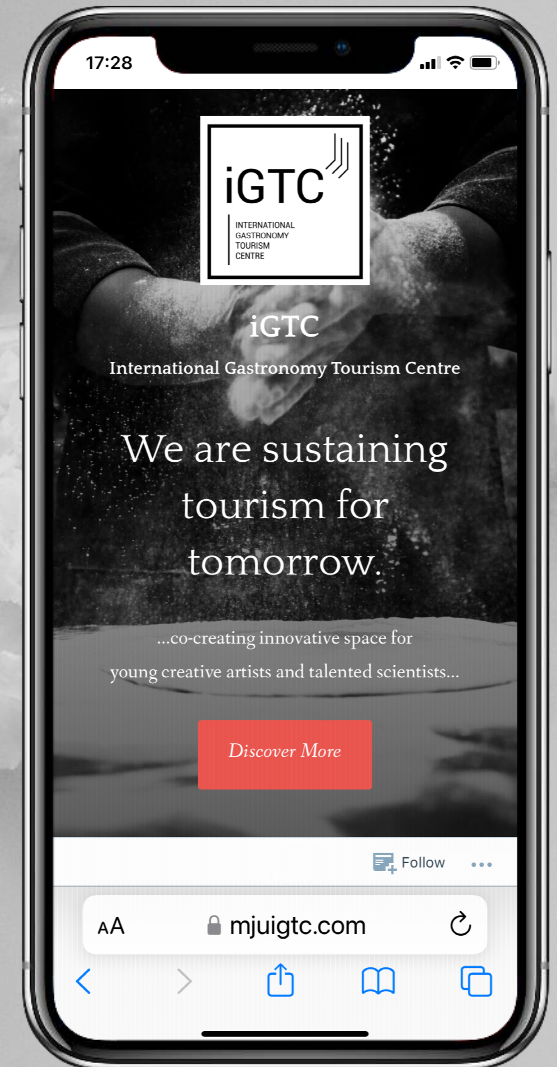
ร่วมสร้างสรรค์

โดย CoLAB

International Gastronomy Tourism Centre (iGTC)

คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

#iGTCx #CMDW2022 #iGTCCoLAB #MJUiGTC #mjuserviceinnovation
#tourismmaejo #maejogastronomy





LONGEVITY ECONOMY

Exploring The Untapped Potential of Wellness Food Opportunities

Sun | 11th December 2022

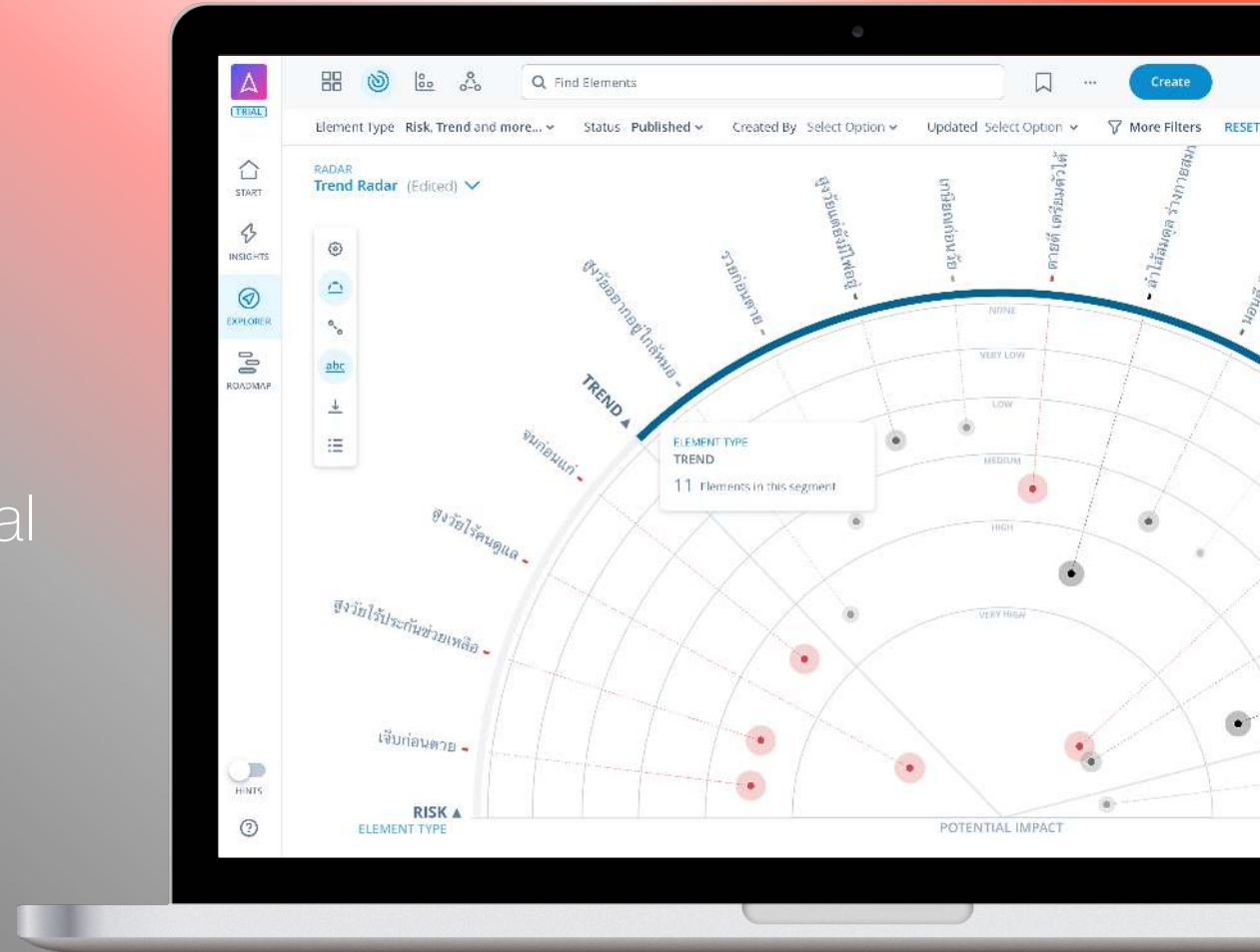
mjuigtc.com/training/cmdw2022

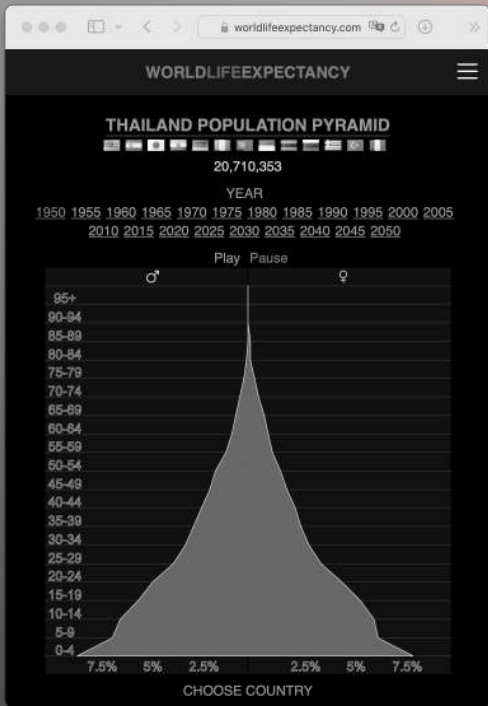
#CMDW2022

@mjuigtc

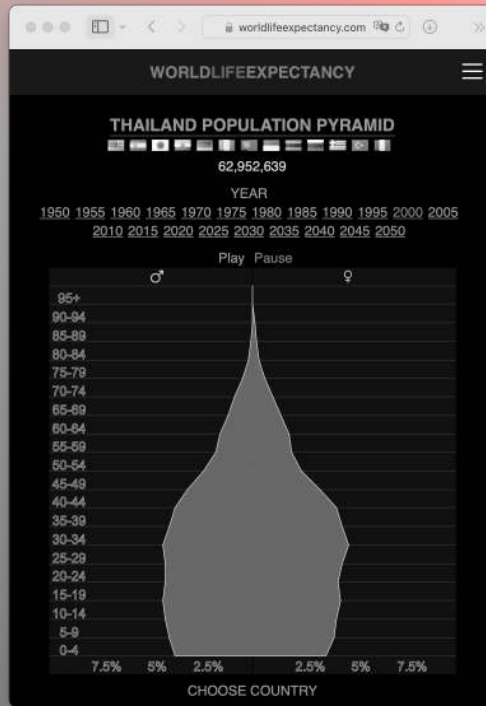
www.mjuigtc.com

#CMDW2022

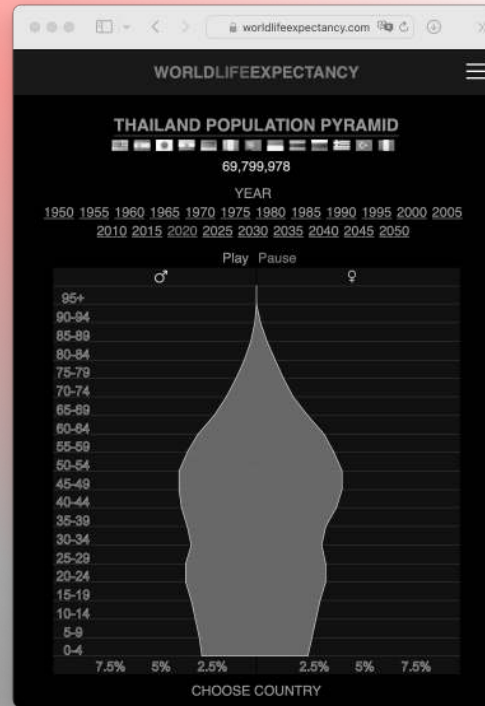




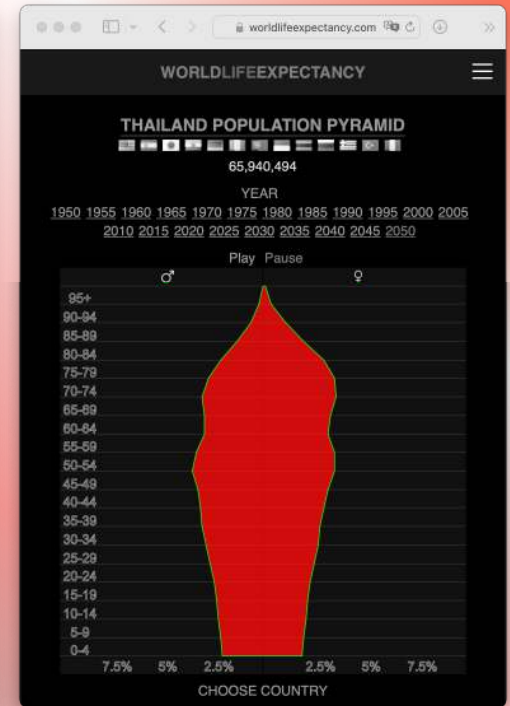
1950



2000

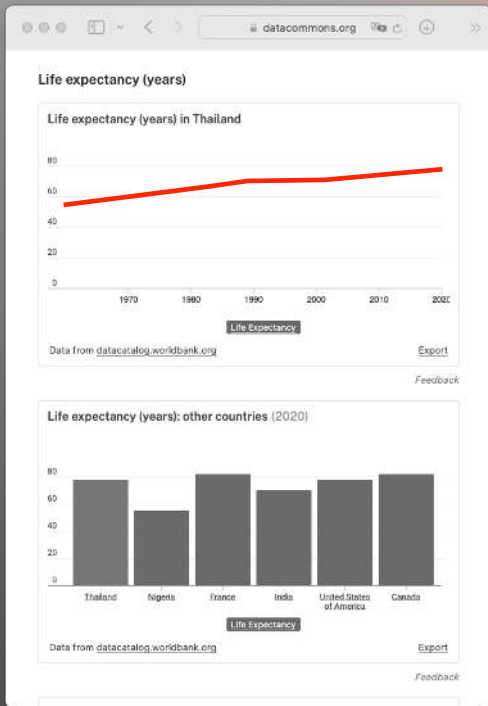


2020



2050

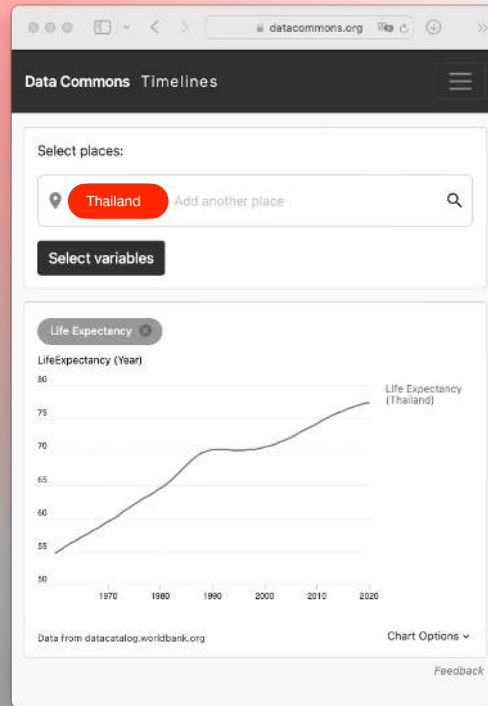
Source: World Life Expectancy (2022)



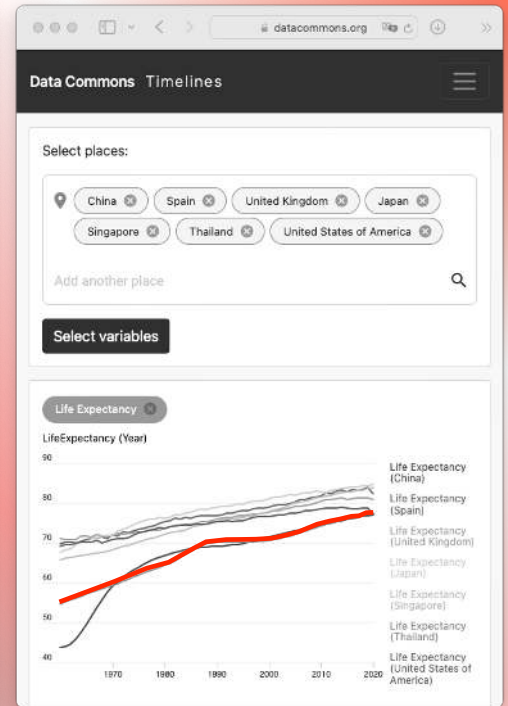
Life Expectancy



Asia



Thailand

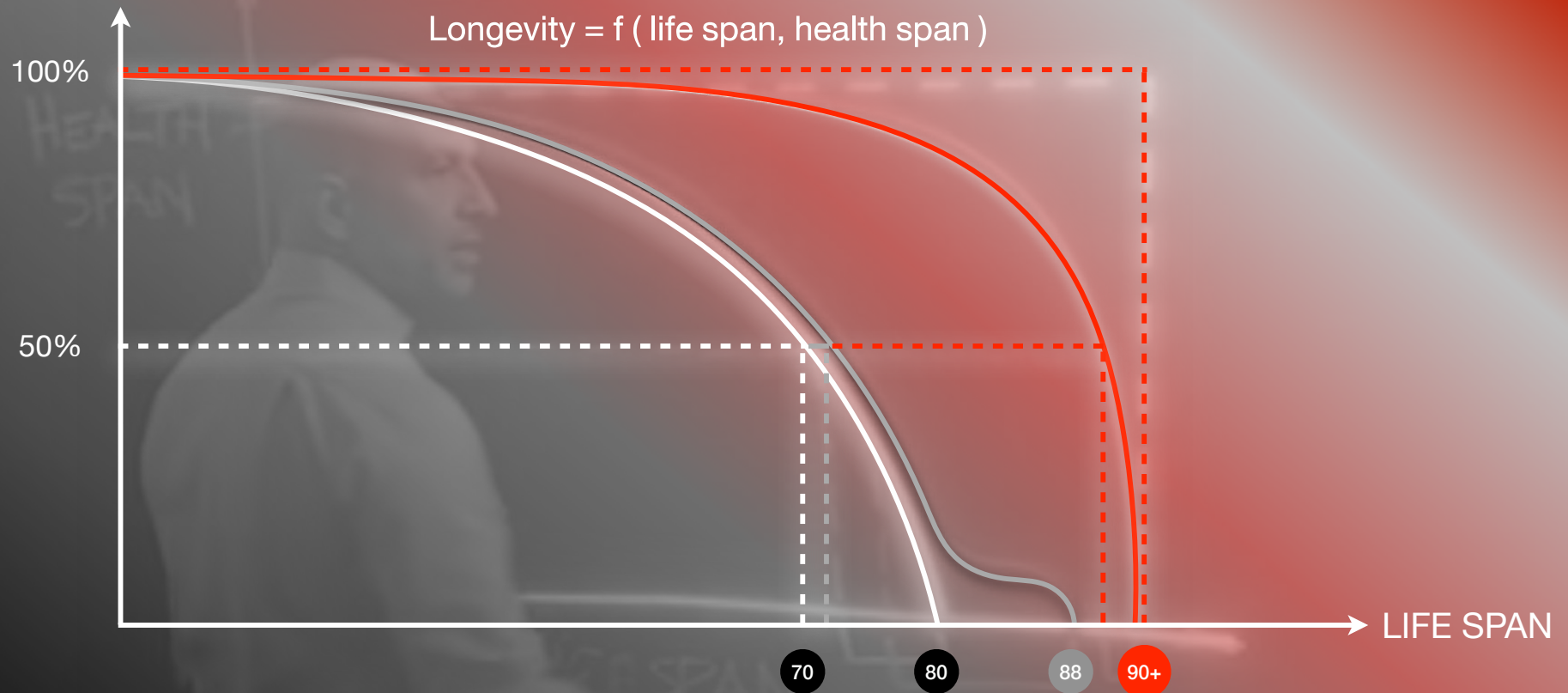


Others

Source: Data Commons by World Bank (2020)

www.mjuigtc.com

HEALTH SPAN



Life Line

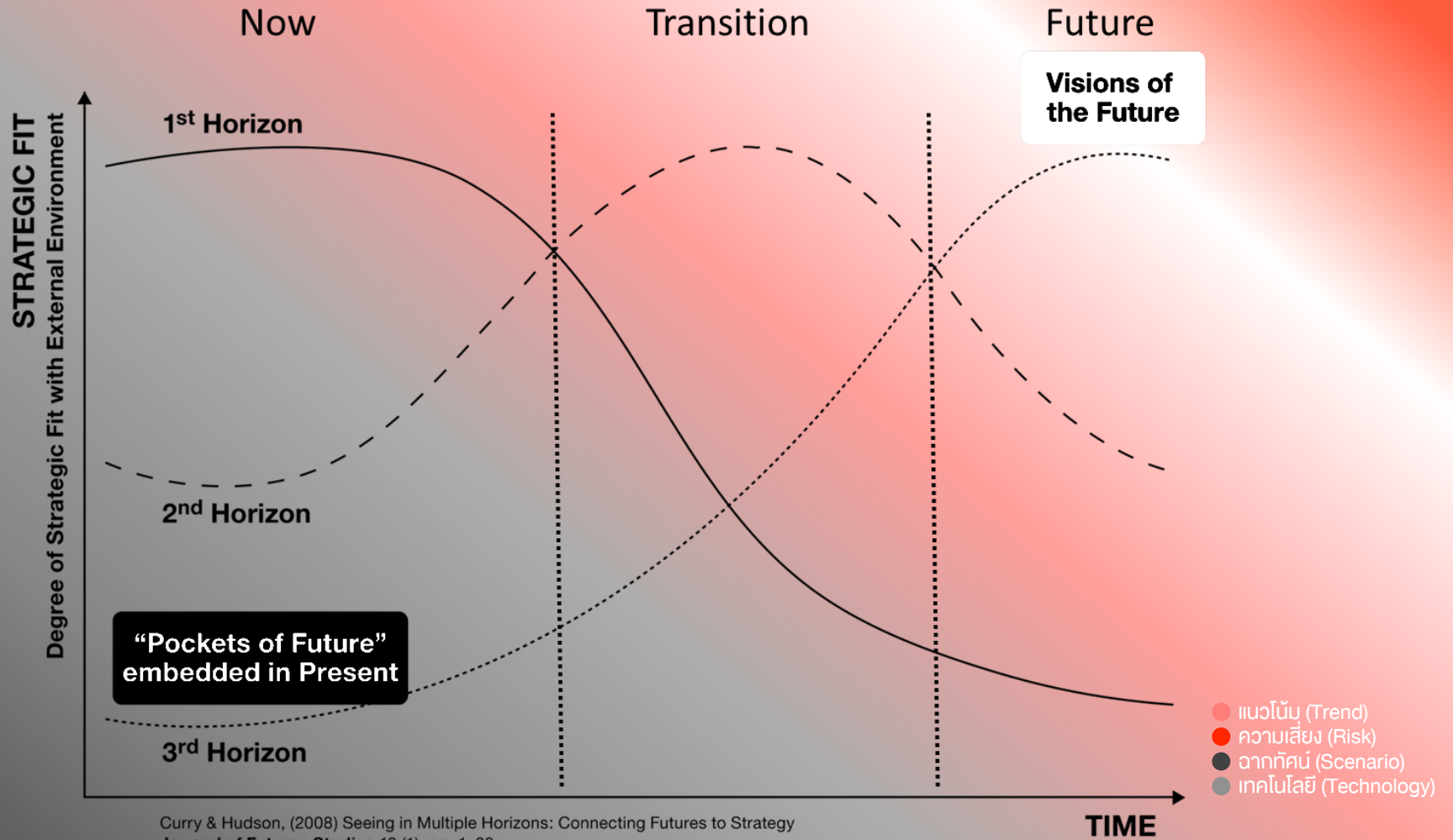
Medicine Line

Longevity Line

Source: Longevity 101 by Peter Attia



THE THREE HORIZONS



Curry & Hudson, (2008) Seeing in Multiple Horizons: Connecting Futures to Strategy
Journal of Futures Studies 13 (1), pp. 1-20

Source: Anuwat Churyen (2022)

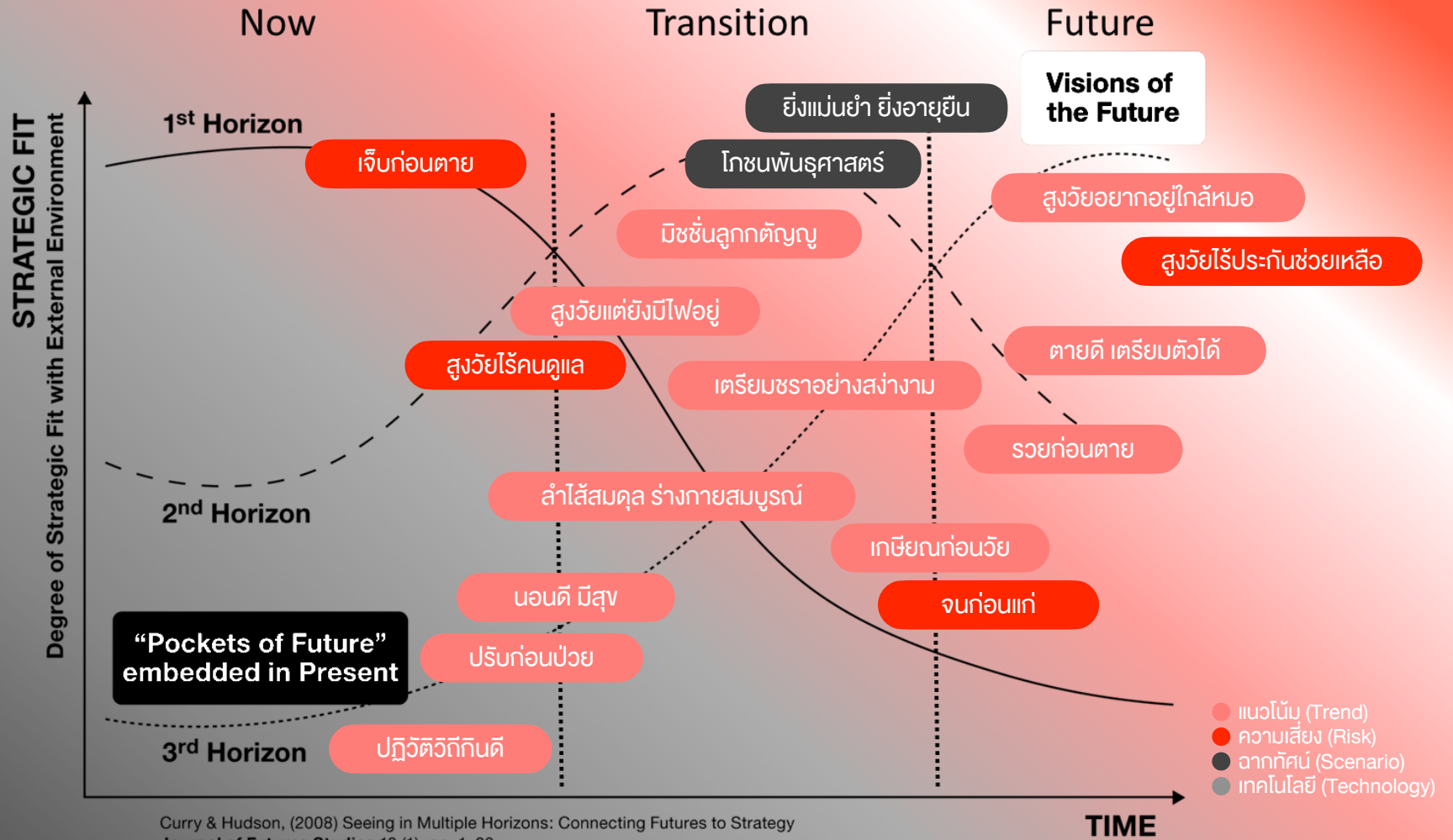
www.mjuigtc.com

 @mjuigtc

#CMDW2022



THE THREE HORIZONS



Curry & Hudson, (2008) Seeing in Multiple Horizons: Connecting Futures to Strategy
Journal of Futures Studies 13 (1), pp. 1–20

Source: Anuwat Churyen (2022)

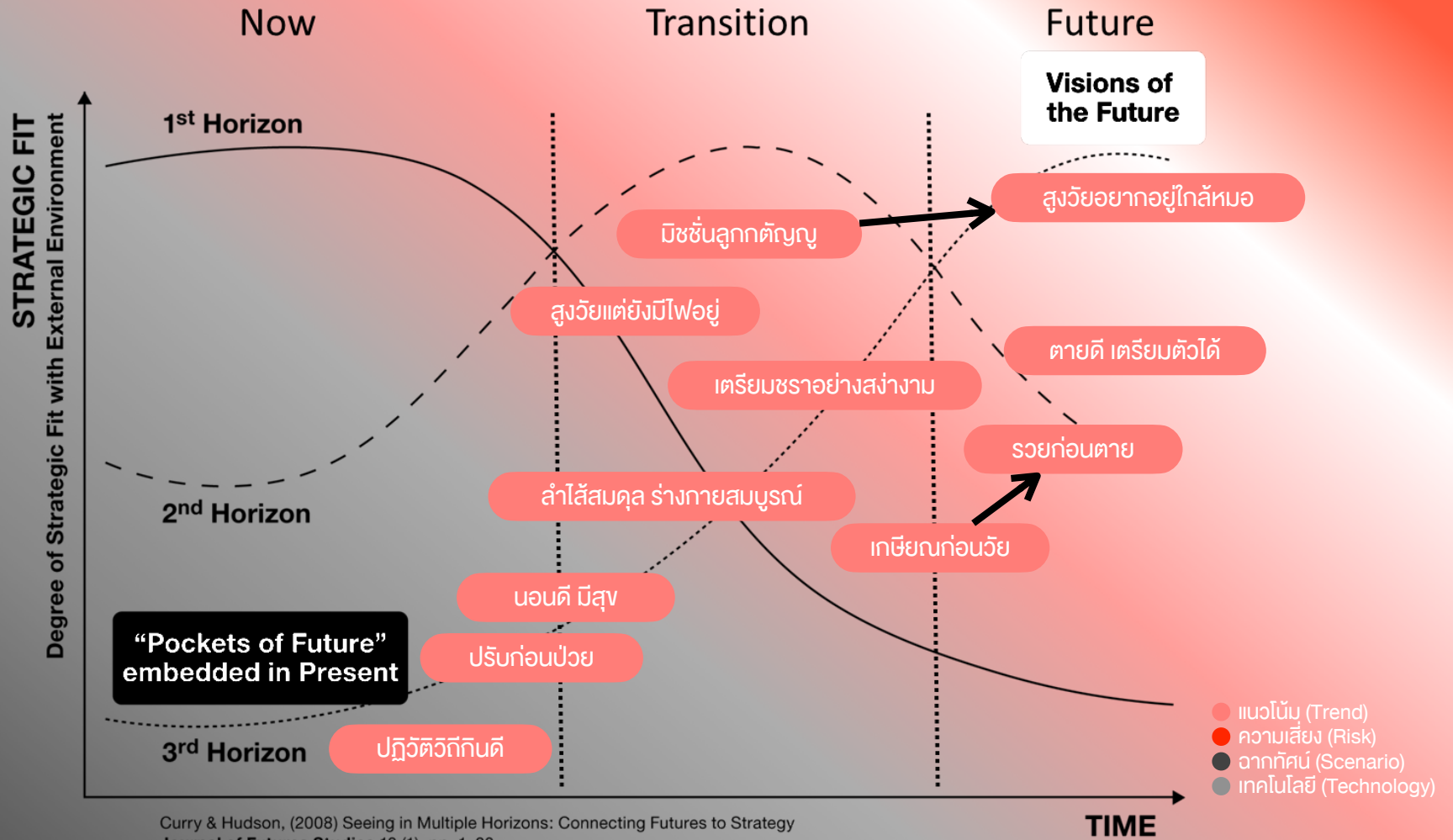
www.mjuigtc.com

@mjuigtc

#CMDW2022

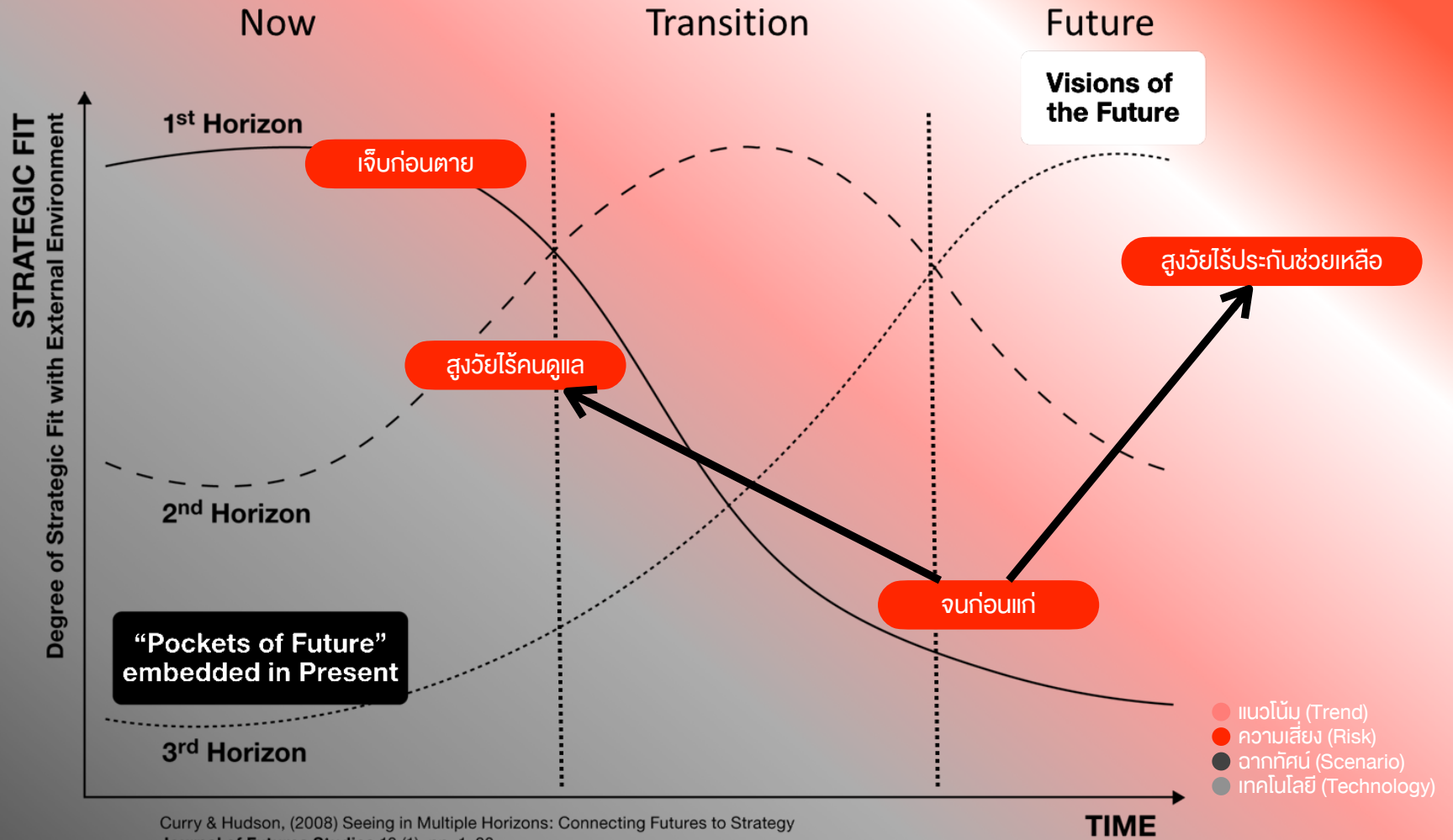


TRENDS TRANSITIONS



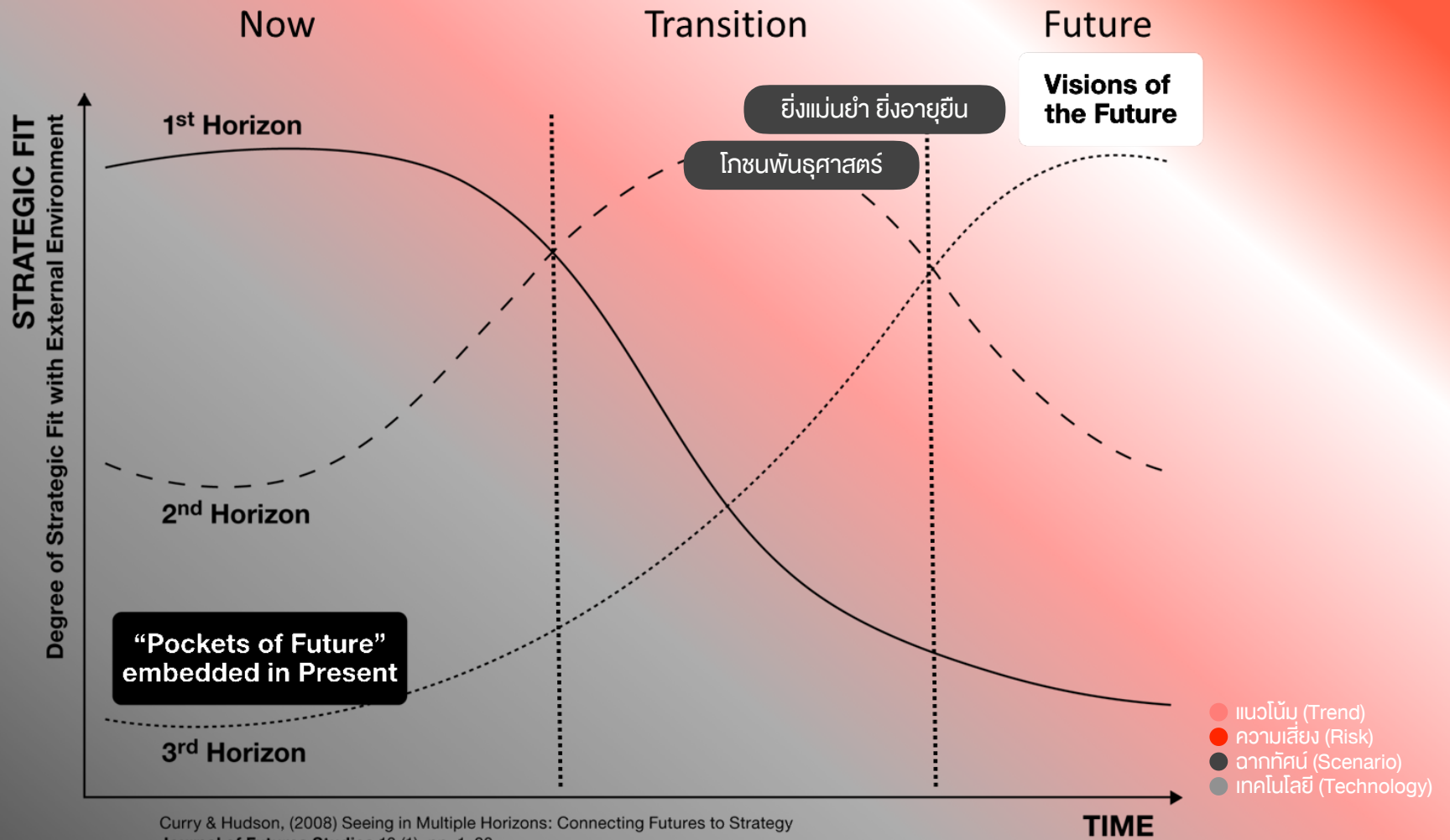


RISK ON THE RISE





FUTURE SCENARIOS



Curry & Hudson, (2008) Seeing in Multiple Horizons: Connecting Futures to Strategy
Journal of Futures Studies 13 (1), pp. 1-20

Source: Anuwat Churyen (2022)

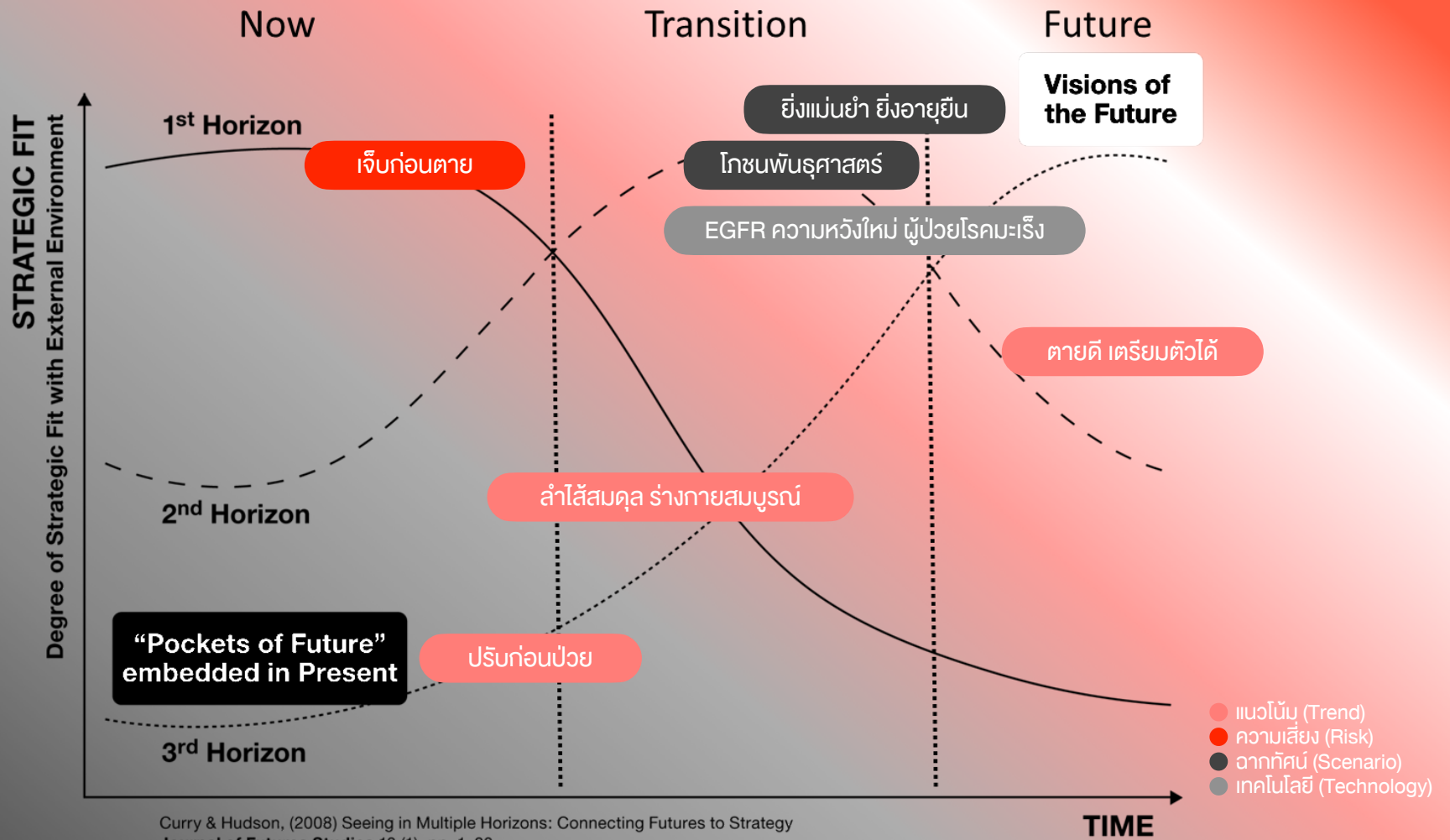
www.mjuigtc.com

 @mjuigtc

#CMDW2022

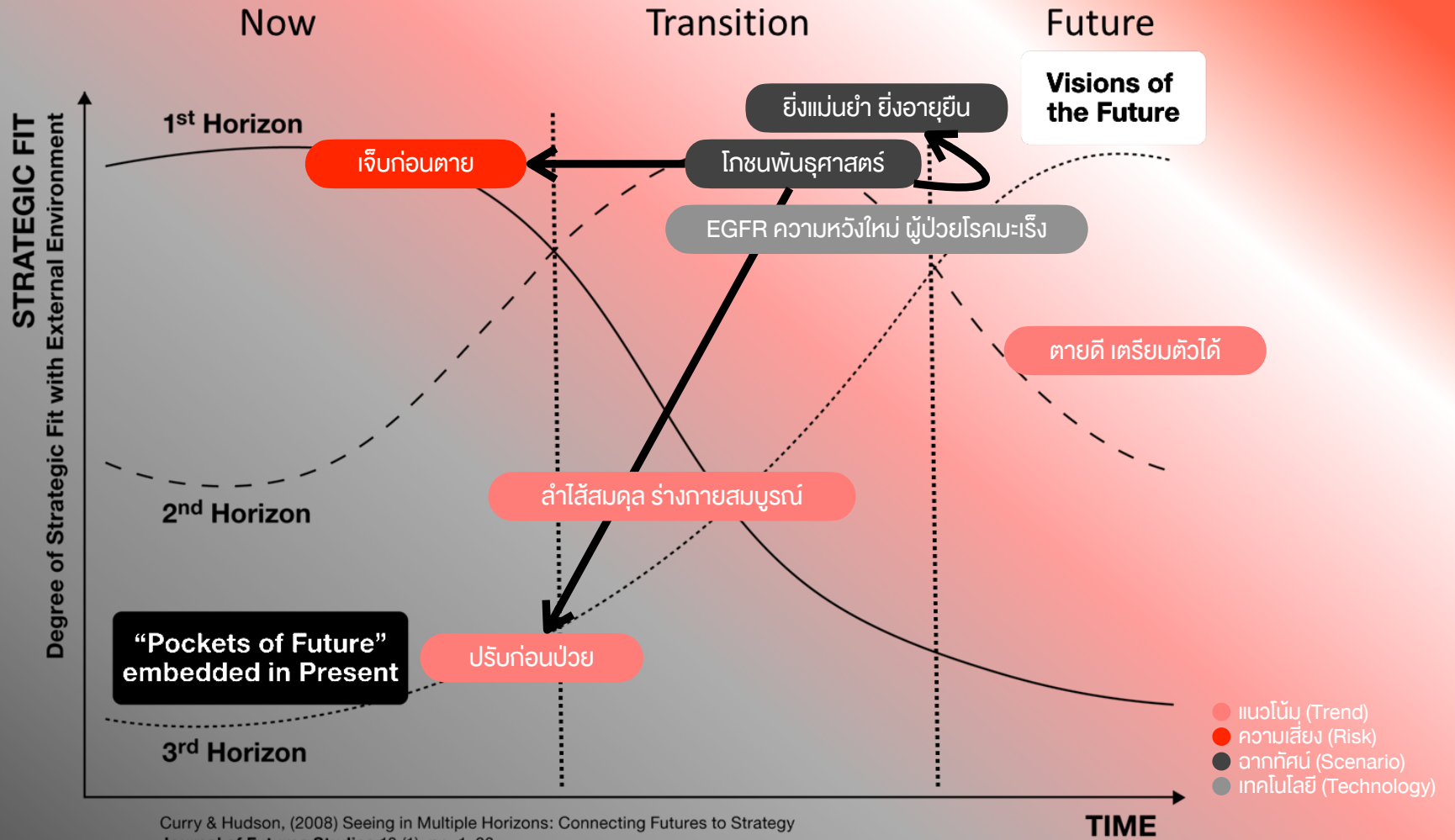


FUTURE SCENARIOS





FUTURE SCENARIOS



Curry & Hudson, (2008) Seeing in Multiple Horizons: Connecting Futures to Strategy
Journal of Futures Studies 13 (1), pp. 1-20

Source: Anuwat Churyen (2022)

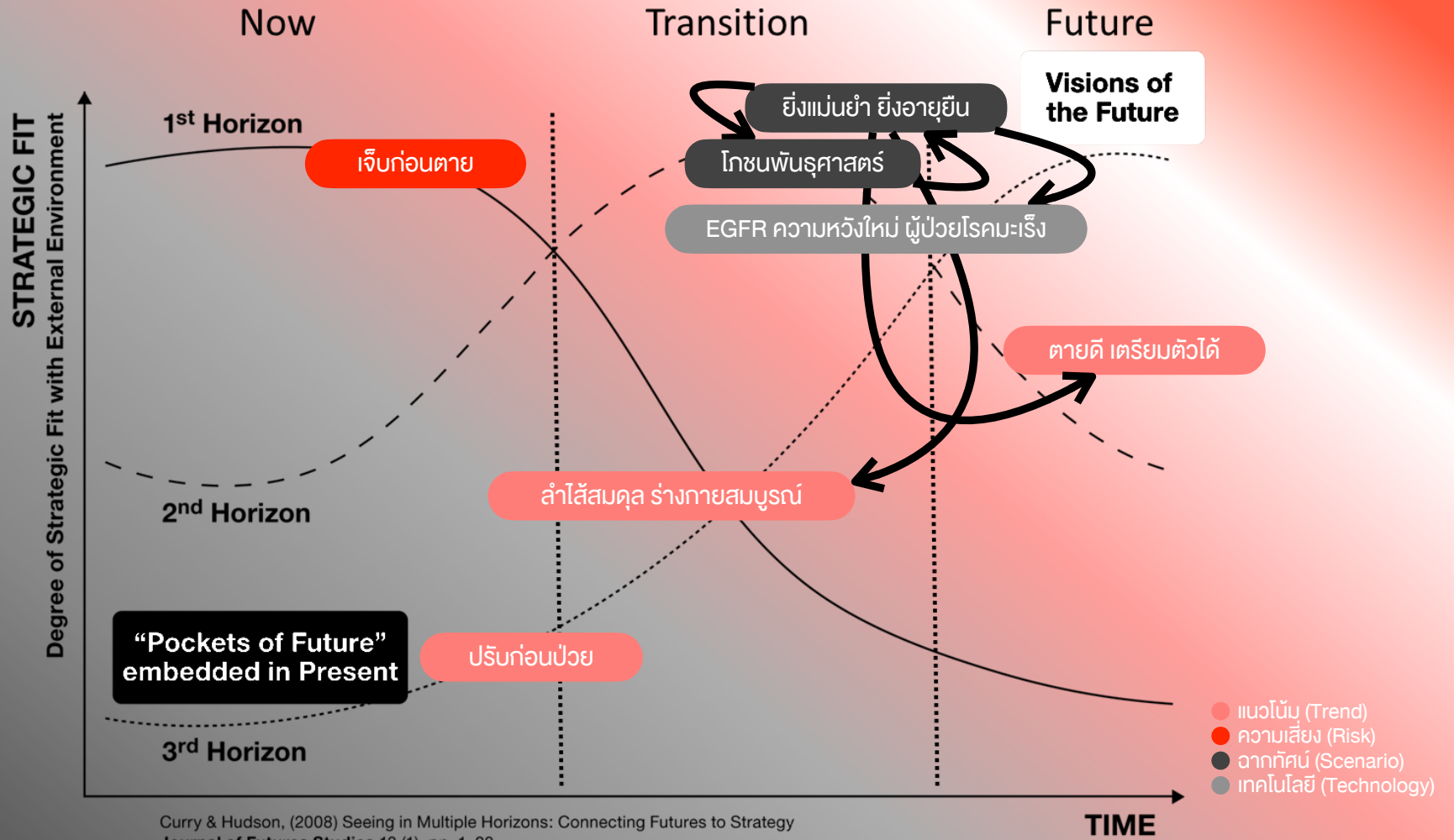
www.mjuigtc.com

f @mjuigtc

#CMDW2022



FUTURE SCENARIOS



Curry & Hudson, (2008) Seeing in Multiple Horizons: Connecting Futures to Strategy
Journal of Futures Studies 13 (1), pp. 1-20

Source: Anuwat Churyen (2022)

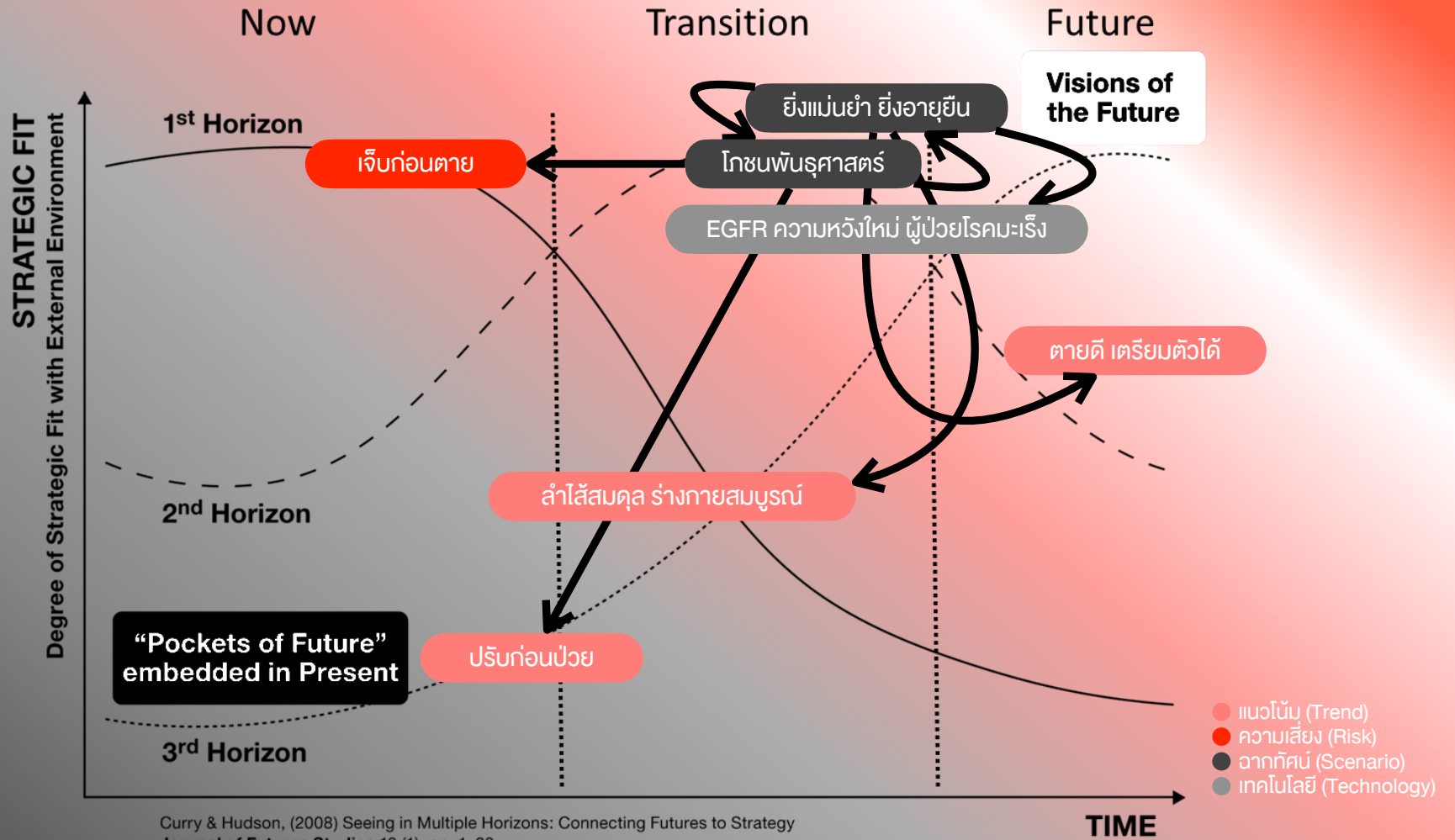
www.mjuigtc.com

f @mjuigtc

#CMDW2022



FUTURE SCENARIOS



Curry & Hudson, (2008) Seeing in Multiple Horizons: Connecting Futures to Strategy
Journal of Futures Studies 13 (1), pp. 1-20

Source: Anuwat Churyen (2022)

www.mjuigtc.com

@mjuigtc

#CMDW2022

iGTCx

in collaboration with



[COLAB] | connecting communities
powered by iGTCx

Service Innovation

Service Design
Service Organisation
Service Quality
Service Experience

Practitioners

Business Innovation

Business Ecosystem
Special Interest Tourism
Business Model Design
Contemporary Issues

Managers

Innovative Gastronomy

Flavour & Sensory Design
Genomic Gastronomy
Nutrigenomics
Pharmaceutical Sciences

Integrators

Specialisations

#HGICertificate

POLICY ADVOCACY

for Thailand Gastronomy Destination Development

คำนำเสนอ “Thailand’s Gastronomy Policy Direction”
และ ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 3

World Food Heritage & Gastronomy Destination ชุม
ทางการแลกเปลี่ยนศิลปวิทยาการอาหารระดับสากล

(อนุวัต เชื้อเอิ้น, 2565)

1 STRATEGIC DIRECTION #1

นำเสนอ “คุณค่าสากล (Universal Value)” อาหารอัตลักษณ์ไทย
ในทรรณะสากล (World View) สืบโหลไปกับจังหวัดเคลื่อนไหวของการ
จับดิน “ขบวนการอาหารโลก (Global Food Movement)” อาทิ

กรณีประเทศไทย “The Crossroad of Food Heritage”

- ความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียว (Solidarity)
- ความเท่าเทียม “ไม่หยามหยิน” กีดกัน สร้างความเป็น
อื่น (Inclusivity)
- ความหลากหลายทางชาติพันธุ์ (Ethnicity)
- ความหลากหลายทางชีวภาพ (Diversity)
- ความกลมกลืนทางวัฒนธรรม (Harmonisation)

ชุมทางการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารบน นคราตราภาพของ
ความหลากหลายทางชาติพันธุ์

POLICY ADVOCACY

for Thailand Gastronomy Destination Development

คำนำเสนอ “Thailand’s Gastronomy Policy Direction”
และ ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 3

World Food Heritage & Gastronomy Destination ชู
ทางการแลกเปลี่ยนศิลปวิทยาการอาหารระดับสากล

(อนุวัต เชื้อเย็น, 2565)

2 STRATEGIC DIRECTION #2

ประยุกต์ใช้การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นเครื่องมือในการพัฒนายกระดับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทย พลิกฟื้นเศรษฐกิจภูมิภาค ปลูกศักยภาพของเมือง ควบคู่กับการพัฒนายานสร้างสรรค์ สร้างเมือง “กินดี อยู่ดี มีสุข” ให้กับประชาชนไทยทุกคน

พลวัตการพัฒนายานเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงระบอบทัศน์ในโครงสร้างเศรษฐกิจการท่องเที่ยว (Paradigm Shift) ไปสู่ **New Age Tourism Era** (หลังยุค Post Experience Economy) ดังนั้น “อาหาร” จะเป็นมากกว่าการจ่ายประสบการณ์

Regenerative Gastronomy คือ แนวทางใหม่ในการฟื้นฟูสังคม สร้าง “อาหารไทย” ให้ไหลสลับกับการเปลี่ยนแปลงของ “อาหารโลก”

POLICY ADVOCACY

for Thailand Gastronomy Destination Development

คำนำเสนอ “Thailand’s Gastronomy Policy Direction”
และ ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 3

World Food Heritage & Gastronomy Destination ชู
ทางการแลกเปลี่ยนศิลปวิทยาการอาหารระดับสากล

(อนุวัต เชื้อเย็น, 2565)

3

STRATEGIC DIRECTION #3

เราควร include อาหารเพื่อคนทั้งหม่อมวล และ “เปิดโอกาส”
ให้ทุกคนได้พัฒนาสร้างสรรค์สังคมอาหาร และ ศิลปวิทยาการ
ให้เป็นทั้ง “วงชิมโพนี (global) และ ปี่พาทย์ (local)”

อาทิ “คนทำอาหารเป็นช่าง” Artisan Food หรือ “Food
Artist” ภาพอนาคตแห่งความหวัง เราอาจจะเห็น “Atelier”
หรือ “Food Studios” อยู่ทั่วเมือง, ยอมรับความหลากหลาย
ทางชาติพันธุ์ของกันและกัน

ประเทศไทย ควรสร้างโอกาสในการพัฒนา Ethnic Food บน
มรดกภูมิปัญญาชาติพันธุ์มากกว่า 60 ชนชาติพันธุ์ [*] เพราะ
อาหารมาอยู่กับคน เมื่อคน “พลัดถิ่นมา คาทิอยู่” จะเป็นแหล่ง
กำเนิดสร้างสรรค์ “อาหาร และ วัฒนธรรม”

[*] อ้างอิงจากข้อมูล DNA Mapping ของการอพยพย้ายถิ่นของผู้คนในอุษาคเนย์

POLICY ADVOCACY

for Thailand Gastronomy Destination Development

คำนำเสนอ “Thailand’s Gastronomy Policy Direction”
และ ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 3

World Food Heritage & Gastronomy Destination ชู
ทางการแลกเปลี่ยนศิลปวิทยาการอาหารระดับสากล

(อนุวัต เชื้อเย็น, 2565)

4

STRATEGIC DIRECTION #4

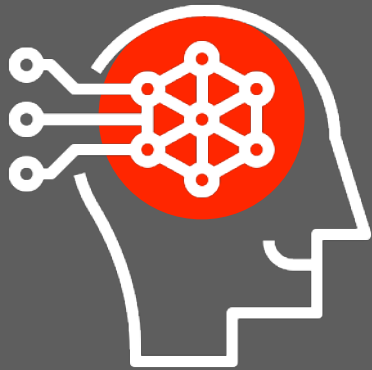
“สร้าง เสริม เต็ม เต็ม” โครงสร้างพื้นฐาน ด้วย “Gastronomy Tourism Innovation” ผ่าน TIP [*]

Tourism Innovation Platform (TIP) คือ ฐานปฏิบัติการ
ทางการศึกษา (Education Platform) เพื่อส่งเสริมนวัตกรรม
การท่องเที่ยว และยกระดับย่านท่องเที่ยว (Tourism District)

ผ่านนวัตกรรมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารแบบองค์
รวม (Holistic Gastronomy) มุ่งเสริมขีดความสามารถในการ
แข่งขันของธุรกิจ ตั้งเป้าสนับสนุนการดำเนินงานด้านการให้
บริการ (Public Service Platform) สำหรับนักศึกษา
บุคลากร และหน่วยงานต่างๆ

[*] แหล่งที่มา: Tourism Innovation Platform (TIP) by iGTC CoLAB

Tourism Innovation Platform (TIP)



Gastronomy Learning
Space (GLS)



Heritage Ingredient
Library (HIL)



Experience Design
Centre (EDC)

Tourism Innovation Platform (TIP)



Tourism Innovation Platform (TIP) คือ ฐานปฏิบัติการทางการศึกษา (Education Platform) เพื่อส่งเสริมนวัตกรรมการท่องเที่ยว และยกระดับย่านท่องเที่ยว (Tourism District) ผ่านนวัตกรรมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารแบบองค์รวม (Holistic Gastronomy) มุ่งเสริมขีดความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจ ตั้งเป้าสนับสนุนการดำเนินงานด้านการให้บริการ (Public Service Platform) สำหรับนักศึกษา บุคลากร และหน่วยงานต่างๆ

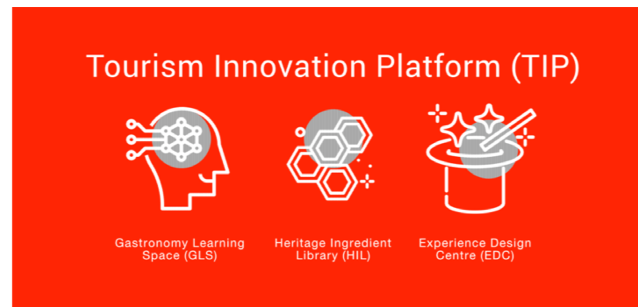
iGTC TIP

23:50

www.mjuigtc.com



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



#MJUIGTC

co-created by International Gastronomy Tourism Centre and Service Innovation Academy, School of Tourism development



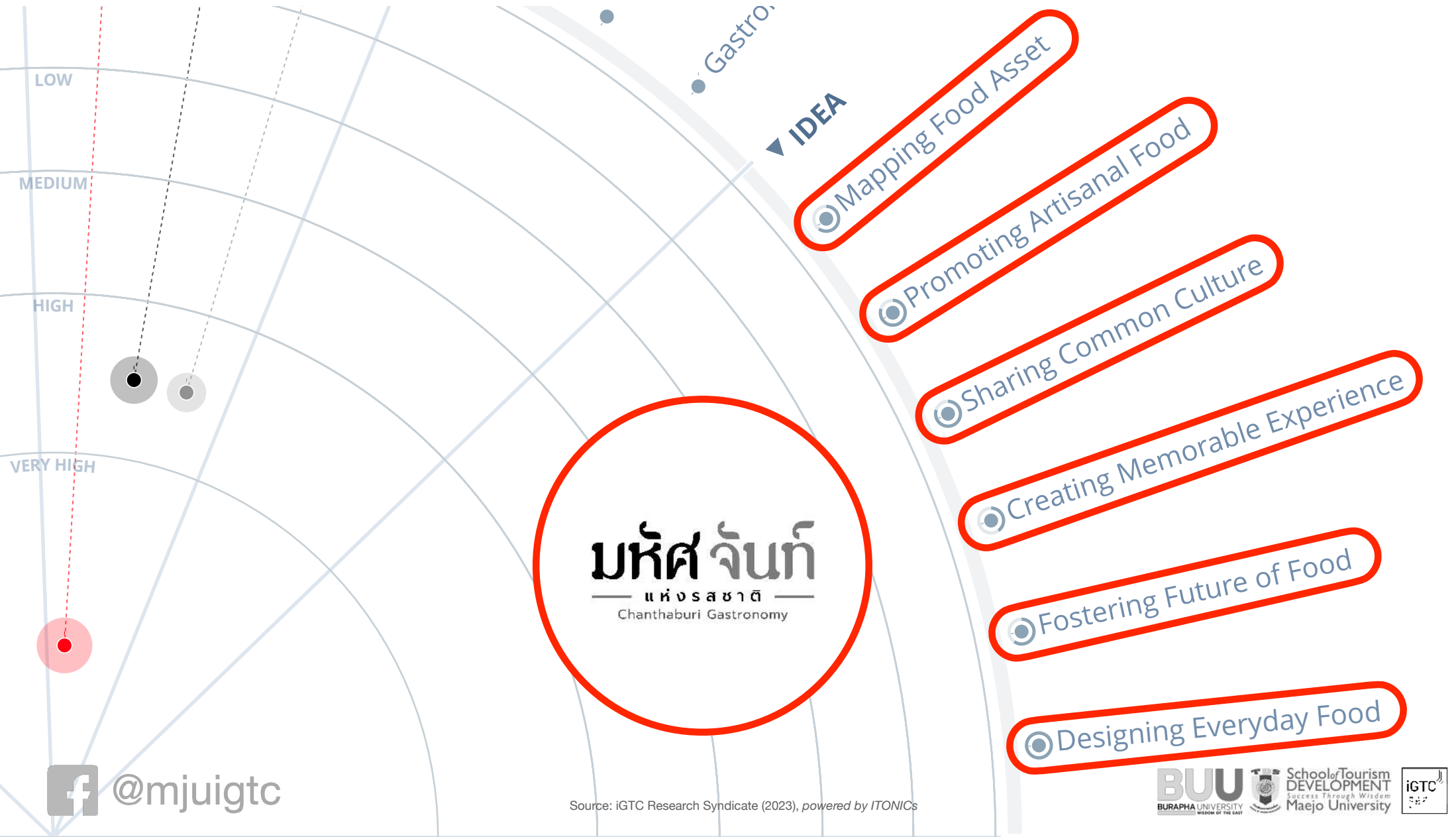
...we are sustaining tourism for tomorrow...



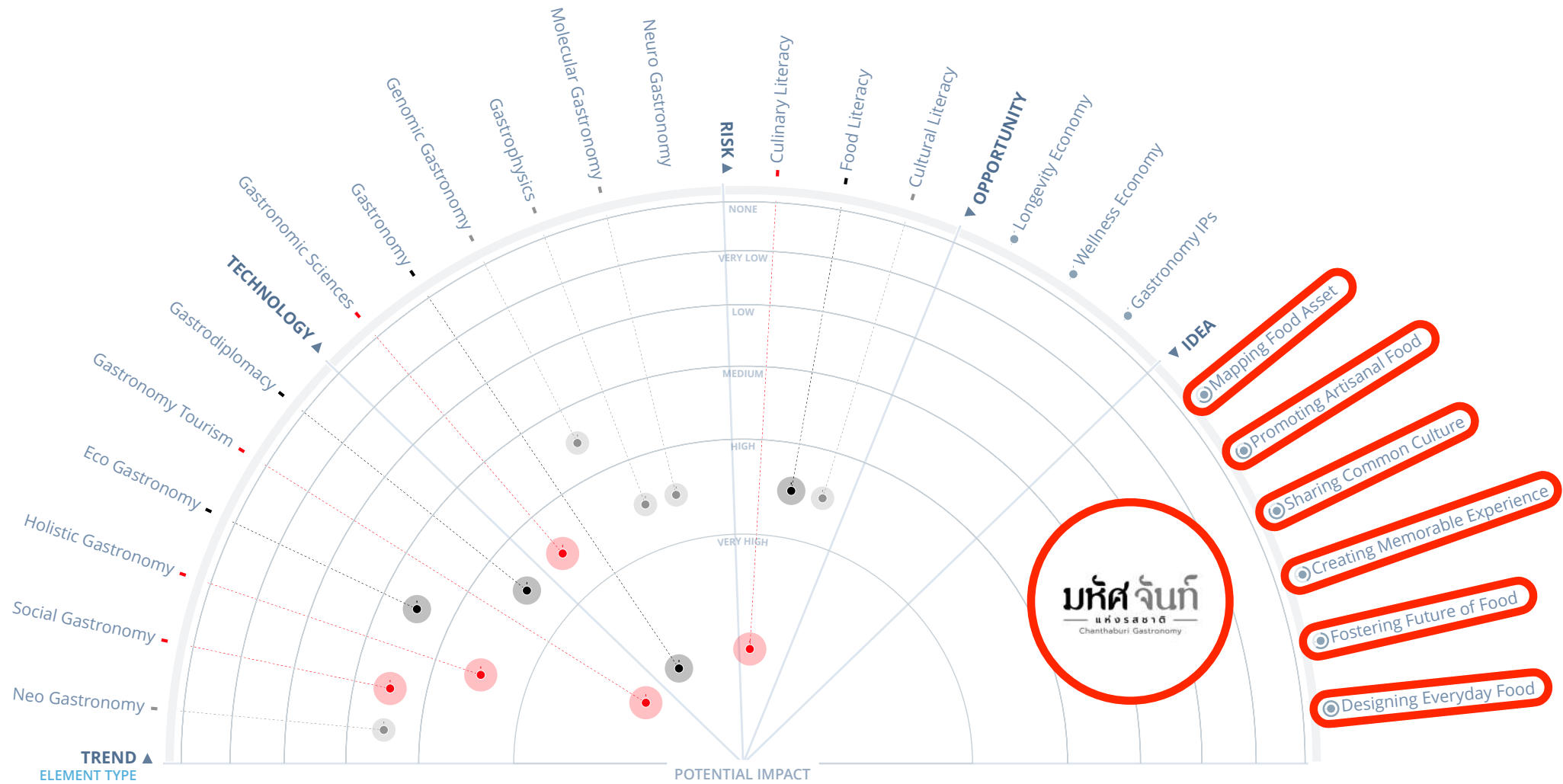
 @mjuigtc

#iGTCCoLAB





 @mjuigtc



THAILAND
=
INNOVATION
through
TRADITION



“กาลครั้งหนึ่ง...
วัฒนธรรม (tradition) ในวันนี้
คือ นวัตกรรม (innovation)
ของเมื่อวาน...”

Gastronomy

//

TEST

VS

TASTE

//



“...เข้าใจเรื่องรสชาติ และ
(ต้อง) เข้าถึงรสนิยม...”

Gastronomy
//
PHYSIOLOGY
of taste
VS
PHILOSOPHY
of taste
//



“...เข้าใจเรื่องรสชาติ และ
(ต้อง) เข้าถึงรสนิยม...”



[COLAB]

powered by iGTC^x



iGTCx CoLAB:
The Future is Collaborative

CONNECTING
COMMUNITIES
**CONNECTING
COMMUNITIES**
CONNECTING
COMMUNITIES

 @mjuigtc



youtube.com
/@mjuigtc



facebook.com
/mjuigtc



www.
/mjuigtc.com

#iGTCCoLAB →
www.mjuigtc.com