

Sklop 2: Medkulturnost skozi želodec - Koper

četrtek, 14.4.2022, 17.30-19.30	Okusi Kitajske - delavnica	Tjaša Vilotič	UP Fakulteta za humanistične študije	HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper
petek, 15.4.2022, 16.30-17.30	Istrska kulinarika	dr. Daša Ličen	ZRC SAZU	HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper
petek, 15.4.2022, 17.30-19.30	Kulinarika večkulturnega Trsta	dr. Daša Ličen	ZRC SAZU	HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper
petek, 15.4.2022, 19.30-20.30	Kulturni pomeni hrane	dr. Daša Ličen	ZRC SAZU	HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper
četrtek, 21.4.2022, 16.30.-17.30	Slovenska kulinarčna dediščina – glavne značilnosti in njena zaščita	dr. Maja Golija Godina	ZRC SAZU	Zoom
četrtek, 21.4.2022, 17.30.-18.30	Tradicionalni slovenski izdelki v sodobni turistični ponudbi	dr. Maja Golija Godina	ZRC SAZU	Zoom
četrtek, 21.4.2022, 18.30-19.30	Hrana v luči družbenih procesov: med/več/transkulturnost	dr. Jernej Mlekuž	ZRC SAZU	Zoom
četrtek, 21.4.2022, 19.30-20.30	Burek: kulinarika in jugoslovanska identiteta	dr. Jernej Mlekuž	ZRC SAZU	Zoom
petek, 22.4.2022, 18.00-20.00	Kulinarika italijanske manjšine v Istri	dr. Nives Zudič Antonič	UP Fakulteta za humanistične študije	Območna Obrtno-podjetniška zbornica Koper (Zelena dvorana), Staničev trg 1, Koper
petek, 22.4.2022, 16.00-18.00	Kruh je več kot le pekarski izdelek: pomen kruha med domačo tradicijo obrtniškim/industrijskim izdelkom in medkulturnim povezovanjem	dr. Jasna Fakin Bajec	ZRC SAZU	Območna Obrtno-podjetniška zbornica Koper (Zelena dvorana), Staničev trg 1, Koper
sobota, 23.4.2022, 9.00-16.00	Trening 1: Design thinking na lastnem primeru	David Banović, Ajda Marič		Območna Obrtno-podjetniška zbornica Koper (Zelena dvorana), Staničev trg 1, Koper

četrtek, 5.5.2022, 16.30-18.30	Trajnostna gastronomija in primeri modernih trendov	Tina Hedi Zakonjšek	Tovarna trajnostnega turizma Good place	Zoom
četrtek, 5.5.2022, 18.30-20.30	EDIT model inoviranja po stičnih točkah v turizmu in gostinstvu	Tadej Rogelja, mag. in Jaka Godejša	sTOUdio Turistica UP FTŠ	Zoom
petek, 6.5.2022, 16.30-18.30	Trženje, digitalno trženje in nove tehnologije v gostinstvu	mag. Miha Bratec, Tadej Rogelja, mag., Jaka Godejša	sTOUdio Turistica UP FTŠ	HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper
petek, 6.5.2022, 18.30-20.30	Organizacija gostinskih dogodkov	Denis Smerkolj	sTOUdio Turistica UP FTŠ	HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper
sobota, 7.5.2022, 9.00-16.00	Trening 2: Prototipiranje idej, komunikacijski načrt in sporočila	David Banovič, Ajda Marič		HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper
petek, 13.5.2022, 17.00-20.00	Pristopi v strežbi in ponudbi pijač, prezentacija jedi in odprtje lokala	Denis Smerkolj, Manuel Časar	sTOUdio Turistica UP FTŠ	HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper
sobota, 14.5.2022, 9.00-16.00	Trening 3: Komunikiranje prednosti in spletna prezenca	David Banovič, Ajda Marič		HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper
nedelja, 15.5.2022, 10.00-18.00	Doživetvena ekonomija in gostinstvo + Start-up dan razvoja in inoviranja gastronomskih produktov po AIRTH startup metodologiji	sTOUdio Turistica UP FTŠ, mag. Miha Bratec	sTOUdio Turistica UP FTŠ	HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper
petek, 20.5.2022, 17.00-20.00	Oblikovanje vizualnih oblik ponudbe	Denis Smerkolj	sTOUdio Turistica UP FTŠ	HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper
maj-junij	Kulinarične in druge delavnice ter terenske vsebine (6 ur)	PiNA		HEKA laboratorij, Cesta Zore Perello- Godina 3 (Bonifika), 6000 Koper