

| Sklop 2: Medkulturnost skozi želodec - Nova Gorica | | | | |
|--|---|---------------------------|--------------------------------------|--|
| četrtek, 26.5.2022, 16.30-18.30 | Kruh je več kot le pekarski izdelek: pomen kruha med domačo tradicijo, obrtniškim/industrijskim izdelkom in medkulturnim povezovanjem | dr. Jasna Fakin Bajec | ZRC SAZU | Zoom |
| četrtek, 26.5.2022, 18.30-19.30 | Slovenska kulinarična dediščina – glavne značilnosti in njena zaščita | dr. Maja Golija Godina | ZRC SAZU | Zoom |
| četrtek, 26.5.2022, 19.30-20.30 | Tradicionalni slovenski izdelki v sodobni turistični ponudbi | dr. Maja Golija Godina | ZRC SAZU | Zoom |
| petek, 27.5.2022, 16.30-17.30 | Planinsko sirarstvo | dr. Špela Ledinek Lozej | ZRC SAZU | Zoom |
| petek, 27.5.2022, 17.30-18.30 | Kulturni pomeni hrane | dr. Daša Ličen | ZRC SAZU | Zoom |
| petek, 27.5.2022, 18.30-19.30 | Hrana v vojni. Prehranjevanje avstrijskih vojakov na italijanski fronti | dr. Rok Stergar | UL Filozofska fakulteta | Zoom |
| sobota, 28.5.2022, ura 9.00-16.00 | Trening 1: Design thinking na lastnem primeru | David Banovič, Ajda Marič | | Skupnostni center, Bidovčeva ulica 4, 5000 Nova Gorica |
| četrtek, 2.6.2022, 16.30-17.30 | Hrana v luči družbenih procesov: med/več/transkulturnost | dr. Jernej Mlekuž | ZRC SAZU | Skupnostni center, Bidovčeva ulica 4, 5000 Nova Gorica |
| četrtek, 2.6.2022, 17.30-18.30 | Burek: kulinarika in jugoslovanska identiteta | dr. Jernej Mlekuž | ZRC SAZU | Skupnostni center, Bidovčeva ulica 4, 5000 Nova Gorica |
| četrtek, 2.6.2022, 18.30-20.30 | Kulinarika italijanske manjšine v Istri | dr. Nives Zudič Antonič | UP Fakulteta za humanistične študije | Skupnostni center, Bidovčeva ulica 4, 5000 Nova Gorica |
| petek, 3.6.2022, 16.30-18.30 | Kulinarika večkulturnega Trsta | dr. Daša Ličen | ZRC SAZU | Zoom |

| | | | | |
|---------------------------------|---|---|--|--|
| petek, 3.6.2022, 18.30-20.30 | Okusi Kitajske-delavnica | asist. Tjaša Vilotič | UP Fakulteta za humanistične študije | Zoom |
| sobota, 4.6.2022, 9.00-16.00 | Trening 2: Prototipiranje idej, komunikacijski načrt in sporočila | David Banovič, Ajda Marič | | Skupnostni center, Bidovčeva ulica 4, 5000 Nova Gorica |
| četrtek, 9.6.2022, 16.30-18.30 | Trajnostna gastronomija in primeri modernih trendov | Tina Hedi Zakonjšek | Tovarna trajnostneg turizma Good place | Zoom |
| četrtek, 9.6.2022, 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, 10.6.2022, 16.30-18.30 | Trženje, digitalno trženje in nove tehnologije v gostinstvu | mag. Miha Bratec, Tadej Rogelja, mag., Jaka Godejša | sTOUdio Turistica UP FTŠ | Zoom |
| petek, 10.6.2022, 18.30.-20.30 | Organizacija gostinskih dogodkov | Denis Smerkolj | sTOUdio Turistica UP FTŠ | Zoom |
| sobota, 11.6.2022, 9.00-16.00 | Trening 3: Komuniciranje prednosti in spletna prezenca | David Banovič, Ajda Marič | | Skupnostni center, Bidovčeva ulica 4, 5000 Nova Gorica |
| nedelja, 12.6.2022, 10.00-18.00 | Start-up vikend razvoja in inoviranja gastronomskih produktov po AIRTH startup metodologiji | sTOUdio Turistica UP FTŠ | sTOUdio Turistica UP FTŠ | NAKNADNO |
| četrtek, 16.6.2022, 16.30-19.30 | Pristopi v strežbi in ponudbi pijač, prezentacija jedi in odprtje lokala | Denis Smerkolj, Manuel Časar | sTOUdio Turistica UP FTŠ | Zoom |
| petek, 17.6.2022, 16.30-19.30 | Oblikovanje vizualnih oblik ponube | Denis Smerkolj | sTOUdio Turistica UP FTŠ | Zoom |
| petek, 17.6.2022, 19.30-20.30 | Doživetvena ekonomija in gostinstvo | mag. Miha Bratec in Manuel Časar | sTOUdio Turistica UP FTŠ | Zoom |
| maj-junij | Kulinarične in druge delavnice ter teresnke vsebine (4 ure) | PIŃA | | NAKNADNO |