

ปิดแล้วอย่างเป็นทางการ โครงการพัฒนาต้นแบบ การแปรรูปอาหารอินทรีย์เชิงสร้างสรรค์อย่างมีส่วนร่วม ร่วม “The Ultimate Seasonal Sensation หรือ The USS” โดยคณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้



เปิดแล้วอย่างเป็นทางการ

โครงการพัฒนาต้นแบบการแปรรูปอาหารอินทรีย์เชิงสร้างสรรค์อย่างมีส่วนร่วม

“The Ultimate Seasonal Sensation หรือ The USS”

โดยคณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จัดกิจกรรมเทศกาลพิเศษเพื่อพัฒนาต้นแบบการแปรรูปอาหาร อินทรีย์
เชิงสร้างสรรค์อย่างมีส่วนร่วม (Co-Creative Organic Food Design) “The Ultimate Seasonal Sensation ปลูก
นิทัศน์ความอุดมแห่งฤดูกาล” หรือ The USS โดยมีเปิดพิธีอย่างเป็นทางการ ในวันที่ 18 กรกฎาคม 2560 โดย ผศ.
ดร.กชพร ศิริโภคากิจ รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ พร้อมด้วยปาฐกถาพิเศษ เรื่อง “หลักเกษตรอินทรีย์กับวิถี
กินตามกาล: จากสวนเกษตรสู่โต๊ะอาหาร” โดย ดร.ชมชวน บุญระหงส์ รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา วิทยาลัย
บริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และเลขาธิการบัณฑิตชุมชนเกษตรยั่งยืน ในงานมีการจัดเวทีอภิปราย เรื่อง การพัฒนา
ต้นแบบการแปรรูปอาหารอินทรีย์: “สร้างสรรค์” อย่างไร ให้ยั่งยืน โดย ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร (Professional
Chefs) จำนวน 12 ท่าน ร่วมกับอาจารย์ ดร.ชมชวน บุญระหงษ์, คุณ กิ่งกร นรินทรกุล ณ อยุธยา รองผู้อำนวยการ
มูลนิธิชีวิตดี และคุณมัทนา อภัยมุล ตัวแทนกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์แม่ทา ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติคุ้มคำ จังหวัดเชียงใหม่

นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมอีกมากมาย อาทิ กิจกรรม Sensory Test โดยคุณกาย ไลย มิตรวิจารณ์ ผู้เชี่ยวชาญด้าน
อาหารระดับประเทศ, การเยี่ยมชมสวนเรียนรู้เครือข่ายปราชญ์ชาวบ้าน และกิจกรรม Workshop ต่างๆ มาก
มาย ระหว่างวันที่ 18-20 กรกฎาคม 2560 ณ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และศูนย์ประชุมนานาชาติคุ้มคำ จ.เชียงใหม่ ซึ่ง
กิจกรรมดังกล่าวนี้เป็นการบูรณาการองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านการเกษตรอินทรีย์ของมหาวิทยาลัย เข้ากับ

ศาสตร์ด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปะวิทยาการอาหาร หรือ Gastronomic Tourism ซึ่งเป็นการท่องเที่ยวแบบบูรณาการสหวิทยาการ ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญจากสาขาวิชาชีพ เช่น เชฟ เครือข่ายเกษตรกร นักวิชาการ นักวิทยาศาสตร์ และผู้เชี่ยวชาญศาสตร์ด้านอาหารที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้สามารถสร้างสรรค์สินค้าและบริการให้มีความโดดเด่นมีคุณค่า และมีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น สามารถแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวได้