

# «Viajando por los Sabores de Ñuble» calendario de clases

ETAPA IMPLEMENTAR

## PROGRAMA CONTINGENCIA

TEMA	INVITADA/O	DÍA/HORA
<p><b>1</b> INTRODUCCIÓN AL PROYECTO</p> <p>PROGRAMA TURISMO GASTRONÓMICO EN ÑUBLE</p> <p>ALTERNATIVAS DE FINANCIAMIENTO EN TIEMPOS DE PANDEMIA</p>	<p><b>Javiera Montes.</b> Gerenta General ACHIGA Chile.</p> <p><b>Heidi Inostroza.</b> Directora Regional de Turismo SERNATUR Ñuble.</p> <p><b>Carolina Zablah.</b> Encargada Segmento Turismo, Microempresas BancoEstado.</p>	<p><b>Martes 16/junio</b> 15.00 a 16.30 horas</p>
<p><b>2</b> SITUACIÓN SERVICIOS TURÍSTICOS DE CHILLÁN EN COVID-19</p> <p>LEY DE PROTECCIÓN AL EMPLEO (LEY N°21.227) Y SUS MODIFICACIONES (LEY CORTA N°21.232)</p>	<p><b>Karina Maureira.</b> Centro de Gestión Turística, Municipalidad de Chillán.</p> <p><b>María Paz Pinochet.</b> Abogada, Asesora Jurídica ACHIGA Chile. Socia Consultora Asuntos Laborales.</p>	<p><b>Jueves 18/junio</b> 15.00 a 16.30 horas</p>
<p><b>3</b> TALLER PRÁCTICO FORMULACIÓN DE PROYECTOS Y BÚSQUEDA DE ALTERNATIVAS DE FINANCIAMIENTO</p>	<p><b>Mario Puentes.</b> Ingeniero Civil Industrial. Magíster en Ingeniería Industrial y Sistemas. Director Ejecutivo INGEINN SPA.</p>	<p><b>Martes 23/junio</b> 15.00 a 16.30 horas</p>
<p><b>4</b> PROTOCOLOS SANITARIOS REAPERTURA RESTAURANTES</p>	<p><b>Harry Linzmayer,</b> Chef de ACHIGA Chile, miembro de la Academie Culinaire de France y de Word Master Chef Society.</p>	<p><b>Jueves 25/junio</b> 15.00 a 16.30 horas</p>

## «Viajando por los Sabores de Ñuble»

## calendario de clases

## ETAPA IMPLEMENTAR

INNOVACIÓN EN MODELOS DE NEGOCIOS PARA PRODUCTOS Y  
SERVICIOS DE TURISMO GASTRONÓMICO

**Pilar Pardo.** Ingeniera Civil Informática. Magíster en Educación Superior.

TEMA	DÍA / HORA
<b>1</b> PRODUCTO MÍNIMO VIABLE	<b>Martes 30/junio</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>2</b> LEAN STARTUP	<b>Jueves 2/julio</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>3</b> DESIGN THINKING	<b>Martes 7/julio</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>4</b> CANVAS	<b>Jueves 9 /julio</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>1</b> FORO	<b>Viernes 10/julio</b> 15.00 a 16.30 horas

# «Viajando por los Sabores de Ñuble» calendario de clases

## ETAPA IMPLEMENTAR

TEMA	PROFESOR/A	DÍA/HORA
<b>5 DISEÑO DE EXPERIENCIAS DE TURISMO GASTRONÓMICO</b>	<b>José Miguel Domínguez.</b> Ingeniero Comercial. Máster en Les Roches School of Hospitality Management. Director Food Trip Chile.	<b>Martes 14/julio</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>2 FORO</b>	<b>José Miguel Domínguez</b>	<b>Jueves 16/julio</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>6 SABOR LOCAL EN LA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA</b>	<b>Sebastián Salas.</b> Chef. Presidente Comité Gastronómico ACHIGA Chile. Socio-Gerente Comercial de Broston Ingenieros.	<b>Martes 21/julio</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>7 COCTELERÍA CON PRODUCTOS ENDÉMICOS DE ÑUBLE</b>	<b>Marco Inostroza,</b> Sommelier y mixólogo. Director del Instituto Nacional del Coctel.	<b>Jueves 23/julio</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>8 MARIDAJE Y VINOS DEL VALLE DEL ITATA</b>	<b>Marco Inostroza,</b> Sommelier y mixólogo. Director del Instituto Nacional del Coctel.	<b>Viernes 24/julio</b> 15.00 a 16.30 horas

# «Viajando por los Sabores de Ñuble» calendario de clases

## ETAPA IMPLEMENTAR

TEMA	PROFESOR/A	DÍA/HORA
<b>9</b> IDENTIDAD VISUAL DEL NEGOCIO GASTRONÓMICO	<b>Susana Herrera.</b> Arquitecta. Diseñadora de autor. Socia-fundadora de Factoría Design.	<b>Martes 28/julio</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>3</b> FORO		<b>Jueves 30/julio</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>10</b> MARKETING EN EL NUEVO MERCADO TURÍSTICO	<b>Paola Núñez.</b> Periodista. Magíster en Comunicación Estratégica y Negocios. Directora Ejecutiva Esquerré Consultores.	<b>Martes 4/agosto</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>11</b> USO ESTRATÉGICO DE REDES SOCIALES	<b>Constanza Echeverría.</b> Periodista. Diploma en Marketing Digital. Social Media Manager de Grupo Esquerré.	<b>Jueves 6/agosto</b> 15.00 a 16.30 horas
<b>4</b> FORO	<b>Paola Núñez</b> <b>Constanza Echeverría</b>	<b>Martes 11/agosto</b> 15.00 a 16.30 horas

## «Viajando por los Sabores de Ñuble»

# actividades

### ETAPA IMPLEMENTAR

TEMA	INVITADA/O	DÍA/HORA
<b>1</b> WORKSHOP <b>INTERNACIONALIZACIÓN TURISMO GASTRONÓMICO ÑUBLE</b>		Por confirmar
<b>2</b> TORNEO Y FERIA REGIONAL <b>EMPREDIMIENTO TURISMO GASTRONÓMICO</b>	Jurado, operadores turísticos, participantes del proyecto, productores y artesanos locales.	Por confirmar