

«Viajando por los Sabores de Ñuble» calendario de clases

ETAPA IMPLEMENTAR

PROGRAMA CONTINGENCIA

TEMA	INVITADA/O	DÍA/HORA
<p>1 INTRODUCCIÓN AL PROYECTO</p> <p>PROGRAMA TURISMO GASTRONÓMICO EN ÑUBLE</p> <p>ALTERNATIVAS DE FINANCIAMIENTO EN TIEMPOS DE PANDEMIA</p>	<p>Javiera Montes. Gerenta General ACHIGA Chile.</p> <p>Heidi Inostroza. Directora Regional de Turismo SERNATUR Ñuble.</p> <p>Carolina Zablah. Encargada Segmento Turismo, Microempresas BancoEstado.</p>	<p>Martes 16/junio 15.00 a 16.30 horas</p>
<p>2 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>Karina Maureira. Centro de Gestión Turística, Municipalidad de Chillán.</p> <p>María Paz Pinochet. Abogada, Asesora Jurídica ACHIGA Chile. Socia Consultora Asuntos Laborales.</p>	<p>Jueves 18/junio 15.00 a 16.30 horas</p>
<p>3 TALLER PRÁCTICO FORMULACIÓN DE PROYECTOS Y BÚSQUEDA DE ALTERNATIVAS DE FINANCIAMIENTO</p>	<p>Mario Puentes. Ingeniero Civil Industrial. Magíster en Ingeniería Industrial y Sistemas. Director Ejecutivo INGEINN SPA.</p>	<p>Martes 23/junio 15.00 a 16.30 horas</p>
<p>4 PROTOCOLOS SANITARIOS REAPERTURA RESTAURANTES</p>	<p>Harry Linzmayer, Chef de ACHIGA Chile, miembro de la Academie Culinaire de France y de Word Master Chef Society.</p>	<p>Jueves 25/junio 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
1 PRODUCTO MÍNIMO VIABLE	Martes 30/junio 15.00 a 16.30 horas
2 LEAN STARTUP	Jueves 2/julio 15.00 a 16.30 horas
3 DESIGN THINKING	Martes 7/julio 15.00 a 16.30 horas
4 CANVAS	Jueves 9 /julio 15.00 a 16.30 horas
1 FORO	Viernes 10/julio 15.00 a 16.30 horas

«Viajando por los Sabores de Ñuble» calendario de clases

ETAPA IMPLEMENTAR

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

«Viajando por los Sabores de Ñuble» calendario de clases

ETAPA IMPLEMENTAR

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

«Viajando por los Sabores de Ñuble»

actividades

ETAPA IMPLEMENTAR

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