

Capacitación de Conocimientos y Prácticas Gastronómicas y Turísticas

Capacitación en conocimientos y prácticas gastronómicas para establecimientos gastronómicos en zonas turísticas del Azuay.

Objetivo General: Fortalecer la calidad del Servicio Turístico en la provincia del Azuay con capacitaciones a prestadores de servicios turísticos, elevando los estándares de calidad en la zona rural y fomentando el crecimiento productivo y social de sus habitantes, promoviendo la economía local a través de emprendimientos y negocios capacitados y conscientes del desarrollo turístico y el servicio al turista.

Dirigido a: propietarios, gerentes, administradores y colaboradores de establecimientos gastronómicos en zonas turísticas del Azuay.

Contenido Temático:

1. Gastronómico

- Manipulación de alimentos
- Reciclaje, sanitización y desinfección
- Conservación de alimentos
- Costos

2. Gestión Turística Sostenible

- Calidad turística
- Marketing turístico
- Servicio al cliente

3. Certificación ARCSA

- Condiciones Higiénico Sanitarias para establecimientos de alimentos.



Metodología: Las capacitaciones se llevarán a cabo a través de sesiones grupales, así también de sesiones individuales personalizadas, en donde se revisarán conceptos inherentes al manejo de establecimientos gastronómicos, sumado a estrategias y metodología “desing thinking” con una carga del 25% teórico y el 75% práctico.

Duración: 90 horas por territorio, 3 meses de duración.

Fecha y Horario: Los talleres se llevan a cabo bajo el siguiente horario:

Ricaurte:

Lunes presencial de 09h00 a 12h00

Martes virtual de 09h00 a 12h00

Turi:

Lunes presencial de 18h00 a 21h00

Martes virtual de 18h00 a 21h00

Sayausi:

Lunes presencial de 18h00 a 21h00

Martes virtual de 18h00 a 21h00

Santa Isabel:

Miércoles de 18h00 a 21h00

Jueves de 18h00 a 21h00

Modalidad: Presencial en cada Gad y virtual a través de zoom.

Facilitador(es):

Andrés Jacob Ñauta Díaz

Licenciado en Gastronomía y Servicio de alimentos y bebidas.

Profesional interesado en la investigación y enseñanza, trabaja actualmente como docente y/o instructor, manteniendo una cercanía con la docencia, la capacitación y la formación.



Santiago Patricio Pulla Pesantez

Ingeniero en Administración de empresas hoteleras y turísticas.

Master Executive Marketing, comercialización turística y revenue managment.

Profesional con experiencia en el manejo de empresas turísticas, docencia, investigación y liderazgo de instituciones educativas.

Inscripciones: Inscripción a través del GAD Parroquial o Cantonal (según corresponda).

Organiza: Prefectura de Azuay con el apoyo de los GADs parroquiales y cantonales.

Contacto para Información Adicional:

✉ Correo electrónico: dvicuna@zuay.gob.ec

☎ Teléfono: +593 984 037 904

