

AGENDA / CURSO PRESENCIAL DE TURISMO GASTRONOMICO

MADRYN AL PLATO

Orientado a agentes de viajes y a prestadores con propuestas vinculadas al turismo gastronómico.

VIERNES 02/08:

CRONOGRAMA:

15:00 hs. Inicio del curso.

16:30 hs. Gustavo Rapretti presenta Madryn al Plato, su origen, objetivo y porque es un producto turístico.

16:45 hs. Finalización de la capacitación. Inicio de presentación de prestadores.

18:00 hs. Fin del encuentro.

SÁBADO 3/08:

Realizaremos una visita por Madryn al Plato junto a Gustavo Rapretti y la secretaria de Turismo de Madryn para comprender detalles sobre este evento desde el backstage haciendo una actividad recreativa y conociendo como es un evento por dentro y experimentarlo en primera persona.

14:30 hs. Visita a la Feria de Productores y presencia en clase magistral (Club Náutico).

LUGAR DEL CURSO:
Ecocentro
Julio Verne 3784,
Puerto Madryn

CAPACITADORA:
Mariángeles Samamé
(Directora de Productos Turísticos y Coordinadora del Plan CocinAR - SECTUR)

EL FORMATO DE PRESENTACIÓN DE PRESTADORES:

Tendrán 10 minutos para presentar a los agentes sus propuestas.

*El tiempo puede variar en función a la cantidad de prestadores presentes. Pueden proyectar material para acompañar la exposición. Finalizada la presentación de los prestadores comienza el contacto entre compradores y vendedores para intercambiar datos y profundizar contacto comercial.



GUSTAVO RAPRETTI
COCINERO

