

Corporación Chelenko realiza webinar enfocado en gestión de residuos en el turismo

- Tras la positiva respuesta a la realización del webinar “Cocina Huella Cero” en el Chelenko la organización repetirá la experiencia en el marco del proyecto “Turismo Cero Impacto: Valor agregado y adaptación climática con cocina local y gestión de residuos” que financia Corfo por mandato de Sernatur Aysén.

Coyhaique-. Tras la positiva respuesta a la realización del [webinar “Cocina Huella Cero” en el Chelenko](#), que se transmitió el martes 6 de agosto por Zoom y Facebook la Corporación Chelenko está convocando a un nuevo encuentro, esta vez enfocado en la gestión de residuos sólidos.

Más de cincuenta personas, de distintos lugares de Aysén y el país, se sumaron el 6 de agosto a la primera versión de estas capacitaciones virtuales enmarcadas en el proyecto “[Turismo Cero Impacto: Valor agregado y adaptación climática con cocina local y gestión de residuos](#)” que financia la Corporación de Fomento de la Producción (Corfo) en el marco del Programa de Desarrollo Productivo Sostenible que impulsa el gobierno, y en el cual participan 30 emprendedores/as del territorio en pilotos sobre gastronomía y desechos. La iniciativa es ejecutada por la Corporación Chelenko por mandato de Sernatur Aysén.

En la ocasión se dejó disponible para las y los participantes [un set de](#)

[guías y documentos para descargar](#), que incluyen la presentación del investigador gastronómico Cristian Balboa y orientaciones sobre eficiencia energética, gestión del descarte y productos locales, con foco en gastronomía.

Webinar Turismo Basura Cero

El martes 27 de agosto a las 15:00 hrs., se desarrollará el segundo webinar, bajo el concepto “Turismo Hacia Basura Cero / Gestión de Residuos Sólidos en el Chelenko”, con la charla de Josefa Valenzuela, de Fundación Lengua, organización responsable del piloto de “Gestión de Residuos Sólidos” en que participan 20 emprendedores y emprendedoras de la cuenca. Además, relatarán sus experiencias Soledad Inallado de restaurant El Tropero de Bahía Murta y Carolina Fernández del lodge El Mirador de Guadal.

En éste se abordarán las bases del concepto “basura cero”, su importancia en el turismo y en específico en el territorio Chelenko, y técnicas para incorporar sus prácticas a las empresas del sector.

Financia: **CORFO** Mandata: **SERNATUR** Ejecuta: **Chelenko**

Proyecto BIENES PÚBLICOS “TURISMO CERO IMPACTO: VALOR AGREGADO Y ADAPTACIÓN CLIMÁTICA CON COCINA LOCAL Y GESTIÓN DE RESIDUOS”

WEBINAR

GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS EN TURISMO

1. Qué es **TURISMO BASURA CERO**
2. Cuál es la importancia de la gestión de residuos sólidos en el turismo y el territorio Chelenko.
3. Cómo podemos comenzar a gestionar los residuos en nuestros emprendimientos.
4. Experiencias de turismo hacia basura cero en el Territorio Chelenko.

Josefa Valenzuela Fundación Lengua
 Soledad Inallado Restaurant El Tropero
 Carolina Fernández Lodge Mirador de Guadal

MARTES 27 de AGOSTO, 15:00 hrs.

Co-ejecutan:

Inscripciones en el formulario <https://bit.ly/FormularioCocinaHuellaCero>

Inscripciones en <https://bit.ly/FormularioTurismoBasuraCero>.

Inscripciones, mediante el formulario <https://bit.ly/FormularioTurismoBasuraCero>.

La Corporación Chelenko está conformada por 14 organizaciones de Chile Chico, Puerto Ingeniero Ibáñez, Bahía Murta, Puerto Sánchez, Puerto Río Tranquilo, El León,

Puerto Guadal y Puerto Bertrand, representando a más de 220 empresas familiares del territorio. Es, asimismo, la principal contraparte empresarial de la Mesa Público-Privada de la gobernanza de la ZOIT Chelenko, importante instrumento de fomento del turismo de la región de Aysén.