

# Innovación disruptiva: creando nuevas REALIDADES DESDE LA GASTRONOMÍA

En este episodio conversaremos con:



**RODOLFO GUZMÁN**

Jefe de cocina y propietario del restaurante Boragó. Desde 2015 ha sido reconocido dentro de la selecta lista The World's 50 Best Restaurants. Creador del primer Centro de Investigación para la Comida en Chile. Ganador del Premio Trayectoria Innovadora Avonni 2022.

**CONDUCE: ISIDORA UNDURRAGA**

CONSULTORA MODELO DE NEGOCIOS E INNOVACIÓN



En este código QR puedes ver el capítulo anterior:



**DESTINO  
 INNOVACIÓN**

**EPISODIO 33**

**MIÉRCOLES**

**17**

**JULIO**

**10:00 HRS**

Rodolfo Guzmán, uno de los chefs más reconocidos de nuestro país, ha logrado adentrarse en lo más profundo de la gastronomía chilena, resignificando ingredientes autóctonos para construir experiencias culinarias únicas. Conocido por su capacidad para transformar elementos tradicionales en obras maestras contemporáneas, en este episodio nos habla sobre cómo la combinación de la idiosincrasia chilena y un buen modelo de negocio puede generar una innovación totalmente disruptiva en el mundo culinario.

Acompáñanos a explorar este tema fascinante en nuestro capítulo 33 de Destino Innovación.

**SIGUE LA TRANSMISIÓN EN:  
 WWW.SOYCHILE.CL/TV**

**SOYTV** [soychile.cl](http://soychile.cl)

AUSPICIAN:



**arauco**

**DuocUC**



[soyvaldivia.cl](http://soyvaldivia.cl)

[soyconcepción.cl](http://soyconcepción.cl)

[soyosorno.cl](http://soyosorno.cl)

[soychillán.cl](http://soychillán.cl)

[soypuertomontt.cl](http://soypuertomontt.cl)

[soytemuco.cl](http://soytemuco.cl)

[soychiloé.cl](http://soychiloé.cl)