

Impulsan gastronomía y turismo de Puerto Aysén mediante Misión Tecnológica Corfo



Corfo, a través del programa Difusión Tecnológica La Aventura del Salmón, ejecutó una misión con el objetivo de transferir soluciones en equipamiento y tecnología para impulsar la producción competitiva, la operación y la gestión de productos turísticos modernos, con un enfoque especial en la gastronomía basada en el salmón.

Durante cuatro días, empresas pertenecientes a la cadena de valor turística de Puerto Aysén se beneficiaron de una serie de actividades diseñadas para mejorar sus capacidades y conocimientos. El programa incluyó visitas técnicas, talleres especializados y clínicas gastronómicas, todo ello con la participación de destacados chefs y expertos del sector.

En palabras del director de Corfo Aysén, Humberto Marín Leiva, la misión tecnológica de la Aventura del Salmón ha sido un éxito ya que “durante cuatro días, hemos transferido valiosas soluciones tecnológicas y de equipamiento a 30 empresas de Puerto Aysén, impulsando su competitividad en el sector turístico y gastronómico”. Además, destacó que esta iniciativa “no solo ha fortalecido la producción y gestión de productos turísticos, sino que también ha potenciado la gastronomía local basada en el salmón”, gracias a la colaboración con expertos y la academia, lo que representa “un paso significativo hacia

• **Corfo llevó a cabo la Misión Tecnológica del proyecto La Aventura del Salmón, que busca fortalecer la gastronomía y el turismo en Puerto Aysén.**

• **Treinta empresas locales participaron en talleres de innovación y tecnología aplicada al sector gastronómico.**

la innovación y sostenibilidad en el turismo, beneficiando a toda la cadena de valor de nuestra región”.

Durante la visita a Steward, empresa especializada en equipamiento gastronómico, María José Díaz, de Plaza Confluencia, indicó estar feliz por esta oportunidad “esto es el lugar más maravilloso que he visitado, me encantó, es como un mall para mí. Muchas gracias y la experiencia ha sido maravillosa”.

Stefanela Bacalao, de Club House Aysén, coincidió en que “para todos los del rubro nos emociona porque amamos ver cosas de cocina y amamos toda esta experiencia”, destacando la inspiración que el evento brindó a los profesionales gastronómicos. Por su parte, Adolfo Figueroa, dueño del Café Express de Coyhaique, subrayó la importancia de la visita para el sector, describiéndola como “una oportunidad para todos nosotros del rubro gastronómico de poder conocer y equiparnos y hacer los contactos para poder implementar nuestras cocinas en un futuro”.

Carmen Gutiérrez de Humoss Salmón Ahumado, señaló la oportunidad de “hacer nuevos productos y conocer los avances en tecnología,” y agregó que “la atención ha sido espectacular”.

Itinerario detallado

La visita técnica comenzó en Steward, una empresa especializada en equipamiento gastronómico. Posteriormente, los participantes asistieron a una clínica gastronómica impartida por el reconocido Chef Rodrigo Barañaño en Casa Espoz. La jornada continuó con una charla inspiradora y una cena interactiva con el célebre Coco Pacheco en su restaurante Aquí Está Coco.

Los días siguientes incluyeron talleres de transferencia tecnológica en Inacap Sede Apoquindo, con un enfoque en la comercialización y el marketing turístico. Además, se abordaron soluciones innovadoras para la sostenibilidad en el turismo, proporcionando a los asistentes herramientas y conocimientos prácticos para aplicar en sus respectivas áreas de trabajo.