

Año **XXII**
 diciembre 2024
 N°191

Sumario

14 ▶ **Best Western Ferrat Temuco**
 Experiencia superior en hospitalidad

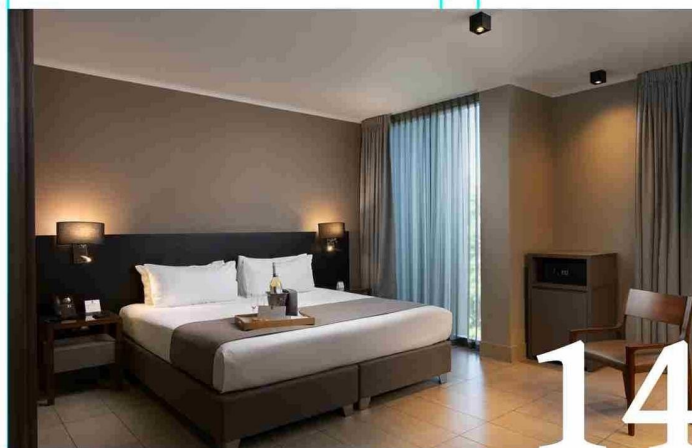
28 ▶ **Roberto Luque**
 Infinita e intensa cocina vegetariana



68



28



14

44 ▶ **Roser Zapata, Laundry Business Expert de Girbau:**
 “La experiencia final de un huésped depende del servicio de lavandería”

52 ▶ **Eduardo Yoshimoto, Caribe and Latin America Business Council Guidance Leader**
 Liderazgo que marca diferencia

60 ▶ **Novotel Santiago Las Condes:**
 Un año de logros y desafíos futuros

68 ▶ **DeMo Magnolia**
 La cocina sin atajos de Pedro Chavarría

82 ▶ **Restaurante DC Araucanía**
 En torno al concepto de la gastronomía circular

94 ▶ **Educación Continua**
 Duoc UC lanza primer curso conducente a diplomado en gastronomía sostenible

100 ▶ **Nolia Brunch Bar**
 Un brunch para sentirse como en casa

112 ▶ **AccorHotels**
 ibis celebra su 50°Aniversario

118 ▶ **Campo Millary**
 Un íntimo relato del campo sureño

128 ▶ **Hotel Cabo de Hornos**
 Se convierte en el hotel más grande de la Patagonia chilena

132 ▶ **Accor 2024**
 Actividad de reconocimiento de fin de año

140 ▶ **Estudiantes de Gastronomía, Turismo y Hotelería de Inacap, destacan en las actividades de los Premios Enoturismo Chile 2024**

144 ▶ **Escuela de Gastronomía de DuocUC**
 Buscar la sostenibilidad y la eficiencia energética en los procesos Gastronómicos