

INNOVAtur

Viernes 29/06 - UCCuyo

- 15:00 hs** **Gustavo Martín** - El profesional del turismo en áreas protegidas
- 15:30 hs** **Sol Bastías y Mariana Bonacossa**
Entre Montañas: Revalorizar nuestro terroir
- 15:50 hs** **Cristian Wetten** - Beneficios del asociativismo para innovar: Turismo Activo San Juan
- 16:20 hs** **Érica Navarro** - El destino turístico: ¿producto o territorio?
- 16:50 hs** **Daniela Ramirez** - Cata de Aceite de Oliva Virgen
- B R E A K**
- 17:20 hs** **Javier Marun** - Aceite de Oliva y Turismo
- 17:40 hs** **Ezequiel Rodríguez** - Enoturismo en bodega boutique: Merced del Estero
- 18:00 hs** **Miguel Más** - El Turismo del Vino en Champagnera Miguel Más
- 18:20 hs** **Leticia Fragapane** - Estrategias para el desarrollo del Enoturismo
- 19:00 hs** **Martina Canales** - Enoturismo en San Juan: Políticas públicas para la actividad
- 19:30 hs** **Carlos Bassan** - Innovar en Turismo y Ambiente: 1er Eco Run en San Juan 2018
- 20:00 hs** **Juan Peralta** - Emprender desde el lejano oeste
- 20:30 hs** **Martín Mallea** - Créditos CFI para el sector Turismo
- 20:45 hs** **ANET San Juan** - Objetivos y próximos eventos

GUSTAVO MARTÍN

Lic. en Turismo, Téc. Turismo, Guía de Turismo (Universidad Nacional de San Juan).
Abogado y Procurador (Universidad del Siglo 21).

Se desempeña como Guía del Parque Provincial Ischigualasto desde el año 2000 a la fecha. Es Profesor Adjunto cátedra Legislación Aplicada, Universidad Católica de Cuyo. Se ha desempeñado en diversas áreas del ámbito público y privado del turismo en San Juan. Ha presidido la Asociación de Profesionales de Turismo y se desempeñó como Vice-Presidente de la Cámara de Turismo de la Provincia de San Juan.

MARÍA SOLEDAD BASTÍAS

Es Técnica en gestión gastronómica y licenciada en Hotelería y Turismo de la Universidad Católica de Cuyo. Master en curso en administración de negocios de la Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza.

Trabajó en asesoramiento turístico en el área público y privado y como camarera y recepcionista en Hotel «del bono» y «Aire Andino».

El emprendimiento Fragola, mesas dulces fue su primer intento pero fracasó; lo intentó de nuevo con su segundo emprendimiento Entre Montañas, casa de té y café, donde administra desde hace 3 años.

Soledad es, actualmente, profesora Adjunta de la cátedra de Service de la Licenciatura en Hotelería y Turismo de la UCCuyo.

MARIANA BONACOSSA

Es Licenciada en Hotelería y Turismo, Técnica en Gestión Gastronómica por la Universidad Católica de Cuyo.

Mariana tiene experiencia laboral como Camarera en "Hotel del Bono" y otros eventos sociales y corporativos, como coordinadora de eventos en "Quinta Gala eventos» y como recepcionista en "Restaurante La Boca" Sydney, Australia. Mariana aprendió de su fracaso en su anterior emprendimiento.

En la actualidad se desarrolla profesionalmente como emprendedora en la administración general de Entre Montañas, casa de té y café.

CRISTIAN WETTEN

Licenciado en Turismo - Diplomado en Desarrollo Territorial Sustentable - Guía de Turismo - Guía de Montaña - Prestador Turismo Activo. Se desempeñó en sector agencias de viajes de Mendoza y San Juan, Sector Alojamiento y Gobierno de Mendoza. Fue Docente de Universidad Católica de Cuyo. Asistió y disertó en numerosas Ferias Internacionales de Turismo, creó junto a otros prestadores de Cuyo, la regional de la Asociación Argentina de Ecoturismo y Turismo Aventura, Región Cuyo. Seguidamente a esto, y por necesidad de independencia de Bs As, fundó y preside la Asociación San Juan Turismo Activo que actualmente cuenta con proyectos de financiamiento por medio de BID para todos sus asociados. Desde los 17 años comienza sus pasos laborales en la actividad turística, hasta que decide profesionalizarse en Mendoza (Universidad Champagnat). A la fecha se dedica de manera exclusiva a la Consultoría y su Emprendimiento Turístico.

ÉRICA NAVARRO

Mg. en Gestión y Desarrollo del Turismo de la Universidad Nacional de Quilmes. Especialista en Docencia Universitaria y Licenciada en Turismo de la Universidad Nacional de San Juan. Actualmente se desempeña como docente investigadora en la UNSJ y en escuelas de educación pública de nivel secundario con orientación en turismo. Organiza eventos académicos turísticos.

DANIELA RAMIREZ

Licenciada en Tecnología de los Alimentos (Universidad Católica de Cuyo/2000)
Experto Universitario en Cata de Aceites de Oliva Vírgenes (Universidad de Jaén, España/2013)

Coordinadora del Panel de Cata de Miel de la Universidad Católica de Cuyo desde 2017 hasta la actualidad.

Integrante del Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen de la Universidad Católica de Cuyo desde 2000 hasta la actualidad.

Jurado del Concurso Argoliva 2012, 2013, 2014, 2016 y 2017.

Investigador en las áreas asociadas a la cadena oleícola en el departamento de Investigación y Desarrollo de la facultad de Cs. Químicas y Tecnológicas de la Universidad Católica de Cuyo.

Responsable de Calidad en el Laboratorio "Dr. Alberto Graffigna" desde 2017 a la actualidad.

Docente en la Universidad Católica de Cuyo desde 2000 hasta la actualidad.

Experiencia en desarrollo y formulación de alimentos.

Consultora independiente de empresas en proceso, producto y normas de calidad.

JAVIER MARÚN

Lic. en Administración de Empresas, especializado en gestión de negocios y marketing". Universidad Nacional de Córdoba.

Actualmente se desempeña como Gerente Comercial de MAT SRL. Fábrica de Aceite de Oliva y aceitunas de Mesa. Desde 01-01-2017, hasta la fecha.

MIGUEL MÁS

Ingeniero especializado en Procesamiento de Minerales. Con una antigüedad en docencia universitaria de 40 años, y los últimos 25 años como Investigador y profesor Titular exclusivo. Actualmente jubilado de la actividad universitaria.

En 1985 comienza con la práctica de la producción orgánica y la viticultura.

En 1998 se comienza a trabajar con el turismo.

En el 2000 se hace el lanzamiento de la ruta del vino (junto a otras tres bodegas).

Está fuertemente vinculado al MAPO-Movimiento Argentino para la Producción Orgánica y a Slow Food International.

Actualmente está profundamente comprometido con el turismo responsable.

LETICIA FRAGAPANE

Major en Relaciones Internacionales con especialización en Ciencia Política y Literatura Latinoamericana

Major en Turismo y Gestión del Ocio y Tiempo Libre, ADEN Business School

Se ha desempeñado en consultoría y Calidad Turística en diversas bodegas y Restaurantes. Actualmente cuenta con la concesión del restaurante de Bodega Renacer. Es creadora y organizadora de ALMAIbec, Festival de Maridaje 2018. Se desempeña como capacitadora en el Plan de Gestión Territorial dentro del Plan Operativo Nacional del Turismo del vino para el MINTUR y la UNCuyo.

MARTINA CANALES

Es Licenciada en Turismo por la Universidad Nacional de San Juan.

Tiene experiencia en gestión pública del Turismo. Actualmente se desempeña como Directora de Productos Turísticos del Ministerio de Turismo y Cultura de la Provincia de San Juan.

CARLOS BASSAN

Licenciado en Turismo (Univ. Morón). Consultor, capacitador y docente universitario en Turismo y Hotelería. Posgrado en Ecoturismo y Turismo Rural (WU Holanda). Especialista en Capacitación y Planificación Turística Sostenible de Destinos, realizando más de 100 asistencias técnicas y acciones de capacitación en casi toda la Argentina, para diferentes organismos públicos y privados. Ganador del Primer Premio en el Concurso de la Academia Argentina de Turismo y la AHRCC (en Co-autoría con Mg. A. Romero) y Distinguido como Candidato al Premio Argentum al Profesional en Turismo del Año 2007, otorgado por el Foro de Profesionales en Turismo.

JUAN PERALTA

Es CFO & Co-Founder de TravelPAQ, la startup que está revolucionando el mercado de paquetes turísticos.

Apasionado de la tecnología, el turismo y la innovación, desde hace más de 8 años trabaja en puestos de marketing, finanzas y operaciones, aplicando soluciones tecnológicas para mejorar los procesos de gestión.

Es licenciado en Administración de Empresas, miembro fundador del Centro de Emprendedores de la UCCuyo, consultor de emprendedorismo y profesor de Administración de Empresas.