

SE REALIZARÁ EN CHILLÁN

Curso “Capitán de Vino” busca potenciar el servicio enogastronómico

Capacitación impulsada por la OTEC Municipal es gratuita y ayudará a formar profesionales del rubro y fortalecer el enoturismo del Valle del Itata. Tiene una duración de 30 horas.



LA DISCUSIÓN
 diario@ladiscusion.cl
 FOTOS: LA DISCUSIÓN

El 7 de julio comienza el curso gratuito “Capitán de Vino, el Arte del Servicio”, una propuesta formativa organizada por la OTEC Municipal y la Dirección de Desarrollo Económico y Productivo (Didepro) de la Municipalidad de Chillán. Esta iniciativa busca dar un nuevo paso hacia la excelencia enogastronómica, fortaleciendo el rol del servicio en la experiencia culinaria.

Inscripciones

Luis Urra indicó que todavía quedan cupos disponibles y por eso se invita a las personas ligadas al mundo gastronómico o vitivinícola a consultar e inscribirse al teléfono de la OTEC Municipal 42 2433385.

Entre los alumnos destacan representantes de 11 restaurantes y centros de eventos.

Con una duración de 30 horas y sede en Inacap Chillán, el programa tiene como propósito principal formar profesionales del servicio capaces de enriquecer la experiencia gastronómica con el vino como eje central, realzando así la identidad del Valle del Itata como un polo emergente del enoturismo nacional.

“Este curso forma parte del Plan Formativo Capitán del Vino, que busca profesionalizar el servicio en restaurantes y centros de eventos locales, fortaleciendo así una industria clave para el desarrollo económico y cultural del territorio”, explicó Renato Segura, director de Didepro.

El plan incluye contenidos que abarcan desde la historia del vino, la viticultura, las técnicas de servicio, la cata y el maridaje, hasta la elaboración de una propuesta final que integre una carta de vinos y un menú inspirado en la región. Se trata de una invitación a servir con conocimiento, elegancia y sentido

de pertenencia.

La iniciativa cuenta con la colaboración activa de destacadas viñas del valle, como Mujeres Itata, Jardúa, TRES y Riveras del Chillán, quienes aportan con su experiencia y compromiso por difundir el valor del territorio vitivinícola.

“Queremos invitar a otras viñas del Valle del Itata a sumarse a este proceso formativo y a ser parte de una red que potencie el servicio enológico con sello regional”, comentó Luis Urra, encargado de la OTEC Municipal.

Entre los alumnos destacan representantes de 11 restaurantes y centros de eventos que ya están apostando por esta transformación: Volcano Restaurante, Casa del Barrio, Taller de Cocina 9215, Restaurante Viejo Amor, Hacienda Las Taguitas, Restaurant La Abuelita, Dgusta, Fogón Argentina, Restaurante 3 Regiones, Ficus Restaurante y Abracadabra Casa de Eventos.