

A través de curso buscarán potenciar el enoturismo

APOYO. *Con esta capacitación se apunta a elevar el nivel del servicio y enriquecer la experiencia gastronómica en la región.*

Un hito trascendental para el Valle del Itata se marca con el inicio del curso gratuito “Capitán de Vino, el Arte del Servicio”. Esta innovadora iniciativa, impulsada por la OTEC Municipal y la Dirección de Desarrollo Económico y Productivo (Didepro) de la Municipalidad de Chillán, busca elevar el nivel del servicio y enriquecer la experiencia gastronómica en la región.

“Hemos tomado como referencia el Valle de Colchagua, donde supieron articular a todos los actores sociales para desarrollar un destino turístico de alto atractivo internacional. Ojalá que, en el futuro, podamos alcanzar un nivel similar”, destacó Renato Segura, director de Didepro.

Con una duración de 30 horas, distribuidas en 10 sesiones intensivas en la sede de INACAP Chillán, este programa tiene como objetivo formar profesionales capaces de enriquecer la experiencia gastronómica con el vino como protagonista.

“El curso abarca desde una revisión histórica y técnicas de



CEDIDA

CAPACITACIÓN APUNTA A FORTALECER EL ENOTURISMO LOCAL.

30 horas divididas en 10 sesiones contempla el curso que busca potenciar el enoturismo en Ñuble.

vitivinicultura, hasta un enfoque práctico en la cata de vinos. Un aspecto destacado es la colaboración de cerca de diez viñas, que ofrecen una amplia variedad para una experiencia completa”, señaló Luis Urra, encargado de la OTEC Municipal.

Cristian Arancibia, sommelier especializado, será el en-

cargado de impartir el curso, con un enfoque en la práctica, trabajo en equipo y una posible visita a una viña.

Luis Urra también destacó que el impacto de esta formación se proyecta directamente sobre la profesionalización del servicio en restaurantes y centros de eventos locales, fortaleciendo una industria clave para el desarrollo económico y cultural de la región.

Cabe recordar que entre los estudiantes se encuentran representantes de 11 restaurantes y centros de eventos que ya están apostando por esta transformación. ☞