

Fecha: 30-04-2025
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general

Pág.: 133
Cm2: 797,4

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

Título: **"Gastronomía Sustentable"** busca impulsar el desarrollo turístico y gastronómico sostenible en Aysén



Lanzamiento del proyecto de Difusión Tecnológica **"Gastronomía Sustentable" busca impulsar el desarrollo turístico y gastronómico sostenible en Aysén**

Gracias a la implementación de metodologías de economía circular validadas internacionalmente, esta iniciativa permitirá fortalecer la competitividad y productividad de 30 emprendimientos turísticos y gastronómicos locales. **TEXTO Y**

FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA DE CONSEJO DEL SALMÓN

Con el objetivo de mejorar la competitividad y productividad de las empresas turísticas de la comuna de Aysén y alrededores, este 25 de marzo se lanzó la segunda versión de "La Aventura del Salmón", una alianza estratégica entre CORFO, el Consejo del Salmón, la Cámara de Turismo Puerto Aysén y de Guazzini Consultores.

Tal como en su primera parte —realizada en 2024—, la iniciativa busca desarrollar el turismo y la gastronomía sostenible en un trabajo directo con 30 emprendedores locales, implementando metodologías y estándares de economía circular validados internacionalmente bajo los criterios de GSTC, los cuales serán aplicados en el diseño, promoción y comercialización de productos

gastronómicos sostenibles, utilizando la variedad de insumos disponibles en Puerto Aysén y su entorno.

En la ceremonia de lanzamiento de la segunda etapa del proyecto participaron representantes del municipio de Aysén; Humberto Marín, director regional de Corfo; Loreto Seguel, presidenta ejecutiva de CDS; Claudio Montecinos, director regional de Sernatur; Edgardo Avello, presidente de la Cámara de Turismo de Puerto Aysén, y Jaime Guazzini, presidente de Fedetur.

Fecha: 30-04-2025
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general

Pág.: 134
 Cm2: 809,7

Tiraje: Sin Datos
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: **"Gastronomía Sustentable" busca impulsar el desarrollo turístico y gastronómico sostenible en Aysén**



CON EL OBJETIVO DE MEJORAR LA COMPETITIVIDAD Y PRODUCTIVIDAD DE LAS EMPRESAS TURÍSTICAS DE LA COMUNA DE AYSÉN Y ALREDEDORES, ESTE 25 DE MARZO SE LANZÓ LA SEGUNDA VERSIÓN DE "LA AVENTURA DEL SALMÓN", UNA ALIANZA ESTRATÉGICA ENTRE CORFO, EL CONSEJO DEL SALMÓN, LA CÁMARA DE TURISMO PUERTO AYSÉN Y DE GUAZZINI CONSULTORES ■

Loreto Seguel, presidenta ejecutiva del Consejo del Salmón, valoró el hito que significa "La aventura del salmón II", al unir por segunda vez a la industria de la salmicultura con el sector turístico. "Esta es una alianza virtuosa que busca convertir a Aysén en un destino gastronómico y turístico de referencia, impulsar el desarrollo económico sostenible y resaltar la identidad cultural y culinaria regional mediante la introducción de tecnologías innovadoras y modernas técnicas de preparación", dijo.

Además, Seguel destacó el aporte que significa la salmicultura para la región, representando el 26,1% del PIB regional de Aysén, con un 90% de esa cifra correspondiente a la etapa de cultivo o fase de engorda del salmón en agua de mar. "Uno de los aspectos que originaron la creación de esta iniciativa fue la necesidad de contribuir al progreso de los negocios locales y la comunidad en una industria que es clave para la región", agregó.

Fecha: 30-04-2025

Medio: Revista Chef & Hotel

Supl.: Revista Chef & Hotel

Tipo: Noticia general

Título: "Gastronomía Sustentable" busca impulsar el desarrollo turístico y gastronómico sostenible en Aysén

Pág.: 135

Cm2: 801,2

Tiraje:

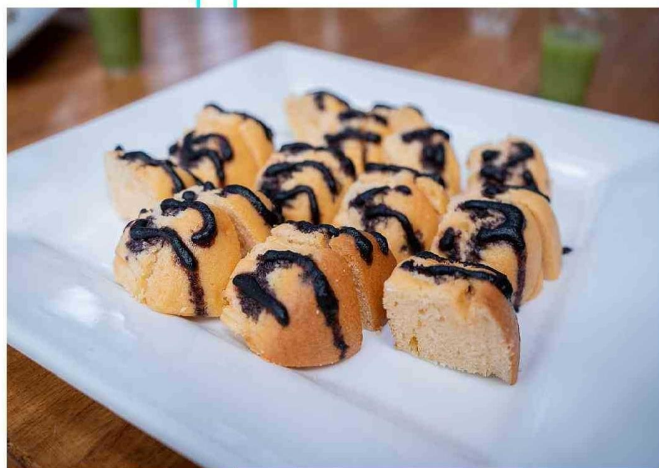
Lectoría:

Favorabilidad:

Sin Datos

Sin Datos

☐ No Definida



EL PROGRAMA DE DIFUSIÓN TECNOLÓGICA PARA EL MEJORAMIENTO DE LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE EN LA REGIÓN DE AYSÉN ENTREGARÁ UN PAQUETE TECNOLÓGICO PARA EL MEJORAMIENTO DE LA GASTRONOMÍA LOCAL, IMPULSANDO EL DESARROLLO DE LAS 30 EMPRESAS BENEFICIARIAS DEL SECTOR DE ALIMENTACIÓN Y OTROS AFINES DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL SALMÓN ■

FOCO EN ECONOMÍA CIRCULAR

En la práctica, el Programa de Difusión Tecnológica para el Mejoramiento de la Gastronomía Sostenible en la Región de Aysén entregará un paquete tecnológico para el mejoramiento de la gastronomía local, impulsando el desarrollo de las 30 empresas beneficiarias del sector de alimentación y otros afines de la cadena productiva del salmón. Dicho material estará conformado por procesos, herramientas y soluciones, junto a una metodología en base a talleres y asistencias técnicas con énfasis en economía circular.

Para ello, se buscará mejorar los aspectos de generación de residuos,

uso del agua, energía y materias primas de los procesos productivos mediante la incorporación de herramientas tecnológicas y de innovación que pretenden fortalecer el posicionamiento de Puerto Aysén incorporando una propuesta de valor sostenible en su oferta gastronómica.

"Desde el Consejo del Salmón, celebramos este esfuerzo colaborativo que potencia el turismo sustentable en la región de Aysén. La salmonicultura es una industria muy relevante para el sur austral y para proyectar aún más su crecimiento, es fundamental desarrollarla de forma sostenible. Las herramientas que estamos entregando a los emprendedores de Aysén aportan al

encadenamiento productivo con el cumplimiento de las normativas vigentes y remarcan el fuerte compromiso medioambiental que caracteriza a esta industria", concluyó Loreto Seguel.

Consejo del Salmón

Instagram (@consejodelsalmon):

<https://www.instagram.com/consejodelsalmon/>

Facebook (@consejodelsalmon):

<https://www.facebook.com/consejodelsalmon>

LinkedIn:

[https://www.linkedin.com/company/consejo-del-salm%](https://www.linkedin.com/company/consejo-del-salm%C3%B3n/)

C3%B3n/

Web: <https://www.consejodelsalmon.cl/>