

GADMA fortalece el turismo a través de capacitaciones

Por el mes del Turismo el GAD Municipalidad de Ambato organizó una serie de capacitaciones dirigidas a estudiantes y propietarios de negocios en el sector turístico.

La aceptación a estos eventos fue relevante y compromete aún más el trabajo realizado por la Municipalidad en torno al desarrollo de esta actividad para generar nuevas propuestas que transformen a Ambato en una ciudad con potencial turístico y de servicios.

Temáticas analizadas:

- Hábitos e Higiene del Personal
- Control a llevar en etapas de recepción
- Almacenamiento, temperaturas seguras, Control de Productos Naturales y Procesados
- Como realizar denuncias y verificar Alertas en productos por medio del Sistema de Alerta de Productos SIAP
- Manipulación de Alimentos
- Control de Plagas en establecimientos de servicio a de alimentación colectiva
- Manejo y uso de Agua Segura
- Desarrollo turístico en Chile
- Conciencia turística
- Distintivo de Calidad
- Marketing turístico
- Animación Turística
- Emprendimientos.

El mundo de la coctelería puede representar un misterio muy atractivo. Pocos bartenders llegan a desarrollar los sentidos para poder traducir en texturas y sabores, aquellos elementos que les son fuente de inspiración. Por otro lado, los consumidores están abiertos a experimentar con combinaciones de sabores innovadores que provoquen sus sentidos y les ofrezcan sensaciones diferentes. Aunque siempre la exigencia gira en torno a la calidad. Es por ello que el mixólogo se está posicionando últimamente como una gran pieza creativa del universo de las bebidas. Estos antecedentes han dado la pauta para que la Dirección de Cultura Turismo y Deportes del GADMA genere capacidades en este sector productivo del cantón con eventos de formación teórico práctico y de demostración artística a través de shows y degustaciones.

Día internacional del turismo

Eventos:

-Festival Gastronómico Tradicional

-Teatralización Turística

-Festival de identidad Folklórica

Lugar: Quinta de Mera

Fecha: 27 de Septiembre

Hora: 10h30 a 16h30

¡Nuestra hora es ahora!

COMUNICACIÓN INSTITUCIONAL