

# Canal Horeca

LA REVISTA DE LOS PROFESIONALES DEL FOOD SERVICE

**XV CONGRESO HOTELERO, SANTA CRUZ 2024:**  
MÁS DE 300 HOTELEROS DE TODO CHILE  
REFLEXIONARON SOBRE EL FUTURO DE LA INDUSTRIA

**DESPIDE EL 2024  
JUNTO AL  
GRUPO ALMACRUZ**

En Santiago  
y Santa Cruz

**MARÍA  
IGNACIA MERY**

Mejor guía enoturística  
de Chile 2024

**HOTELTERRADO  
RANCAGUA:**

Funcional y confortable  
en la capital del Cachapoal





# Canal Horeca

LA REVISTA DE LOS PROFESIONALES DEL FOOD SERVICE

[www.canalhoreca.cl](http://www.canalhoreca.cl)

Facebook: Revista Canal Horeca

Instagram: [canalhorecachile](https://www.instagram.com/canalhorecachile)

Twitter: [@RHoreca](https://twitter.com/RHoreca)

[revistacanalhoreca2@gmail.com](mailto:revistacanalhoreca2@gmail.com)

+56 9 9579 3717







¡NUEVAS!

# PECHUGAS DE PAVO AHUMADA Y COCIDA UN SABOR ÚNICO PARA UN NEGOCIO ÚNICO



# CONTENIDO

## 07 EDITORIAL

## 06 ACTUALIDAD HORECA

## 08 HOTELES

Hotel Terrado Rancagua

## 14 TURISMO

María Ignacia Mery

## 18 SOSTENIBILIDAD

Café con Sentido

## 20 VINOS

Aurora de Itata

## 22 EQUIPAMIENTOS

Grecka

## 24 TURISMO

Turismo Rural Patrimonial Valle del Itata

## 28 HOTELES

Despide el 2024 junto al Grupo Almacruz

## 30 SALUD Y ESTÉTICA

Por Yalily Chiple

## 31 TURISMO

Puerto Natales Primera Capital Culinaria

## 32 PROVEEDORES

PB Comercial

## 34 CLIMATIZACIÓN

Rentaclima

## 36 VEHÍCULOS

Larraín & Valdés

## 38 EQUIPAMIENTOS

Maigas

## 40 GUÍAS

Guía del Pisco Chileno 2024 / 2025

## 44 ESPECIAL

XI Congreso Hoteleros, Santa Cruz 2024

## 56 TERRECOMIENDOALGO

Mexa

## 58 DE CHEF A CHEF

Carlos Argenis Pinto Barrolleta

Canal Horeca es una publicación independiente que se distribuye vía marketing directo a gerentes generales, comerciales, de compras, de A&B, chefs y ejecutivos con decisión de compra en hoteles, restaurantes, cafeterías, supermercados, servicios de catering, casinos y cadenas de fast food, panaderías y pastelerías, instituciones públicas y privadas, canal educacional, líneas aéreas y todos aquellos establecimientos relacionados con la alimentación Out of Home. El contenido de esta revista no puede ser reproducido salvo autorización expresa de Canal Horeca.

Canal Horeca es la revista oficial de:



Media Partner Oficial de:



### Directora Editora General:

Daniela Salvador Elías

### Subeditor:

Carlos Montoya Ramos

### Periodista:

Dominique Soriagalvarro

### Columnistas y Colaboradores

Ricardo Briceño  
Gabriel Leonart Tomás  
Maximiliano Garrido  
TeRecomiendoAlgo  
Antonio Brillat  
Dalma Díaz Pinto  
María Estela Girardin  
Alejandra Toloza  
Ignacio Sagardía  
Francisca Herrera

### Fotografías:

Stock.Adobe.com - Unsplash.com  
StockSnap.io - Pixabay.com

### Diseño y Diagramación:

[Mario Coronado T.](#)

[mariocoronadot@gmail.com](mailto:mariocoronadot@gmail.com)

### Soporte Web:

[revistacanalhoreca2@gmail.com](mailto:revistacanalhoreca2@gmail.com)

### Web

[www.canalhoreca.cl](http://www.canalhoreca.cl)

Facebook: Revista Canal Horeca

Instagram: [canalhorecachile](#)

Twitter: [@RHoreca](#)

### E-Mail

[revistacanalhoreca2@gmail.com](mailto:revistacanalhoreca2@gmail.com)

### Teléfono:

+56 9 9579 3717



## Un próspero y concurrido Congreso



**Daniela Salvador Elías**

*Directora Editora General*

*Revista Canal Horeca*

*Fotografía: Pablo Araneda*

**E**ntre el 13 y el 15 de noviembre se llevó a cabo el XV Congreso de Hoteleros, Santa Cruz 2024, un evento que destacó por su gran puesta en escena, realizado en un destino que se ha consolidado en el turismo MICE en Chile, así como en una amplia oferta enoturística y de intereses especiales.

Más de 350 asistentes presenciaron las principales tendencias y desafíos de la hotelería, de la mano de expertos nacionales e internacionales. También se reflexionó sobre la inteligencia artificial, la sustentabilidad y las alianzas estratégicas que están transformando el sector.

En este contexto, el Congreso fue una instancia fundamental que reunió a autoridades del turismo, tanto del sector público y privado, que son el puente para concretar acciones y enfrentar los grandes desafíos de la industria, en

donde el turismo juega un papel crucial en la economía de Chile, contribuyendo significativamente al PIB del país, generando oportunidades de empleo y estimulando la actividad en diversas industrias.

No cabe duda que este tipo de eventos refuerza los retos y contribuye a incrementar el valor del sector, sobre todo con la mirada internacional que ayuda a conocer las diferentes realidades y tomarlas como ejemplo, consolidando el carácter de una industria resiliente que sobrevivió a una dura crisis sanitaria.

Hoy, con cifras más favorables en el país, y con una industria hotelera que ha experimentado una notable recuperación en sus principales indicadores durante el primer semestre de 2024, según el último informe de Colliers, se espera que la actividad siga en alza, y que Chile aúne sus esfuerzos con todos los sectores que abordan el turismo, con el fin de generar una oferta atractiva, tanto a nivel nacional como internacional, convirtiéndose en un destino predilecto, tanto para el turismo vacacional, como el de negocios.



## Delivery Gourmet y su nuevo concepto "Mix & Match"

**Delivery Gourmet** eleva el concepto de picoteo con su innovadora propuesta "Mix & Match", especialmente diseñada para esta temporada de

terrazas. La plataforma, que se renovó a mediados de este año para ofrecer una experiencia única en la Región Metropolitana, permite a los usuarios combinar distintas preparaciones de marcas de comidas del mundo en un solo pedido, ideal para reuniones al aire libre. La nueva plataforma e-commerce de Delivery Gourmet es fácil de usar, permitiendo elegir platos y sucursales según ubicación, haciendo del "Mix & Match" una opción cómoda y cercana. Además, para quienes prefieren disfrutar de estos sabores al aire libre, Delivery Gourmet cuenta con restaurantes donde también puedes vivir esta experiencia única. Para más información, visita [deliverygourmet.cl](http://deliverygourmet.cl) y su Instagram [@grupodeliverygourmet](https://www.instagram.com/grupodeliverygourmet)



## Fork lanza nueva línea de aperitivos exclusivos

Fork, la tienda de alimentos Premium, presenta su nueva línea de aperitivos exclusivos, diseñada para transformar cualquier ocasión en una experiencia gourmet. La nueva línea de aperitivos incluye una cuidada selección de quesos artesanales elaborados por productores locales, charcutería

finamente curada, galletas premium y otros productos exclusivos. Además de su calidad, estos productos destacan por su origen, promoviendo un fuerte enfoque en la promoción de ingredientes y recetas chilenas únicas. Estos productos están disponibles en todas las tiendas Fork, con una

oferta ampliada en las sucursales de Las Lilas, Los Trapenses, Luis Pasteur, San Carlos y La Reina. Además, los clientes pueden encontrar esta propuesta de aperitivos en su sitio web [www.forkchile.cl](http://www.forkchile.cl), donde se ofrecen opciones de delivery y retiro en tienda para mayor comodidad.



## Lanzamiento de la 20ª cosecha de Coyam en Brasil

La viña orgánica Emiliana, lanzó en Sao Paulo, Brasil, la vigésima cosecha de su icónico vino Coyam con un exclusivo evento en el restaurante Selvagem, ubicado al interior del famoso Parque Ibirapuera. La ocasión, reunió a más de 50 exclusivos invitados y marcó el lanzamiento de una edición especial que celebra las dos décadas de cosecha de Coyam. El evento comenzó con palabras de bienvenida de Juliana La Pastina y Cristián Rodríguez, CEO de Emiliana, quienes resaltaron la trayectoria y el compromiso de la viña con la producción de vinos orgánicos y sustentables. La ceremonia contó también con la participación de la enóloga Noelia Orts, quien realizó una destacada Masterclass que tuvo como objetivo presentar las cualidades de Coyam, seguida de una degustación

que cautivó a los asistentes. La convocatoria atrajo a figuras influyentes en la industria del vino, como Christian Burgos de la revista Adegas, además de destacados influencers, prensa especializada e importantes clientes del mercado, incluidos representantes de reconocidas cadenas de restaurantes y supermercados.



CH6 ■

## Viña Viu Manet destaca entre los mejores 20 viñedos del mundo

Viña Viu Manent ha sido nuevamente reconocida entre los Top 50 World's Best Vineyards, ubicándose este año en el puesto N°19. La distinción fue anunciada en una ceremonia celebrada en Inglaterra, donde se premió a las mejores viñas del mundo por ofrecer experiencias excepcionales y contribuir a la cultura del vino. Este reconocimiento destaca la dedicación de todo el equipo de enoturismo y gastronomía de la viña, que incluye al restaurant Rayuela Wine & Grill, el Food & Wine Studio, Vibo Wine Lodge, las tiendas de vinos y artesanías, los diversos tours y experiencias, y el Club Ecuestre. Fundada en 1935,

Viña Manent es una viña familiar que produce vinos de alta calidad, los cuales se distribuyen tanto en Chile como en más de 45 países alrededor del mundo. Desde 1995, la viña abre sus puertas al público, consolidándose como pionera en la promoción del enoturismo en Chile. Su propuesta incluye tours guiados, catas de vino, cabalgatas y el Club Ecuestre, además de una oferta gastronómica de primer nivel. Más información y reservas en [tienda.viumanent.cl](http://tienda.viumanent.cl) y en Instagram: [@viumanentwinery](https://www.instagram.com/viumanentwinery) y [@vibowinelodge](https://www.instagram.com/vibowinelodge) [@restaurantrayuela](https://www.instagram.com/restaurantrayuela)





## La Pizka destaca su catálogo para clientes de canal Horeca

La Pizka, marca chilena de mixología 100% natural, presentó en la feria Espacio Food & Service el formato bidón, diseñado para restaurantes, hoteles y casinos. Esta opción asegura alta calidad, ahorro de tiempo y rentabilidad. "Nuestra propuesta es ideal para negocios que buscan estandarizar receta. Podemos prometer alta calidad, ya que

nuestros productos son 100% naturales, elaborados con jugos frescos y destilados de alto estándar", afirmó Diego Taggart, socio fundador de La Pizka. El formato bidón permite reducir el tiempo de preparación, mejorar el control de inventario y aumentar hasta tres veces el margen de ganancia facilitando el control de inventario.

La Pizka ofrece cinco variedades de sours en bidones de 5 litros y cócteles como Piña Colada y Moscow Mule en bidones de 3 litros, además de goma en 5 litros. Los pedidos se despachan a todo Chile y se gestionan a través de [gabarca@ddcorp.cl](mailto:gabarca@ddcorp.cl)



## Rodolfo Guzmán recibe reconocimiento de tres cuchillos en The Best Chef Awards 2024

En una ceremonia llena de prestigio y distinción en el icónico Atlantis The Palm en Dubái, el Chef chileno Rodolfo Guzmán fue honrado con el reconocimiento de tres cuchillos en la octava edición de The Best Chef Awards. Este año, el evento contó con la participación de 550 chefs de

61 países, consolidándose como la edición más grande hasta la fecha. El reconocimiento de tres cuchillos, la categoría más alta en el renovado sistema de premiación de The Best Chef Awards, se otorga únicamente a los chefs que demuestran la mayor maestría culinaria, alcanzando al menos el 80% de los puntos máximos posibles. Este nuevo sistema celebra a aquellos que no solo destacan por su habilidad, sino por su impacto en la gastronomía mundial, y Rodolfo Guzmán ha sido incluido en esta élite. Este logro no solo resalta la excelencia del chef chileno sino también la creciente visibilidad y aprecio por la gastronomía latinoamericana en el panorama mundial.

The Best Chef Awards

<https://thebestchefawards.com/>



## RAPPI y LATAM Pass anuncian una alianza estratégica

RAPPI y el programa de lealtad LATAM Pass anuncian una nueva alianza para ofrecer beneficios exclusivos a los miembros de sus programas de fidelidad. En el marco de esta alianza, los usuarios de Rappi que tengan la membresía Pro, podrán acumular Millas LATAM Pass por sus compras realizadas dentro de la App de Rappi, en restaurantes, supermercados, Turbo y tiendas. Adicionalmente, los socios de LATAM

Pass podrán canjear sus millas por Rappi Créditos para ser utilizados dentro de la App de Rappi. Para acceder a los beneficios exclusivos de esta alianza, los usuarios deberán tener cuenta LATAM Pass y ser miembros Rappi Pro. Adicionalmente, deberán vincular sus cuentas en la aplicación móvil de Rappi, ingresando al apartado "Otros Servicios", y luego seleccionando la opción "Loyalty", eligiendo a LATAM Pass como su programa preferido.



## Sheraton Miramar es reconocido como "Sheraton of the Year 2023"

Sheraton Miramar se enorgullece en anunciar que ha sido galardonado como "Sheraton of the Year 2023" por Marriott International CALA (Caribbean and Latin America), un reconocimiento que refleja la excelencia y dedicación de nuestro equipo, así como la preferencia de nuestros huéspedes. Este logro es un testimonio del trabajo constante, la entrega y la pasión que cada miembro de #SheratonMiramar pone en su día a día, asegurando experiencias inolvidables para todos sus visitantes.

Este premio destaca el compromiso de su equipo con la hospitalidad, la calidad de servicio y la satisfacción de sus huéspedes. "Con mucho orgullo compartimos esta gran noticia, sin duda un reconocimiento al gran trabajo que día a día realizan todos nuestros asociados, a su compromiso por buscar la excelencia y entregar siempre experiencias memorables a todos nuestros huéspedes", afirma Patricio Carvallo, Gerente General de Sheraton Miramar Hotel & Convention Center.









HOTEL TERRADO RANCAGUA:

# Funcional y comfortable en la capital del Cachapoal

Ubicado en el corazón de Rancagua, este moderno y funcional hotel, presenta un estilo contemporáneo y de cómodo ambiente, con un servicio diseñado para satisfacer a un público exigente y acostumbrado a los más altos estándares que lleva la impronta y prestigio de la firma hotelera chilena Terrado que le dio origen.

**H**otel Terrado Rancagua, a poco andar en la capital de la región de O'Higgins, desde su apertura, se instaló como una fuerte propuesta hotelera, tanto a nivel ejecutivo, comercial y descanso, tomando la locación de un anterior establecimiento para realizar un refresco completo a las instalaciones, restaurante como a sus habitaciones para lograr entregar a sus huéspedes y clientes, áreas comunes para el relax y que invite a los viajeros a la más auténtica experiencia citadina, junto con



Por:  
**Antonio Brillat,**  
Columnista  
Enogastrónomico.  
Fotos: Cristian Villalobos y  
gentileza Hoteles Terrado.

entregar espacios de eventos o reuniones con la mejor prestación de la ciudad para todo tipo de actividades.

Lo anterior, con el objetivo de seguir acrecentando la marca Terrado a nivel nacional y sorprender con el mejor nivel en la puerta de entrada a la región y valle

vitivinícola del Cachapoal.

Superior en su categoría a la oferta hotelera que se presenta en la ciudad, Terrado Rancagua, brilla como un establecimiento de nivel ejecutivo, gracias a un edificio moderno de espacios completamente confortables, donde prima la idea de brindar una experiencia con altos estándares de confort, zonas comunes que entregan protagonismo al concepto cowork en su planta hall principal, incluyendo en ello un servicio de gastronomía en su reconocida cadena de restaurantes "Casablanca" y bar "Rick's" con vistas a la ciudad.

Luis Hinostroza, gerente de operaciones del





## HOTELES

hotel, indica que “la atención a los detalles es algo que nos caracteriza, y satisfacer a nuestros huéspedes es nuestra prioridad. Esto se expresa en nuestro trato cálido y afectuoso con un personal altamente capacitado, buscando continuar con el más alto estándar hotelero y gastronómico con la mejor vista panorámica de la ciudad. Además de seguir con el proceso de expansión de operaciones de la cadena Terrado”.

Si bien Hotel Terrado Rancagua hizo su debut en el año 2022, mantiene el reconocimiento de las prestaciones de la cadena Terrado, como una manera de hacer patente sobre todo a los clientes históricos que se conserva el mismo carácter de atención que ha identificado a la marca durante más de 30 años principalmente en el norte del país, expandiendo su nombre en la actualidad a la comuna de Rancagua.

### CONFORTABLE, FUNCIONAL Y VERSÁTIL

Hotel Terrado Rancagua, destaca por su moderna arquitectura emplazado a partir del cuarto piso en la base del complejo de Mall Plaza América, principal centro comercial de la ciudad y con acceso directo desde la carretera Panamericana 5 Sur, pensado en el huésped ejecutivo y de ocio, asiduos por el comercio minero y agrícola de la zona.

Ubicado a minutos del centro y de los accesos a la zona industrial como carretera de la minería, resalta por tener un acceso exclusivo y ubicación inigualable.

Actualmente cuenta con 105 amplias habitaciones libres de humo, todas equipadas con lo último en tecnología, como cortinas black out eléctricas, televisor HDTV de 40", iluminación LED, espacios ergonómicos ideal para trabajar, amplios baños, wifi gratis en la habitación, caja de seguridad, secador de pelo, frigobar, teléfono y estacionamientos. En categorías habitación ejecutiva cama Queen, habitación doble superior de una cama y dos camas.

Bajo un concepto armónico que no interfiere con el entorno y se preocupa por la comodidad del pasajero, Terrado Rancagua, tiene tintes delicados que se alzan a buen nivel, enclavado en una zona comercial, lugar neurálgico desde donde se pueden





vivir las experiencias de negocios, compras, cultura y turismo, con acceso a lugares típicos de Rancagua y centros comerciales. Además de disponer de instalaciones de primer nivel para reuniones, seminarios, congresos, lanzamientos, eventos sociales y matrimonios en unos de sus salones con experiencia de vista de 180° a la ciudad.

### GASTRONOMÍA QUE INVITA AL RELAJO CON SABORES LOCALES

La oferta de alojamiento ofrecida, se complementa a la perfección con la propuesta culinaria, entregada por su restaurante "Casablanca", a cargo de la destacada chef nacional Constanza Jorquera (<https://www.instagram.com/chef.conyjork/?hl=es>), quien con su sazón y consigna de gastronomía parrillera, logra la combinación de las tradiciones de la comida típica con preparaciones internacionales, utilizando productos locales con la vanguardia de la cocina internacional que caracterizan a este comedor y encantan los paladares de huéspedes y clientes, especialmente extranjeros.



**CAMPO  
NOBLE**  
EL ORIGEN DEL BUEN CERDO

**ESTÁ TIRADO  
EL CHANCHO**

La mejor carne de cerdo del Maule,  
para tu restaurante, casino o negocio



**CORTES EXCLUSIVOS** ★  
VISITA NUESTRA TIENDA ONLINE

🛒 [tiendacamponoble.cl](https://tiendacamponoble.cl)

**PEDIDÓS  
ESPECIALES**

📧 [comercial@coexca.cl](mailto:comercial@coexca.cl)



## HOTELES

Los horarios de almuerzo o cenas a la apuesta de sol son realmente reconfortantes en el sector terraza del hotel. Un ceviche de pulpo o pulpo Terrado, tentáculos de pulpo salteados con salsa de ostras, papas grilladas y fresco pebre de pimientos asados al estilo Terrado, resultan ser de antología para iniciar. Ahora, si lo suyo es la contundencia le recomiendo a ojos cerrados la Malaya Terrado, tradicional malaya de cerdo crocante y sazónada con tomate, queso fundido y pesto o el lomo vetado acompañado con polenta cremosa y chimichurri, lo convencerán. Para los golosos, postres como el Lucumasu, postre frío con merengue, lúcuma y manjar; Panna Cotta de mandarinas, postre típico del Piamonte Italiano, elaborado a partir de crema de leche, azúcar y un toque cítrico de mandarina) y Crème Brûlée de Baileys. Una fusión de sabores tradicionales en un formato contemporáneo que terminaran por cerrar una experiencia inolvidable. Junto a la armonía de una respetable carta de vinos, destacando etiquetas insignias de viñas locales como Viña Valle Secreto, (<https://www.instagram.com/vinavallesecreto/>).

Por su lado, el servicio del bar Rick's, se encuentra a cargo en las manos de la





bartender Daisy Sánchez, quien sorprende con excepcionales cócteles en un espacio ideal para disfrutar de un momento agradable al finalizar el día con amigos, compañeros de trabajo o con los que más quieras para conversar. Abierto todos los días desde las 11:00 horas hasta 23:30 horas, donde podrán aprovechar de promociones, tragos y carta de snacks.

Los desayunos que aquí se pueden disfrutar están considerados en su restaurante a partir de las 06:30 am a 10:00 a.m, con una respetable variedad de frutas, jugos, jamones, huevos y panes para tomar fuerza y vitalidad para enfrentar las actividades de ocio o laborales por las que se visite la comarca minera y agrícola.

### **RANCAGUA, CIUDAD HISTÓRICA Y HUASA**

En Chile, existen tierras mágicas y maravillosas, y Rancagua, no es la excepción, una ciudad dinámica e interesante que se deja descubrir a diario con una cuna de héroes y grandes batallas, donde se gestó

gran parte de la independencia nacional. Deleite de paladares sofisticados, no puedes dejar de visitar sus viñedos que dan vida a algunas de las mejores uvas del territorio nacional.

Retrocede en el tiempo e impregna tu corazón de orgullo minero visitando el legendario campamento de Sewell, conocido como la ciudad de las escaleras, quedarás maravillado con las coloridas construcciones de este Patrimonio de la Humanidad enclavado a los pies de la cordillera de Los Andes.

En fin, las instalaciones hoteleras de Terrado Rancagua ofrecen a los pasajeros una mezcla de identidad moderna y cultura viva que deslumbra. Con cómodas habitaciones, salones de eventos, terraza, magnífica gastronomía junto a una inigualable atención, que lo ayudarán a relajarse, descansar y disfrutar o hacer más placentera su visita ejecutiva en la ciudad con toda la experiencia de servicio de Hoteles Terrado, la ciudad donde descubrirás la textura, colores y sabor del Valle de Cachapoal.

### **Hotel Terrado Rancagua**

Av. Nueva Alberto Einstein 290,  
Piso 4, Rancagua, Chile.

+56 44 235 1631

Central: 600 5820 800

[www.terrado.cl/es/rancagua](http://www.terrado.cl/es/rancagua)

Instagram: [@terradohoteles](https://www.instagram.com/terradohoteles)

[eventos.rancagua@terrado.cl](mailto:eventos.rancagua@terrado.cl)

# Equipa tu cocina con



## Grecka



**25 años acompañando a  
nuestros clientes al éxito**

**Contáctanos**



[www.grecka.cl](http://www.grecka.cl)



+56 9 6769 0552





## MARÍA IGNACIA MERY

# Mejor guía enoturística de Chile 2024

El mundo del enoturismo no tendría éxito si no considerara a cada una de las partes que la componen. De ahí el mérito de los Premios Enoturismo Chile @enoturismochile, que este año incluyeron la categoría Mejor Guía Enoturístico de Chile. Y la ganadora fue: María Ignacia Mery de Viña Requingua de Curicó [@mery\\_ignacia](#).

### Quién es María Ignacia Mery Marín?

María Ignacia es curicana, tiene 28 años, es mamá de Antonella de 10 y hermana mayor de 4 hermanos.

Egresó como Técnico en Servicios de Turismo del Liceo Tecnológico

Por **María Estela Girardin**  
[@estela\\_girardin](#)

Nuevo Horizonte. En sus inicios realizaba coordinaciones de Giras de estudios a Bariloche y al sur de Chile. Luego trabajó con SERNATUR en los programas de Tercera Edad, una labor que "marcó mi vida porque

son personas que, probablemente, nunca han tenido la experiencia de viajar o conocer lugares de Chile y tienen una vida muy solitaria."

### ¿Cuándo entra el vino en su vida?

Según recuerda, desde muy pequeña se relacionó con el vino ya que su familia vivía



al lado de una bodega de vinos a granel en un sector llamado Los Castaños. Luego, entre 2017 y 2018, estudió Vinificación y Enología en la Universidad de Talca con la idea de potenciar su acercamiento al área enoturística, actividad que al inicio realizaba de forma independiente en Curicó.

En años de pandemia creó un emprendimiento de venta de vinos llamado colcha.vinos que se enfocaba en pequeños productores, además de ofrecer catas de vino en Curicó y difundir videos en Instagram para enseñar a escoger y maridar un vino.

El año 2022 entró a trabajar en el mismo Liceo de donde había egresado, ahora en el rol de profesora de la carrera de Servicios de Turismo. Y en 2023 llegó a trabajar a Viña Requingua, en Sagrada Familia, como encargada de la sala de ventas hasta que, a principios del 2024, le proponen iniciar el proyecto de turismo "Experiencia Toro de Piedra" que diseñó en conjunto con el enólogo de la viña, Benoit Fitte. Se trata de

un recorrido más exclusivo de un máximo de 8 personas en el que se da a conocer la historia patrimonial de la Familia Achurra, y el proceso de crecimiento de una empresa vitivinícola que hoy se distingue como una de las más queridas y apetecidas por la marca Toro de Piedra.

### ¿Cuál es tu vino favorito?

Tiene gustos bien amplios y surtidos. Algunos son vinos que muy pocas veces ha tenido la suerte de degustar y otros más accesibles como Gandolini Cabernet Sauvignon; La Rosa Cabernet Franc; Ritual Pinot Noir de Veramonte; Rosé Malbec - Cabernet Franc de Viña Maquis; Rincón de los Vientos de Toro de Piedra y Carignan Toro de Piedra Gran Reserva.

### ¿Qué crees que valoraron los jueces de tu desempeño?

María Ignacia cree que una de las cosas que más captó la atención de los jueces para resultar ganadora, fue la fluidez con la que cuenta el relato, lo humano que es al

transmitir el mensaje y al atender al público. Por algo que quizás se llame vocación, durante esta entrevista nos ha repetido varias veces las palabras "cariño" y "atención", para hablar de los turistas y del enoturismo.

Y antes de cerrar estas líneas, una reflexión: ¿Cuántos guías de enoturismo conocemos en Chile con nombre...y apellido? ¿Les hemos puesto rostro? Claro que a veces es el enólogo, el hacedor del vino o el dueño de la viña el que nos guía por un viñedo, pero qué bien que esa labor se vaya definiendo mejor y que lo profesionalicemos convirtiendo el relato y el storytelling en un pilar del enoturismo. Quizás este premio abra un camino nuevo y diferenciador para el turismo de vinos.





## TIPS DE GUÍA SEGÚN MIM

### 1. Conectar con el turista

Saber que un turista que va a una viña busca una experiencia y busca desconectarse de su día a día. Entonces, lo primero es conocer a ese turista a través de preguntas básicas: cómo llegaron, les costó llegar, de dónde viene, a qué se dedica. Conocerlo. Si no conectas con el grupo es imposible que ellos disfruten la visita.

### 2. Observar

En turismo enológico o enoturismo es súper importante observar, porque te puedes encontrar con gente muy diversa: alguien muy conocedor, alguien que no sabe nada o que es su primera vez en un viñedo. Eso nos va a permitir entregar el mejor servicio posible.

### 3. No ser monótono

Es importante interactuar con el turista a través de sensaciones, apreciaciones y comentarios. Hacerlo participe. Algo que mata la pasión en un guiado es saberse un texto de corrido, sin que el turista se sienta parte.

### 4. Ser cordial

Ser empático y simpático. Eso marca una diferencia. Creo que la simpatía lo es todo y la empatía me va a entregar la apertura para que la persona entienda lo que estoy explicando, sepa mucho o poco del vino. Y eso conecta con el turista.

### 5. Conocer a tu equipo

Conocer y estudiar mi viña, mi valle, mi país y la forma de trabajar de mi viña, quiénes son las personas y las historias más antiguas que ellos guardan. Son las personas las que guardan el alma de una viña, y si uno conversa con ellos, seguro descubre historias de gran valor que van a enriquecer un relato.

### 6. Estudiar

Estudiar y aprender cada día un poco más del mundo del vino porque si bien no somos expertos, hay que estudiar. Puede llegar un turista que sepa más, y es válido decir que no sabes, pero después hay que averiguar y sumar conocimiento.





# COOL on site

CÁMARAS DE FRÍO MÓVILES



Más info aquí



Arriendos diarios,  
semanales y  
mensuales



Refrigera y congela  
alimentos, productos  
y bebidas



Fáciles de habilitar  
y operar



Ocupan cualquier  
enchufe domiciliario  
(220 V)



Brandable para  
campañas de  
Marketing



Luz interior y  
cerradura con llave



## Enfriadores EVAPORATIVOS



Más info aquí



Ambientes frescos  
y agradables



Funcionamiento  
ecológico



Bajo consumo  
energético

# RENTACLIMA®

ARRIENDO DE EQUIPOS Y SOLUCIONES DE CLIMATIZACIÓN

24  
años

EN SERVICIOS TEMPORALES  
DE CLIMATIZACIÓN A LO LARGO  
DE TODO CHILE



ATENCIÓN DE  
EMERGENCIA Y PROGRAMADA



ATENCIÓN DE CALIDAD  
Y SERVICIOS PERSONALIZADOS

Creamos clima de confianza

✉ arriendos@rentaclima.cl

🌐 www.rentaclima.cl

☎ +569 6218 8744





## CAFÉ CON SENTIDO: Cada grano cuenta

Tueste Generoso, Sabor Gentil, Dulce Compañía, Aroma Fraternal y Apoyo Intenso, son las variedades de café de especialidad que ofrece esta noble causa. Cada variedad es cuidadosamente seleccionada y tostada en Chile, manteniendo el estándar de calidad que caracteriza al café de especialidad.

**C**afé con Sentido representa una excelente oportunidad para ofrecer un café de especialidad con un trasfondo social. En estas fiestas, regalar y ofrecer a nuestros clientes una

experiencia de sabor única y con un propósito, es el regalo perfecto.

“Nuestro objetivo es que con Café con Sentido puedas disfrutar del mejor café de especialidad, con un bajo impacto ambiental y un propósito que va más

allá de una taza de café. Esta nueva marca nació pensando en que pudiera ser un valor agregado para cafeterías y restaurantes, dándole un enfoque social al placer de tomar café de especialidad. Por eso, todos los formatos de Café con Sentido significan un aporte a



fundaciones sin fines de lucro, que se encargan día a día de hacer este mundo mejor”, explicó Juan Eduardo Lubiano, fundador de Café con Sentido y parte de una larga tradición familiar en el tueste y distribución de café en Chile.

### UN GRANO, UNA CAUSA

El 10% de los ingresos de Café con Sentido se destina a fundaciones que realizan una importante labor social. Este compromiso incluye a la Fundación Nuestros Hijos, que mejora la calidad de vida de niñas, niños y adolescentes que han enfrentado el cáncer; la Fundación Garras y Patas, que rescata y cuida a perros y gatos abandonados; y Fundación Conecta Mayor, que apoya a personas mayores en Chile para integrarse al mundo digital y disfrutar de las facilidades que la tecnología ofrece.

Al preferir Café con Sentido en tu hotel o cafetería, no solo ofreces un café de mayor calidad, sino que te conviertes en un punto de apoyo para estas causas, generando una conexión especial con quienes lo prefieren y valoran el impacto positivo de sus decisiones de consumo.

### COMPROMISO AMBIENTAL

Café con Sentido no solo apoya a fundaciones, sino que también está comprometido con el medio ambiente. Sus envases están hechos de materiales reciclables y compostables, como el polietileno de alta densidad y cartulina con certificación PEFC, mientras que sus cápsulas compatibles con Nespresso son compostables en casa y cuentan con el prestigioso sello TUV. Este sello garantiza que las cápsulas son completamente compostables en condiciones de compostaje doméstico, desintegrándose de manera segura y responsable.



Súmate a la tendencia del café de especialidad y únete a esta causa con una experiencia única y con propósito.

Encuentra más información sobre Café con Sentido en [www.cafeconsentido.cl](http://www.cafeconsentido.cl) o escribiendo a [info@cafeconsentido.cl](mailto:info@cafeconsentido.cl)





A man with a beard and a woman are standing in front of a white brick wall. The man is wearing a grey t-shirt with a graphic of mountains and the text 'EXPLORE THE UNKNOWN BECAUSE'. The woman is wearing a grey t-shirt with a palm tree graphic. The wall is covered in vines, and there is a dark vertical pillar between them.

## "Aurora de Itata": El despertar vitivinícola de la histórica región del Itata

"El vino es hecho por y para las personas. Somos el cuarto elemento del terroir, junto a las parras, el suelo y el clima. Lo permanente en nuestra labor es la calidad del vino, la reputación de un lugar y el beneficio para su gente", es lo que expresan los enólogos Karine Mollenahuer y Edgard Carter, con su proyecto de vinos.



Por  
**Maximiliano Garrido Díaz**  
Sommelier de  
Cerveza Doemens





**K**arine Mollenhauer y Edgard Carter no solo comparten su origen, sino también una visión en común. Ambos nacieron y crecieron en Santiago, en familias ajenas al campo y al vino. Sin embargo, los dos estudiaron Agronomía con especialización en enología. Ella en la Universidad de Chile y él en la Universidad Católica.

Fue en 2008 cuando se conocieron, gracias a una fiesta organizada por un amigo enólogo en común, a quien siempre agradecerán por haberlos unido. Desde entonces, su pasión por el vino, la gastronomía, los viajes y, especialmente, su fascinación por el sur de Chile, ha sido el motor de su colaboración.

El objetivo de ambos es presentar un Chile con rostro humano, donde la profesión y el oficio estén estrechamente vinculados. En un país donde la industria a menudo eclipsa el trabajo artesanal. Su propuesta es ir más allá de la producción masiva, para concentrarse en la calidad, el terroir y la identidad, elaborando vinos que reflejan el lugar de donde provienen, resaltando sus características únicas.

Edgard Carter como enólogo ha trabajado por 14 años en proyectos emblemáticos como Don Melchor, Señá (donde fue viticultor y enólogo asistente) y Viña Carmen, entre otros. Además, su carrera lo llevó a proyectos internacionales en regiones como Sonoma y Napa (EE. UU) y Barossa (Australia). Sin embargo, fue su paso por Les Vins de Vienne, en el Valle del Ródano Norte, lo que marcó un punto de inflexión en su visión y enfoque actual.

Su pasión por el sur de Chile y su interés por los vinos con carácter les llevó a enfocar el proyecto en los viejos viñedos del Secano de Itata y Maule. En estas regiones, predominan los viñedos pre-filoxéricos, cultivados con cepas como País, Cinsault y Carignan, variedades de origen mediterráneo que se adaptan perfectamente al clima de la zona sur de Chile. Lo más impresionante es que estos viñedos crecen sin riego, lo que demuestra su excepcional adaptación al entorno. Además, los suelos graníticos de la zona ofrecen una combinación perfecta para producir vinos frescos, finos y con gran profundidad.

Trabajar en estos viñedos les ha permitido sumergirse en la rica historia de estos territorios, especialmente en Itata y Maule,

regiones llenas de belleza y tradición. Aquí, la agricultura está resguardada por familias que han logrado mantener vivos los viñedos además de observar cómo estas regiones están viviendo un renacimiento, gracias a un pequeño grupo de productores apasionados y comprometidos.

Uno de los vinos más representativos de este proyecto es su "Aurora de Itata", una creación que rinde homenaje al despertar de esta histórica región, que está comenzando a brillar más en el mundo del vino.

Al ser la primera generación de sus familias dedicada al vino, al comenzar su proyecto no estaban atados a ninguna zona ni herencia en particular, lo que les dio una libertad total. El inicio de Carter Mollenhauer fue un desafío conceptual y material, un proyecto que nació desde cero y finalmente, pudieron hacer ese lugar suyo, aportando su visión y sensibilidad.





## NUEVA REPRESENTACIÓN DE GRECKA:

# Con una exitosa capacitación Moretti Forni exhibe sus hornos especiales para el rubro pizzero

Los invitados de Grecka presenciaron las ventajas de los hornos italianos, así como la versatilidad en la producción de distintos productos de pizzería, en una jornada que contó con la presencia del chef pizzero Luis Cortés, quien elaboró diversas preparaciones de gran calidad, sacando provecho a toda la tecnología que traen los hornos eléctricos.

**E**l destacado chef embajador de la marca Moretti Forni, Luis Cortés, realizó una completa capacitación a alrededor de 35 clientes de Grecka, representante de la marca italiana de hornos que con más de 70 años en el mercado es especialista en la cocción de productos de panificación, pizzería y repostería, con la más alta tecnología y cuyo objetivo principal es

Por **Daniela Salvador Elías**

maximizar la productividad sin comprometer calidad ni sabor.

El evento además contó con el respaldo de Redakery y el apoyo de Watt's Industrial, Carozzi Food Service y Molinos Heredia.

En la oportunidad, Adolfo Grez, gerente general de Grecka, señaló que la empresa es

representante exclusivo para Chile de marcas de alta calidad, donde Grecka se encarga de la comercialización y post venta pre- venta, en conjunto con la capacitación tanto del área comercial, los chefs, el área de post venta y servicio técnico.

“Con Moretti Forni, el objetivo es expandirse hacia otros negocios, complementando nuestra área de heladería y pastelería”,



agregando que cuentan con un contenedor completo de equipos, donde varios ya están vendidos.

En tanto, Pilar Alonso, subgerente comercial de Grecka, resaltó que el primer objetivo de tener la representación de esta destacada marca italiana, es ampliar su participación en los distintos negocios en el mercado gastronómico sobre todo en la pizzería que es rubro creciente. “Además Moretti Forni es líder de calidad y de mercado, con gran versatilidad, que sigue la línea de todo nuestro portafolio de marcas”, dijo, añadiendo que los hornos además pueden fabricar productos de panadería, de pastelería y hasta comidas, sin necesidad de hacer grandes mantenciones, por ser equipos robustos y de alta duración.

### SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN

De acuerdo al chef embajador de Moretti Forni, Luis Cortes, lo que la marca lleva haciendo durante varios años es intentar gestionar una energía limpia, sostenible y económica para hacer hornos que resuelvan la vida a los pizzeros. “Esto a través de altas soluciones, como el encendido programable, el poder gestionar diferentes temperaturas tanto en su parte superior e inferior para una cocción más homogénea, y con una construcción que permite que el chef no tenga que estar dando vueltas la pizza”, indicó, agregando que el diseño del horno además tiene varios termostatos dentro de la cámara, reconociendo diferentes temperaturas para indicar la mejor zona donde se puede cocinar, teniendo un producto que sale igual, desde la primera pizza hasta la última.

“Moretti Forni tiene una solución para todo tipo de producción, y eso es muy bueno, porque dentro de una comunidad que posee distintas variedades de productos, hace crecer a la pizza en sus distintas variedades”.

En tanto, Marco Nobili, Export Manager de Moretti Forni, indicó que Grecka es un partner exclusivo para todo el territorio chileno, “y además con quien tenemos una relación hace muchos años de familia. Para nosotros realizar eventos con Grecka es un honor”.

Agregó que Grecka a través su equipo de ventas, marketing y sus técnicos certificados han sido capacitados para brindar servicio a



todos los clientes de la compañía a lo largo del país.

“El objetivo de Moretti Forni es desarrollar equipos que ayuden al operador y al emprendedor. Hoy en día hay una falta de mano de obra calificado muy importante en todo el mundo. La marca a través de su alta tecnología, elabora productos cada vez más automatizados para ayudar al operador a fabricar un producto de calidad, sin ser experto en el rubro de la pizzería”.

Para más información de los hornos Moretti Forni, contacta a Grecka, sus ejecutivos te asesorarán.

#### Grecka Chile

[www.grecka.cl](http://www.grecka.cl)

Camino del Cerro 4966,  
Huechuraba, Santiago, Chile.

[@grecka\\_chile](https://www.instagram.com/grecka_chile)



Grecka







## TURISMO RURAL PATRIMONIAL VALLE DEL ITATA: Rescatando Tradiciones y Potenciando el Desarrollo Local Sostenible

El Valle del Itata, ubicado en la Región de Ñuble, es una zona rica en historia, cultura y paisajes únicos, que reflejan la esencia del campo y las tradiciones costeras de Chile.

Con el objetivo de preservar y promover este valioso patrimonio, se desarrolló el "Proyecto de Turismo Rural Patrimonial Valle del Itata", una iniciativa impulsada por el Gobierno Regional de Ñuble y ejecutada por la Universidad San Sebastián (USS).

"Fue un trabajo de más de dos años que se enfocó en la creación de herramientas que faciliten la difusión de los atractivos turísticos y en la capacitación de actores locales para fomentar un desarrollo sostenible", explicó Stéphane Franck, director del proyecto y director de la carrera de Arquitectura de la USS, sede Concepción.

### GUÍA Y MAPA TURÍSTICO RURAL PATRIMONIAL

Como resultado de este proyecto de Vinculación con el Medio, en colaboración con actores locales, se elaboró una guía turística patrimonial del Valle del Itata, que incluye información sobre los principales atractivos turísticos, bienes de patrimonio cultural y datos históricos del valle. Además, se implementó un mapa turístico



interactivo con elementos de realidad aumentada, ofreciendo a los visitantes una experiencia enriquecedora e inclusiva al explorar la zona.

### DIPLOMADO EN PATRIMONIO CULTURAL, TURISMO Y FOMENTO PRODUCTIVO

Una de las principales innovaciones que aportó el proyecto fue la implementación del Diplomado en Patrimonio Cultural, Turismo y Fomento Productivo, que benefició a 38 estudiantes, entre emprendedores y profesionales del turismo del Valle del Itata.

“Este programa educativo fue realizado en el territorio, por lo cual combinó clases presenciales y online sincrónicas, permitiendo una amplia participación pese a las barreras geográficas”, explicó Gustavo Gajardo, coordinador del Diplomado.

“No solo adquirí nuevos conocimientos, sino que también pude conectarme con otros emprendedores. Estas redes son fundamentales para seguir avanzando en nuestros proyectos”, señaló David Martel, emprendedor y alumno del diplomado.

### DESARROLLO Y ACTIVIDADES REALIZADAS

Durante la ejecución del proyecto, se realizaron diversas actividades que involucraron a la comunidad local, estudiantes y autoridades. Entre las principales acciones destacan:

- **Levantamiento de información en el territorio:** Durante 12 meses, se realizó un trabajo en terreno, recolectando información clave en diversas comunas del Valle del Itata.
- **Charlas Educativas en Liceos:** Presentaciones en establecimientos como el Liceo Bicentenario Domingo Ortiz de Rozas de Coelemu, el Liceo Bicentenario de San Nicolás y el Liceo Bicentenario de Excelencia de Trehuaco permitieron a los estudiantes identificar y comentar

los lugares turísticos relevantes de sus comunas.

- **Desarrollo de Materiales Didácticos:** Se crearon herramientas como individuales para colorear y puzzles que destacan los principales atractivos del valle, buscando educar a la comunidad sobre la importancia del patrimonio local.

- **Capacitación y Asesoría a Actores Locales:** Talleres dirigidos a encargados de turismo, cultura y fomento productivo municipales y actores locales; quienes fortalecieron sus capacidades en gestión



Escanea para interactuar con el mapa en realidad aumentada.







turística y promoción del patrimonio, complementados con planes de negocios para los emprendedores locales.

### LUGARES EMBLEMÁTICOS DEL VALLE

- **Viñedos Tradicionales:** La región es reconocida por sus viñedos centenarios que producen vinos de cepas patrimoniales como la País y la Cinsault.
- **Iglesias Coloniales:** Templos históricos que reflejan la arquitectura y la historia religiosa de la zona.
- **Ríos y Paisajes Naturales:** Los cuerpos de agua y entornos naturales ofrecen oportunidades para el ecoturismo y actividades al aire libre.
- **Oficios patrimoniales:** Las colchanderas, expertas en trenzar paja de trigo (cuelcha) para hacer chupallas, y los chupalleros,



artesanos que trabajan con madera nativa, son ejemplos de oficios tradicionales que siguen vivos en el valle.

### INNOVACIÓN Y PRESENCIA DIGITAL: PLATAFORMA WEB Y REDES SOCIALES

Para aumentar la visibilidad y atraer turistas nacionales e internacionales, se desarrolló la página web [turismoitata.cl](http://turismoitata.cl), que ofrece información detallada sobre los atractivos turísticos, oficios patrimoniales y eventos del valle. Además, se crearon cuentas en redes sociales como Instagram y Facebook, complementadas con un plan de marketing digital que ha incrementado la presencia del Valle del Itata en el ámbito turístico.

### IMPACTO Y PROYECCIÓN A FUTURO

La colaboración con la Asociación de Municipios del Valle del Itata ha sido clave para garantizar la sostenibilidad a largo plazo de las iniciativas desarrolladas, sumada a alianzas con Sernatur, Serpat, Indap y la Seremi de Economía.

“El Proyecto Turismo Rural Patrimonial Valle del Itata ha sentado las bases para un desarrollo turístico sostenible en la región, rescatando tradiciones y promoviendo el patrimonio cultural”, manifestó Raúl Sunico, Jefe de la División de Fomento e Industria del Gobierno Regional de Ñuble.

A futuro, se espera que las 9 comunas aliadas continúen trabajando en conjunto para fortalecer el turismo rural, involucrando a las nuevas generaciones y asegurando la preservación de su identidad cultural.

“El éxito del proyecto ha sido en gran parte gracias a la metodología utilizada, trabajando directamente con municipalidades, profesionales del territorio y organizaciones regionales relacionadas con el turismo y el patrimonio. Esto evidenció la importancia de generar capital social”, concluyó Paula Quiñones, coordinadora del proyecto y académica de Vinculación con el Medio de la USS.





**betterair**

Para que tus clientes  
disfruten de una experiencia  
única y segura...

**Dales una experiencia  
Betterair**

**Ambiente y  
superficies libres  
de malos olores,  
ácaros, virus y  
bacterias**



**betterair**



Para más información  
escribenos a **info@fluye.cl**  
o visita nuestra web **www.fluye.cl**

Certificado por:







## Despide el 2024 junto al Grupo Almacruz

Los establecimientos ubicados en el Valle de Colchagua y casco histórico del centro de Santiago, respectivamente, poseen diversas alternativas como cenas, catas de vino y fiesta para despedir y dar comienzo año que se avecina.

**L**os hoteles Santa Cruz y Almacruz, han brindado una serie de actividades que han sido un éxito para los turistas nacionales e internacionales que visitan Santiago y Santa Cruz.

Ante ello, ambos recintos hoteleros cuentan con interesantes y atractivas propuestas

Por **Daniela Salvador Elías**

culinarias, gastronómicas y turísticas para cerrar el 2024 y dar paso al 2025.

**HOTEL SANTA CRUZ**  
**Impulsor del turismo en el Valle de Colchagua**

Durante este año, el Hotel Santa Cruz ha incorporado con gran éxito una parrilla de cantantes y humoristas de gran nivel,

tanto para el huésped como para el cliente local.

En este sentido, se han presentado Yerko Puchento, Alberto Plaza, Paolo Meneguzzi, Pedro Aznar y para diciembre estará el humorista Luis Miranda más conocido como Lucho Miranda.

Y eso no es todo, ya que las fiestas en la disco del casino "Club 21" son altamente demandadas los días viernes y sábados.



En cuanto a las festividades de fin de año, el hotel ya cuenta con un menú navideño y un atractivo pack para festejar la llegada del 2025 que incluye alojamiento, menú completo y fiesta. Aunque el cliente también puede optar por cualquier alternativa, incluso solo por la fiesta que tendrá orquesta en vivo y bar abierto, entre otras atracciones.

A esto, se suman las interactivas visitas al Museo del hotel, que invitan a participar a toda la familia, desde grandes a pequeños, ya que son guiadas con personajes de la historia de Chile.

“Nuestro objetivo es que el Hotel Santa Cruz, sea el epicentro de la cultura, la entretención, del vino y la gastronomía”, señala Christian Gámerre, Gerente Comercial del Grupo Almacruz.

Asimismo, el recinto hotelero posee distintos salones para realizar fiestas de fin año corporativas.

### **HOTEL ALMACRUZ:** **Entretención y gastronomía** **en torno al vino**

*Ubicado en el corazón del centro de Santiago,* este establecimiento se ha destacado por las innumerables actividades que ha realizado durante el año.

Por ende, una de los eventos que más ha causado revuelo es la feria de vinos interactiva “Wine On”, la cual se efectuará el 7 de diciembre y contará con más de 30 expositores entre vinos, licores y charcutería.

“Será una feria donde se aprende de vinos, pero jugando. Con una cata a ciegas, una experiencia única que se vive en esta instancia, que además posee varios beneficios como el descorche gratis en el restaurante Make Make con los vinos adquiridos en el evento y códigos de descuentos para los visitantes que llegan por aplicaciones móviles”, enfatiza Gámerre.

Otra actividad destacada para regalar y vivir un momento especial es el programa “Chile en tu Copa”, que el año pasado fue galardonada, en la categoría “Mejor Experiencia Enoturística”, de la Región Metropolitana, correspondiente a los Premios Enoturismo Chile 2023.



Dicha iniciativa, promueve el consumo de vinos sostenibles, ya que los visitantes pueden degustar vinos de distintos valles, a un precio bastante accesible. Además, una vez finalizado, los clientes pueden acudir al happy hour del restaurante Make Make a seguir disfrutando de sus bondades gastronómicas y bebestibles.

En esa línea y al igual que en el Hotel Santa Cruz, Almacruz también contará con un menú tanto para Navidad como para Año Nuevo, además de fiesta para cerrar el 2024, ya que cuentan con un Centro de Convenciones que agrupa a 18 salones, que varían en tamaños, pudiendo recibir desde 10 a 1000 personas.

No espere más y ven a despedir el año junto a la amplia e interesante propuesta del Grupo Almacruz, donde vivir una experiencia es parte de su filosofía de vida.

#### **Hotel Santa Cruz**

Plaza de Armas 286

Santa Cruz, Región de O'Higgins, Chile.

[reservas@hscp.cl](mailto:reservas@hscp.cl)

+56 7222 0960

[reserva.hotelsantacruzplaza.cl](http://reserva.hotelsantacruzplaza.cl)

[@hotelsantacruzcolchagua](https://www.instagram.com/hotelsantacruzcolchagua)

#### **Hotel Almacruz**

San Antonio 65

Santiago Centro, Chile.

[reservas@almacruz.cl](mailto:reservas@almacruz.cl)

+56 2 2470 7400

[www.almacruz.cl](http://www.almacruz.cl)

[@almacruzsantiagohotel](https://www.instagram.com/almacruzsantiagohotel)





# La señal de Santa Cruz



Por **Yalily Chiple Cendegui**  
Cosmetóloga  
Asesora en Personal Branding  
[contacto@yalilychiple.cl](mailto:contacto@yalilychiple.cl)  
[www.yalilychiple.cl](http://www.yalilychiple.cl)  
[@yalily\\_cosmeticaestetica](https://www.instagram.com/yalily_cosmeticaestetica)

**E**l autocuidado ha escalado en el listado de prioridades, de mano del aumento de la expectativa de vida.

Mantenernos "bien" es más una misión que una opción, ya que la longevidad en buenas condiciones resulta primordial en estos tiempos donde ni con IA podemos influir en nuestro bienestar físico y emocional.

Por ello los invito a seguir las señales de lo que hace bien.

Una de las señales de descanso y alegría que más me gustan es la que dice "Bienvenido a Santa Cruz".

Un clima agradable, campo, valle, vino, relax y una gastronomía que resulta la guinda de la torta son, sin duda, un atractivo conjunto de elementos que hacen de este destino uno de los que considero imperdible para descansar y disfrutar.

Buscar los espacios, sabores y aromas que ahuyentan el estrés es una de las recomendaciones para mantenerse bien.

Sigue las señales del descanso y la diversión. De seguro que te llevan a un camino más saludable y de menos tensión.







## LA PRIMERA EN CHILE Y LA CUARTA EN EL MUNDO

# Puerto Natales Nombrada Capital Culinaria por la Asociación Mundial de Turismo Gastronómico

**L**a Asociación Mundial de Turismo Gastronómico (WFTA), la principal autoridad mundial en turismo culinario, ha otorgado a Puerto Natales el prestigioso título de Capital Culinaria. Este reconocimiento destaca a Puerto Natales como un destino que cumple con los altos estándares buscados por los viajeros amantes de la comida y la bebida, solidificando su lugar en el mapa gastronómico internacional.

La Cámara de Turismo de Última Esperanza, en representación de los sectores turístico y gastronómico de Puerto Natales, postuló al Programa de Capitales Culinarias de la WFTA. Adriana Aguilar, Gerente de la Cámara, expresó su orgullo por el logro: «Desde hace más de 20 años, Puerto Natales ha cultivado una rica identidad gastronómica que potencia nuestro atractivo como destino turístico. Postular al programa Capitales Culinarias fue un paso natural, que ahora ha confirmado nuestro lugar entre los destinos gastronómicos mundiales. Estamos encantados y orgullosos», indicó.

Puerto Natales, situado en la Región de Magallanes de Chile, está impregnado de un patrimonio gastronómico influenciado por el paisaje patagónico de montañas, pampas,

fiordos y canales. El riguroso proceso de evaluación de la WFTA valoró los atributos únicos de la zona, sus tradiciones y su compromiso con la soberanía alimentaria. Este logro representa un hito importante para la ciudad, la provincia y Chile en su conjunto, integrando a Puerto Natales en la red mundial de destinos de turismo gastronómico.

La Embajadora de la WFTA en Chile, Dalma Díaz Pinto, destacó el impacto de esta designación: «El programa de Capitales Culinarias proporciona una auditoría imparcial de la cultura culinaria de un destino y de su preparación para atraer a viajeros gastronómicos. Estos viajeros suelen aportar de media un 25% más a la economía local que los turistas tradicionales. Damos una calurosa bienvenida a Puerto Natales a nuestra red internacional», precisó.

Establecido por la WFTA el 2021, el programa de Capitales Culinarias se creó para dar a conocer destinos menos conocidos con una rica oferta culinaria. Puerto Natales se une a Granada, Bonaire y Cuenca (Ecuador) como una de las cuatro Capitales Culinarias del mundo.

Ser nombrada Capital Culinaria por la WFTA aporta numerosos beneficios, como una mayor visibilidad de la marca, temporadas turísticas más largas y visitantes de mayor valor. Refuerza el orgullo de la

comunidad y fomenta nuevas asociaciones intersectoriales, creando oportunidades para las empresas locales y estableciendo valiosas conexiones internacionales.

**Más información sobre Puerto Natales como Capital Culinaria:** [www.culinarycapitals.org/explore-culinary-capitals](http://www.culinarycapitals.org/explore-culinary-capitals)

**La Cámara de Turismo de Última Esperanza sigue promoviendo la gastronomía local a través de sus plataformas digitales, mostrando a Puerto Natales como destino culinario internacional:** [www.destinonatales.com/gastronomia](http://www.destinonatales.com/gastronomia)

**Más información sobre la Asociación Mundial de Turismo Gastronómico:** [www.WorldFoodTravel.org](http://www.WorldFoodTravel.org)





## CLAVES PARA REDUCIR COSTOS Y ELEVAR LOS ESTÁNDARES

# PB Comercial: Estrategias para optimizar la inversión en utensilios y vajilla

Descubre cómo la inversión en utensilios y vajilla de calidad puede reducir costos operativos, mejorar la experiencia del cliente y asegurar la rentabilidad a largo plazo en negocios del canal Horeca.

Por **Carlos Montoya Ramos**

**E**n el competitivo mundo del canal Horeca, los pequeños detalles pueden marcar la diferencia entre el éxito y el fracaso de un negocio. Entre esos detalles, la elección de utensilios y vajilla de calidad sobresale como una de las decisiones más inteligentes para garantizar una operación rentable a largo plazo. Constanza Schiessler, socia de PB Comercial, destaca la importancia de invertir en

equipos duraderos y de alta calidad como una estrategia clave para optimizar costos y elevar la experiencia del cliente.

### LA CALIDAD COMO INVERSIÓN A LARGO PLAZO

"Seleccionar productos de alta calidad no solo asegura una experiencia superior para los clientes, sino que también reduce significativamente los costos operativos a largo plazo", explica Schiessler. En PB

Comercial, la oferta incluye vajillas de porcelana y melamina, vidrio templado y cristal, y utensilios diseñados para soportar el desgaste de ambientes de alto tráfico. Estos productos, gracias a sus materiales resistentes y diseño innovador, prolongan su vida útil, minimizando las pérdidas por daños o desgaste.

Por ejemplo, la porcelana, fabricada con caolín y cocida a altas temperaturas, es más



resistente al desgaste y menos porosa que la cerámica común, lo que la convierte en una opción ideal para negocios que requieren equipos robustos y de fácil limpieza. "Nuestra línea de porcelana no solo destaca por su durabilidad, sino también por su apariencia elegante y su adaptabilidad a distintos estilos de servicio", agrega la socia de PB Comercial.

### EL IMPACTO DE LA CRISTALERÍA DE CALIDAD

Otro componente fundamental es la elección de cristalería. Las copas y vasos fabricados con vidrio de alta calidad o cristal templado ofrecen una mayor resistencia a golpes y una transparencia superior que mejora la presentación de las bebidas. Según Constanza Schiessler, la cristalería no solo cumple una función práctica, sino que también influye en la percepción del cliente: "Un vaso adecuado puede realzar el aroma y el sabor de una bebida, elevando la experiencia del comensal".

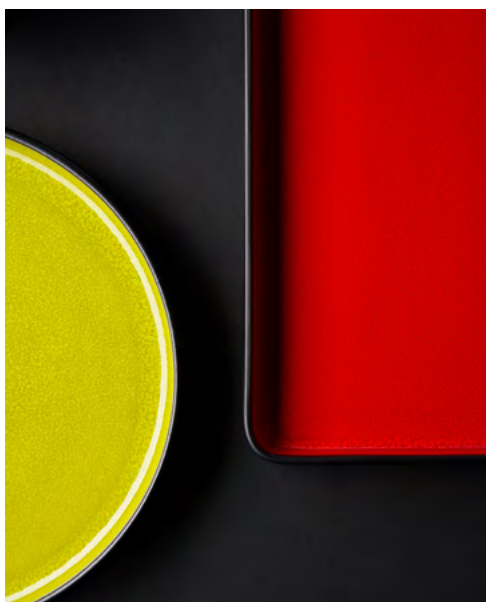
### CONSEJOS PARA OPTIMIZAR LA INVERSIÓN

PB Comercial sugiere algunas estrategias clave para que los negocios del canal Horeca maximicen el valor de su inversión en utensilios y vajilla:

- Priorizar la calidad sobre el costo inicial: Aunque los productos de alta gama suelen ser más costosos, su durabilidad y menor necesidad de reemplazo justifican la inversión.
- Optar por materiales certificados: La certificación NSF, presente en varias líneas de PB Comercial, garantiza que los productos cumplen con los estándares más altos de seguridad y diseño.
- Seleccionar artículos multifuncionales: Utensilios y vajillas que puedan utilizarse en múltiples aplicaciones reducen la necesidad de adquirir piezas adicionales.
- Establecer un protocolo de manejo y limpieza: Invertir en capacitación para el personal ayuda a prolongar la vida útil de los productos, minimizando daños por uso incorrecto.

### SERVICIO INTEGRAL: UNA VENTAJA ADICIONAL

Además de ofrecer productos de calidad, PB Comercial complementa su propuesta



con un servicio orientado al cliente. Desde el embalaje cuidadoso hasta la logística de despachos en máximo tres días, la empresa garantiza que los productos lleguen en perfectas condiciones a cualquier punto del país. "Nuestro compromiso no termina con la venta; hacemos seguimiento postventa para asegurarnos de que nuestros clientes estén completamente satisfechos", enfatiza Schiessler.

PB Comercial trabaja con marcas prestigiosas como Winco, Rak y Pasabahce, que destacan por su innovación y diseño excepcional. Desde utensilios de cocina hasta vajillas especializadas, cada producto está pensado para satisfacer las necesidades de restaurantes, cafeterías, bares y casinos. "Invertir en utensilios y vajilla de calidad no es un gasto, sino una decisión estratégica que mejora la operación del negocio y eleva la experiencia del cliente. Nuestro objetivo es ser un socio estratégico para los negocios Horeca, asegurando que su inversión sea inteligente y rentable", concluye la socia de PB Comercial.

**PB Comercial**

[www.pbcomercial.cl](http://www.pbcomercial.cl)

[contacto@pbcomercial.cl](mailto:contacto@pbcomercial.cl)

+56 9 4522 8512



## PROVEEDORES







## TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA CONSERVACIÓN Y EL CONFORT

# Rentaclima: Enfriadores evaporativos y cámaras de frío móviles para cada necesidad

Desde la conservación de alimentos hasta la climatización de espacios, el equipamiento de Rentaclima ofrece soluciones integrales para satisfacer las demandas del sector Horeca, garantizando operaciones eficientes y ambientes confortables.

**L**os establecimientos del canal Horeca enfrentan múltiples desafíos en la gestión de sus operaciones, especialmente en la preservación de alimentos y el confort de los espacios en climas cálidos. En este contexto, Rentaclima, especialista en climatización temporal y soluciones de refrigeración, destaca por brindar equipos versátiles y eficientes que responden a estas necesidades críticas.

Por **Carlos Montoya Ramos**

"En el canal Horeca, garantizar la temperatura adecuada, ya sea para conservar productos perecibles o para ofrecer un ambiente agradable a los clientes, es fundamental. Por esto, contar con herramientas como enfriadores evaporativos y cámaras de frío móviles puede marcar una gran diferencia en la operación diaria", asegura Walter Prett, gerente general de Rentaclima

### ENFRIADORES EVAPORATIVOS: CONFORT Y EFICIENCIA ENERGÉTICA

Los enfriadores evaporativos de Rentaclima son una solución ideal para establecimientos que buscan optimizar el ambiente en espacios interiores y exteriores. Su capacidad de enfriar amplias áreas sin necesidad de compresores ni gases refrigerantes, los convierte en una opción sostenible y económica.



Estos equipos funcionan mediante la evaporación de agua, reduciendo la temperatura de manera natural mientras mantienen un bajo consumo energético. "Son ideales para terrazas, cocinas abiertas y eventos al aire libre, donde el calor puede impactar la experiencia de los clientes. Además, su fácil instalación y portabilidad los hacen muy versátiles", explica Pretti.

Con caudales de aire adaptados a diferentes necesidades, los enfriadores evaporativos de Rentaclima, los que destacan por su rendimiento y versatilidad.

Para el mundo Horeca, el equipo Amberg BC 80 es ideal. Cuenta con un caudal de 8.000 m<sup>3</sup>/h, por lo que es perfecto para espacios de hasta 180 m<sup>2</sup>. Este modelo está equipado con filtros que bloquean la suciedad, asegurando un aire fresco y libre de contaminantes. Estas características no solo mejoran el confort térmico, sino que también garantizan la seguridad y calidad del ambiente, haciendo de estos equipos una solución integral para el canal Horeca.

### **CÁMARAS DE FRÍO MÓVILES: GARANTÍA DE CALIDAD Y SEGURIDAD**

Por otro lado, las cámaras de frío móviles de Rentaclima destacan como una solución práctica para la conservación de alimentos y bebidas en condiciones óptimas. Estos equipos, diseñados para refrigeración y congelación, son esenciales para establecimientos que enfrentan incrementos de demanda o realizan eventos fuera de sus instalaciones.

"Nuestras cámaras de frío móviles son perfectas para ampliar la capacidad de refrigeración durante eventos importantes o en situaciones de mantenimiento de equipos principales. Además, su diseño portátil permite trasladarlas fácilmente con vehículos livianos", comenta Pretti.

Con opciones que incluyen capacidades ajustadas a las necesidades de cada cliente, estas cámaras garantizan la continuidad operativa y la calidad de los productos perecibles. Gracias a su construcción robusta y su fácil manejo, son especialmente útiles para restaurantes, hoteles y casinos que requieren soluciones flexibles.

### **SOLUCIONES PARA CADA NECESIDAD**

La combinación de enfriadores evaporativos y cámaras de frío móviles posiciona a Rentaclima como un proveedor integral para el canal Horeca. Además de su catálogo de productos, Rentaclima ofrece un servicio



de emergencia 24/7, lo que refuerza su compromiso con la continuidad operativa de sus clientes.

"Nuestro enfoque es ofrecer equipos confiables y versátiles que se adapten a las exigencias específicas de cada cliente. Ya sea mejorando el confort térmico en áreas abiertas o asegurando la conservación de alimentos, contamos con las herramientas adecuadas para cada escenario", concluye Walter Pretti.

### **Rentaclima Chile**

[www.rentaclima.cl](http://www.rentaclima.cl)

Simón Bolívar 21,  
Parque Industrial Los Libertadores,  
Colina, Santiago, Chile  
+562 2430 6780

[arriendos@rentaclima.cl](mailto:arriendos@rentaclima.cl)



 **RENTACLIMA®**





## Electromovilidad: Un cambio hacia la sostenibilidad en el sector turístico y comercial

La adopción de vehículos eléctricos e híbridos está transformando la movilidad y desafiando a hoteles, restaurantes y centros comerciales a adaptarse para mantener la experiencia de los clientes en un mundo más sostenible.

**L**a transición hacia la electromovilidad está marcando un antes y un después en el panorama del transporte global. En Chile, el crecimiento del mercado de autos eléctricos e híbridos no solo responde a una necesidad ambiental, sino también a las expectativas de consumidores más conscientes.

Por **Carlos Montoya Ramos**

Para María Inés González, jefa de marketing de Larraín & Valdés, “la llegada de los modelos híbridos y eléctricos de DFSK al mercado chileno representa no solo una respuesta a la demanda de vehículos más ecológicos, sino también un compromiso real con la sostenibilidad y el futuro de la movilidad en nuestro país”.

### BENEFICIOS DE LA ELECTROMOVILIDAD

Los vehículos eléctricos y los híbridos destacan por su capacidad de reducir las emisiones de carbono y mejorar la calidad del aire en áreas urbanas. En los modelos eléctricos, el Seres 3 de DFSK, elimina completamente las emisiones de CO<sub>2</sub> durante su funcionamiento, ofreciendo una autonomía sobre los 300 a 400 km y costos energéticos reducidos. En tanto, en los modelos híbridos, el SUV 600 de



DFSK combina motores eléctricos y de combustión, logrando un consumo eficiente de combustible (4,5-5,5 litros por cada 100 km) y una autonomía total de hasta 1000 km, convirtiéndose en una conveniente opción para trayectos largos o zonas con infraestructura de carga limitada.

Según Angel Alvear, Ejecutivo de Ventas en Larraín y Valdés, DFSK se destaca por ofrecer vehículos con un equilibrio perfecto entre seguridad, tecnología de punta y un rendimiento excepcional, todo a un precio altamente competitivo.

Ahora bien, la adopción de vehículos eléctricos requiere un cambio en la infraestructura de los sectores turístico y comercial. Hoteles, restaurantes y centros comerciales tienen un rol clave en esta transición al ofrecer estaciones de carga para vehículos eléctricos. Al respecto, María Inés González destaca que el apoyo a la infraestructura de carga es clave. "Los establecimientos que se adapten rápidamente tendrán una ventaja competitiva. Es una inversión que fideliza al cliente y responde a una tendencia global".

De esta manera, en hoteles, estos puntos de carga en los estacionamientos aseguran que los clientes disfruten de una experiencia cómoda mientras recargan sus vehículos. En tanto, en restaurantes, permiten a los comensales cargar sus autos mientras disfrutan de su comida, agregando un valor adicional a su visita. Por su parte, los centros comerciales que facilitan el acceso a esta infraestructura, no solo refuerzan su compromiso con la sostenibilidad, sino que también atraen a un público más consciente y comprometido con el medio ambiente.

### DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES

Adaptarse a la electromovilidad implica superar ciertos desafíos logísticos y económicos. La instalación de estaciones de carga requiere infraestructura eléctrica robusta y planificación estratégica para ubicarlas en puntos accesibles sin interferir con el flujo de tráfico. Sin embargo, esta inversión inicial puede ser mitigada mediante incentivos gubernamentales y asociaciones con proveedores de tecnología.

Asimismo, la preparación para la electromovilidad va más allá de instalar estaciones de carga. Los establecimientos pueden complementar esta transición



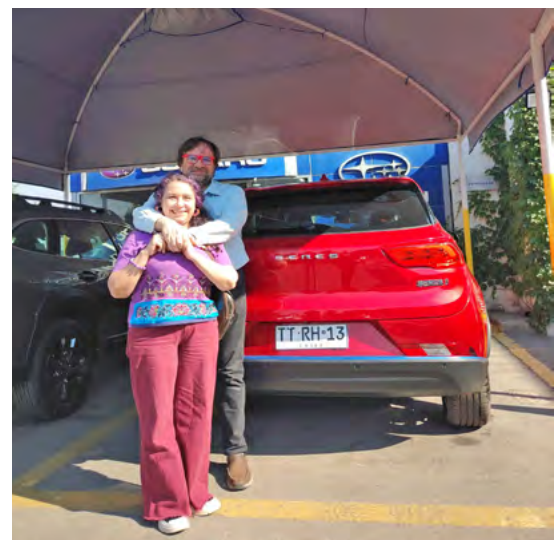
incorporando transporte interno eléctrico, como buggies para traslados en hoteles y centros comerciales, implementando tecnologías de eficiencia energética como iluminación LED y paneles solares, y organizando eventos educativos sobre electromovilidad para sensibilizar tanto a clientes como a empleados acerca de sus beneficios.

Además, los establecimientos que lideren esta transformación no solo atraerán a clientes más conscientes, sino que también mejorarán su posicionamiento como marcas comprometidas con la sostenibilidad. La percepción de responsabilidad ambiental es un factor clave en la fidelización del cliente moderno.

### UN FUTURO SOSTENIBLE CON DFSK

La sostenibilidad no es solo una meta, sino un compromiso que involucra a toda la cadena de valor. Adaptarse a esta nueva realidad es una oportunidad para hoteles, restaurantes y centros comerciales de destacarse como referentes en responsabilidad ambiental, mientras siguen ofreciendo una experiencia excepcional a sus clientes.

Por lo mismo, el lanzamiento de los vehículos híbridos y eléctricos de DFSK representa un paso hacia un futuro más verde para Chile. Con modelos innovadores como el SUV 600 y el Seres 3, la marca está liderando la transición hacia una movilidad más sostenible.



"DFSK apuesta por la electromovilidad y trabaja para ofrecer a sus clientes soluciones sostenibles, eficientes y con tecnología de punta", concluye María Inés González, jefa de marketing de Larraín & Valdés.

#### Larraín y Valdés

[www.lyv.cl](http://www.lyv.cl)

#### Ventas & Servicio Técnico, DFSK y Subaru:

Av. Francisco Bilbao 5997, La Reina

#### Servicio Técnico DFSK y Subaru:

Av. Vicuña Mackenna 357, Santiago.

#### Desabolladura & Pintura:

Av. Santa Elena 1888, Santiago.

+56 2 2200 2000 / +56 9 5406 2703

**LARRAÍN  
& VALDES**





EQUIPOS PERSONALIZADOS, TECNOLOGÍA AVANZADA Y SOLUCIONES A MEDIDA

## Maigas y su Área de Proyectos: Personalización y excelencia en cada cocina

Desde la planificación hasta la implementación, Maigas ofrece un servicio especializado que eleva los estándares en equipamiento gastronómico. Así, con su enfoque único, transforman espacios en cocinas eficientes, adaptadas a las necesidades de cada cliente.

Con más de 54 años de trayectoria, Maigas continúa marcando la pauta en el diseño y desarrollo de espacios gastronómicos. Su Área de Proyectos se especializa en ofrecer soluciones integrales y personalizadas, adaptándose a las necesidades de cada cliente. Desde grandes hoteles hasta pequeños restaurantes, este equipo multidisciplinario trabaja para transformar ideas en cocinas funcionales y eficientes, garantizando un servicio de excelencia en cada etapa del proceso.

Por **Carlos Montoya Ramos**

Desde la concepción de la idea hasta la implementación y puesta en marcha, su Área de Proyectos, compuesta por ingenieros, técnicos especializados y chefs corporativos, asegura un acompañamiento completo. Esta sinergia permite maximizar la eficiencia y la calidad de los resultados, convirtiendo a Maigas en un referente en materia de equipamiento gastronómico.

### INNOVACIÓN AL SERVICIO DE LOS CLIENTES

Álvaro Santiesteban Reyes, director general de Maigas, enfatiza la importancia de este

enfoque integral: "Nuestro compromiso es asesorar, diseñar e implementar cada proyecto con la máxima calidad y profesionalismo. Trabajamos de cerca con nuestros clientes para garantizar que sus operaciones sean un éxito desde el primer día".

Basados en esta filosofía, el equipo del Área de Proyectos se encarga de diseñar espacios a medida siguiendo las normativas vigentes, optimizando recursos y brindando demostraciones culinarias personalizadas. Este modelo permite a los clientes visualizar sus cocinas equipadas y adaptadas a sus necesidades antes de la puesta en marcha.



## EXPERIENCIAS QUE REFLEJAN EXCELENCIA

La calidad y profesionalismo del Área de Proyectos de Maigas se ven reflejados en las experiencias de sus clientes, quienes destacan la capacidad de la empresa para responder a desafíos complejos con soluciones innovadoras.

### HOTEL VIÑA VIK: EQUIPAMIENTO DE ALTA GAMA Y TALENTO CULINARIO

Pablo Cáceres, chef ejecutivo del reconocido Hotel Viña Vik, comparte su experiencia señalando que “la renovación de equipos como los hornos Rational iCombi y la línea de cocción modular Mila, ha resultado en instalaciones de alto rendimiento y eficiencia. Esta asociación no solo se ha limitado a la mejora del equipamiento, sino que también ha permitido la realización de eventos significativos como el torneo Food Lab VIK MAIGAS, dedicado a la búsqueda de jóvenes talentos culinarios chilenos. Este concurso, que se llevó a cabo en octubre, contó con la participación de un jurado prestigioso, formado por destacados chefs latinoamericanos galardonados con Estrellas Michelin, destacando la importancia de fomentar el talento emergente en la gastronomía nacional”.

### INACAP: FORMACIÓN CON EQUIPOS DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA

César Bustamante, director de la carrera de Gastronomía en INACAP Apoquindo, destaca la colaboración con Maigas en la remodelación y creación de mobiliario especializado para los talleres de cocina y pastelería. “Este equipamiento, de alta tecnología y vanguardia, aporta significativamente a la calidad de la enseñanza de nuestros estudiantes, logrando que de esta forma puedan salir a ejercer al campo laboral con un sólido conocimiento en equipamiento de alto estándar. Además, Maigas ha demostrado su compromiso con la formación de jóvenes talentos culinarios chilenos al trabajar de forma colaborativa con nuestra sede en múltiples eventos culinarios inter escuelas, fortaleciendo así la conexión entre la academia y la práctica profesional”.

### PIANO GOURMET Y PIANO BISTRÓ: ESPACIOS EFICIENTES Y FUNCIONALES

Pablo Melej, propietario de Piano Gourmet y



Piano Bistró, destaca la valiosa colaboración que ha tenido con Maigas en diversas áreas, incluyendo el aspecto comercial, operativo y el servicio postventa. “En Piano Gourmet, la selección de productos gourmet de alta calidad se ha visto respaldada por la confianza en los equipos de refrigeración y congelación industriales de Maigas, los cuales han cumplido con las exigencias del mercado y la satisfacción de los clientes que utilizan diariamente los exhibidores”. Con la expansión de Piano Gourmet, Melej depositó su confianza en el departamento de proyectos de Maigas, trabajando juntos en la creación de su nuevo y ambicioso proyecto, el restaurante Piano Bistró, que tiene una capacidad para 60 personas. Este desafío fue significativo, ya que el espacio era reducido y carecía de algunos requisitos necesarios, lo que llevó a organizar un equipo de especialistas para asegurar el éxito del proyecto. “Maigas es una empresa en quien puedo confiar”, resalta Melej.

### COMPROMISO CON EL CLIENTE EN LA POSTVENTA Y SERVICIO TÉCNICO

En Maigas, entienden que el éxito de un proyecto no termina con la instalación, por eso ofrecen un compromiso continuo con sus clientes.

“Al finalizar cada proyecto, nuestro equipo de especialistas se mantiene a su disposición, brindando un acompañamiento integral durante toda la operación de la cocina. Nos aseguramos de que cada equipo funcione a la perfección, con un servicio técnico especializado y atención personalizada para resolver cualquier necesidad”, explica Álvaro Santiesteban Reyes, director general de Maigas.



En definitiva, en el competitivo mundo gastronómico, contar con un socio estratégico como Maigas puede marcar la diferencia entre el éxito y el fracaso. Su enfoque integral y personalizado asegura que cada cliente reciba un servicio excepcional que se traduzca en espacios funcionales y eficientes.

**Maigas**

[www.maigas.cl](http://www.maigas.cl)

+56 2 2445 0079

San Nicolás 1046,

San Miguel, Santiago, Chile









EN SU QUINTA EDICIÓN

# La Guía del Pisco Chileno 2024/2025 de Carlos Boetsch: Un recorrido por las mejores marcas y tradiciones

Explora la riqueza del pisco chileno con la nueva edición de Carlos Boetsch, una guía imprescindible que celebra las tradiciones, destaca marcas emblemáticas y revela las últimas tendencias de este destilado nacional.

La nueva edición de la Guía del Pisco Chileno 2024/2025, a cargo de Carlos Boetsch, empresario con más de 20 años de experiencia en la industria vitivinícola, ya está disponible para todos los amantes de este emblemático destilado nacional. Esta publicación, que se ha consolidado como un referente en la industria, ofrece un recorrido por la riqueza del pisco chileno, desde las grandes marcas reconocidas hasta las piquerías emergentes. Con

Por **Carlos Montoya Ramos**

información sobre variedades de uva, métodos de producción, consejos de cata y las tendencias actuales, la guía busca posicionar al pisco chileno como un producto premium tanto en el mercado local como en el extranjero.

Carlos Boetsch, autor de la Guía del Pisco Chileno 2024/2025, destaca que lanzar una nueva versión de la guía "siempre es una gran satisfacción, ya que nos permite informar al mercado y a los consumidores sobre las novedades que se están dando en el mundo del pisco. Además, es una oportunidad para potenciar a las marcas





## GUÍAS

que están activamente trabajando en el mercado, apoyándolas al destacar sus actividades y esfuerzos. Esta guía no solo busca educar, sino también fortalecer el reconocimiento y el desarrollo de nuestra industria pisquera".

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PISCO CHILENO

La Denominación de Origen del pisco chileno, limitada a las regiones de Atacama y Coquimbo, establece un área geográfica protegida que garantiza la autenticidad y calidad de este destilado. En Atacama, el clima árido y los suelos característicos dan origen a piscos con matices únicos. Mientras tanto, en Coquimbo, los valles de Elqui, Limarí y Choapa, con sus suelos fértiles y una marcada influencia climática, son ideales para el cultivo de uvas pisqueras. Este reconocimiento no solo protege el pisco como un producto distintivo, sino que también refuerza su identidad cultural y competitividad en los

mercados nacionales y extranjeros.

En la industria pisquera, los concursos y guías especializadas juegan un papel crucial para destacar la calidad y diversidad del pisco chileno. Según el destacado enólogo Patricio Azócar, estas plataformas permiten identificar productos excepcionales a través de evaluaciones imparciales realizadas por expertos. Azócar enfatiza que el pisco, clasificado como un destilado de vino, se analiza por su tipología (tradicional, especial, reservado o gran pisco), además de aspectos visuales, olfativos y gustativos. Este enfoque refuerza su posición como un producto único con Denominación de Origen, destacando frente a otros destilados internacionales.

### MARCAS REVELACIÓN Y MARCAS ESTAMPA

La guía 2024/2025 también subraya dos categorías clave en la industria: las Marcas Revelación y las Marcas Estampa. Entre

las primeras se encuentran Fundo Los Nichos Envejecido y Curu Río Grande, que representan innovación y avances en posicionamiento. Por su parte, Marcas Estampa como Bou Legado Gran Pisco y Monte Fraile Reservado reflejan tradición y excelencia. Estas marcas no solo capturan la riqueza del terroir chileno, sino que también consolidan el prestigio del pisco en mercados locales e internacionales.

En cuanto a las grandes bodegas, destacan como Alto del Carmen, reconocida por su sabor afrutado. En contraste, pequeñas bodegas como Waqar y Fundo Los Nichos aportan exclusividad y un enfoque artesanal al mercado, reflejando la diversidad y riqueza del pisco chileno.

La coctelería también juega un papel importante en la valorización del pisco, demostrando su versatilidad en preparaciones clásicas como el pisco sour y en creaciones innovadoras. Marcas como Bou Legado y Pisco





Cogotí han destacado en la mixología, promoviendo combinaciones que realzan las características del destilado. La incorporación de ingredientes locales, como frutas y especias, conecta el producto con su origen, posicionándolo como un destilado premium en la escena internacional.

Además, la oferta enoturística asociada al pisco en regiones como Elqui, Limarí y Choapa permite a los visitantes experimentar de cerca el proceso de producción. Degustaciones, recorridos históricos y actividades culturales resaltan no solo la calidad del pisco, sino también la riqueza paisajística y cultural de estas zonas.

Carlos Boetsch, autor de la guía, enfatiza la importancia de trabajar en la comercialización internacional del pisco. "Aunque actualmente tiene presencia en mercados como Estados Unidos, Reino Unido, Unión Europea y China,

es fundamental desarrollar estrategias de marketing sólidas para competir con destilados como el vodka, tequila y whisky, que han construido su éxito sobre campañas estratégicas y colaborativas".

Sin embargo, llama la atención que la Compañía Pisquera de Chile, a pesar de su relevancia en la industria, haya decidido no participar en esta edición de la guía. Su ausencia representa una oportunidad perdida para contribuir al desarrollo del mercado que promueve esta publicación, cuyo objetivo principal es informar de manera adecuada al consumidor, fomentando un consumo responsable y ampliando el alcance del pisco chileno entre un público más educado y consciente.

La Guía del Pisco Chileno 2024/2025 está disponible en castellano e inglés, lo que amplía su alcance a nivel internacional. Para más información, los interesados pueden visitar [www.vinosiconos.cl](http://www.vinosiconos.cl),

seguir en Instagram [@VinosIconosChilenos](https://www.instagram.com/VinosIconosChilenos) o explorar los eventos destacados en Evento Vinos Iconos Santiago. Esta obra se posiciona como una herramienta indispensable para celebrar, entender y disfrutar la riqueza del pisco chileno.

**Carlos R. Boetsch Riley**, con un Bachelors of Business Administration de la University of Wisconsin y un MBA de la Universidad Adolfo Ibáñez, tiene más de 20 años de experiencia en la industria vitivinícola. Es fundador del ICON Media and Entertainment Group, creador de eventos como Vinos Iconos Chilenos, la Feria Piscos Iconos, la Guía del Pisco Chileno y la Guía Espumantes. Se especializa en generar valor en diversas industrias, optimizando procesos mediante marketing estratégico y destacando la importancia de comprender al consumidor final.









COBERTURA ESPECIAL

# **XV Congreso Hotelero, Santa Cruz 2024:** 350 hoteleros de todo Chile se reunieron para reflexionar sobre el futuro de la industria

Entre el 13 y el 15 de noviembre, Santa Cruz fue el epicentro de la reflexión y el análisis de las principales tendencias y desafíos de la hotelería. Expertos nacionales e internacionales discutieron cómo la inteligencia artificial, la sustentabilidad y las alianzas estratégicas están transformando el sector.

Por **Carlos Montoya Ramos**





**E**n Santa Cruz, pleno corazón del Valle de Colchagua, se realizó el XV Congreso Hotelero 2024, organizado por Hoteleros de Chile. Con una abundante oferta vitivinícola y enoturística, más una infraestructura hotelera de primera categoría, esta ciudad ya consolidó su posición como un destino destacado para el turismo corporativo y de intereses especiales.

El Hotel Santa Cruz, sede oficial del congreso, fue testigo del encuentro de más de 350 líderes del sector hotelero, autoridades gubernamentales y proveedores de servicios turísticos. “Santa Cruz no solo es un destino turístico, sino también un punto de encuentro para la innovación y la sostenibilidad”, comentó Alberto Pirola, presidente de Hoteleros de Chile, durante su discurso inaugural.

### **INAUGURACIÓN: El llamado a la colaboración público-privada**

La ceremonia inaugural, celebrada el 13 de noviembre, fue encabezada por figuras clave del sector, entre ellas Verónica Pardo, Subsecretaria de Turismo, y Cristóbal Benítez, Director del Servicio Nacional de Turismo, Sernatur. En sus intervenciones, se destacó la importancia de la colaboración entre el sector público y privado para enfrentar los desafíos actuales de la hotelería.

Durante la cena inaugural, Pirola subrayó que “la recuperación de la industria hotelera debe ser un esfuerzo colectivo, donde cada actor, desde el pequeño empresario hasta las grandes cadenas, aporte a la construcción de un sector más competitivo”.

El primer día culminó con un cóctel de bienvenida, donde los asistentes tuvieron la oportunidad de interactuar en un ambiente relajado y propicio para el networking.

### **INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y SUSTENTABILIDAD: Pilares del futuro hotelero**

El segundo día del Congreso estuvo marcado por paneles que abordaron temas de relevancia para la industria. La inteligencia artificial ocupó un lugar central, con exposiciones sobre cómo esta tecnología está revolucionando la gestión hotelera y mejorando la experiencia del cliente, implementando diversas herramientas diseñadas para mejorar la eficiencia operativa y la experiencia del cliente, como el Revenue Management Inteligente, los Asistentes virtuales, chatbots avanzados y la publicidad hiperpersonalizada.

Gastón Guillermet, fundador de Pxsol, destacó que “la IA no solo optimiza procesos, sino que también permite personalizar la experiencia de los huéspedes, generando una ventaja competitiva significativa”.

La sustentabilidad fue otro tema protagonista, con presentaciones que exploraron solu-



ciones energéticas integradas para reducir el impacto ambiental de los hoteles. Gian Franco Patrone, gerente de Nuevas Energías en Enel X, compartió casos de éxito en la implementación de energías renovables en establecimientos hoteleros.

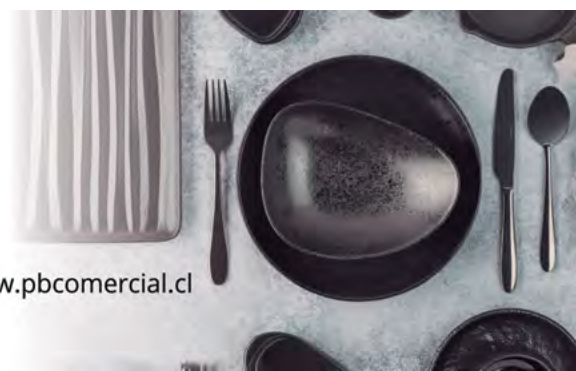
### FORMACIÓN DE TALENTO: Clave para la excelencia en la hospitalidad

Un panel destacado fue "Los profesionales del futuro: Visión de la academia", donde expertos de universidades y centros de formación técnica analizaron las competencias necesarias para afrontar las demandas de un sector en constante evolución. Francisco Santa María, director de la Escuela de Turismo y Hospitalidad de Duoc, enfatizó que "el capital humano es el motor de la industria, y su formación debe ir de la mano con las tendencias globales".

Además, se discutió la necesidad de invertir en habilidades blandas y capacitación con-



Artículos de cocina y restaurant





## ESPECIAL

tinua para garantizar un servicio de calidad en toda la cadena de valor. Estas reflexiones reforzaron la importancia de la educación y la profesionalización como pilares del desarrollo turístico.

### **SUSTENTABILIDAD REGIONAL: Oportunidades para Latinoamérica**

El tercer día del Congreso estuvo dedicado a la visión regional, con un enfoque en las oportunidades de colaboración entre países latinoamericanos. Aldo Elías, vicepresidente de la Asociación de Hoteles de Turismo de Argentina, señaló que “la integración regional es clave para posicionar a Latinoamérica como un destino atractivo y competitivo en el mercado global”.

El panel también incluyó debates acerca de cómo implementar prácticas sostenibles en los hoteles de la región, destacando iniciativas como “Hoteles Más Verdes” en Argentina, que ha obtenido reconocimiento internacional por su compromiso con el turismo responsable.





## EXPOSICIONES

**PROPIEDAD INTELECTUAL: Un desafío permanente para los hoteles**

Uno de los temas más controversiales discutidos en el XV Congreso Hotelero fue el impacto de los derechos de propiedad intelectual en los hoteles. La conversación se refirió a cómo las sociedades de gestión colectiva, responsables de administrar derechos de autor, imponen tarifas a menudo consideradas arbitrarias y desproporcionadas. Estas tarifas afectan tanto a los hoteles que ofrecen música o películas en sus instalaciones como a otros sectores, incluyendo restaurantes y cruceros.

Entre los ejemplos más destacados, se discutió cómo los hoteles deben pagar derechos incluso por televisores instalados en habitaciones, independientemente de si estos son utilizados. Esto subraya la desconexión entre las prácticas actuales y la realidad tecnológica, donde muchas habitaciones ahora utilizan plataformas de streaming individuales, cuyo acceso es pagado directamente por los usuarios.





**HOTEL  
SANTACRUZ**  
COLCHAGUA • CHILE



**ALMACRUZ**  
SANTIAGO • CHILE

*Celebra con nosotros!*

**EN HOTEL ALMACRUZ SANTIAGO Y HOTEL SANTA CRUZ COLCHAGUA.**

Disfruta de una experiencia única en nuestras cenas de Navidad y Año Nuevo



**Entrada**



**Plato de fondo**



**Postre**



**Maridaje**

**Contacta nuestros hoteles:**  
[reservas@almacruz.cl](mailto:reservas@almacruz.cl) | [reservas@hscp.cl](mailto:reservas@hscp.cl) | +56 2 2470 7400

**Contacta nuestros restaurantes:**  
**Make Make, Santiago +56224707484**  
**Los Varietales, Santa Cruz +56224707484**



## LOS DESAFÍOS DE LA INDUSTRIA HOTELERA EN AMÉRICA LATINA: Informalidad, competitividad y el rol de los gremios

El XV Congreso Hotelero se convirtió en un foro de discusión clave para abordar los principales desafíos de la industria hotelera en América Latina. Expertos de Chile, Argentina, Perú y Colombia compartieron perspectivas sobre temas como la informalidad en el sector, la competencia desleal de plataformas como Airbnb y el rol de los gremios en la defensa de los intereses de la hotelería formal.

Uno de los temas más debatidos fue la creciente informalidad en la industria hotelera. Se estima que, en países como Colombia y Perú, gran parte de la oferta turística proviene de alojamientos no regulados, lo que no solo genera competencia desleal, sino que también reduce los ingresos tributarios y afecta la calidad del servicio.

Este problema se agrava con el auge de plataformas digitales como Airbnb, que permiten a propietarios ofrecer alojamiento sin cumplir con los mismos estándares y regulaciones que los hoteles formales. Los panelistas coincidieron en la necesidad de establecer reglas claras y equitativas que permitan

competir en igualdad de condiciones, al mismo tiempo que se protege la calidad de la experiencia del turista.

Franco Di Pasquo, Director Ejecutivo de la Asociación de Hoteleros de Argentina, AHT, compartió avances significativos logrados en su país. Entre ellos, destacó la eliminación del pago de derechos de autor en las habitaciones de hoteles, gracias a un decreto que las reconoce como espacios privados. «Este cambio no solo redujo costos para los hoteleros, sino que también marcó un precedente importante en la región,» afirmó.

En cuanto a plataformas como Airbnb, Pasquo, explicó que en Argentina se están implementando regulaciones más estrictas que incluyen la aplicación del IVA a estas empresas, garantizando que contribuyan al sistema tributario en las mismas condiciones que los hoteles formales.

### Impacto y proyecciones del Congreso

El Congreso culminó con una visita a la Viña Santa Cruz, donde los asistentes disfrutaron de una degustación de vinos locales y un tradicional asado. Este cierre no solo celebró la riqueza cultural del Valle de Colchagua, sino

que también reforzó la conexión entre el turismo y la identidad nacional.

Más allá de los debates y paneles, el XV Congreso Hotelero dejó un impacto tangible en la industria. Las alianzas público-privadas, la adopción de tecnologías avanzadas y el compromiso con la sustentabilidad emergieron como los principales ejes para el desarrollo del sector.

Sebastián Miño, gerente comercial de Fluye, empresa que por 30 años se ha dedicado al tratamiento del agua que utilizan establecimientos del canal Horeca, y que participó por primera vez en el evento, subrayó el valor de esta experiencia: «Ha sido muy gratificante. Nos lo recomendaron mucho, y la verdad es que hemos hecho excelentes contactos, no solo con hoteles que pueden convertirse en clientes, sino también con posibles socios estratégicos para expandirnos hacia más industrias y mercados. Ha sido muy enriquecedor, y definitivamente el próximo año regresaremos con más fuerza».

Por su parte, Verónica Pardo, Subsecretaria de Turismo, destacó que «este tipo de eventos no solo benefician a la industria, sino también a las comunidades locales, ya que





el 40% de los asistentes suelen regresar al destino, contribuyendo a la economía local”.

Finalmente, el Grupo Almacruz, anfitrión del evento, reafirmó su compromiso con la excelencia en la hospitalidad, posicionando al Valle de Colchagua como un referente para el turismo de alta calidad.



# Automatiza y rentabiliza tus procesos con MAIGAS el Especialista



Procesadores  
de alto rendimiento

**robot coupe**  
100% fabricado en Francia



Horno combinado  
eléctrico 10 GN 1/1

**Prática**  
100% fabricado en Brasil



Lavavajillas  
de capota y bajo mesóm

**K KRUPPS**  
DISHWASHER MACHINES  
100% fabricado en Italia





## CARLOS CARDOEN: LA CULTURA COMO MOTOR DEL TURISMO EN SANTA CRUZ

El empresario Carlos Cardoen, figura clave en el desarrollo turístico del Valle de Colchagua, destacó la importancia de la cultura como pilar para transformar comunidades. Durante el XV Congreso Hotelero, expresó su orgullo por haber acogido este evento en una ciudad que se ha consolidado como referente turístico en Chile. “Este congreso no solo fortalece la unión entre colegas, sino que también proyecta lo mejor de nuestra tierra, reforzando los valores que queremos transmitir a las próximas generaciones”, afirmó.

Cardoen subrayó que la cultura y el turismo son herramientas esenciales para preservar y comunicar la identidad de

un país. “En un momento donde los valores se pierden fácilmente, el turismo cultural permite construir un sentido de orgullo por nuestra historia y nuestras tradiciones. Cada museo, cada recorrido es una oportunidad para mostrar lo que nos hace únicos como nación”, comentó.

El empresario recordó los inicios del desarrollo turístico en Santa Cruz, un proyecto que muchos consideraron inviable. Sin embargo, su apuesta por la cultura como motor de cambio transformó la localidad en un destino de clase mundial. “Santa Cruz, al igual que otras comunidades, tiene belleza y encanto natural, pero carecía de los elementos distintivos para atraer al turismo internacional. Invertir en cultura fue la clave, y hoy podemos decir con orgullo que hemos logrado posicionarla como un referente turístico”, explicó.

Mirando al futuro, Carlos Cardoen destacó sus proyectos en marcha en otras regiones del país, como Chiloé, donde está próximo a inaugurar un hotel y museo en la comuna de Quemchi. Este proyecto busca resaltar la riqueza cultural y natural de la zona, siguiendo el modelo exitoso de Santa Cruz. “El turismo cultural no solo beneficia económicamente a las comunidades, sino que también las conecta con sus raíces. Espero que este ejemplo inspire a otras regiones a desarrollar iniciativas similares”, concluyó.



## ALBERTO PIROLA, PRESIDENTE DE HOTELEROS DE CHILE: "Este año logramos un récord en el número de inscrito"

El presidente de Hoteleros de Chile, Alberto Pirola, no dudó en calificar como un éxito la XV edición del Congreso Hotelero. "Este año logramos un récord en el número de inscritos, llenando completamente nuestra capacidad y generando un espacio de reflexión, aprendizaje y conexión que reafirma la relevancia de estos encuentros para la industria hotelera", señaló Pirola.

El líder gremial destacó además que la elección de Santa Cruz como sede fue acertada, gracias a su infraestructura y entorno único. El Hotel Santa Cruz y el Valle de Colchagua ofrecieron un escenario idóneo para combinar el análisis técnico con experiencias culturales. "Además de su riqueza cultural y paisajes espectaculares, este lugar permitió que los asistentes disfrutaran de actividades como visitas a viñas y degustaciones de vinos de clase mundial, lo que enriquece no solo el evento, sino también la promoción del turismo interno", agregó.

Entre los desafíos discutidos durante el Congreso, Pirola enfatizó la necesidad

de abordar la competencia desleal generada por la informalidad y plataformas digitales, así como de avanzar en temas regulatorios como los derechos de autor. "En Chile, la falta de un marco legal claro permite cobros arbitrarios que afectan a los hoteles. No estamos en contra de pagar, pero necesitamos regulaciones justas y transparentes, como las implementadas en países vecinos", comentó.

Otro punto destacado fue la importancia de fortalecer la colaboración público-privada. Según Pirola, este tipo de alianzas es fundamental para superar las dificultades actuales, como la baja competitividad de Chile frente a otros destinos de la región y la necesidad de mejorar la seguridad, un tema crítico para atraer visitantes internacionales. "El turismo no solo es un motor económico, sino también una herramienta para conectar comunidades, promover culturas y proyectar lo mejor de nuestro país al mundo", afirmó.

Mirando hacia el futuro, Pirola subrayó que la recuperación del turismo en Chile depende de enfrentar los retos actuales con visión y determinación. Mejorar la conectividad, fomentar el turismo interno y fortalecer el capital humano son prioridades que marcarán la hoja de ruta de la industria. "Chile tiene todo el potencial para convertirse en un destino de clase mundial. Este Congreso no solo nos dejó aprendizajes, sino también el compromiso de construir juntos ese futuro prometedor", concluyó.



DFSK

INCLUYE  
WALLBOX+  
INSTALACIÓN  
GRATIS\*  
COPEC VOLT EX

CARGA ELÉCTRICA  
EN **30** MINUTOS



### SERES 3

El primer SUV compacto  
100% eléctrico

**CONFIANZA PARA  
TU CAMINO**

+56 9 5406 2703 | Francisco Bilbao 5997 | [www.lyv.cl](http://www.lyv.cl)

### SUV 600 PHEV

Híbrido enchufable

LARRAIN  
& VALDES

Dos motores para una  
eficiencia insuperable

**6.9 Km/kWh**  
Rendimiento ponderado eléctrico

**55.5 Km/L**  
Rendimiento ponderado combustible



## MÁXIMO PICALLO, PRESIDENTE DE ACHIGA: “La unión entre gremios es clave para enfrentar los retos de la industria”

Máximo Picallo, presidente de la Asociación Chilena de Gastronomía, Achiga, destacó la importancia de su participación en el XV Congreso Hotelero, como una instancia enriquecedora para fortalecer la colaboración entre gremios. “Aunque no soy hotelero, siempre aprendo mucho en estos encuentros. Tanto en el Congreso anterior, en Iquique, como en esta edición, he visto cómo estas instancias no solo fortalecen el relacionamiento entre los socios de Hoteleros de Chile, sino que también fomentan el diálogo con otros gremios como Achiga”, comentó.

El vínculo entre los sectores de hotelería y gastronomía se refleja en las sinergias que ambos comparten. “Muchos restaurantes de hoteles están asociados a Achiga, ya que abordamos temas comunes que impactan en ambas industrias. Por ejemplo, desafíos como la reducción de la jornada laboral o la dependencia del flujo turístico internacional nos afectan de manera similar. Esto crea un espacio natural para trabajar juntos”, explicó Picallo.

Además, resaltó la relevancia de estos congresos para identificar áreas de acción conjunta. “El conversatorio de apertura del Congreso fue una excelente oportunidad para alinear estrategias frente a desafíos comunes. Estas instancias no solo fortalecen nuestras relaciones, sino que también nos permiten avanzar unidos por el bien de toda la industria”, agregó Máximo Picallo.

Por último, el Presidente de Achiga enfatizó sobre el impacto positivo que este tipo de eventos tiene en la reactivación del turismo y la gastronomía en Chile. “La unión entre gremios es clave para enfrentar los retos de la industria. Trabajando juntos podemos no solo superar los desafíos, sino también aprovechar las oportunidades que presenta el turismo internacional para nuestras comunidades y negocios”.





**EMILIO CARDOEN, GERENTE GENERAL DE VIÑA SANTA CRUZ: “Es un privilegio recibir a quienes nos visitan y enamorarlos con todo lo que Colchagua tiene para ofrecer”**

Emilio Cardoen, gerente general de Viña Santa Cruz, destacó la satisfacción de haber sido anfitriones del XV Congreso Hotelero, evento que reunió a más de 350 líderes de la industria en el corazón del Valle de Colchagua. “Hace diez años también tuvimos el honor de recibir este congreso, pero ahora todo es diferente. Contamos con una Viña Santa Cruz renovada, un Hotel Santa Cruz modernizado y un Casino Colchagua completamente operativo. Estamos orgullosos de liderar iniciativas turísticas

de alta calidad y de recibir a quienes impulsan el desarrollo del sector”, comentó Cardoen.

La elección de Santa Cruz como sede no solo reforzó su posicionamiento como destino de calidad, sino que también permitió a los asistentes sumergirse en la experiencia única que ofrece el valle. “Santa Cruz no es solo una ciudad; somos embajadores del Valle de Colchagua. Así que el congreso nos da la oportunidad de mostrar lo mejor que tenemos y posicionarnos como el destino turístico número uno de Chile”, señaló Emilio Cardoen.

En cuanto a las novedades que prepara el Grupo Almacruz, Cardoen resaltó la próxima edición de la Fiesta de la Vendimia de Colchagua, que se celebrará en marzo en la plaza de Santa Cruz. Además, mencionó el Museo del Vino, el más completo de América Latina, y

el innovador Centro Astronómico, donde los visitantes pueden disfrutar de tours nocturnos con cenas maridadas y observaciones guiadas en el Museo de Meteoritos. Otra experiencia que volverá en enero es el paracaidismo en tándem, con aterrizajes en la Viña Santa Cruz, una actividad única en la región.

Con estos proyectos, Santa Cruz continúa consolidándose como un referente turístico, combinando enología, cultura y experiencias únicas para quienes visitan el valle. “Es un privilegio recibir a quienes nos visitan y enamorarlos con todo lo que Colchagua tiene para ofrecer”, concluyó Cardoen.







MEXA

## Wey! Me saqué un antojo

Si hay algo que levanta pasiones, son los documentales FOODIES de las plataformas de streaming, causan algo inexplicable, algo que no tiene lógica, están tan bien hechos que te transportan y te trabajan con el subconsciente, les explico: Estaba un viendo un documental, donde hablaban de tacos mexicanos, "Las Crónicas del Taco", altamente recomendado. Ufff iprogramón!

En este documental, es el mismo taco quien nos relata su historia y sus sabores, no se imaginan cómo me está volviendo el antojo solo recordando el documental! Jajaja.

Es por eso que hoy hablaré de los TACOS y de MEXA.



Por **TeRecomiendoAlgo**

**MEXA**  
[@taqueriamexa](https://www.instagram.com/taqueriamexa)

# L

os tacos son un plato callejero típico y tradicional mexicano que consiste en una tortilla de maíz, que se dobla o se enrolla alrededor de





un relleno. Este relleno es muy variado, desde carnes como pollo, cerdo y res principalmente. Hoy y dada la amplia gama de ingredientes, existen rellenos vegetarianos como porotos como principal estandarte.

Según TASTE ATLAS (una especie de Google de la comida), el Taco al Pastor es el n°1 de los mejores platos callejeros del mundo.

MEXA es una taquería que fue creada por mexicanos que están en Chile, el nombre tiene un significado (como decirlo....) poco original, Mexa es el nombre que reciben los mexicanos que viven fuera de México.

El local tiene 2 pisos y curiosamente el 2do nivel es muy distinto al primero, es como un oasis mexicano, muros decorados, mobiliario colorido, todo huele a México (no huele de "huele", sino que tiene un Aire, se respira México, jajaja, ¿se entiende verdad?)

El menú es Mexa está basado en tacos, burritos, enchiladas, chilaquiles, y un chingo de etc.

Claramente sus fuertes son los burritos, tacos y enchiladas, lo bueno es que están adaptados al paladar chileno, es decir con el picante controlado.

Créanme que aún no estamos preparados para el verdadero Chile- mexicano, pero vamos muy bien encaminados debido a la globalización gastronómica y cultural.



Me pedí una trilogía de tacos al Pastor, ya que en mi cabeza aún rondaba el documental.

¿Sabían ustedes que el famoso taco al pastor, es una adaptación a los shawarma de medio oriente? Estos platos fueron adaptados por inmigrantes libaneses que también eran dueños de restaurantes y carnicerías, y que cocinaban la carne en un trompo.

Bueno, el tema es que me encantan los tacos y los tacos al pastor son una delicia. Imaginen esto:

Los tacos al pastor tiene una compleja simpleza, es carne de cerdo marinada en una mezcla de especias, jugo de piña, cebolla, ajo y ají (del más rojo posible), cocida en un trompo vertical (como los shawarmas) y servida en una tortilla de maíz, generalmente acompañada de cebolla picada, cilantro y limón.

Es una mezcla de sabores, texturas, sensaciones y todo en un solo bocado.

Ojo que ese bocado tiene una ciencia y debes tener mucho cuidado con botar algún ingrediente, no es fácil comer un taco, pongan atención:

- **Cabeza inclinada en 45°**
- **Cadera hacia atrás**
- **Taco también en 45°**
- **Mordisco con una leve y suave succión** (¡sin sonido por favor!) para no botar nada



y listo. Así se come un taco. Una experiencia de sabores y de agilidad.

El taco lo tiene todo, es un plato perfecto, versátil, simple, callejero, una delicia que todos debemos probar alguna vez.

Los invito a probar tacos, si no es en MEXA, puede ser en otro lugar, pero es altamente recomendado para ir de juntas con amigos y reírse un buen rato.

*Eso amigos, ¡nos leemos pronto!*





## CARLOS ARGENIS PINTO BARROLLETA: De Venezuela a Chile cocinando con pasión

Hace 6 años que arribó a nuestro país, donde si bien al principio le costó adaptarse, el conocer un nuevo mercado y relacionarse con colegas, le ayudó a seguir creciendo y hoy convertirse en un gran cocinero. Hoy posee su propio emprendimiento de comida Tex-Mex, Chimichanga. Además, es embajador de un programa de la US MEAT, en el cual se fomenta el consumo de Vacuno y Cerdo de USA en Chile.

**C**arlos tiene estudios superiores en administración y gastronomía en la Universidad José Antonio Páez CEUJAP y es Chef ejecutivo y dueño de Chimichanga comida Tex-Mex.

Nació en la Ciudad de Valencia, Venezuela el 21 de Febrero de 1986. Su vida se desarrolló entre el campo y la ciudad. Es por eso por lo que desde pequeño ha sentido esta atracción por la agro producción y el origen de los alimentos, siendo sus padres personas criados en los campos venezolanos, quienes le transmitieron esas bases a ese pequeño Carlos que a medida que pasó el tiempo, pasaba todos sus ratos libres aprendiendo las labores del campo.



Por **Ricardo Briceño M.**  
Cocinero profesional

### Orden, limpieza, respeto y planificación

Carlos es una persona alegre, extrovertido, amable y sobre todo muy cercano a su entorno, tanto laboral como personal. Trata de apoyar a todos los que puede. En su restaurante y los equipos que le ha tocado liderar intenta estar siempre en la línea caliente con ellos enseñando desde el ejemplo. Suele ser bastante exigente y cerrado con los puntos que considera más

importantes en la base de la cocina, orden, limpieza, respeto y planificación.

“En estos años formando equipos de trabajo, he desarrollado una teoría con mis compañeros de trabajo, en la que siempre les digo que los errores únicamente los cometen los que están jugando. Desde la TV mirando un partido de fútbol, nadie ejecuta errores, solo los que están en la cancha fallan y no por gusto, es parte de la vida. Un primer error lo hace cualquier persona, el detalle está en no repetirlos. Por esto no me considero perfeccionista, pero si una persona muy humana y disciplinada con el trabajo”, señala.

A la gastronomía llegó porque en su casa le dijeron que tenía que estudiar algo, ya había pasado por dos carreras (Derecho y Comercio internacional), las cuales abandonó en los primeros semestres y le dijeron: “En esta casa estudias o te vas al campo a trabajar”. Conoció a un chef llamado José Luis Carrasquero y se motivó a hacer un curso de ahumados y embutidos. “En ese momento, cuando me puse el delantal algo en mí dijo: esto es. Desde ese momento hablé con el chef y le dije que quería asistirlo, quería aprender. El chef José Luis me dio la oportunidad de hacerlo con la condición de que estudiara cocina. Aquí en Chile he tenido la oportunidad de seguir dictando el taller el ABC de las brasas. También academias como L’Artisan y la Academia gastronómica Internacional del chef Nicolás Gárate me invitaron a ser parte de su staff de profesores estos últimos años”.

### Su familia

Sus padres fallecieron. Su papá se llamaba Argenis Pinto, “siento que por él nació la inspiración de cocinar, dentro de su fami-







lia siempre se decía que cuando cocinaba Argenis iban a comer rico. Cuando era pequeño era muy complicado para comer, no me gustaba casi nada y mi padre era el que se paraba a hacerme alguna alternativa diferente. Mi padre falleció cuando yo tenía 15 años y nunca llegó a probar mis platos. Mi madre, por el contrario, también falleció hace 3 años y ella vio a ese Carlos que no le gustaba comer nada y convertirse en el cocinero hoy me he convertido. Mamá también tenía muy buena mano para la cocina, destacando la gastronomía llanera venezolana por sus orígenes. Cuando inicié la carrera y me enamoré del mundo de las carnes ella me decía. Yo te enseñé a cocinar así que prepárame las cosas como a mí me gustan. Puedo contar que sus últimos días de vida los dediqué a atenderla y a cocinarle todo lo que ella quería comer”.

Este chef es esposo y padre. Su amada esposa se llama Lizeth Laguna y sus hijas las morochas Silvana Valentina y Amanda Isabel de 4 añitos. “Mi esposa me apoya mucho con mi carrera, ya que ella es quien lleva mis redes sociales, agenda y todo lo que es el material audiovisual de mi marca personal. Mis hijas son mi mayor tesoro e inspiración, mis comensales más consentidas, Amanda ya come carne a términos y Silvana la mejor catadora de las guarniciones. Ellas son las que me motivan a seguir trabajando y desarrollándome como profesional. Quiero ser un buen ejemplo para ellas”.

### Su llegada a Chile

A nuestro país llegó en marzo del año 2018. Su primer trabajo fue en un restaurante llamado “El galeón” en el Mercado Central de Santiago. Una marisquería que atendía

muchos turistas en esa época. En ese restaurante conoció la tecnología gastronómica, entendió cómo operaba un horno Rational, ya que en Venezuela no había tenido la oportunidad de trabajar con este tipo de hornos tan avanzados. “Fui ese mismo año a la feria Food & Service y quedé muy impresionado por cómo se manejaba la industria gastronómica en Chile. Recuerdo que ese año dije ‘mi sueño es algún día cocinar en esta feria’. Puede sonar muy simple para personas que ya estén acostumbradas a hacerlo, pero para un completo desconocido que llegó a nuevas tierras, fue un gran sueño”, indica Carlos.

Al principio le costó adaptarse a la forma de trabajo, venía de liderar cocinas y volver a ser el último eslabón de la cadena fue un golpe al ego, pero poco a poco fue disfrutando nuevamente su proceso. “Diría que fue como volver a hacer tu carrera en una segunda oportunidad, porque básicamente inicié nuevamente de cero. Conocer un nuevo mercado, relacionarme con nuevos colegas, crecer dentro de la industria ha sido una de las experiencias más bonitas que me ha tocado vivir”.

### Chimichangas

Actualmente está emprendiendo, tiene un local de comida Tex-Mex llamado Chimichangas, en el cual está haciendo las funciones principalmente administrativas de la cocina, “pero no dejo de meterme en la producción. Disfruto mucho llegar muy temprano en la mañana a montar la carne mechada, porotos negros y elaborar las salsas de mi local. En paralelo soy Embajador de un programa de la US MEAT, en el cual fomentamos el consumo de Vacuno y Cerdo de USA en Chile. Actualmente visito el

canal Horeca para evaluar y dar alternativas de consumo con estas carnes”.

Para este chef, Chimichangas es como su hijo varón, está pequeño y necesita todo lo que le pueda brindar hasta que aprenda a caminar. “Quiero mi proyecto, cuando alguien lo critica me duele, pero cuando admiran siento orgullo. Chimichangas es mi proyecto donde como profesional estoy aplicando todo lo aprendido durante estos años”.

Muchos amigos cocineros han visitado el local y la respuesta ha sido muy positiva, “todos hablan del rico sabor, de lo diferente de la propuesta, que se escapa un poco de lo más comercial que se consigue en el mercado. Pero para mí lo más importante es verlos visitar nuevamente el local con sus familiares y amigos sin que yo los invite, eso quiere decir que de verdad les gusta el producto”.

De acuerdo con el chef, en nuestro país es un reto emprender donde sea, “cuando emprendes dependes plenamente de ti, y no existe una fórmula perfecta para emprender, siempre existe el riesgo de fallar. En Santiago considero que uno de los aspectos más difíciles a la hora de emprender es la ardua competencia, si bien es cierto que hay más cantidad de clientes, considero que es mucho más difícil consolidar un proyecto”.

### Como mensaje final a los futuros chef, plantea:

“Tengan fe en su proyecto, prepárense y entiendan que los emprendimientos son muy diferentes unos a otros, eviten al máximo la comparación porque cada proyecto tiene sus tiempos. Prepárense mentalmente, porque todos los inicios son duros, económica y emocionalmente”.





# Canal Horeca

LA REVISTA DE LOS PROFESIONALES DEL FOOD SERVICE

[www.canalhoreca.cl](http://www.canalhoreca.cl)

Facebook: Revista Canal Horeca

Instagram: [canalhorecachile](https://www.instagram.com/canalhorecachile)

Twitter: [@RHoreca](https://twitter.com/RHoreca)

[revistacanalhoreca2@gmail.com](mailto:revistacanalhoreca2@gmail.com)

+56 9 9579 3717

