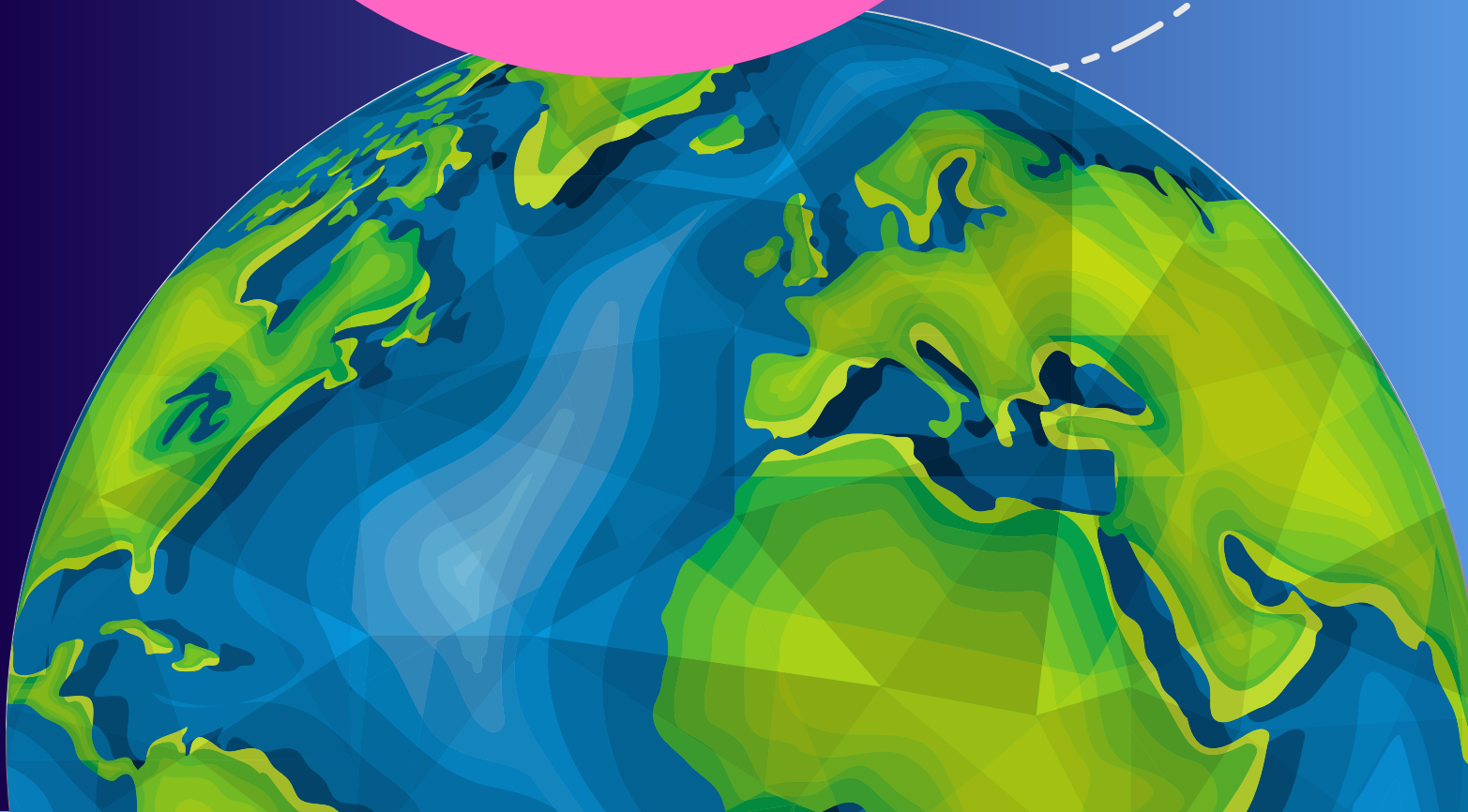




Dirección Académica
de Relaciones
Institucionales

Semana *Internacional*

**GASTRONOMÍA,
HOTELERÍA Y
TURISMO**



HOSPITALIDAD SOSTENIBLE: UNA EXPLORACIÓN INTEGRAL PARA PROFESIONALES QUE BUSCAN IMPACTO POSITIVO

Es un curso teórico-práctico que pertenece al eje de formación de especialidad, el cual busca introducir a un enfoque multidisciplinario de la sostenibilidad con el manejo de los alimentos y bebidas como medio principal. El curso busca explorar la sostenibilidad en el mundo contemporáneo y cómo los profesionales, que se desarrollan en el mundo de la hospitalidad, gastronomía y turismo, podemos mejorar continuamente nuestras prácticas, tanto para el servicio a las personas como el cuidado del medio ambiente.

1 crédito
PUCP

Estefania Simon-Sasyk



Es fundadora y líder de estrategia de Mycelium Gastronomy Network. Cuenta con una maestría Gestión de Innovación y Emprendimiento por HEC París. Su experiencia incluye roles destacados en BCC Innovation y el Centro Tecnológico de Basque Culinary Center. Se dedica a la innovación y prospectiva en el sector de la alimentación. Ha colaborado con organizaciones como la OMC y el BID al abordar temas cruciales como la salud, la sostenibilidad y el desarrollo económico regional. Con una trayectoria como chef en distintas partes del mundo, que incluye Asia, Sudamérica y Europa, ha cocinado y dirigido cocinas en reconocidos establecimientos. Además, como consultora de innovación, ha liderado procesos de desarrollo de productos, donde se ha destacado como una futurista galardonada que explora los sistemas alimentarios del futuro.



Horario de sesiones virtuales

Lunes 11 a viernes 15 de 9:00 a 12:00 h.

