

HOTELGA 2017

PROGRAMA DE ACTIVIDADES.

**05/09**

**13,00** Apertura y firma de Convenio MINTUR /Banco Nación (salón El Ceibo primer piso); corte de cinta, recorrida.

**14,30** Coctel ofrecido por AHT – FEHGRA en el salón rojo.

**15,00** Presentación del Banco Nación sobre FINANCIAMIENTO, salón Ceibo primer piso.

**16,00** Conferencia de Prensa de los Presidentes de AHT y FEHGRA en el stand institucional.

**15,00 a 18,00** Presentación Proyecto Sustentable – Hoteles Más Verdes.

**06/09**

**14,30 a 18,30** I Torneo Latinoamericano de Chefs (pabellón nueve)

**15,00 a 18,00** Presentación Hotel Responsable – Hoteles Más Verdes.

**14,30 a 15,30** Presentación de MINTUR sobre Energías Renovables.

**15,30 a 16,30** FORO DEL CONOCIMIENTO, Innovación en Gastronomía – TENDENCIAS; disertación a cargo de NURIA FERNNADEZ ( confirmada) Responsable del Área de Formación continua del Centro Superior de Hostelería de Galicia; Dra. En administración de empresas y Diplomada en Turismo. (Salón Ceibo, primer piso)

**16,30 a 18,30** FORO DEL CONOCIMIENTO, El Nuevo Paradigma Hotelero, Marta Fernandez Vazquez (confirmada), Directora del Centro Superior de Hostelería de Galicia y Directora de Profesionalización de Turismo de Galicia (salón Ceibo Primer piso)

**19,00** Premiación HOTEL RESPONSABLE (Certamen Hoteles Más Verdes)

**07/09**

14,30 a 18,30 I TORNEO LATINOAMERICANO DE CHEFS

**15,00 A 16,00** FORO DEL CONOCIMIENTO, INNOVACION EN GASTRONOMIA, disertación a cargo de la Profesora ZURBITU IZASKUN (confirmada) profesora de gestión y coordinadora de emprendimientos y negocios gastronómicos del CENTER CULINARY BASQUE (salón Ceibo Primer piso)

**16,15 a 17,30** PRESENTACION “DE DONDE VENIMOS HACIA DONDE VAMOS” DEL PERIODISTA E HISTORIADOR CARLOS PAGNI (confirmado) salón Ceibo Primer piso.

**17,30 a 18,30** PLAN DE TURISMO INTERNO (MINTUR)

**19,30** PREMIACION DEL I TORNEO LATINOAMERICANO DE CHEFS, SALON Ceibo Primer piso.