

# VI SEMANA DE LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN



DEL 17 AL 20 DE OCTUBRE

¿Estás listo para una semana cargada de mucho conocimiento y experiencias?

# VI SEMANA DE LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

<b>Día 1</b>	<b>Martes 17 de Octubre de 2023</b>	
<b>Lugar</b>	Auditorio C4ta	
<b>VI Simposio Internacional para la Innovación y el Desarrollo Empresarial. "Retos de la Transformación Digital" Programación para Turismo</b> <b>Inscríbete: <a href="https://forms.gle/SFWn55TzWngpjUSS9">https://forms.gle/SFWn55TzWngpjUSS9</a></b>		
<b>Jornada de la Mañana</b>		
08:00 a.m.	08:30 a.m.	<b>Apertura</b>
08:30 a.m.	09:20 a.m.	<b>Pedro Scrivano</b> Licenciado en Marketing y Magíster en Turismo Conferencia: La Estrategia de Co-branding Aplicada en Destinos Turísticos
9:20 a.m.	10:10 a.m.	<b>Hugo Andrés Castillo Cadena</b> Asesor de innovación y sostenibilidad. Ministerio de Comercio Industria y Turismo de Colombia Conferencia: Transformación Digital e Innovación en el Sector del Turismo Colombiano
10:10 a.m.	11:00 a.m.	<b>Tomás Andrés Elejalde Escobar</b> Gerente General Metro de Medellín
11:00 a.m.	12:00 m.	<b>Panel conferencistas</b> Moderador: Yefferson Camilo Barragán Monsalve Profesor Programas de Turismo
<b>Jornada de la tarde</b>		
<b>Ponencias profesores y estudiantes investigadores</b>		
<b>Turismo y territorio</b>		
02:00	La seguridad turística: Un enfoque para entender el lugar de los derechos humanos en el turismo	Yefferson Camilo Monsalve Barragán Luz Helena Naranjo Ocampo Catalina Pérez Mesa

# VI SEMANA DE LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

02:20	Prácticas de Turismo que contribuyen a visibilizar la Trova como manifestación cultural del Repentismo Colombiano. Caso Concordia (Antioquia).	Natalia Aristizabal Gómez Katalina Ospina Echeverri Luisa Fernanda Gómez Gutiérrez
02:40	Agroturismo como mecanismo para la resignificación de las tradiciones paneleras en el municipio de Yolombó (Antioquia).	Esteban Velásquez Velásquez María Estefanía Hoyos Gómez
<b>Mercadeo y sostenibilidad</b>		
03:00	Análisis de la relación de la influencia social y la búsqueda de información en la intención de compra online de productos orgánicos	Jessica Holguín Navarro Aura Cristina Bartolo Álvarez
<b>Gastronomía y culinaria</b>		
03:20	Patrimonio culinario bellanita: Una aproximación a las cocinas rurales del municipio de Bello	Esteban Ortiz Gallego Luis Alfonso Ramírez Vidal Juan Pablo Ramírez Bedoya Brayan Montoya Tapias
03:40	Herramientas de Gestión de Calidad para la Mejora Continua de los Procesos en los Establecimientos Gastronómicos de Medellín	Tatiana Gómez Vidales María Angélica López Argota
04:00	Personalidad de marca de la empanada en el Valle de Aburrá	Juan David Orrego Juan Felipe Mejía Valentina Granada
04:20	Desarrollo de masas madre a partir de levaduras obtenidas de cáscaras de frutas para la elaboración de productos de panadería tradicional	Kevin Muñoz Restrepo Juan Manuel López Arboleda Santiago Eraso López
04:40	Las cocinas del Pacífico de Colombia al son de los ritmos musicales	Luisa Fernanda Zapata Paula Andrea Bastos Camilo Morales Juan David Orrego

# VI SEMANA DE LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

<b>Día 2</b>		<b>Miércoles 18 de Octubre de 2023</b>
<b>Lugar</b>		Auditorio C4ta
<b>VI Simposio Internacional para la Innovación y el Desarrollo Empresarial</b> <b>"Retos de la Transformación Digital"</b> <b>Programación para Gastronomía</b> <b>Inscríbete: <a href="https://forms.gle/SFWn55TzWngpjUSS9">https://forms.gle/SFWn55TzWngpjUSS9</a></b>		
<b>Jornada de la Mañana</b>		
08:30 a.m.	09:20 a.m.	<b>Daniel Benjumea</b> Creador de Intruso Conferencia: Tecnología, Aliado de la Gastronomía
9:20 a.m.	10:10 a.m.	<b>David Volkmar</b> Fablab Colmayor Conferencia: Industria 4.0 en la gastronomía
10:10 a.m.	11:00 a.m.	<b>Alberto Hoshimar Vásquez Rendón</b> Maestro en Mercadotecnia Integral. Conferencia: Conquista de la Innovación Digital en la Neurogastronomía
11:00 a.m.	12:00 m.	<b>Panel conferencistas</b> Moderador: Camilo Restrepo Ayala Profesor Programas de Gastronomía
<b>Jornada de la tarde</b>		
2:00 p.m.	4:00 p.m.	<b>Agenda Antioquia 2040</b> Liliana Vásquez Peláez Líder de Movilización de la Agenda Antioquia 2040

# VI SEMANA DE LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

<b>Día 2</b>	<b>Miércoles 18 de Octubre de 2023</b>
<b>Lugar</b>	Rotonda C4ta
<b>9:00 a.m. 4:30 p.m.</b>	<b>XXV Festival Gastronómico Los 7 Golpes del Paisa</b> (amasijos, dulces y postres de la mamita)
	<b>Biblioteca Teresita Santamaria Colmayor</b> Adopta un libro Lecturas a todo operador
<b>2:00 pm. 4:00 p.m.</b>	<b>Tarima del Sabor</b> Dulces de Urabá

<b>Día 3</b>	<b>Jueves 19 de Octubre de 2023</b>	
<b>Lugar</b>	Auditorio C4ta	
<b>VI Simposio Internacional para la Innovación y el Desarrollo Empresarial</b> <b>"Retos de la Transformación Digital"</b> <b>Programación para Ingeniería Comercial</b> <b>Inscríbete: <a href="https://forms.gle/SFWn55TzWngpjUSS9">https://forms.gle/SFWn55TzWngpjUSS9</a></b>		
<b>Jornada de la mañana</b>		
08:30 a.m.	09:20 a.m.	<b>Andrés Felipe Milán Cifuentes</b> Director de Posgrados de la Universidad ICESI Conferencia: Mentalidad Exponencial y de Experimentación: Claves para Profesionales de Negocios en la Era Digital
9:20 a.m.	10:10 a.m.	<b>Juan Guillermo Lalinde Pulido</b> EAFIT Conferencia: La Ciberseguridad en la Transformación Digital
10:10 a.m.	11:00 a.m.	<b>Ricardo Henao Arango</b> Vicepresidente de Ventas Crystal Conferencia: Es lo digital un fin o un medio?
11:00 a.m.	12:00 m.	<b>Panel conferencistas</b> Moderador: James Warren Arismendi Profesor Programa Ingeniería Comercial

# VI SEMANA DE LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

Jornada de la Tarde		
2:00 p.m.	4:00 p.m.	<p><b>Cátedra Abierta de Turismo</b></p> <p>Ponencia: De lo Planificado a la Apropiación Territorial: el Caso del Atractivo Turístico en la Comuna 13, Medellín Presenta: Jenyfer Botero Agudelo</p>
4:00 p.m.	6:00 p.m.	<p><b>Foro Empresarial “Retos y Oportunidades en un Mundo en Cambio”</b></p> <p><b>Sandra Abreu</b> Directora AviaExpo</p> <p><b>Adriana Garcés</b> Directora de Right Management Manpower Group</p> <p><b>Moderadora: Yessica Jaramillo Roldán</b> Líder Centro de Graduados Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia</p>

Día 3	Jueves 19 de Octubre de 2023
Lugar	Rotonda C4ta
9:00 a.m. – 4:00 p.m.	III Festival de Emprendimiento Ingeniería Comercial "Retos de Innovación Abierta"

Día 4	Viernes 20 de Octubre de 2023
Lugar	Auditorio Robledo
<p><b>III Coloquio de Experiencias en Investigación en Cultura Culinaria “Turismo Gastronómico”</b></p> <p><b>Inscríbete: <a href="https://forms.gle/3ukmPBZ68vfzyJRb7">https://forms.gle/3ukmPBZ68vfzyJRb7</a></b></p>	
8:00	10:00
	<p><b>María Fernanda Ramos Fernández</b> Cocinera Opita. Fundadora de María Ceviche, cevichería en Neiva y Pitalito. Amante de las achiras y creadora de María Cocina Dulce y Sal.</p>

# VI SEMANA DE LA FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN

		<p><b>María del Carmen Morfin Herrera</b> Directora Académica del Departamento de Turismo en Fundación. Universidad de las Américas. Puebla - México</p> <p><b>Camilo Restrepo Ayala</b> Ingeniero Administrador, Magister en Administración y Doctor en Estudios Organizacionales. Investigador de las cocinas tradicionales de Colombia. Asesor en mercadeo y turismo gastronómico</p> <p><b>Moderador:</b> Wilmar Mauricio Sepúlveda Decano Facultad de Administración</p>
<b>Lugar</b>	Parqueadero sede Robledo	
<b>XXV Festival Gastronómico Los 7 Golpes del Paisa</b>		
Toldos que venden productos asociados a la ruta los 7 golpes del paisa (Tragos, desayuno, media mañana, almuerzo, algo, comida y merienda)		
<b>Tarima del Sabor</b>		
<b>Lugar</b>	Parqueadero sede Robledo	
10:30 a.m.	12:00 m.	María Fernanda Ramos Fernández
2:30 p.m.	3:00 p.m.	Miriam Armenta
<b>Talleres de Cocina</b>		
12:00 m.	2:00 p.m.	Tradición en Oaxaca. Chef Alberto Hoshimar <b>Inscripción:</b> <a href="https://forms.gle/kMq86EKpNPYzY6Vf8">https://forms.gle/kMq86EKpNPYzY6Vf8</a>
12:00 m.	2:00 p.m.	Cocina de Armenta: Sango. Portadora de tradición Miriam Armenta <b>Inscripción:</b> <a href="https://forms.gle/7r7ADp2hyHc4dhDf8">https://forms.gle/7r7ADp2hyHc4dhDf8</a>
12:00 m.	2:00 p.m.	Semana Santa en Urabá. Portadora de tradición Nely Jimenez <b>Inscripción:</b> <a href="https://forms.gle/Sy4jHwyAbJxAeDPm8">https://forms.gle/Sy4jHwyAbJxAeDPm8</a>