



IMPULSA
2026 **TURISMO**

PROGRAMA DEL EVENTO

IMPULSA TURISMO 2026

Un encuentro para conectar territorio, experiencias, gastronomía y enoturismo.

25 – 28 NOVIEMBRE 2026

MELIPILLA · REGIÓN METROPOLITANA

ENCUENTRO Y TERRITORIO

PROGRAMA · ACTIVIDADES, EXPERIENCIAS Y TIEMPOS

01

Acreditación del Encuentro

Se recibe a los asistentes en el acceso al auditorium de Duoc UC Campus Melipilla. Se valida a las personas que ya están inscritas en la plataforma y se inscribe mediante el mismo formulario virtual a quienes no estaban inscritos, buscando completar la base de datos de los asistentes. Se les hace entrega de merchandising sostenible y detalles del programa. Elaborado por una banquetera local que utiliza productos característicos del territorio (miel, frutillas, quesos, charcuterías, etc).

9:00-10:00 - 1 hora

02

Inauguración del encuentro

El moderador da inicio al evento y se otorgan las palabras de autoridades y actores claves, entre ellos: Corfo, Codesser, municipalidad anfitriona y un representante privado del PTI de Turismo de Melipilla. Son invitados a la inauguración todos los alcaldes del territorio, concejales y consejeros regionales. Además de los equipos técnicos de los municipios que son parte de la gobernanza del proyecto. Del mismo modo desde el ámbito privado son invitados representantes de Fedetur, Achet, Achitur, etc.

10:00-10:30 - 30 minutos

03

“Melipilla: Donde la tierra habla y el vino cuenta su historia” Lanzamiento oficial de la imagen y relato del destino de turismo rural y enoturismo de la provincia

Esta charla será concebida como una experiencia de storytelling territorial que articula identidad, producto y visión de futuro. La presentación dará a conocer el proceso de construcción de la marca destino desarrollado durante el último año, relevando la participación de emprendedores, viñateros, actores locales y la gobernanza del PTI. Se abordará el relato identitario que conecta elementos como la ruralidad viva, la tradición vitivinícola, la cultura local y la cercanía con Santiago, posicionando a Melipilla como un destino auténtico, accesible y con experiencias de alto valor. La actividad incorporará recursos audiovisuales, piezas gráficas de la nueva imagen y testimonios breves de actores del territorio, generando una experiencia emocional y memorable.

10:30-11:00 - Exposición de 30 minutos de parte de un representante de la gobernanza del PTI

04

“De la raíz al mundo: cómo diseñar experiencias rurales que conquistan mercados”

En esta charla magistral internacional, Arvey Granada —cofundador de RetroCiclas Tours y La Unión Coffee Farm®— compartirá su experiencia de más de 17 años desarrollando y comercializando productos de turismo rural sostenible desde el corazón del paisaje cafetero colombiano hacia mercados internacionales. A partir de un enfoque práctico e inspirador, abordará cómo diseñar experiencias turísticas con identidad, capaces de conectar emocionalmente con los visitantes, generar valor económico en territorios rurales y posicionarse en mercados altamente competitivos. La charla profundizará en elementos clave como el relato del producto, la autenticidad, la construcción de experiencias memorables y las estrategias de comercialización para distintos segmentos. A través de su trayectoria, Arvey mostrará cómo es posible transformar emprendimientos rurales en propuestas de alto valor, articulando sostenibilidad, cultura y negocio. Exposición de 20 minutos y posteriormente 20 minutos para preguntas del público

11:00-11:40 - La actividad considera una exposición de 25 minutos y posteriormente 15 minutos para responder preguntas de los asistentes

05

Coffee break

Coffee break con identidad local. Fuera del salón habrá una estación de café y productos locales. El objetivo de este break es generar una pausa en el contenido y que las autoridades que deben salir a otras actividades puedan realizarlo acá sin interrumpir a los expositores y para acomodar el escenario para la siguiente sección.

11:40-12:00 Los participantes salen 20 minutos al café

06

Panel de experiencias “De la informalidad a la oportunidad: rutas de formalización en el turismo rural”

Panel de 60 minutos sobre formalización del turismo rural en Melipilla. Incluye diagnóstico territorial (5 min), caso de éxito local (7 min), experiencia municipal replicable (10 min) y herramientas públicas (10 min). Finaliza con un panel de conversación (28 min) con preguntas orientadas a identificar brechas, soluciones y oportunidades de formalización en el territorio.

12:00-13:00 - Una hora entre exposiciones y panel

ENCUENTRO Y TERRITORIO

PROGRAMA · ACTIVIDADES, EXPERIENCIAS Y TIEMPOS

01

Caso de éxito "Más allá del vino: Articulación territorial y turismo rural en San Carlos, Mendoza"

Charla que presenta el caso de San Carlos (Mendoza) como modelo de articulación para integrar el turismo rural al enoturismo. Se abordarán claves de asociatividad, gobernanza y comercialización conjunta, junto a ejemplos de emprendimientos rurales. Finaliza con un espacio de preguntas para transferir aprendizajes a otros territorios.

13:00-13:30 - 20 minutos de exposición y 10 minutos de preguntas del público

02

Almuerzo Libre

Tiempo libre para los asistentes para que puedan almorzar

13:30-15:00- 1,5 horas libre

03

"Laboratorio de Experiencias Turísticas: Co-creando el destino Melipilla"

Taller práctico de 2,5 horas basado en Design Thinking, liderado por Maisa Prieto y facilitado por la carrera de Administración en Turismo y Hospitalidad de Duoc UC. Los participantes trabajan en equipos para empatizar con el visitante, definir desafíos, idear y prototipar experiencias turísticas de alto valor con identidad local. Finaliza con pitch y retroalimentación, promoviendo soluciones colaborativas, viables y articuladas al territorio de Melipilla.

15:00-17:30 dos horas de duración del taller guiado

04

Cierre de la jornada y cóctel copas y sabores

En 10 minutos el moderador resume la jornada y da cuenta de ideas fuerza de la jornada. Posteriormente se invita a los asistentes a compartir un cóctel pensado en un espacio de networking para continuar conversando en torno al diseño de experiencias de alto valor.

17:30-18:30 una hora

EXPERIENCIAS Y ENOTURISMO

PROGRAMA · ACTIVIDADES, EXPERIENCIAS Y TIEMPOS

01

Acreditación y recepción de participantes

Registro de asistentes, entrega de materiales e inducción inicial a la jornada. Espacio de bienvenida que facilita la organización y el inicio oportuno de las actividades.

09:30-10:00

02

Charla magistral: “Del valle al mundo: Claves para diversificar el enoturismo chileno”

Charla magistral de la gerenta del PEM Enoturismo Chile sobre cifras, tendencias y oportunidades del sector. Aborda la evolución de la demanda, nuevos perfiles de turistas y apertura a mercados de nicho. A partir del Valle del Maipo, se destacan buenas prácticas de articulación territorial y encadenamientos productivos. Busca ampliar la mirada de las viñas hacia la diversificación, innovación y desarrollo de experiencias de mayor valor, fortaleciendo la competitividad del enoturismo chileno.

10:00-10:30 - 20 minutos de exposición y 10 minutos de preguntas

03

Charla magistral internacional: “Circuitos que generan valor: Innovación y articulación en el enoturismo”

Exposición a cargo de experto internacional que abordará estrategias para integrar la oferta local a circuitos comerciales de enoturismo, incluyendo innovación, articulación de actores y tendencias del mercado en América Latina.

10:30-11:00 - considera una exposición de 20 minutos y 10 minutos de preguntas del público

04

Casos de éxito: Del territorio al mercado

Presentación de casos de éxito nacionales e internacionales sobre comercialización de experiencias enoturísticas, abordando estrategias concretas para posicionar productos en mercados competitivos. Caso 1 Mirador de Estrellas, tour operador especializado en experiencias de enoturismo en viñas boutique del Valle de Uco, Mendoza. Caso 2 Experiencia de enoturismo Chile premiada año 2025

11:00 a 12:00

EXPERIENCIAS Y ENOTURISMO

PROGRAMA · ACTIVIDADES, EXPERIENCIAS Y TIEMPOS

01

Coffee break

Coffee break de sabores locales

12:00-12:20

02

"Vitrina de Experiencias: Melipilla en Vivo

Actividad tipo vitrina donde 10 empresas de turismo rural y enoturismo presentan sus experiencias mediante pitches breves (5 min cada una), destacando su propuesta de valor y potencial de articulación. Luego, se realiza una ronda de networking guiado para fomentar alianzas, encadenamientos productivos y oportunidades comerciales. La actividad busca visibilizar la oferta local, fortalecer redes y promover la integración en circuitos turísticos del territorio de Melipilla.

12:20 a 14:00

03

Cierre y cóctel "Copas y Sabores"

Cierre final del encuentro que incluye síntesis de aprendizajes, agradecimientos y proyección del trabajo futuro. Finaliza con un momento simbólico de celebración con música tradicional en vivo, reforzando la identidad territorial y el sentido de comunidad.

14:00-14:30

04

Post tour Experiencias del destino

Post tour de experiencias territoriales. Las personas inscritas previamente podrán participar de post tour para conocer la oferta turística del destino.

15:00-19:00

GIRA TÉCNICA

PROGRAMA · ACTIVIDADES, EXPERIENCIAS Y TIEMPOS

01

Gira técnica de visita y asesoría a emprendedores de turismo rural y enoturismo de la provincia

Se realizan dos circuitos de visita a 10 emprendedores de turismo de la provincia. Una comitiva realiza un recorrido de emprendedores desde Melipilla hacia Alhué y el otro desde Melipilla hacia Curacaví, visitando 5 emprendimientos de turismo rural y enoturismo de alto potencial de crecimiento y articulación comercial. Dirige la gira un miembro del equipo, junto a un miembro del PTI acompañado de al menos 2 speakers invitados al encuentro. Se realiza una visita técnica a cada emprendimiento, escuchando el pitch comercial de la empresa y el relato de la experiencia. En esta gira los asesores expertos completan una ficha que busca recomendarles mejoras de la experiencia turística.

Esta actividad contempla una duración de aproximadamente 10 horas. Se considera transporte el equipo que los visitará y alimentación.

MELIPILLA EN COPAS Y SABORES

PROGRAMA · ACTIVIDADES, EXPERIENCIAS Y TIEMPOS

01

Inauguración y Apertura del evento; Posicionamiento de destino, evento abierto al público en Plaza de armas de Melipilla "Melipilla en copas y sabores"

Acto de apertura oficial con participación de autoridades y actores del ecosistema turístico y productivo. Incluye bienvenida institucional, presentación del evento y recorrido inicial por la feria gastronómica.

12:00 a 13:00

02

Feria gastronómica y de productos Locales.-

Espacio continuo de exhibición, degustación y comercialización de productos locales, incluyendo gastronomía típica, vinos, cervezas artesanales y productos agroalimentarios del territorio. Permite la interacción directa entre emprendedores y público. Además habrán stand promocionales de la oferta turística del territorio.

12:00 a 20:00 (Continuo)

03

Cocina en vivo: Sabores del Territorio.-

Demostración culinaria en vivo a cargo de restaurante local, utilizando productos del territorio. Incluye relato del origen de los ingredientes y puesta en valor de la cocina local como experiencia turística

13:00-14:00

04

Cata guiada de vinos de la provincia

Experiencia sensorial dirigida por un experto, donde se presentan vinos del territorio, sus características y su vínculo con el enoturismo local.

14:00-15:00

MELIPILLA EN COPAS Y SABORES

PROGRAMA · ACTIVIDADES, EXPERIENCIAS Y TIEMPOS

01

Muestra tradicional de chica y dulces de curacaví

Experiencia donde los chicheros y dulceros de curacaví realizan una presentación histórica de sus productos, poniendo en valor las prácticas gastronómicas tradicionales. Finaliza la actividad con una degustación de sus productos.

15:00-16:00

02

Experiencia en vivo: Oficios del territorio (greda y tejido)

Demostración en vivo de oficios tradicionales del territorio, como la alfarería en greda y el tejido artesanal. Las y los cultores mostrarán sus técnicas, procesos de creación y el valor cultural de estos oficios, permitiendo la interacción directa con el público.

16:00 a 17:00

03

Cocina en vivo: Sabores del Territorio.-

Demostración culinaria en vivo a cargo de restaurante local, utilizando productos del territorio. Incluye relato del origen de los ingredientes y puesta en valor de la cocina local como experiencia turística

17:00 a 18:00

04

Cata guiada de cervezas de la provincia

Experiencia sensorial dirigida por un experto, donde se presentan vinos del territorio, sus características y su vínculo con el enoturismo local.

18:00-19:00

05

28-11-2026 Cierre y proyección del evento: "Brindis Cuequero"

Cierre institucional del evento que incluye agradecimientos, síntesis de la jornada e invitación a futuras versiones. Finaliza con un momento simbólico denominado "Brindis Cuequero", que combina música tradicional en vivo y una invitación a los asistentes a celebrar la identidad local a través del baile y la cultura, generando una experiencia colectiva de cierre con sentido territorial.

19:00 a 20:00