Pereira, 5 de junio de 2026

Teniendo en cuenta los requerimientos económicos y temarios expresados en su solicitud, damos respuesta a esta, con la siguiente propuesta económica y de contenido temático que está sujeta a su revisión y aprobación para el desarrollo de la misma con los colaboradores de la empresa.

NOMBRE DE LA EMPRESA	**ALCALDÍA- SECTOR TURISMO.**
NOMBRE DE LA PROPUESTA	**Plan de Formación 2026:** **1. Taller en Estrategia, Rentabilidad y Visibilidad en el Nuevo Mercado Turístico.** **2. Cocina Colombiana como Estrategia de Valor Turístico.** **3. Taller Etiqueta y Protocolo para Eventos.** **4. Apropiación de la Marca Ciudad "Pereira lo Tiene"**
TIPO DE PROGRAMA	**Talleres Prácticos**
CONTENIDO DE LA PROPUESTA	**1. Turismo 360- Más Visibilidad, Más Ventas.** **Objetivo:** fortalecer las capacidades estratégicas de los actores turísticos mediante herramientas de innovación, posicionamiento, rentabilidad y diferenciación que les permitan aumentar su competitividad y aprovechar las nuevas tendencias del mercado turístico. ✓ Tendencias del turismo nacional e internacional 2026. ✓ Perfil del nuevo turista: hábitos, expectativas y decisiones de compra. ✓ Diseño de propuestas de valor diferenciadas para negocios turísticos. ✓ Estrategias para aumentar la visibilidad digital y comercial.

- ✓ Canales de promoción y comercialización turística.
- ✓ Marketing de experiencias y turismo emocional.
- ✓ Indicadores clave de rentabilidad en empresas turísticas.

2. Sabores que Venden - Cocina Colombiana para el Turismo

Objetivo: potenciar la identidad gastronómica de los establecimientos turísticos a través del reconocimiento y aplicación de la cocina colombiana como elemento diferenciador que genere experiencias memorables y valor agregado para los visitantes.

- ✓ Identidad gastronómica colombiana como atractivo turístico.
- ✓ Tendencias en turismo gastronómico y turismo cultural.
- ✓ Productos emblemáticos de las regiones colombianas.
- ✓ Narrativas gastronómicas: contar historias a través de la comida.
- ✓ Diseño de experiencias gastronómicas memorables.
- ✓ Cocina tradicional y adaptación a las nuevas demandas del mercado.
- ✓ Presentación y montaje de platos con enfoque turístico.
- ✓ Sostenibilidad y aprovechamiento de ingredientes locales.

3. Experiencias que Conquistan - Protocolo y Servicio para el Turismo

Objetivo: desarrollar competencias en protocolo, etiqueta y atención estratégica que contribuyan al fortalecimiento de la experiencia del cliente, el

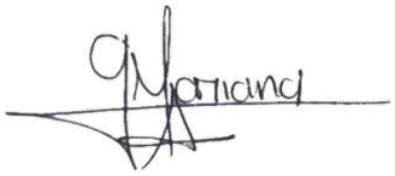
	posicionamiento de los establecimientos y la fidelización de visitantes. ✓ La experiencia del cliente como factor de competitividad. ✓ Fundamentos de etiqueta y protocolo empresarial. ✓ Protocolo para eventos turísticos, corporativos y sociales. ✓ Comunicación verbal y no verbal en la atención al visitante. ✓ Manejo adecuado de clientes nacionales e internacionales. ✓ Hospitalidad y excelencia en el servicio. ✓ Gestión de situaciones difíciles y recuperación del servicio. ✓ Diseño de experiencias memorables para los visitantes. **4. Pereira lo Tiene - Embajadores de Ciudad.** **Objetivo:** fortalecer la comprensión, apropiación e implementación de la marca ciudad "Pereira lo Tiene" como herramienta estratégica para consolidar una oferta turística alineada, diferenciada y coherente con la identidad y proyección del territorio. ✓ ¿Qué es una marca ciudad y por qué es estratégica? ✓ Evolución y propósito de la marca "Pereira lo Tiene". ✓ Atributos, valores y narrativa de la marca ciudad. ✓ Identidad territorial y sentido de pertenencia. ✓ El rol de los actores turísticos como embajadores del destino. ✓ lntegración de la marca ciudad en productos y servicios turísticos. ✓ Experiencia del visitante alineada con la promesa de marca.

	✓ Comunicación efectiva de los atributos diferenciales de Pereira. ***"Formando líderes para transformar organizaciones y territorios"*** ⛔ 2 Sesiones de 4 horas a través de trabajo colaborativo por cada uno de los 4 talleres ⛔ Taller personalizado solo sector turismo. ⛔ Se puede dar mayor enfoque a la prioridad de las empresas. ⛔ Certificado por la **UComfamiliar.** ⛔ **Incluye refrigerios para 40 personas y estación de café por cada una de las dos jornadas de los 4 talleres** ⛔ **Incluye aulas totalmente dotadas video beam, aire acondicionado, mejor ubicación de georreferenciación.**
INTENSIDAD HORARIA	**8 HORAS POR TALLER PRÁCTICO, EN TOTAL 32 HORAS**
N° DE PERSONAS	40 personas por taller. 100% presencial
NOMBRE DEL DOCENTE	Consultores Especialistas de áreas de talla regional – nacional
FECHA DE REALIZACIÓN	Junio 2026
VALOR Y FORMA DE PAGO	Inversión con subsidio empresarial por la caja de compensación y la UComfamiliar: 1. Valor Total 4 Talleres: **$ 62.957.580** 2. Valor con subsidio Comfamiliar 5%: **$59.959.600** 3. **$14.989.900** por taller: Jornadas de inmersión, dinámicas y prácticas

Formación Certificada Por Institución de Educación Superior

PERFIL PROFESIONAL DEL DOCENTE: especialistas de área, el perfil representa una combinación de experiencia que garantiza una cobertura integral de los temas abordados en la formación. El docente tiene la capacidad de abordar toda la temática para ofrecer una perspectiva completa y enriquecedora a los participantes.

Atenta a sus comentarios y acuerdos, mil gracias.



Mariana Gómez Arias
Directora de Extensión.
Fundación Universitaria Comfamiliar Risaralda
Teléfono: 3172400 Ext 4016
WhatsApp: 3154843106
Calle 22 # 4-27 Bloque 4. Pereira-Risaralda.
Envía un mensaje por WhatsApp Web