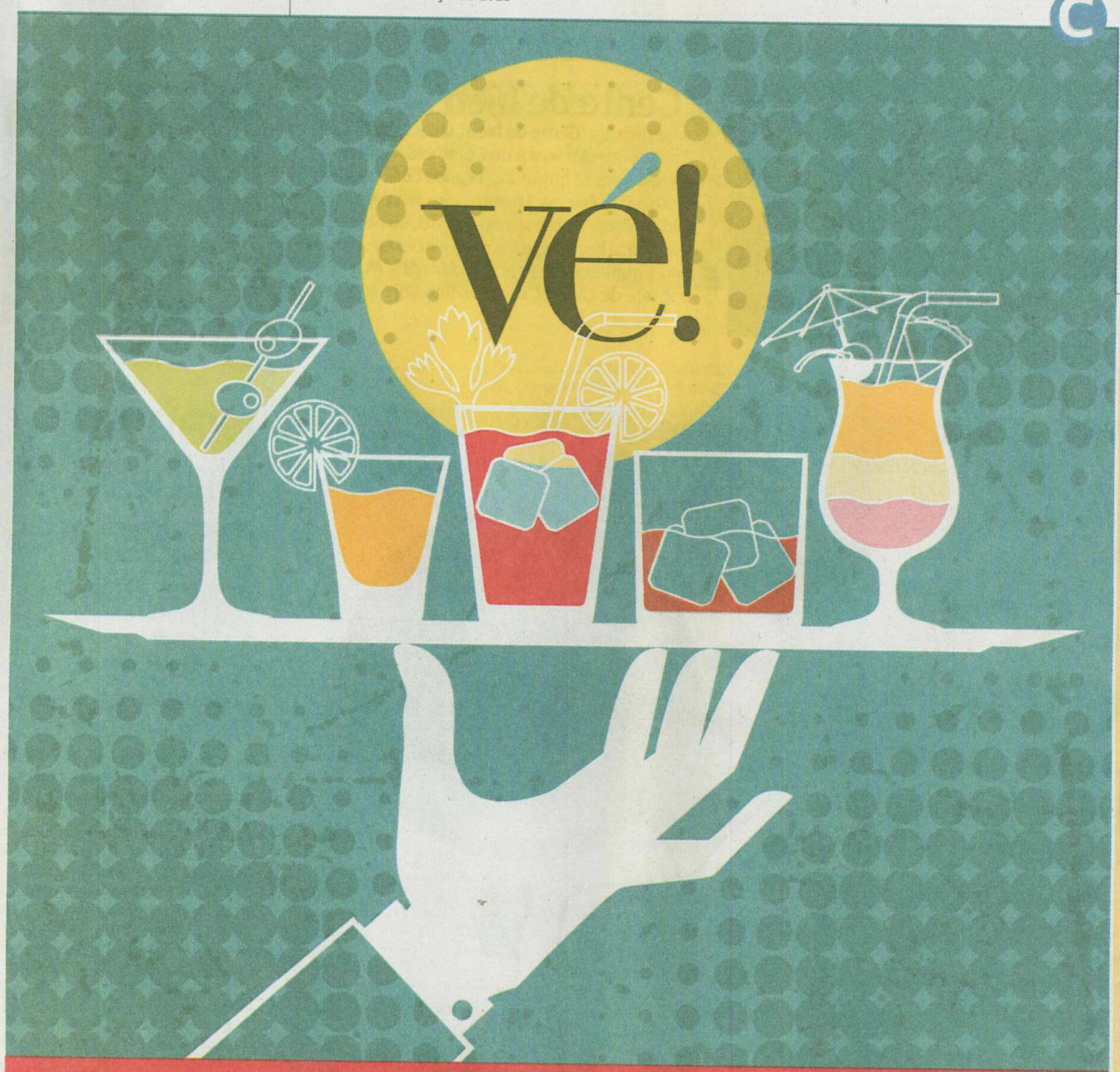

SIGA USTED

Hoy comienza el II Congreso Internacional de Protocolo, en el Dann Carlton. Hasta el 29 de mayo, expertos nacionales e internacionales hablarán sobre la preparación de eventos.

POR REDACCIÓN DE EL PAÍS

Son muchos los errores que suelen cometerse en materia de protocolo. Pensemos por ejemplo, dice la chef caleña Vicky Acosta, en el caso de quien contrata un servicio de catering para una cena privada pero olvida el respeto debido a quien bien le sirve.

"Tener cafecito caliente para quienes nos ayudan en el catering no nos quita nada y sí demuestra cariño y respeto. En una noche de tanto trabajo y desgaste, hay que pensar también en la comida de los meseros y el personal de servicio que atiende a nuestros invitados", y no creer que son cuerpos gloriosos que no merecen ni un plato de comida decente, explica Vicky, propietaria de Platillos Voladores.

Ella, quien ha sido llamada a participar en grandes cumbres presidenciales y en cenas para destacados visitantes a la ciudad cree, sobre todo, que el Congreso de Protocolo que hoy comienza en Cali será la oportunidad para pensarnos como ciudad.

"Que en todo lo que hagamos esté presente el amor por Cali, por Colombia. En cada plato que servimos o detalle que cuidemos está en juego la imagen de ciudad y de país que los extranjeros y los visitantes se llevarán. Me suele ocurrir que al final mis saldos terminan en rojo porque no me preocupa ganar, sino entregar los productos de mejor calidad y que los invitados se lleven la mejor impresión de la cocina colombiana", admite entre risas.

El 29 de mayo, de 9:00 a.m. a 10:00 a.m. en el Hotel Dann, Vicky se unirá a la reconocida experta en catering Claudia Mejía para dar juntas una charla titulada 'La producción y el protocolo de catering para grandes eventos', tema de interés para empresas, hoteles, relacionistas públicos, chefs y público en general.

En este conversatorio compartirán sus experiencias, casos curiosos, errores y situaciones de las que se extraen lecciones en materia de protocolo. También mostrarán con ejemplos los infinitos detalles que se esconden detrás de un evento exitoso y de los cuales la gente ni siquiera se entera.

Claudia Mejía, por ejemplo, ha aprendido en sus años de experiencia en eventos a cargar corbatas de repuesto, botiquín de primeros auxilios, repelente contra insectos y cantidad de elementos que -nadie sospecharía- pueden salvar un evento.

Otra caleña experta en protocolo se hará presente en el II Congreso Internacional de Protocolo. Se trata de María Elisa Moncaleano, quien se desempeñó como directora del Bureau de Cartagena y como asesora en la Cancillería colombiana.

María Elisa titula su conferencia 'El turismo de convenciones: nuevo dinamizador de la economía de las grandes ciudades', donde explicará cómo las principales ciudades del mundo han encontrado en el turismo de convenciones y negocios un poderoso aliado estratégico que les representa grades beneficios económicos y de posicionamiento global. (De 3:00 p.m. a 5:30 p.m., el 29 de mayo en el Dann).

"Se trata de una industria que a nivel mundial genera anualmente más de US$300.000 millones y que permite multiplicar la visibilidad de los destinos turístico de una región, eleva el índice de su ocupación hotelera y genera nuevos recursos para las ciudades donde se realizan dichos eventos", explica la experta.

"Para ello, es necesario estructurar destinos competitivos y preparados para captar eventos internacionales, con un recurso humano profesional, consciente de que la atención brindada a cada convencionista contribuye a potenciar el futuro comercial de su ciudad", añade.

María Elisa presentara como ejemplo el programa de La Cumbre de las Américas, celebrada en Cartagena en del 9 al 15 de abril de 2012, la cual contó con la presencia de 30 Jefes de Estado y de Gobierno y dos Primeros Ministros; delegaciones de 30 países; representantes de organismos multilaterales e invitados especiales.

Igualmente, analizará la VII Cumbre de la Alianza del Pacifico celebrada en Cali en 2013; y la VIII Cumbre de la Alianza del Pacifico celebrada en Cartagena en 2014.

Ahora que Colombia entra a una nueva era de gran atractivo internacional, debemos estar preparados para brillar.

Hoy a las 4:00 p.m. se instala el Congreso de Protocolo en la Casa Cívica de Cali, Carrera 4a, 6-76.

Consulte toda la programación en www.congresointernacionaldeprotocolo.com.

De qué se trata:

II CONGRESO INTERNACIONAL DE PROTOCOLO:

13 conferencistas nacionales y visitantes de 7 países, participarán desde hoy miércoles 27 de mayo, del II Congreso Internacional de Protocolo, liderado por la Sociedad de Mejoras Públicas de Cali, que tiene el acompañamiento de la Secretaría de Cultura y Turismo municipal.

Profesionales y estudiantes de la comunicación, el mercadeo, la administración y el protocolo podrán interactuar en este importante certamen, que aportará información actualizada y de gran importancia sobre el protocolo en el turismo, la hotelería, la gastronomía y los eventos nacionales e internacionales.

De esta manera Cali consolida su liderazgo en la generación de la cultura del protocolo y sus diversas aplicaciones como una herramienta más de la comunicación que contribuye a la proyección de una mejor imagen empresarial, accesible para todos los negocios de la industria turística.

LA 14
¡Siempre te da más!

GRANDES INVITADOS

MG. WALTER MÉNDEZ (Costa Rica): Experto en la Gestión de Eventos y reconocido conferencista internacional.

CR. R. JOHN MARULANDA (Colombia): Conferencista sobre temas de Seguridad. Consultor sobre seguridad y defensa para varios gobiernos de la región.

MARÍA ELISA MONCALEANO

(Colombia): Experiencia de más de veinte años en organización de eventos, congresos nacionales e internacionales, en el sector público y en el sector privado.

CLAUDIA MEJÍA (Colombia): Diseño, planeación y ejecución de eventos a gran escala y con especialización en catering.

VICKY ACOSTA

(Colombia): Tiene estudios en cocina en Barcelona y Tailandia. Investigadora de la cocina del Pacífico colombiano.

JOSÉ FERNÁNDEZ VÁSQUEZ (España): Doctor en Ciencias de la Educación y el Deporte, especialista en protocolo y ceremonial.

PILAR SÁNCHEZ DILAC (España): Licenciada en Protocolo, Organización de Eventos y Relaciones Institucionales por la Universidad Miguel Hernández de Elche y el IMEP.

MAYRA RAMOS

(Estados Unidos): Director de RR.PP. Comunicación y Publicaciones de Ana G. Méndez University. Directora de Marketing de Turismo en Forbes, en The Mall Millenia Orlando (FI).

MARICARMEN OBREGÓN (México): Es una emprendedora disruptiva, apasionada de la creatividad y speaker del 'Efecto WOW®'.

JAIME E. FIGUEROA NAVARRO (Panamá): Presidente de la Comisión de Turismo de la Asociación Panameña de Ejecutivos de Empresas (APEDE).

CARMEN YOLANDA FARRERA (Venezuela): Máster en Comunicación Corporativa, Imagen Personal y Protocolo.