

III Congreso Latinoamericano y Caribeño de Ciencias Sociales
FLACSO-Facultad Latinoamericanas de Ciencias Sociales, Quito – Ecuador

EL PANEL SOBRE “RUTAS E ITINERARIOS CULTURALES PARA LA PROMOCIÓN DE UN TURISMO SOSTENIBLE Y DE CALIDAD EN ZONAS RURALES DE LATINOAMÉRICA”

Cristian Rodrigo Molina Quinteros

Universidad Regional Autónoma de Los Andes “UNIANDES”

cmolinaecuador@gmail.com

Hoja de vida (resumida)

Cristian R. Molina Quinteros. **TÍTULOS DE PREGRADO:** Técnico Ejecutivo Guía Nacional de Turismo, Tecnólogo en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, Ingeniero en Dirección y Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras. **TÍTULOS DE POSTGRADO:** Magister en Docencia de las Ciencias Administrativas y Económicas. **CAPACITACIÓN:** Clase Magistral de Cocina Oriental (UDLA). Elaboración de Artículos Científicos (UNIANDES – Riobamba). Curso Básico de Montaña (FEDERACIÓN ECUATORIANA DE ANDINISMO Y ESCALADA). Estrategias Metodológicas y el Manejo del PEA, para la Consecución de Resultados de Aprendizaje (PUCE). Seminario Internacional “Cambios estructurales en la función turística local”. (RECINATUR - UNIANDES – IBARRA). Evento de Rescate de los Sabores Tradicionales del Ecuador. (ASOCIACION DE CHEFS DEL ECUADOR - AMBATO). Curso de Razonamiento Lógico y Verbal. (UNIANDES - IBARRA). Curso II de docencia universitaria, (UNIANDES - IBARRA). Seminario de Estrategias Metodológicas para Potencializar Resultados de Aprendizaje”, (UNIANDES - AMBATO). Seminario de derechos humanos y movilidad, (FISCALIA PROVINCIAL DE TUNGURAHUA - UNIANDES). Curso en Docencia Universitaria, (UNIANDES - AMBATO). Curso de Promotores en Género y Masculinidades, (H. GOBIERNO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA). Desarrollo de Planes de Negocios Turísticos – Productivos, (MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR). Curso en Línea de Diseño y Evaluación de proyectos Agroecoturísticos innovadores 6ta edición, (OEA – IICA - EEUU). Alimentos de Ecuador frente al rescate de los sabores como destino turístico. (ASOCIACION DE CHEFS DEL ECUADOR - QUITO). Primer Congreso Científico Estudiantil “Dr. Gustavo Álvarez Gavilanes, Ciencia, Innovación y Tecnología de las Carreras de Turismo y Chefs” (UNIANDES - AMBATO). Seminario “Seguridad y Producción Alimentaria” (UNIANDES - AMBATO). 4ta Copa culinaria de las Américas Ecuador. (ASOCIACIÓN DE CHEFS DEL ECUADOR - GUAYAQUIL). Primeras jornadas educativas Culinarias (ASOCIACION DE CHEFS DEL ECUADOR - QUITO). Nuevas Tendencias del Turismo (UNIANDES - AMBATO). Manipulación de Alimentos. (UNIANDES - AMBATO). Ecuador: “Ecoturismo, Cultura y Aventura”. (ESPOCH - RIOBAMBA). Primera fase Supervivencia en Selva, (FUERZA TERRESTRE IWIA SHELL - PUYO). **EXPERIENCIA PROFESIONAL:** Chef de partida, (RESTAURANTE EL REY - LATACUNGA). Gerente de alimentos y bebidas, (HOSTERÍA SAN MATEO - LASSO). Guía de turismo, (TORRES TOUR CIA. LTDA. – BAÑOS). Administrador del Departamento de Cocina, Asistente del Departamento de Bienestar Universitario, (UNIANDES – Ambato). **EXPERIENCIA DOCENTE:** Docente de tiempo completo, (UNIANDES - IBARRA). Docente de tiempo completo (UNIANDES – Riobamba). Coordinador de guías turísticos y ataches de protocolo, (GAD - IBARRA). Organizador del seminario internacional cambios estructurales en la función turística local, (RECINATUR – UNIANDES - IBARRA). Organizador del IV concurso gastronómico de productos andinos ÑUKANCHIK MIKUNA, (UNIANDES - IBARRA). **PONENCIAS:** Primer Congreso de Turismo, Hotelería y gastronomía ecuatoriana (FUNDACIÓN INTEGRAL DE APOYO COMUNITARIO ELOY ALFARO – MINTUR - AHOTECH). Ecuador Destino Turístico y Gastronómico (FUNDACIÓN INTEGRAL DE APOYO COMUNITARIO ELOY ALFARO – MINTUR - AHOTECH).