

PROYECTO VIRALIZA MUJERES EN EL SECTOR TURISMO

Sesión N°14

Ejercicios Grupales

26/10/2021

Stephanie M. Fischer welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO



Plan de clases Sesión 14 - Ejercicios Grupales

| | |
|---------------|--|
| 18:00 a 18:10 | Inicio de sesión |
| 18:10 a 19:10 | <ul style="list-style-type: none">- Revisión contenidos sesión anterior y tareas asignadas- Bases Para la Creación de una Revista Grupal- Trabajo grupal #1: En 2 grupos, nombrar una vocera. “Estructura de Nuestra Revista” |
| 19:10 a 19:15 | Intermedio para ir al baño, buscar algo de beber... |
| 19:15 a 20:30 | <ul style="list-style-type: none">- Trabajo Grupal #2: “Entrevistas 1: 2 Líderes en _____”- Trabajo Grupal #3: “Entrevistas 2: 2 Líderes en _____”- <i>Intermedio para re-agrupar ideas.</i>- Trabajo Grupal #4: “Experiencias 1: 2 Líderes en _____”- Trabajo Grupal #5: “Experiencias 2: 2 Líderes en _____” |

Shoutouts: mensajes positivos acerca de los aportes y comentarios de algunas de las participantes de la sesión.
Se hacen con respeto y brevedad.

Primero, un breve repaso a la sesión anterior...

Aprendimos sobre Networking

hsumujeres.cl | universidadhsu.com

Proyecto apoyado por

CORFO



Networking o Gestión de Redes *(On y Off Line)*

Networking o gestión de redes es una parte esencial en la fuerza laboral hoy en día. Lamentablemente, muchas veces insertamos la palabra “red” antes de la palabra “social”.



Ejecutado por

Stephanie M. Fischer Welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO



Estamos tan mal acostumbrados a las palabras “redes sociales” que nos hemos olvidado que tan importantes son las redes sociales presenciales.



Ejecutado por

Stephanie M. Fischer Welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO



Las redes sociales en la vida real pueden ser muy intimidantes, pero también son muy potentes.



Ejecutado por

Stephanie M. Fischer Welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO



Crear redes es un aspecto esencial en la búsqueda de posicionamiento laboral en estos tiempos.

El 80% de los trabajos hoy en día son obtenidos gracias al “networking”

Los 10 Mandamientos de las Redes Sociales Off-Line

- 1) Asiste a Eventos Presenciales.
- 2) Investiga (a tus competidores y otros en otros países)
- 3) Trae Tarjetas de Presentación.
- 4) Haz la Primera Moviada
- 5) Haz Preguntas
- 6) Escucha con Atención
- 7) Se Servicial
- 8) Cuenta Historias
- 9) Presenta a Otros
- 10) Sonríe

Cómo les fue con sus Redes Off-Line?

Veamos sus respuestas...

Empecemos...

“Siempre sigo mis instintos. Los peores errores que he cometido han sido cuando he ignorado lo que considero verdadero en mi corazón.”

- **Glenda Bailey**



Nacida el 16 de Noviembre de 1958, Glenda es una ex-editora en jefe de la revista Harper’s Bazaar, una publicación mensual sobre moda y alta costura. Estuvo a cargo desde Mayo de 2001 hasta Enero de 2020.



“Saber cuando no eres buena para algo y saber cuando eres buena para algo, es una forma de arte.”

- Glenda Bailey

Vamos a Crear la Primera Revista de la Industria Turística en Nuestra Región!

Ejecutado por

Stephanie M. Fischer Welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO



**Patrocinada por nosotras mismas.
Las mujeres que hacemos posibles los
logros que nuestras tierras se merecen.**

Ejecutado por

Stephanie M. Fischer Welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO





Restaurants we visited

This was one of the most fun assignments we've ever had, so we took advantage of it.
Page 1.

Laurence Jossel

We caught him with his hands on a whole pig!
Page 2.



Jeff Banker

A love story that came true.
Page 3.



Ankur's Journal

Ankur is kind of new to this industry, so let's see what he has to say about the places we visited and see what his impression is of this beautiful business.
Pages 4 & 5.

Stephanie's Journal

Stephanie loves going out and try new places and styles of food, what does she have to share with us this time?
Pages 6 & 7.



From the owners of Town Hall and Salt House comes Anchor & Hope Restaurant, an oyster bar and fish house located at 83 Minna Street. Housed in a renovated, 100 year old brick building, formerly a Horse Stable, Anchor & Hope offers the warmth of an Eastern Seaboard fish house with dishes such as warm sea urchin served in the shell, our lobster roll, and petrale sole...and yes, there are dishes for those who fear the sea.



The Boulevard has been hailed as one of the best restaurants in San Francisco. It's elegant, yet warm and welcoming interior is the essence of Bell Epoque style. The restaurant offers American regional flavors with French influence. It is located a block away from the Ferry building and received many outstanding awards including One Michelin star.



54 Mint is a wine restaurant which offers great selections of wine and Italian food, specifically from Rome. Their pasta is fresh and homemade. Restaurant offers classy, trendy and romantic ambience. It's convenient location walking distance from Moscone Center, makes it a great spot for busy visitors that come to town for conventions held there.



Kokkari is one of the few Greek restaurants in San Francisco and the best one, hands down. The elegant restaurant has a roaring fire place where everything from lab to pig is split roasted. For the more adventurous ones can try the goat stew, grilled octopus and house made headcheese.



A gastro pub located in the heart of Haight Ashbury. Chef Ronnie brings a lot of influence from his home town, Louisiana. If you are looking for a local home brew beer and some salty delicious snacks like sausages, bacon and goat cheese, it's a must visit.



Nopalito is a sister restaurant of NOPA. It offers authentic Latin American food that is organic and sustainable. The carnitas and fish entrees are fantastic. Nothing on the menu is bad. The servers are very friendly, helpful, and know the food. Very child friendly. This is a great value for the money.



Located in the Pacific Heights, Baker and Banker offer a very neighborhood restaurant feel. Whether you are celebrating your anniversary or decide to walk 2 blocks down your neighborhood to have a delicious warm and hearty meal, this is your place. The Bakery has a great selection of daily fresh baked breads.



Estructura de la Revista

Dividiremos la clase en dos grupos.
Nombrar una vocera en cada grupo.

Identificar quienes serán responsables de las siguientes secciones de la revista:

- 1) Portada (1 integrante reúne los logos y descripción del negocio de las compañeras)
- 2) Entrevista #1: 5-6 preguntas (Elegir una mujer del grupo a entrevistar)
- 3) Entrevista #2: 5-6 preguntas (Elegir una mujer del grupo a entrevistar)
- 4) Reseñas de Experiencias #1 (Elegir un negocio de una compañera y escribir un *review*)
- 5) Reseñas de Experiencias #2 (Elegir un negocio de una compañera y escribir un *review*)

Trabajo Grupal #1

Veamos sus respuestas

Ejecutado por

Stephanie M. Fischer Welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO



Hagamos un break...

Trabajo Grupal#2: Entrevista 1

Ejemplos de Preguntas para las Entrevistas:

- Nos puedes contar cuándo y por qué decidiste emprender en el rubro del turismo/gastronomía/artesanía/propiedades/entretenimiento/etc
- Cómo y cuándo supiste que querías seguir una carrera en este rubro?
- Cómo llegaste hasta donde estas ahora?
- En qué otros lugares relacionados a tu rubro actual trabajaste antes?
- Dónde sientes que aprendiste mas?
- Has trabajado fuera de la región de Coquimbo? Donde?
- Cuál es tu comida o destino favorito?
- Quién cocina en tu casa, comes mas que nada en el restaurante?*
- Por qué decidiste esa locación para tu negocio?

Ejemplos de Preguntas para las Entrevistas:

- Cómo lo haces para encontrar talentos/personal para trabajar en tu negocio? Contratas personal por temporadas?
- Cómo describirías la escena gastronómica/turística/artística/de entretenimiento en la región de Coquimbo?
- Qué consejo le darías a aquellos estudiantes de cocina/turismo/hotelería/artesanos emergentes/emprendedoras emergentes?
- Qué tan a menudo haces cambios a tu menu/oferta/servicios/instalaciones/tours/productos?
- Nos puedes contar un poco la historia de tu negocio? Está tu familia involucrada en tu negocio o en el mismo rubro también?

Ejemplos de Preguntas para las Entrevistas:

- Algún negocio en particular del que hayas aprendido mas?
- Tienes temporadas más altas y más bajas que otras?
- Nos podrías contar acerca del esquema organizacional de tu negocio?
- Hay algunos platos en tu menú que creas que hacen diferente en tu negocio en relación a otros locales que ofrecen el mismo plato?
- Hay algún tipo de cocina/destino/técnica de terapia/técnica de artesanía que te gustaría aprender?
- Hablas algún otro idioma o dialecto? Lo has usado en tu negocio?
- Qué buscas en una persona cuando la contratas?

Trabajo Grupal #2

Veamos sus respuestas

Ejecutado por

Stephanie M. Fischer Welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO



Trabajo Grupal #3: Entrevista 2

Ejemplos de Preguntas para las Entrevistas:

- Nos puedes contar cuándo y por qué decidiste emprender en el rubro del turismo/gastronomía/artesanía/propiedades/entretenimiento/etc
- Cómo y cuándo supiste que querías seguir una carrera en este rubro?
- Cómo llegaste hasta donde estas ahora?
- En qué otros lugares relacionados a tu rubro actual trabajaste antes?
- Dónde sientes que aprendiste mas?
- Has trabajado fuera de la región de Coquimbo? Donde?
- Cuál es tu comida o destino favorito?
- Quién cocina en tu casa, comes mas que nada en el restaurante?*
- Por qué decidiste esa locación para tu negocio?

Ejemplos de Preguntas para las Entrevistas:

- Cómo lo haces para encontrar talentos/personal para trabajar en tu negocio? Contratas personal por temporadas?
- Cómo describirías la escena gastronómica/turística/artística/de entretenimiento en la región de Coquimbo?
- Qué consejo le darías a aquellos estudiantes de cocina/turismo/hotelería/artesanos emergentes/emprendedoras emergentes?
- Qué tan a menudo haces cambios a tu menu/oferta/servicios/instalaciones/tours/productos?
- Nos puedes contar un poco la historia de tu negocio? Está tu familia involucrada en tu negocio o en el mismo rubro también?

Ejemplos de Preguntas para las Entrevistas:

- Algún negocio en particular del que hayas aprendido mas?
- Tienes temporadas más altas y más bajas que otras?
- Nos podrías contar acerca del esquema organizacional de tu negocio?
- Hay algunos platos en tu menú que creas que hacen diferente en tu negocio en relación a otros locales que ofrecen el mismo plato?
- Hay algún tipo de cocina/destino/técnica de terapia/técnica de artesanía que te gustaría aprender?
- Hablas algún otro idioma o dialecto? Lo has usado en tu negocio?
- Qué buscas en una persona cuando la contratas?

Trabajo Grupal #3

Veamos sus respuestas

Ejecutado por

Stephanie M. Fischer Welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO



Trabajo Grupal #4: Experiencias 1

Trabajo Grupal #4

Veamos sus respuestas

Ejecutado por

Stephanie M. Fischer Welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO



Trabajo Grupal #5: Experiencias 2

Trabajo Grupal #5

Veamos sus respuestas

Ejecutado por

Stephanie M. Fischer Welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO



Pueden continuar completando las secciones de la revista y luego me hacen llegar sus aportes via WhatsApp. Yo pondré todas las partes de la revista en conjunto y armaré el boceto final

PROYECTO VIRALIZA MUJERES EN EL SECTOR TURISMO

Fin de Sesión N°14

Aprendiendo Nuevos Hábitos

26/10/2021



Ejecutado por

Stephanie M. Fischer Welch
sfischer@hsu.cl

Proyecto apoyado por
CORFO



Contáctanos en nuestras redes sociales

-  <https://www.facebook.com/Universidad-HSU-103472931399964>
-  <https://www.instagram.com/universidadhsu/>
-  <https://www.youtube.com/channel/UCqQrh40hm57F4BIYazwo1ew>
-  +56 9 9746 5582



Escanea el código QR y entra en contacto con nosotros