

CONVOCATORIA 2019:

XI CONCURSO DE GASTRONOMÍA Y SERVICIO PANAMERICANO CONPEHT

Transformación Gastronómica Sostenible e Inteligente

Tema Concurso en República Dominicana

“El Cacao Criollo, Biodiversidad, Cultura y Sostenibilidad: Su Aportación al Turismo y Cambio Climático”



CONVOCATORIA 2019
**XI CONCURSO DE GASTRONOMÍA
Y SERVICIO PANAMERICANO CONPEHT**



Transformación Gastronómica Sostenible e Inteligente



Responsable Coordinación Concursos Conforme a Tendencias

Antonio Montecinos Torres (México) e-mail: dir.cegaho@cegaho.com.mx

WhatsApp: +52 1 55 37076725

Líder del Núcleo Estudiantes

Piero Bazzetti (Perú) e-mail: pbazzetti13@hotmail.com

WhatsApp: +51 975359119

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
I. NOMBRE CONCURSO.....	4
II. SLOGAN	4
III. OBJETIVO GENERAL:.....	4
IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	4
V. TEMA DEL CONCURSO EN EL CONGRESO CONPEHT 2019.....	5
VI. PRUEBAS TEÓRICA Y PRÁCTICA	5
VII. ACERCA DE LA ETAPA DE INVESTIGACIÓN TEÓRICA.....	6
Tema de la investigación:.....	6
Desafío 1: La elaboración de un trabajo de investigación teórica con metodología científica.....	6
Partes del trabajo de investigación:	7
Guías para la investigación:	8
Acerca de la elaboración del menú degustación y diseño de la carta a los jueces:	8
Desafío 2: Justificación y preparación de un menú degustación con maridaje de 5 tiempos.....	9
A considerar en las preparaciones de alimentos y bebidas:	10
Acerca de la canasta de ingredientes seleccionados en América para el menú degustación.....	11
Desafío 3: Diseño físico de la carta con descripción en español e inglés	12
Acerca del Concurso Internacional de Fotografía Gastronómica “ <i>FOOD STYLING</i> ”.....	14
VIII. PRUEBA PRÁCTICA: DISEÑO, PREPARACIÓN Y SERVICIO MENÚ DEGUSTACIÓN	14
Desafío 4: Preparación y servicio del menú degustación.....	14
Acerca de los jueces:.....	14
Señalización y nombres de los platos para la exposición:	15
IX. ACERCA DE LOS EQUIPOS PARTICIPANTES:.....	16
Número de equipos participantes y concursos por capítulos CONPEHT y/o regionales:.....	16
Inscripción del equipo participante:	17
Premios	17
Días de participación del concurso en República Dominicana:	18
X. CRONOGRAMA GENERAL:	18
XI. BIBLIOGRAFÍA:	20
ANEXO.....	21

INTRODUCCIÓN

"La próxima revolución no estará en la cocina, estará en la sala", según el afamado Chef Ferran Adrià. Un restaurante exitoso debe tener una excelente cocina, muy buena gestión y operación, y un servicio del profesional de sala innovador y de clase mundial, ya que es el principal valor intangible que genera emociones, sensaciones, relaciones, ventas y lealtad de los clientes antes, durante y después de su visita. Por ello, el "Concurso Culinario Internacional de la CONPEHT" evoluciona conforme a las tendencias de las demandas del turismo internacional en su edición XI y cambia su nombre a **Concurso de Gastronomía y Servicio Panamericano CONPEHT 2019**.

El **Concurso de Gastronomía y Servicio Panamericano CONPEHT**, tiene como objetivo general, el compartir (por medio de concursos conforme a tendencias), herramientas que dinamicen las competencias técnicas, creación de conocimiento innovador e inédito y la inteligencia de mercados con procesos científicos, que permitan la formación y desarrollo de técnicos especializados, cocineros, investigadores, emprendedores y empresarios. Con un pensamiento innovador, prospectivo y disruptivo que dé como resultados excelentes profesionistas, emprendimientos y consolidación de empresas gastronómicas y turísticas. Considerando de manera prioritaria la biodiversidad, seguridad alimentaria, la sostenibilidad con una hospitalidad y servicio profesional de clase mundial, para coadyuvar al desarrollo y beneficios cuantitativos y cualitativos de los grupos sociales de la cadena de valor agrícola, culinaria, gastronómica y turística, principalmente a los más vulnerables en las comunidades receptoras.

Objetivos específicos:

- a. Dignificar y resaltar la importancia del profesional de la restauración en cocina y sala (Cocineros, Reposteros, Mesero, Barista, *Bartender*, Mixólogo, Capitán, *Maitre*, *Sommelier*, Enólogo, Gerente de Restaurantes, entre otros), desarrollando una cultura de creatividad, innovación, arte y sobre todo, productividad y rentabilidad con actitud y vocación en el servicio, emprendimiento en la reingeniería, inteligencia de mercado y creación de nuevos negocios gastronómicos y turísticos sostenibles e inteligentes.
- b. Que el participante tenga un proceso de investigación, aprendizaje, conceptualización, implementación, desarrollo de competencias y pensamiento estratégico.
- c. Integrar en el concurso las artes culinarias, el servicio al cliente y la gestión de un negocio gastronómico y turístico sostenible e inteligente.
- d. Unificar criterios técnicos culinarios en el ámbito de la formación, en los métodos de enseñanza en el aula y en el logro de resultados académicos de altos estándares.
- e. Que el estudiantado tenga mayor participación en temas acordes a sus intereses personales y profesionales, con actividades de su institución en colaboración con la CONPEHT y principalmente que tenga presencia en el programa completo del congreso internacional.

Algunos puntos prioritarios a considerar en las pruebas del concurso son:

1. Elaboración de platillos y bebidas con técnicas conforme a tendencias internacionales.
2. Hospitalidad, etiqueta, protocolo, innovación y tecnología en el servicio al cliente.
3. Megatendencias de coctelería, mixología, maridaje de aguas, cervezas y otras bebidas.
4. Producción, elaboración, decantación, trasvasado y maridaje de vinos.
5. Técnicas de servicio al cliente: Francés, gueredón, inglés, ruso, emplatado y personalizado.
6. Pruebas de liderazgo, manejo de quejas y desarrollo de equipos de alto rendimiento.
7. Gestión, administración, emprendimiento, empresariado, sostenibilidad, digitalización y *start-ups* de negocios y proyectos gastronómicos y turísticos inteligentes.

8. Proyectos con semilleros de investigación integrados por profesores, estudiantes, comunidad y gobierno que coadyuven al desarrollo local y regional por medio de la gastronomía y el turismo.

I. NOMBRE CONCURSO

XI Concurso de Gastronomía y Servicio Panamericano CONPEHT

II. SLOGAN

Transformación Gastronómica, Sostenible e Inteligente.

III. OBJETIVO GENERAL:

Salvaguardar la biodiversidad y el patrimonio cultural gastronómico; dignificar su identidad y profesionalización turística, con innovación y transformación digital, **conforme a las tendencias e investigaciones gastronómicas y de servicio internacionales**, para coadyuvar a la salud, seguridad alimentaria, biodiversidad y **gastronomía sostenible**.

IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. **Biodiversidad:** Preservar, salvaguardar o rescatar el uso de especies endémicas y nativas.
2. **Cultura Gastronómica:** Conjunto de modos de vida, costumbres, conocimientos, grado de desarrollo del patrimonio cultural gastronómico material e inmaterial, natural y paisajes.
3. **Identidad:** Cosmovisión y conjunto de rasgos propios culinarios y gastronómicos que los caracterizan frente a los demás para desarrollar el sentido de pertenencia.
4. **Profesionalización Gastronómica y Turística:** Desarrollo de competencias, investigación científica, creación y aplicación práctica de conocimiento innovador e inédito, que permitan la formación de excelentes profesionistas y seres humanos, que excedan las demandas de los mercados turísticos.
5. **Salud, Nutrición y Seguridad:** Utilización biológica de los alimentos a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica, para lograr un estado de bienestar nutricional en el que se satisfagan todas las necesidades fisiológicas (FAO).
6. **Servicio al Cliente:** Hospitalidad, vocación, actitud, aptitud e innovación en el ciclo del servicio.
7. **Innovación y Transformación Digital:** Pensamiento disruptivo, aplicando la tecnología y capacidades digitales, para incrementar la competitividad y emprendimiento de empresas gastronómicas, como las *Start-ups* con inteligencia exponencial y participación con presentaciones multimedia: Youtube, *apps*, redes sociales. entre otras.
8. **Seguridad Alimentaria:** Diversificación alimentaria e incremento del consumo de especies endémicas y nativas **por medio de platillos y bebidas estratégicos¹**, para contribuir a minimizar el **Hambre “0”**, reducir pérdidas y desperdicios, al igual que los gases de efecto invernadero, las consecuencias negativas del cambio climático e incrementar el uso de energías renovables.
9. **Responsabilidad Gastronómica Social:** Rol del sector agroproductivo y alianzas estratégicas público-privada (cooperativas y *clusters*), para incentivar la producción y gastronomía sostenible en la cadena de valor agrícola, culinaria, gastronómica y turística, que beneficie a las

¹ Se entiendo por platillo o bebida estratégica: Aquellos que son elaborados con ingredientes nativos o endémicos de la región donde se preparan, fomentando el consumo justo y dinamizando su producción lo que genera una microeconomía.

comunidades receptoras especialmente a los grupos sociales más vulnerables con ética, valores, principios, respeto y paz.

- 10. Gastronomía Sostenible:** Coadyuva a la salud, seguridad alimentaria, desarrollo social y mantiene en tiempo presente y futuro, la biodiversidad, las especies endémicas nativas, el medio ambiente, la autosuficiencia alimentaria y económica de un sitio, comunidad, localidad, región o país.

Por ser **la esencia del concurso** el coadyuvar a la **gastronomía sostenible**, es pertinente considerar las siguientes definiciones en la elaboración de los trabajos de investigación, preparación de platillos y bebidas estratégicos, elaborados con una canasta base de ingredientes e insumos seleccionados:

Definición de gastronomía

Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad. (Montecinos, 2016).

Definición de gastronomía sostenible

Conocimiento razonado del arte de producir, crear, transformar, evolucionar, preservar y salvaguardar las actividades, el consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimentario de la humanidad. Coadyuva a la salud, seguridad alimentaria, desarrollo social y mantiene en tiempo presente y futuro, la biodiversidad, las especies endémicas y nativas, el medio ambiente y la seguridad alimentaria y económica de un sitio, comunidad, localidad, región o país. (Montecinos, 2016).

V. TEMA DEL CONCURSO EN EL CONGRESO CONPEHT 2019

El Cacao Criollo, Biodiversidad, Cultura y Sostenibilidad: Su Aportación al Turismo y Cambio Climático

VI. PRUEBAS TEÓRICA Y PRÁCTICA

Son 4 desafíos en dos etapas, una etapa teórica que consiste en la elaboración del trabajo de investigación, que **debe ser entregado a más tardar el 30 de agosto**. Los tres siguientes desafíos se **llevarán a cabo en República Dominicana** si el equipo es aceptado con su trabajo de investigación. **Participan dos brigadas una de cocina y otra de servicio con dos estudiantes cada una** y un profesor-instructor de la institución aunque pueden tener apoyo de otros profesores en su preparación.

ETAPA TEÓRICA:

1. Elaboración de un trabajo de investigación teórica, con metodología científica con el tema: “El Cacao Criollo, Biodiversidad, Cultura y Sostenibilidad: Su Aportación al Turismo y Cambio Climático”.

ETAPA PRÁCTICA:

2. Justificación y preparación de un menú degustación con maridaje de 5 tiempos, creado con una canasta de ingredientes seleccionados de América, teniendo como **ingrediente principal el cacao y su sistema agroecológico**, con los elementos de **su biodiversidad**, elaboración y entrega de recetas, producción con desglose de costo, gasto y precio de venta sugerido en dólares, así como, los insumos e ingredientes con peso y merma, equipos a utilizar en la preparación en cocina, presentación al cliente y las técnicas de servicio a utilizar.

3. Diseño físico de la carta con descripción en español e inglés, carga calórica y valor nutricional, (Incluyendo fotografías de las bebidas y platillos para su presentación a los jueces). Crear de manera ficticia el concepto de una empresa gastronómica o *start-up*, cuya especialidad sea la preparación de alimentos, bebidas, productos y *souvenirs* del sistema **agroecológico del cacao criollo** y los elementos de **su biodiversidad, con un nombre y slogan relacionado a sus especialidades**.
4. Preparación y servicio del menú degustación de alimentos y bebidas, que se servirán a los jueces del concurso con técnicas de servicio internacionales: Servicio a la inglesa, francesa, rusa y americana con preparación frente al cliente (Gueridón, Mixología y *Flair Bartending*).

VII. ACERCA DE LA ETAPA DE INVESTIGACIÓN TEÓRICA

El equipo candidato deberá elaborar como requisito indispensable, un trabajo previo de investigación académico que deberá entregar antes del 30 de agosto, para poder tener posibilidad de participar en el Congreso Internacional en República Dominicana, que se llevará a cabo del **10 al 16 de octubre**.

Tema de la investigación:

Investigación acerca de “El Cacao Criollo, Biodiversidad, Cultura y Sostenibilidad: Su Aportación al Turismo y Cambio Climático”. El trabajo deberá ser entregado **antes del 30 de agosto**.

Desafío 1: La elaboración de un trabajo de investigación teórica con metodología científica

Justificación Acerca del Cacao y el Cambio Climático FAO (Food and Agriculture Organization)

La cacaocultura tiene el reto de aumentar la resiliencia a los riesgos múltiples relacionados con el cambio climático y el ambiente. El cambio climático se puede definir como, la variación sustantiva y significativa del clima, atribuible directa o indirectamente a las actividades humanas, que alteran la composición de la atmósfera y cuyos efectos se suman o afectan la variabilidad natural del clima. Este fenómeno es resultado del aumento de la concentración de ciertos gases en la atmósfera (gases de efecto invernadero), fundamentalmente dióxido de carbono, metano y óxido nitroso, producidos por actividades humanas vinculadas al uso de combustibles fósiles, la industrialización, la agricultura y el cambio en el uso del suelo. En la práctica, el cambio climático puede traer las siguientes consecuencias para la agricultura:

- Alteración de los períodos secos y de lluvia
- En algunas zonas llueve más y en otras menos de lo habitual
- Algunas zonas agrícolas pierden la aptitud para cultivos que eran tradicionales
- Otras zonas se hacen aptas para nuevos cultivos

En las zonas productoras de América Latina y el Caribe, se pueden prever cambios de consideración que afectarán la economía agrícola y cacaotera, a mediano y largo plazo, se espera que en la región se incremente la propagación de plagas y enfermedades, como resultado no sólo de las variaciones en las precipitaciones y las temperaturas ocasionadas por el cambio climático, sino también, del incremento de los monocultivos, el abuso de los agroquímicos, la utilización de semillas no certificadas y el incumplimiento de las normas sanitarias fijadas para el comercio internacional. **El impacto del cambio climático en América Latina y el Caribe, será considerable por la dependencia económica de la región respecto de la agricultura, la baja capacidad adaptativa de su población y la ubicación geográfica de algunos países.** Se prevé un aumento de la presión de enfermedades y plagas, así como una disminución de la disponibilidad de agua para la producción de alimentos y otros usos en las zonas

semiáridas y los Andes tropicales, como resultado del retroceso de glaciares, la reducción de la precipitación y el aumento de la evapotranspiración en las zonas semiáridas.

Algunas experiencias en Costa Rica y Perú, han logrado en plantaciones de cacao y café bajo sistemas agroforestales, atenuaciones microclimáticas en temperatura, radiación, humedad relativa, velocidad del viento, evapotranspiración, entre otros factores que amortiguan los cambios climáticos extremos, que podrían afectar negativamente a los cultivos si estuvieran desprovistos del componente arbóreo, esto permitió asegurar la producción de cacao y café en los sistemas de ambos países. Por otro lado, los sistemas agroforestales de cacao y café permiten mitigar el cambio climático, ya que capturan dióxido de carbono, evitando el daño a la capa de ozono por los gases de efecto invernadero.

El cacao llegó a ser tan importante, que los pueblos mesoamericanos utilizaron sus semillas como método de intercambio antes de la conquista de los europeos. Sin embargo, ha venido a menos, por lo que al poner en valor su gran biodiversidad puede ser preservado, salvaguardado o rescatado como patrimonio cultural y culinario de la humanidad ante la UNESCO. Por medio del concurso se pueden desarrollar bebidas y alimentos preparados para el consumo local y turístico, que incrementaría su demanda generando entre otros múltiples beneficios, fuentes de trabajo y coadyuvar al desarrollo sostenible en las comunidades receptoras, especialmente a los agricultores como el grupo social más vulnerable de su cadena de valor agrícola, culinaria, gastronómica y turística.

Formulación del problema

¿Si el cacao criollo es patrimonio cultural y gastronómico en América, por qué no se consume en las casas de la población local y en la oferta gastronómica turística, local, nacional e internacional?

Preguntas a considerar en la investigación:

1. ¿Cómo se integra la biodiversidad del cacao a la oferta gastronómica de su país?
2. ¿Cuáles son los ingredientes, platillos, bebidas, utensilios, recursos, atractivos, rutas gastronómicas... más relevantes del patrimonio cultural gastronómico del cacao en su país?
3. ¿La oferta gastronómica de la biodiversidad del cacao de platillos, bebidas y calidad del servicio, es **conforme a las tendencias y demandas internacionales**?
4. ¿Cuáles son los platillos y bebidas más representativos elaborados con cacao y cuáles son las variedades más consumidas en el escenario gastronómico y turístico internacional?
5. ¿Cuáles serían las estrategias para poner en valor alimentos, bebidas y productos elaborados con la biodiversidad del **cacao criollo de América** en la oferta turística, principalmente en hoteles y restaurantes, que reciban mercados internacionales en su país?
6. ¿Cómo fomentar la diversificación alimentaria y consumo de especies endémicas y nativas de cacao criollo, **por medio de platillos y bebidas estratégicas conforme a tendencias**?
7. ¿Cómo puede influir el servicio al cliente en restaurantes, para comunicar e interpretar los alimentos, bebidas y productos del cacao como patrimonio cultural gastronómico de América?
8. ¿Qué estrategias de servicio al cliente (antes, durante y después) físico y virtual, conforme a las tendencias de la 4ª transformación digital, se deben implementar en los negocios gastronómicos?
9. ¿Cómo minimizar pérdidas y desperdicios en el proceso de compra, transformación, consumo y residuos de alimentos y bebidas, que contribuyan a la seguridad alimentaria y cambio climático?
10. ¿Cómo puede la gastronomía turística coadyuvar a la sostenibilidad y cambio climático?

Partes del trabajo de investigación:

El trabajo de investigación debe ser elaborado en formato de artículo científico con el siguiente índice:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| 1. Autores | 9. Tablas |
| 2. Título | 10. Figuras |
| 3. Palabras clave y titulillos | 11. Discusión |
| 4. Portada | 12. Conclusión |
| 5. Resumen | 13. Agradecimientos |
| 6. Introducción | 14. Literatura citada |
| 7. Materiales y métodos | 15. Apéndice |
| 8. Resultados | |

Se recomienda utilizar como fuente de consulta el siguiente Manual de Redacción Científica de Mari Mutt, J. A. Manual de Redacción Científica, Departamento de Biología, Universidad de Puerto Rico Mayagüez, Puerto Rico. Disponible en: <https://www.uco.es/servicios/informatica/windows/filemgr/download/ecolog/Cuaderno%20redaccion%20trabajo%20cc.pdf> [15-03-19].

Guías para la investigación:

El mejor trabajo teórico del total de los presentados para el concurso, **será publicado** en el número de marzo del año 2020, en la **Revista TURPADE** “Turismo, Patrimonio y Desarrollo”, que en su versión digital (<http://turpade.com>), cumplió satisfactoriamente con todos los requisitos solicitados por la Secretaría de Cultura y la Dirección de Reservas de Derechos, Centro Nacional de ISSN México del Instituto Nacional de Derechos de Autor, otorgando el 28 de julio de 2016 el certificado con número ISSN 2448-6809. Así mismo se cumplió con todos los requisitos que marca LATINDEX para lograr la “Indexación”, que fue otro de los logros del Mtro. Ramón E. Martínez entonces Presidente Internacional de CONPEHT junto con el Director Académico y Director de la Revista el Dr. Miguel Seguí. Las **normas de publicación** a considerarse son las de la misma revista, que se detallan en el anexo al final de esta convocatoria.

Acerca de la elaboración del menú degustación y diseño de la carta a los jueces:

- a) Elaboración de menú degustación **conforme a tendencias internacionales** de alimentos, bebidas (incluye coctelería, cervezas, aguas...) y vinos, destacando los diversos maridajes y/o armonías utilizando la canasta básica asignada, el cacao y su biodiversidad como ingredientes principales.
- b) Conocimiento de técnicas de servicio y equipo a utilizar: A la inglesa, francesa, rusa, emplatado y estrategias de servicio al cliente antes, durante y después físicas y virtuales (360 grados).
- c) Buenas prácticas de sostenibilidad considerando los Objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU, especialmente el 2º Hambre “0” proponiendo estrategias de seguridad alimentaria.
- d) Considerar en el proyecto acciones de responsabilidad gastronómica con las comunidades receptoras, que les generen beneficios y coadyuven a su desarrollo regional sostenible, como el consumo de ingredientes endémicos y el desarrollo de platillos y bebidas estratégicas con cacao.
- e) Implementación de tendencias e innovación de manera justificada.
- f) Los platillos y bebidas estratégicas y turísticas, deben ser elaborados con insumos endémicos y nativos fáciles de encontrar, accesibles de precio, seguros de comer y fáciles de replicar.

Desafío 2: Justificación y preparación de un menú degustación con maridaje de 5 tiempos

Justificación y preparación de un menú degustación con maridaje de 5 tiempos, elaborado con una canasta de ingredientes seleccionados de América, teniendo como **ingrediente principal el cacao y su sistema agroecológico**, con los elementos de **su biodiversidad** con elaboración y entrega de recetas, producción con desglose de costo, gasto y precio de venta sugerido en dólares, así como los insumos e ingredientes con peso y merma, equipos a utilizar en la preparación en cocina y en el servicio al cliente: loza, cristalería, plaqué o cubertería, entre otros, de acuerdo a las técnicas de servicio a utilizar. Los 5 tiempos del menú degustación con los requerimientos de preparación se detallan en el siguiente cuadro:

1. APERITIVO
<p>Elementos: Canasta básica puede ser sin alcohol y si lleva se puede utilizar un destilado del país de origen del equipo (El destilado es responsabilidad del equipo participante).</p> <p>Técnica de preparación permitidas: Preparación frente al cliente (Gueridón, Mixología y <i>Flair Bartending</i>).</p> <p>Requisitos mínimos: Frutas de canasta básica (2) con máximo 6 ingredientes en total de acuerdo a la International Bartender Association (IBA).</p> <p>Montaje de mesa: Mantel, servilleta, loza, cristalería, cubertería, sal, pimienta y equipo necesario.</p> <p>Equipo: Utensilios básicos del bar <i>jigger</i>, gusanillo, colador fino o tamiz, pinza multiuso, hielera, cuchara coctelera, escarchador, coctelera, licuadora, pala plástica, tabla y cuchillo, macerador, exprimidor de limones (Febles J. y Santana J., 2014).</p> <p>Importante: Alcohol base + modificadores máximo 2 onzas. Cristalería permitida máximo de 8 onzas.</p>
2. ENTRADA FRÍA
<p>Elementos: Canasta básica.</p> <p>Técnica preparación: Cocina de vanguardia potencializando las técnicas locales.</p> <p>Requisitos mínimos: 1 proteína, 2 texturas distintas, 2 verduras, vegetales, legumbres o tubérculos, 1 aderezo o salsa y 1 fruta local.</p> <p>Maridaje u armonía: Cerveza clara u oscura de República Dominicana.</p> <p>Técnica de servicio: Servicio a la inglesa o rusa con preparación o terminación frente al comensal.</p> <p>Montaje de mesa: Mantel, servilleta, loza, cristalería, cubertería, sal, pimienta y equipo necesario.</p> <p>Equipo: Equipo de cocina fría.</p>
3. PLATO FUERTE O PRINCIPAL CALIENTE
<p>Elementos: Cacao, flora, fauna y frutas del sistema agroecológico y/o agroforestal del cacao.</p> <p>Técnica preparación: Cocina de Vanguardia potencializando las técnicas locales</p> <p>Requisitos mínimos: 2 proteínas, 3 texturas distintas, 2 guarniciones, 2 salsas, 3 frutas locales, 3 verduras, vegetales, legumbres o tubérculos. Presentación en plato simulando el sistema agroecológico del cacao.</p> <p>Maridaje u armonía: Vino elaborado en América preferentemente en el país de origen del equipo (Tipo de vino y uva de acuerdo con el maridaje con el platillo, es responsabilidad del equipo participante).</p> <p>Técnica de servicio: Servicio americano-emplatado o a la inglesa.</p> <p>Montaje de mesa: Mantel, servilleta, loza, cristalería, cubertería, sal, pimienta y equipo necesario.</p> <p>Equipo: Equipo de cocina fría y caliente.</p>
4. POSTRE
<p>Elementos: El principal es cacao si es pasta de chocolate se debe utilizar amargo con mezcla máxima de 30% azúcar y el resto cacao (prohibida la cocoa por sus efectos dañinos a la salud).</p> <p>Técnica de preparación y servicio: Servicio a la inglesa o a la rusa con preparación frente al comensal.</p> <p>Requisitos mínimos: 2 texturas distintas, 3 frutas caribeñas, flameo frente al cliente (puede ser una de las frutas).</p> <p>Presentación final interactiva y divertida con el cliente.</p> <p>Montaje de mesa: Sólo el equipo requerido.</p> <p>Equipo: Equipo de cocina fría y caliente y/o gueridón o mesa de apoyo para preparar frente al juez.</p>

5. DIGESTIVO

Elementos: Elaboración con Ron Dominicano, canasta básica y pilón para macerar.

Técnica: con preparación frente al cliente (Gueridón, Mixología y *Flair Bartending*).

Equipo y requisitos: Los solicitados en el aperitivo. En el caso de la mesa sólo lo necesario.

A considerar en las preparaciones de alimentos y bebidas:

El producto principal a utilizar es el cacao y sus subproductos: Cremas, manteca, licor, vinagre, chocolate, así como los elementos de flora, fauna y frutales que se encuentran en su biodiversidad, los cuales pueden ser usados en la elaboración de los platillos y bebidas, así como en la creatividad al presentarlos en el plato que se servirá al comensal y/o juez.

Se valora mucho que el cacao sea visible en la presentación, se resalte su sabor y propiedades organolépticas (principalmente sabor, textura, aroma y color). Se debe utilizar en al menos dos de los tiempos de alimentos y en al menos una de las bebidas (Se puede incluir aguas y otras bebidas producto del cacao como el mucílago de cacao). El cacao criollo de República Dominicana es el que se va a utilizar en el concurso, por lo que el equipo concursante debe utilizar en su país para las pruebas previas un cacao similar. Mínimo dos de los tiempos de alimentos deben ser preparados frente al cliente, uno de ellos puede ser terminado o complementado con servicio a la inglesa. Se tendrá puntaje extra a aquellos equipos que por medio del servicio, logren que el cliente interactúe con la preparación o terminado de la bebida o el platillo de manera divertida pero segura, especialmente en el postre.

1. El ingrediente principal base que se obligan a utilizar es el cacao y su sistema agroecológico, los elementos de su biodiversidad, deben sentirse en las preparaciones, recomendándose darles preferencia en sus presentaciones y en la explotación de sus texturas. Estos ingredientes se pueden combinar con otros de su elección.
2. El aperitivo debe ser preparado frente al cliente con un máximo de 6 ingredientes, utilizando si lleva alcohol un destilado de su país de origen y fruta de la canasta seleccionada.
3. La entrada debe ser fría, para refrescar el paladar del comensal, considerando que en República Dominicana en general tiene una temperatura de medio a calurosa. Se deben utilizar al menos dos legumbres de la canasta básica.
4. El plato fuerte debe llevar proteína, legumbre y verduras y/o ensalada. Si usa aderezo debe ser funcional y bajo en calorías.
5. El postre debe destacar el cacao con un porcentaje máximo de azúcar del 30% (prohibido utilizar cocoa). El equipo participante deberá resaltar su creatividad presentándolo de manera creativa y divertida, buscando que el cliente interactúe y haciendo alusión al país anfitrión.
6. El digestivo es elaborado con ron de República Dominicana, utilizando 6 ingredientes máximo.
7. Si el equipo de concurso lo desea, puede traer algunos ingredientes propios de sus países, los cuales **no deben ser procesados ni industrializados** para combinarlos en las preparaciones. Al respecto se les informa que el comité organizador, no les devolverá el dinero de esas compras y tampoco puede realizar ningún trámite de aduana para la internación de productos alimenticios, estando sujetos todos los alimentos a las normas de internación internacional, que son similares en todos nuestros países de América (lamentablemente).
8. El menú degustación en su conjunto debe ser saludable, funcional y preparado con ingredientes endémicos o nativos de la canasta básica seleccionada en República Dominicana.

9. Se permite para las texturas aditivos **que no causen alteraciones químicas en los alimentos** tales como: agar agar, algas rojas, pectina, albúmina, grenetina que serán responsabilidad del equipo.
10. Las técnicas que se solicitan para el servicio son las que serán calificadas por el jurado técnico y el de mesa, pero hay libertad de usar técnicas culinarias y de servicio conforme a tendencias internacionales (tales como gueridón, ahumados, *bartending*, mixología, multimedia y tecnología siempre y cuando estén justificadas y reconocidas), que se crean convenientes para innovar y crear en los negocios gastronómicos y turísticos sostenibles e inteligentes.
11. El maridaje es elegido por los concursantes y deberán justificarlo técnicamente, explicando los motivos que los llevaron a esa elección. El maridaje tiene un puntaje dentro de la calificación general. Se aclara que cada equipo debe elegir y comprar por su cuenta los destilados de su país de origen, el vino elaborado en América y las bebidas que requieran para sus maridajes.
12. Los equipos de cocina fría y caliente, loza, plaqué, cristalería y cubertería los aporta la sede, por lo que se mandaran fotos del lugar de competencia y los equipos con los que se cuenta. Los equipos participantes son libres de llevar su propia vajilla y equipo extra como sifón, emulsionador ultrasónico, espumador eléctrico, tanque de nitrógeno, etc; bajo su cuidado y riesgo de los cuales la organización no se hace responsable.

IMPORTANTE: Ingredientes prohibidos y motivo de descalificación: El Ajinomoto, glutamato monosódico o sal china, caseinato de calcio, transglutaminaza y cualquier químico no autorizado.

Acerca de la canasta de ingredientes seleccionados en América para el menú degustación

La canasta de ingredientes seleccionados en América, son complementarios y tienen como objetivo evitar que el participante traiga los insumos que necesita desde su país de origen, lo que incrementa los costos y complica la logística. Por ello, el equipo participante debe incluir en sus recetas algunos de estos ingredientes los cuales deberá solicitar con 3 semanas de anticipación con sus recetas de preparación.

Los ingredientes e insumos de la canasta básica, se han seleccionado por ser representativos en los principales países de América y, sobre todo, por ser fáciles de adquirir en República Dominicana, evitando costos innecesarios y la problemática de que el equipo participante lleve los insumos desde su país de origen. Por ello, estos insumos deben estar contemplados en las recetas que el equipo participante debe enviar con al menos un mes de antelación a la coordinación organizadora. En el caso del vino originario de algún país de América y el destilado del país de origen del equipo, deben ser traídos por ellos mismos en una cantidad máxima de dos botellas para el concurso.

Las variedades de cacao que se encuentran en República Dominicana son: Criollo, Trinitario y Forastero. El mercado internacional clasifica el cacao dominicano en cuatro categorías básicas: Sánchez, Hispaniola, Orgánico Sánchez y Orgánico Hispaniola.

A continuación, se desglosan los ingredientes que se han seleccionado de la canasta básica, que deben utilizar en la preparación de sus alimentos y bebidas. Si utilizan algún otro que no está en este listado deberán traerlo por su cuenta, siempre y cuando no esté dentro de los ingredientes prohibidos ya mencionados con anterioridad. De igual modo se mencionan algunos de los platillos y productos

emblemáticos en República Dominicana como parte de la cultura culinaria general a considerar en la investigación teórica, ya que una de las metas más importantes del concurso es que los participantes aprendan acerca de la oferta gastronómica del país anfitrión y que los participantes de República Dominicana se “alimenten” de la cultura gastronómica de nuestros países hermanos en la CONPEHT.

CANASTA DE INGREDIENTES SELECCIONADOS EN AMÉRICA		
Ingredientes varios en República Dominicana	-Yuca o mandioca -Arroz -Gandul (guandules) -Arveja -Frijol -Aguacate y/o palta	-Cacao 100% (Criollo, Trinitario y Forastero) -Café -Achiote (bija) -Maíz -Cilantro y cilantrico -Jengibre
Frutas y cítricos:	-Banano orgánico (guineo) -Piña -Mango de Baní -Caña de azúcar	-Naranja (china) -Limón -Chinola (maracuyá o fruta de la pasión)
Proteína	-Chivo -Carne de res	-Cerdo -Pollo
Bebidas emblemáticas	-Mama Juana -Mabí de cacheo -Mabí de palo (de bejuco de indio)	-Ron Brugal -Ron Barceló -Cerveza Presidente
Utensilio emblemático del país		-Pilón
Algunos de los platillos y productos emblemáticos en República Dominicana (Cultura culinaria general a considerar en la investigación teórica)	-Sancocho -Chivo liniero -Chenchén del valle de San Juan -Asopao de camarones -Casabe	-Mofongo -Queso de hoja de higuay -Chacá, dulce a base de maíz -Dulces de coco -Dulces de leche

Desafío 3: Diseño físico de la carta con descripción en español e inglés

Diseño físico de la carta con descripción en español e inglés, **carga calórica y valor nutricional**. Incluyendo fotografías de las bebidas y platillos para su presentación a los jueces. Crear de manera ficticia el concepto de una empresa gastronómica o *start-up* cuya especialidad es la preparación de alimentos, bebidas, productos y *souvenirs* del sistema **agroecológico del cacao criollo** y los elementos de su **biodiversidad, con un nombre y slogan relacionado a sus especialidades**.

Diseño físico de la carta con fotografías para su presentación a los jueces

- a) Se debe crear de manera ficticia el concepto de una empresa gastronómica o *start-up* cuya especialidad es la preparación de alimentos, bebidas, productos y *souvenirs* del sistema **agroecológico del cacao criollo** y los elementos de su **biodiversidad, con un nombre y slogan relacionado a sus especialidades**.
- b) El tamaño de la carta debe ser en formato de restaurante en español e inglés, en la que se desglosa el menú tamaño carta u oficio de 8 caras máximo: Portada, hojas interiores (6) y contraportada.
- c) Debe llevar elementos de diseño gráfico y comunicación relacionados con el concepto, por lo que debe ser atractiva e interesante de leer (Tipografía clara y fácil de leer).
- d) En la portada debe llevar el nombre y *slogan* de la empresa o *start-up*.
- e) En la primera cara interior del lado izquierdo, debe llevar la información del concepto, resaltando la responsabilidad con la gastronomía sostenible y aportaciones para minimizar el cambio climático.
- f) En la segunda cara interior del lado derecho, debe estar el nombre del menú de degustación y *slogan* que resalte el concepto relacionado al cacao, así como las bebidas y alimentos a servir.
- g) En las caras interiores (máximo 4) debe ir el nombre de cada platillo o bebida con el desglose de los ingredientes utilizados, resaltando aquellos que puedan ocasionar alergias (por ejemplo, ajo, nuez, cilantro...), **carga calórica y valor nutricional** (de cada uno) y fotografía de cada alimento y bebida que deberán resaltar la imagen del alimento a través de una fotografía cuidada, utilizando planos de detalle o técnicas que realcen el alimento mostrado. Las fotografías podrán ser editadas, a color o blanco y negro, e incluso podrán ser manipuladas con otras expresiones artísticas como grabado, dibujo, serigrafía, pintura, etc. Siendo válida cualquier técnica y, por lo tanto, cualquier tipo de cámara: digital, teléfono móvil, tablet, etc. Las fotografías deberán tener una resolución de 300 dpi. Las fotografías deberán de omitir firmas, marcas o leyendas del autor.
- h) Descripción e interpretación resaltando el valor añadido de cada alimento y bebida (por ejemplo, que compran directamente y de manera justa a los productores del cacao criollo de su región).
- i) Maridaje o armonía de bebidas con los alimentos y su justificación.
- j) Técnicas de servicio utilizadas para cada alimento y bebida a servir (rusa, guerdón, emplatado...).
- k) El diseño debe ser conceptual con elementos que hagan referencia al cacao, su biodiversidad y sistema agroforestal o agroecológico.
- l) Poner en la contraportada por que el menú coadyuva a la seguridad alimentaria, minimización de pérdidas y desperdicios alimentarios, apoya el hambre “0”, sostenibilidad en las comunidades receptoras, disminución de los efectos negativos del cambio climático y como preserva, salvaguarda y/o rescata el sistema agroforestal o agroecológico del cacao y su biodiversidad al consumir ingredientes endémicos y nativos.
- m) La carta debe tener la información en español e inglés de los platillos y bebidas con fotografías del menú degustación utilizando máximo 4 caras o cuartillas.
- n) El equipo participante puede utilizar presentaciones multimedia, utilizar *tablets*, herramientas tecnológicas, redes sociales, *apps* para la presentación de su *start-up*, platillos y bebidas.

Acerca del Concurso Internacional de Fotografía Gastronómica “*FOOD STYLING*”

Los equipos seleccionados para el concurso en República Dominicana 2019, podrán participar con sus fotografías del menú degustación en el primer concurso fotográfico “*Food Styling*”.

Introducción.

El primer concurso fotográfico “*Food Styling*” es una plataforma de expresión y creatividad, para enfatizar la importancia que ha tomado el estilismo fotográfico gastronómico, como un recurso publicitario y editorial para el sector gastronómico y cómo influyen estas técnicas en la decisión de compra de un consumidor.

Objetivos:

Desarrollar la apreciación artística de la gastronomía por medio del *Food Styling*, para revalorizar las técnicas, alimentos, ingredientes y la riqueza con la que se cuenta en las diversas regiones de las instituciones afiliadas a la CONPEHT.

Para mayor información contactar a:

Coordinador de concurso *Food Styling*.

Mtro. Hugo Giovanni Díaz Aguayo.

Universidad De La Salle Bajío, México.

Tel: (+52) (477)7108574.

Correo: vicepresidencia2018.2021conpeht@gmail.com

VIII. PRUEBA PRÁCTICA: DISEÑO, PREPARACIÓN Y SERVICIO MENÚ DEGUSTACIÓN

Preparación y servicio del menú degustación de alimentos y bebidas, que se servirán a los jueces del concurso con técnicas de servicio internacionales: Servicio a la inglesa, francesa, rusa, americano con preparación frente al cliente (Gueridón, Mixología y *Flair Bartending*).

Desafío 4: Preparación y servicio del menú degustación

El equipo participante, debe preparar el menú degustación con **la canasta de ingredientes seleccionados en América** y llevar al concurso 4 menús impresos a color para los jueces. Se deben preparar los alimentos y bebidas en máximo 90 minutos (1.30 hrs.) Teniendo el equipo 90 minutos previos (antes del inicio de la prueba), para la preparación de su *mise en place*. **Tiempo total 3 horas.**

Se tendrán jueces que estarán evaluando, la preparación de los alimentos en la cocina y las buenas prácticas de manejo higiénico de alimentos desde su preparación hasta el servicio al comensal. Se tendrán jueces en una mesa simulando estar en un restaurante o *start-up* que evaluarán los alimentos, bebidas, maridajes en mesa. De igual modo, se tendrán jueces especialistas en servicio de sala, Mixología y *Flair Bartending*. Una de las evaluaciones más importante será el conocimiento adquirido durante la investigación teórica por lo que se les estará preguntando acerca de la misma por especialistas en el sistema agroforestal, agroecológicos y la biodiversidad del cacao. Habrá penalizaciones por exceder tiempos de elaboración y/o servicio a los jueces en mesa.

Acerca de los jueces:

A) Jueces de servicio

Especialista en Servicio o *Maître D*: Por definir República Dominicana

Especialista en Servicio o *Maître D*: María del Carmen Morfin

Especialista en Mixología y *Flair Bartending*: Juan Febles, República Dominicana

Especialista en vinos y destilados: Por definir

B) Jueces de Cocina

Chef “Tita” Inés Páez, Restaurante Travesías “La nueva cocina dominicana”, República Dominicana

Cocinero especialista en tendencias internacionales por definir

C) Jueces gastronomía sostenible, biodiversidad, cambio climático, sistema producto cacao

Bolívar Troncoso, República Dominicana y/o Ana María Aguasvivas

Especialista internacional en sistema producto cacao, por confirmar

D) Chefs Asesores Internacionales

Jorge Cipactli, El Salvador (Chef embajador de la FAO). Universidad Francisco Gavidia

Importante: Se está en el proceso de invitación y confirmación de los jueces propuestos.

Se tiene un juez “comodín” que no debe representar a ninguno de los equipos participantes, quien podrá tomar el puesto de alguno de los jueces por si hubiera alguna relación con el equipo participante o para evitar conflicto de interés. De igual modo, en caso de controversia tendrá voto de desempate. Para mayor imparcialidad los profesores-instructores no participarán como jueces y así podrán apoyar a su equipo.

IMPORTANTE: Los formatos de recetas de alimentos, bebidas y los de evaluación de los jueces se les harán llegar a los equipos participantes una vez que hayan quedado aceptados y pagada su inscripción.

Señalización y nombres de los platos para la exposición:

El día del concurso, se arma una mesa especial para presentar al público y a los fotógrafos un plato terminado de cada tiempo. El nombre de cada plato debe colocarse al lado de cada presentación. Estos letreros deben ser traídos por los concursantes y prever todos los temas de decoración de su espacio.

El menú degustación lleva maridaje y/o armonía y tiene 5 tiempos que se detallan a continuación:

PROCESO DE LAS PRUEBAS PRÁCTICAS EN EL CONCURSO				
Contaremos con la presencia de jueces con experiencia de al menos 10 años en el sector de la hostelería, y el sistema agroforestal del cacao y su biodiversidad. La evaluación general se divide en 5 etapas que son:				
No.	Evaluación	Tiempo de preparación	Tiempo de explicación	Observación
I.	Aperitivo y entrada fría	15 minutos	5 minutos	Entran juntos a la mesa de los jueces y se deben preparar 3 porciones de alimentos (dividiendo el gramaje del plato convencional). En el caso del aperitivo se preparan dos bebidas para los expertos.
II.	Plato fuerte o principal caliente y maridaje de vino	20 minutos	5 minutos	Entran juntos a la mesa de los jueces y se deben preparar 5 porciones de alimentos (dividiendo el gramaje del plato convencional). Los Chefs evalúan los alimentos y dos expertos en servicio el maridaje del vino, aunque se sirve a los 5 jueces una porción pequeña de vino.
III.	Postre y digestivo	15 minutos	5 minutos	Entran juntos a la mesa de los jueces y se deben preparar 3 porciones de alimentos (dividiendo el gramaje del plato convencional). En el caso del digestivo se preparan dos bebidas para los expertos.
IV.	Servicio al comensal y/o jueces	Durante las pruebas	10 minutos	Los jueces evaluarán postura, elegancia, conocimiento, comunicación e interpretación de los alimentos, bebidas y biodiversidad del cacao, así como las técnicas de servicio implementadas.

V.	El cacao, sistema agroecológico y elementos de su biodiversidad.	Durante las pruebas	10 minutos	Los jueces evaluarán como el cacao y su sistema agroecológico y biodiversidad pueden ser considerados en la preparación de alimentos y bebidas para coadyuvar a su sostenibilidad y minimizar los efectos del cambio climático.
IMPORTANTE: Se elaboran dos platillos de los cuales uno de ellos es para los jueces y el otro para la toma de fotografías. En el caso del aperitivo y el digestivo 3, uno ellos para la fotografía.				

IX. ACERCA DE LOS EQUIPOS PARTICIPANTES:

Deberá estar integrado por 4 estudiantes (dos en la brigada de cocina y dos en la de servicio), de los últimos 2 años de carrera o haber ya cursado materias relacionadas con las pruebas y un profesor-instructor especialista en artes culinarias, servicio, mixología, y otras conforme a los objetivos del **Concurso de Gastronomía y Servicio Panamericano CONPEHT** ya detallados con anterioridad. El profesor-instructor debe ser asignado por parte de la Institución académica afiliada a la CONPEHT, que debe tener sus cuotas al corriente para poder ser considerada como candidata a participar.

Número de equipos participantes y concursos por capítulos CONPEHT y/o regionales:

El número máximo de equipos participantes en República Dominicana será de 8, con la finalidad de incrementar la competitividad en los países que conforman la CONPEHT y tener una verdadera representatividad en capítulos y/o regiones, donde haya un número mínimo de 3 instituciones afiliadas y con sus cuotas al corriente, debe hacerse un concurso interno. En el caso de los capítulos como México por el número de afiliados podrían hacerse tres concursos regionales que serían Cancún, Puebla y Ciudad de México, con estados aledaños con pocas instituciones como el Estado de México, para que después se lleve a cabo el concurso nacional cuya sede sería donde haya el mayor número de equipos participantes. Caso similar podría ser en Colombia, Perú y República Dominicana cuyo número máximo de equipos participantes por país serían dos. En estos casos se debe **seleccionar un coordinador** por cada capítulo y/o región, que tenga amplia experiencia en cocina y servicio al cliente para que pueda llevar a cabo la convocatoria, desarrollo de la logística, financiación y patrocinios.

En el caso de países donde sólo haya una escuela afiliada si desean participar deben hacer un concurso interno, con la metodología del concurso internacional y poner a consideración de la coordinación internacional su candidatura que la considerará con la Presidencia Internacional.

Calendario concursos por capítulos CONPEHT y/o regionales:

La entrega del 1er desafío teórico tiene que ser enviado **a más tardar el 30 de agosto** al correo dir.cegaho@cegaho.com.mx, dirigido al Dr. Antonio Montecinos, Coordinador de Concursos Conforme a Tendencias. quien presentará los mejores trabajos a la Presidente Ma. Carmen Morfín, Piero Bazzetti y al Dr. Miguel Seguí. Se enviara la respuesta de los equipos participantes **antes del 7 de septiembre** para que puedan iniciar su inscripción al concurso a celebrarse en República Dominicana del 10 al 16 de octubre, la cual **deben concluir a más tardar el 13 de septiembre**.

Inscripción del equipo participante:

Los equipos participantes, podrán ser aquellos que hayan cubierto los requisitos expuestos con anterioridad y una vez que hayan sido ganadores de los concursos por capítulo y/o región ya explicados anteriormente y deben realizar su “pre - inscripción” llenando el formulario, que deberá solicitar a la coordinación de concursos conforme a tendencias la institución interesada en participar con los requisitos solicitados, toda la información de los concursantes y del profesor-instructor, acompañándola con una carta de la Dirección o Decanato de la Facultad que acredite su validez.

El formulario deberá ser enviado por los equipos que hayan sido seleccionados con el desafío 1 que fue la prueba de investigación teórica **del 30 de agosto al 7 de septiembre del 2019** al correo electrónico del Coordinador Internacional, Dr. Antonio Montecinos Torres dir.cegaho@cegaho.com.mx

Un comité técnico dará el visto bueno a la propuesta y se les comunicará la aceptación definitiva al concurso, a más tardar el **7 de septiembre del 2019** (Algunas solicitudes podrían ser negadas o solicitar su cambio si a nivel técnico no esta dentro de los estándares adecuados al concurso). Del 7 de septiembre al 20 de septiembre de 2019 es la fecha límite para que los equipos realicen el pago de su inscripción revisar y confirmar sus pedidos de ingredientes, equipos... y completar la información que les fue solicitada.

Derechos de inscripción por equipo:

Cada equipo (que se compone de 4 estudiantes concursantes y 1 profesor-instructor) paga un derecho de inscripción de **\$500.00 - (Quinientos dólares americanos)**.

Para poder participar en el concurso los participantes deberán haber hecho el pago de su participación de manera individual en el congreso de acuerdo al paquete que hayan escogido con su institución y de la inscripción del concurso a más tardar el **13 de septiembre**, en forma directa a los organizadores del XXIX Congreso Panamericano de la CONPEHT, siguiendo los mismos procedimientos que ellos señalan para el pago de las inscripciones al Congreso y que se publican en su página web. El comprobante deberá ser enviado al Dr. Antonio Montecinos Torres dir.cegaho@cegaho.com.mx

Aspectos que incluye el pago del derecho de inscripción por equipo al concurso:

- a) Inscripción al concurso por equipo **y al congreso de manera individual.**
- b) Transfer a los laboratorios del concursos (en caso de ser necesario por logística).
- c) Transfers anunciados en programa para participar de las actividades en la Sede del Congreso.
- d) Insumos (de acuerdo a Convocatoria) para la elaboración del menú degustación del concurso.
- e) Certificado de Participación en el Concurso, para cada universidad o escuela inscrita.
 - 1) Certificado personal para cada estudiante y/o docente del equipo participante.
 - 2) Certificados y medallas a los tres primeros lugares.
 - 3) Derecho de participar en todas las actividades congresuales.
 - 4) Taller de Gastronomía Sostenible e Inteligente: Claves para el Cambio Climático

*No incluye transporte aéreo.

Premios

A los 5 integrantes del equipo ganador, se les otorgará un *tour* por la ruta del Cacao en el Estado de Tabasco, en México consistente en dos noches y tres días que incluye, transportación terrestre en la

ruta, alimentos y bebidas no alcohólicas, hospedaje y entradas a atractivos como las haciendas cacaoteras de la zona. No incluye transporte ni aéreo ni terrestre ida y vuelta de su lugar de origen (vigencia 6 meses después del concurso). Se podrán tener mayores premios en el caso de encontrar patrocinadores o aliados gastronómicos y turísticos que serán responsabilidad de los coordinadores por capítulos y/o regionales.

Días de participación del concurso en República Dominicana:

Los participantes llegarán a más tardar el día 10 de octubre, ya que el concurso se desarrollará de la siguiente manera: Semifinales días sábado 12 de 8:00 a 12:30 y domingo 13 de octubre de 14:00 a 18:00. Gran final martes 15 de octubre de 19:00 a 20:00 con la prueba de *Flair Bartending*. Estas son las actividades principales ya en República Dominicana.

10 de octubre de 2019

1. Llegada a República Dominicana y visita a la sede del concurso para revisar equipos, ingredientes, insumos y otros que haya solicitado el equipo para elaborar su menú degustación.
2. Sorteo de participación con los profesores-instructores en turno matutino de 8:00 a 12:30 el sábado 12 o vespertino de 14:00 a 18:00 el domingo 13 (cuatro equipos máximos por turno).

12 y 13 de octubre de 2019

1. Desarrollo del Concurso de Gastronomía y Servicio Panamericano de la CONPEHT
En horario de 8:00 a 12:30 el día 12 y de 14:00 a 18:00 el día 13.
2. Se dan a conocer los 3 equipos que pasan a la final.

15 de octubre de 2019

1. Desarrollo de la gran final dentro del congreso con la prueba de *Flair Bartending*
En máximo 60 minutos.

X. CRONOGRAMA GENERAL:

ACTIVIDAD	FECHA	INVERSIÓN	LUGAR
1. La entrega del desafío teórico 1	5 mayo al 30 de agosto	Ninguna	Capítulo y/o región
2. Se confirma o no participación del equipo	30 de agosto al 7 de sept.	Ninguna	Capítulo y/o región
3. Formulario de inscripción equipos participan	7 al 13 de septiembre	Ninguna	Organización Congreso
4. Aceptación del formulario y pago inscripción	Hasta 13 de septiembre	\$500.00 USA	Organización Congreso
5. Llegada y visita de sede del concurso para revisar equipos, ingredientes, insumos... iniciar <i>mise en place</i> .	10 de octubre		República Dominicana, Universidad Autónoma de Santo Domingo UASD
6. Sorteo de participación con los profesores-instructores para concursar en turno matutino de 8:00 a 12:30 o vespertino de 14:00 a 18:00	10 de octubre		Universidad Autónoma de Santo Domingo UASD
7. Desarrollo del Concurso en horario de 8:00 a 12:30 (4 equipos).	12 de octubre		UASD
8. Desarrollo del Concurso en horario de 14:00 a 18:00 (4 equipos).	13 de octubre		UASD
9. GRAN FINAL en cena clausura del congreso (3 equipos).	15 de octubre		UASD
10. Entrega de reconocimientos y premio a Equipos ganadores primeros lugares	Cena de gala CONPEHT		República Dominicana Punta Cana

MAYORES INFORMES:

Responsable Coordinación Concursos Conforme a Tendencias

Antonio Montecinos Torres (México) e-mail: dir.cegaho@cegaho.com.mx

WhatsApp: +52 1 55 37076725

Líder del Núcleo Estudiantes

Piero Bazzetti (Perú) e-mail: pbazzetti13@hotmail.com

WhatsApp: +51 975359119

XI. BIBLIOGRAFÍA:

- Aizega, J.** y Fernández, M. (2017). *Culinary Action*. Barcelona, Editorial Planeta.
- Andújar, C.** (2013). *Diálogos cruzados con la dominicanidad*. Universitaria – UASD, Santo Domingo
- Aristy, Estela** (2009). *Cocina Criolla Dominicana*. Letra gráfica, Santo Domingo, R.D.
- Axler, L.** y Bruce H., Carol. 1990. *Food and Beverage Service*. Editorial John Wiley & Sons, Inc., EE.UU.
- Bachs, V.** Jordi., Vives, 2002. *Servicio de Atención al Cliente en Restauración*. Editorial Síntesis, España.
- Bachs, J; Vives, R. y G. Herrero. (2001). *Servicio de cafetería y bar*. España, Síntesis.
- Dahmer, Sondra J.** y Kurt W. Kahl. (2005). *Manual para meseros*. México, Editorial Trillas.
- Douglas, Sutherland. (2006). *Servicio de Restaurantería*. México, Editorial Trillas.
- Ducasse, Alain.** (2004). *Diccionario del amante de la cocina*. España, Paidós.
- Febles J.** y Santana J. (2014). *El Universo del Bar*. Egraf. Santo Domingo, República Dominicana.
- Fundación Sabores Dominicanos.** (2015). *Identificando la Esencia y los Matices de Nuestros Sabores, memorias del Foro Gastronómico Dominicano 2015*, editoral Búho, Santo Domingo, Dominicana.
- Lithgow, E.** (2013) *La Olla Mágica de Esperanza Lithgow 263 Recetas: cocina dominicana*. Colofón, Buenos Aires, Argentina.
- Marriott, J.W. Jr** y Kathi A. Brown. (2001) *El espíritu de servir. El estilo Marriott*. México, Trillas.
- Montecinos, A.** (2016). *Turismo Gastronómico Sostenible: Planificación de Servicios, Restaurantes, Rutas y Destinos*. Porrúa, Ciudad de México, México.
- Montecinos, A.** (2008) *Propuesta de distintivo para restaurantes turísticos en la restauración internacional: conceptualización estratégica, alta gestión y mercadotecnia web*. Diploma de Estudios Avanzados. Universidad Antonio de Nebrija, Madrid.
- Morfin, María del Carmen.** (reimpresión 2018) *Administración de comedor y bar*. México, Trillas.
- Nina, B. J.** (2008). *Diccionario gastronómico dominicano*. Mediabyte, Santo Domingo, R. D.
- Tolentino Dipp, H.** (2014). *Itinerario histórico de la gastronomía dominicana*. Amigos del Hogar, Santo Domingo, R.D.
- Troncoso, M.** (2012). *Geografía del turismo en República Dominicana*. Búho, Santo Domingo
- Vega Batlle, J.** (2012). *Anadel*. Ediciones de Cultura, Santo Domingo, R.D.

Otras fuentes recomendadas:

FAO. *Utilización en la Seguridad Alimentaria*. Disponible en: ftp://ftp.fao.org/es/ESA/policybriefs/pb_02_es.pdf [05-02-19].

Hostelería TCS. Disponible en: http://www.hosteleriatcs.com/ASISTENCIA_EN_SALA/activde-estudio/tecnicas-de-servicio/index.html [10-02-19].

República Dominicana – FAO. Disponible en: <http://www.fao.org/3/y1669s/y1669s0k.htm> [25-02-19].

Fundación Sabores Dominicanos. Disponible en: <http://saboresdominicanos.org> [02-03-19].

ANEXO

Guías para la investigación:

El mejor trabajo teórico del total de los presentados para el concurso, **será publicado** en el número de marzo del año 2020, en la **Revista TURPADE** “Turismo, Patrimonio y Desarrollo”, que en su versión digital (<http://turpade.com>), cumplió satisfactoriamente con todos los requisitos solicitados por la Secretaría de Cultura y la Dirección de Reservas de Derechos, Centro Nacional de ISSN México del Instituto Nacional de Derechos de Autor, otorgando el 28 de julio de 2016 el certificado con número ISSN 2448-6809. Así mismo se cumplió con todos los requisitos que marca LATINDEX para lograr la “Indexación”, que fue otro de los logros del Mtro. Ramón E. Martínez entonces Presidente Internacional de CONPEHT junto con el Director Académico y Director de la Revista el Dr. Miguel Seguí. Las **normas de publicación** a considerarse son las de la misma revista, que se detallan a continuación:

Originalidad de los trabajos.

Los trabajos presentados deben ser obligatoriamente originales e inéditos. En el caso de que se trate de resultados de un proyecto de investigación, este hecho deberá hacerse constar mediante nota al pie en la primera página, indicando el nombre del proyecto, clave o referencia, entidad financiadora y nombre del investigador principal.

Texto

Se publicarán textos escritos en castellano y portugués. Se enviará el texto del artículo, incluyendo cuadros y figuras, en soporte magnético y en un formato de procesador de texto estándar (Word), indicando la versión utilizada. La extensión total de los artículos **no deberá superar las 20 páginas**. La letra será Times New Roman, tamaño 12, con interlineado simple. Las páginas estarán numeradas en la parte inferior derecha. La distancia desde los bordes superior e inferior de la página será de 2 cm. El texto irá justificado y con márgenes de 2 cm. a la izquierda y derecha de la página.

En la primera página debe aparecer el título (en formato Times New Roman, tamaño 14, mayúsculas, negrita y centrado). Bajo él, con dos espacios de separación aparecerá el nombre del autor o autores (en minúscula, tamaño 12, sin negrita y centrado), y debajo la Universidad o Centro de trabajo al que estén adscritos (en minúscula, tamaño 12, cursiva, sin negrita y centrado).

En la segunda página debe ir un breve resumen en castellano e inglés, no superior a 150 palabras cada uno. El resumen en inglés deberá encabezarse con el título traducido. Tras cada resumen se añadirán las palabras clave en castellano e inglés (máximo 5).

A partir de la tercera página se desarrollará el texto del artículo. Los autores deberán tener en cuenta, las siguientes normas de publicación:

Numeración de epígrafes.

Los apartados en los que se estructure el artículo deberán ir numerados en arábigo, correlativamente, y seguidos de un punto (1., etc.), en minúsculas, tamaño 12 y negrita. Los títulos de segundo nivel (1.1., etc.) irán en minúsculas, tamaño 12, en cursiva y en negrita. Los títulos de tercer nivel (1.1.1, etc.) irán en minúsculas, tamaño 12, en cursiva y negrita.

Notas a pie de página.

Deberán reducirse a lo indispensable. Irán situadas a pie de página y numeradas correlativamente en número arábigos.

Cuadros y figuras

A parte del texto sólo existirán cuadros y figuras. Las figuras y cuadros irán numeradas como tales de forma diferenciada (figura 1, cuadro 1, etc). Tendrán un título conciso y claro, en minúsculas, sin negrita y en cursiva.

Cuadros

Los cuadros incluyen tablas estadísticas y resúmenes sintéticos, entre otros.

Se enumerarán correlativamente con cifras arábigas y se situarán en el texto, en el lugar que les corresponda. Siempre habrá que aludir a ellos explícitamente en el texto.

Cada tabla debe encabezarse con la expresión "Tabla..." (Ejemplo: Tabla 1.) y a continuación se indicará el título, escrito en letra de 12 puntos y cursiva. Al final del cuadro, con un cuerpo de letra de 10 puntos, se indicará la fuente de información. Cuando proceda se indicará "Fuente: Elaboración propia".

Figuras

Con la denominación de figuras se incluyen los gráficos, mapas, fotografías, dibujos y similares. Deberá remitirse a ellas explícitamente en el texto del artículo.

Las figuras se enumerarán correlativamente con cifras arábigas y se situarán en el texto, en el lugar que les corresponda. Cada figura llevará al pie la indicación "Figura..." (ejemplo: Figura 1.), seguida del título en letra de 12 puntos y cursiva. Debajo debe añadirse la indicación de la fuente, con letra de 10 puntos y sin negrita.

Citas de autores.

Las citas de autores en el texto llevarán solamente el o los apellidos del autor/es, el año y, si fuera necesario, la página (ejemplo: Molina, 1991: 23). Si se manejan varias citas del mismo autor y año se ordenarán añadiendo letras minúsculas (a,b,c,...). La referencia completa de las citas se hará en la bibliografía.

Bibliografía.

Las referencias bibliográficas se harán según la norma ISO 690. Para más información, deben consultar el siguiente enlace: <http://www.sibum.cl/descargables/normas%20ISO%20690.pdf>

La bibliografía deberá aparecer completa al final del artículo, ordenada alfabéticamente y, para cada autor, en orden cronológico, de más antiguo a más reciente.

Declaración de responsabilidad

Como parte del proceso de envío, se requiere obligatoriamente a los autores, que indiquen mediante un documento firmado por el autor o autores, si sus envíos cumplen con las siguientes indicaciones:

1. La propuesta es original, es decir, el texto y los datos en él presentados no han sido publicados anteriormente. Todos los autores garantizan su participación y su responsabilidad en la propuesta. La propuesta no está bajo la consideración de otra publicación o evento simultáneamente.

2. Los autores asumen la total responsabilidad por las citas bibliográficas utilizadas, así como sobre los aspectos éticos relacionados con los sujetos del estudio.
3. Los autores manifiestan que las opiniones expresadas en su propuesta no representan necesariamente el punto de vista de los editores de la revista, quienes no tendrán responsabilidad ni compromiso sobre su contenido. La responsabilidad por las opiniones emitidas en las propuestas publicadas corresponde únicamente a sus autores.

Derechos de autor

Las obras que se publican en esta revista están sujetas a los siguientes términos:

1. La Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT) conserva los derechos patrimoniales (*copyright*) de las obras publicadas.
2. Las obras se publican en la edición electrónica de la revista bajo una licencia Creative Commons Reconocimiento-No Comercial-Sin Obra Derivada 3.0 España (texto legal). Se pueden copiar, usar, difundir, transmitir y exponer públicamente, siempre que: i) se cite la autoría y la fuente original de su publicación (revista, editorial y URL de la obra); ii) no se usen para fines comerciales; iii) se mencione la existencia y especificaciones de esta licencia de uso.