

CONVOCATORIA: XII Concurso Digital de Gastronomía y Servicio Panamericano CONPEHT 2021

Tema:

*Gastronomía con Economía Circular y Cadena Productiva de Valor Agroturística
Startup Gastronómica y/o Dark Kitchen Virtual y Menú con Alimentos Estratégicos*



Del 18 al 21 de octubre de 2021 en Puebla (México).

Asesores: Denise Costes, Edwin Castiblanco, Bruno Claude Dany y Victor Cabrera.

Elaborado por: Mónica Orduña, Nayeli Lama, Yesbek Morales y Dafne Pineda.

Coordinado por: Piero Bazzeti y Antonio Montecinos.



La Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT), invita a todos sus afiliados vigentes, a participar en el **XII Concurso Digital de Gastronomía y Servicio Panamericano CONPEHT 2021**, que se realizará en el marco del XXX Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo, evento que se llevará a cabo del **18 al 21 de octubre de 2021** en Puebla (México). Los trabajos del desafío de investigación seleccionados, **podrán participar en el VIII Congreso Panamericano de Investigación Turística**, además será publicado el trabajo ganador si cumple con las normas y requisitos en la Revista Turpade: <http://www.turpade.com/>. Certificado con número ISSN 2448-6809.

Tema: Gastronomía con Economía Circular y Cadena Productiva de Valor Agroturística
Startup Gastronómica y/o Dark Kitchen Virtual y Menú con Alimentos Estratégicos

Objetivo: Realizar una **investigación teórica** que conceptualice una *Startup Gastronómica y/o Dark Kitchen Virtual* y propuesta de un **menú degustación de 4 tiempos** de proximidad con economía circular, utilizando **ingredientes estratégicos** por ser endémicos o nativos de la región, que ofrezca valores añadidos con creatividad, disrupción, regeneración, sostenibilidad, seguridad sanitaria y alimentaria, innovación, bioseguridad, bioinocuidad, tecnologías digitales y comunicación en redes sociales con responsabilidad social.

Bases: El concurso está integrado con 3 desafíos, que se deben superar uno a uno para seguir concursando y ser parte de los 3 equipos en la gran final, que se llevará a cabo de manera virtual dentro del XXX Congreso de la CONPEHT en Puebla México el día **19 de octubre de las 8:00 a las 14:30**.

DESAFÍO 1: Investigación. Conceptualización *Startup Gastronómica y/o Dark Kitchen Virtual* y propuesta de un menú degustación **teórico** de 4 tiempos de proximidad con ingredientes estratégicos y economía circular. EJES de investigación a considerar: **Soberanía alimentaria:** Sistemas agroalimentarios; Alimentación saludable; Alimentos endémicos; Calidad de vida a través de la alimentación; Cadenas locales de proveedores; Diseño de productos gastronómicos; Inocuidad para la preparación de alimentos y habilidades culinarias. **Tendencias e innovación en los eslabones de la cadena del sector;** Innovación y adaptación de las organizaciones; Emprendimientos, *startups* y empresas del sector ante los nuevos retos; Retos presentes y futuros de las empresas por el impacto de la pandemia y competitividad en los diferentes eslabones de la cadena de servicios gastronómicos. **Extensión del trabajo:** no debe exceder de 5000 palabras. **Tiempo Desafío:** 60 días naturales.

DESAFÍO 2: Tecnologías digitales. Comunicación en Instagram de la *Startup Gastronómica Virtual y/o Dark Kitchen*, preparación menú degustación con 4 tiempos y servicios de *take away y delivery*.

EJES de comunicación a considerar en orden cronológico: abrir cuenta en instagram, concepto, marca, logotipo y/o distintivo con slogan, resaltar biodiversidad en un radio máximo de 100 kms; ingredientes estratégicos, productos, utensilios a utilizar; entrevistas a productores, artesanos, profesionales de la cadena productiva de valor agroturística del territorio. Preparación montaje de mesa y menú degustación de 4 tiempos: cóctel, plato fuerte con maridaje de vino y postre con maridaje de digestivo; Propuestas y/o acciones para minimizar la pérdida y desperdicio alimentario con reciclaje; Valores añadidos; y Estrategias de economía circular. **Tiempo Desafío:** 45 días naturales (15 días para preparación del menú y 30 días para comunicar de 30 a máximo 45 publicaciones y/o videos).

DESAFÍO 3: Gran Final. Preparación y Servicio Menú y Viabilidad *Startup y/o Dark Kitchen Gastronómica*. Elaboración en modalidad virtual y tiempo real y servicio al cliente de un menú degustación con maridaje o armonía de máximo 4 tiempos de manera individual en casa o en equipo si la institución lo autoriza.

EJES a considerar: mise en place, montaje mesa, preparación de alimentos y bebidas con servicio de maridaje y exposición de viabilidad de la startup en forma alternada. **Tiempo Desafío:** mise en place 1 hora, preparación y exposición 45 minutos.

Requisitos de participación: Institución afiliada a CONPEHT vigente. Equipo de 3 alumnos de los últimos 4 semestres y 1 profesor-instructor. Entregar carta participación **antes del 18 de abril** y recepción de manual.

Inscripción y premios: Equipos que pasen al desafío 2, paga a cuenta CONPEHT, cada estudiante **\$25.00 dólares (USA)**, incluye inscripción al congreso de Puebla. Participan los 3 ganadores en la gran final.

Premios: Los 3 equipos, obtienen medallas, reconocimientos, y publicación en revista TURPADE.

Contacto Coordinador de Concurso: Antonio Montecinos. E-mail: antoniomontecinos@hotmail.com



1. CALENDARIO DE FECHAS

ACTIVIDAD	FECHA	INVERSIÓN	LUGAR/MEDIO
1. Envío convocatoria comunidad CONPEHT	22 de marzo	Ninguna	e-mailing a comunidad
2. Webinar presentación concurso y sesión preguntas y respuestas	12 de abril	Ninguna	A confirmar y mandar invitación digital
3. Entrega carta solicitud de participación	Antes 18 de abril	Ninguna	Escuela participante
4. Entrega investigación teórica	Antes 18 de junio	Ninguna	Escuela participante
5. Notificación de aceptación, propuesta de corrección, ampliación o rechazo	Antes 30 de junio	Ninguna	Comité organizador
6. Recepción de ajustes solicitados	Antes 21 de julio	Ninguna	
7. Notificación de aceptación definitiva	Antes 30 de julio	Ninguna	Comité organizador
8. Pago inscripción y firma carta de derechos (El equipo participante comparte derechos de publicaciones y videos a CONPEHT, si pasan a la gran final).	Antes 15 de agosto	Inscripción \$25.00 dólares (USA). Por participante.	Escuela participante
9. Preparación de menú degustación y entrega de recetas con información nutrimental, costo y precio de venta	15 al 31 de agosto	Máximo \$50 dólares (USA).	Cada participante paga directamente a la cuenta que CONPEHT asigne.
10. Campaña de comunicación en Instagram	01 al 30 de septiembre	Ninguna	Escuela participante
11. Resolución 3 equipos finalistas	Antes 8 de octubre	Ninguna	Comité organizador
12. Pruebas de plataforma, audio y video, reunión de logística y sorteo de participación con los profesores de equipos finalistas.	11 de octubre. Horario a confirmar.	Ninguna	Comité organizador y equipos finalistas
13. Simulacro, logística, preguntas y respuestas	14 de octubre. Horario a confirmar.	Ninguna	Comité organizador y equipos finalistas
14. Desarrollo del Concurso Virtual de 8:00 a 14:30	19 de octubre	Ninguna	Comité organizador y equipos finalistas e invitados.
15. Premiación a equipos ganadores	Durante Congreso de Puebla	Ninguna	Puebla, México
16. Envío medallas físicas y reconocimientos Digitales a los 3 equipos finalistas.	Máximo 30 días después del congreso	Ninguna	A la sede principal de la escuela ganadora.