

BOLETIN N° 2.-

MODIFICACIÓN DE FECHAS DE LOS PLAZOS,
CONSULTAS Y RESULTADOS DE LOS CONCURSOS
XIV Concurso de Gastronomía y Servicio Panamericano



XXXII Congreso CONPEHT Sostenibilidad y Tecnología



CONGRESO
CONPEHT
CHILE 2023

Factores determinantes
en la nueva etapa del turismo

2 al 5 de octubre 2023
Santiago, Chile



Organiza:



Escuela de
Turismo y
Hotelería



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)

@CONPEHTOFICIAL

Convocatoria 2023

XIV Concurso de Gastronomía y Servicio Panamericano

La **Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT)**, invita a todos/as los/as alumnos/as interesados/as a participar en el “**Concurso de XIV Concurso de Gastronomía y Servicio Panamericano 2023**, que se realizará durante el **XXXII Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo**, evento que se llevará a cabo entre el 2 y 5 de octubre de 2023 en **Santiago de Chile**.”

Tema:

“Investigación gastronómica de los usos culinarios del vino, Elaboración de Menú de 4 tiempos y concurso gastronómico presencial en base a la Cepa Carmenere”

Justificación:

Chile es uno de los países productores de vino más importantes a nivel mundial, sus vinos son reconocidos por la calidad de estos y por su implicancia en la evolución del servicio gastronómico local, formulando a la vez un gran desarrollo para el sector turístico actual. El enoturismo forma parte importante del desarrollo turístico de un país productor de vino, los valles, las viñas y las regiones productoras se han transformado en el foco principal de las visitas de los turistas que gustan de este preciado producto.

Por otra parte, las viñas han observado la necesidad de ofrecer junto a sus viñedos, una oferta gastronómica integrada, sustentable y representativa de cada territorio, desarrollando así un modelo de negocio que se repite casi de forma estandarizada en cada viña, quienes tienden a ofrecer a sus visitantes una gastronomía de alta gama para acompañar en maridaje a sus vinos y entregar así, una experiencia única e inolvidable.

La idea de esta investigación es potenciar en el estudiante el vínculo existente e inseparable del producto vino con los alimentos, descubriendo su correcto uso en función de las diferentes técnicas gastronómicas, aplicando estas técnicas a una propuesta de menú coherente y equilibrado, comprendiendo así, las diversas posibilidades que se nos brindan para utilizar este producto, tanto en la preparación gastronómica o receta, así como en el maridaje del vino con los alimentos.

La cepa seleccionada para trabajar en esta investigación es una que sea representativa del país del equipo que participará en el concurso.



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)



@CONPEHTOFICIAL

Tema:

Investigación gastronómica de los usos culinarios del vino, Elaboración de Menú de 4 tiempos y Final: Concurso gastronómico presencial en base a la **Cepa Carmenere, que es la marca registrada de los vinos chilenos y representa la personalidad de los vinos de Chile.**

Objetivo:

Investigar la historia y evolución de la cepa elegida por cada equipo participante, que sea representativa del país de equipo participante, posibilidades de maridaje y proponiendo un menú degustación de 4 tiempos, utilizando ingredientes genéricos (que se encuentren en todos los países) y propios de su país de origen para ser fusionados de acuerdo con las bases con la cepa de vino Carmenere. El menú se compone de un Cóctel Aperitivo; Plato de entrada; Plato fuerte con maridaje o armonía de vino y Postre, comunicando y difundiendo con tecnologías digitales y uso de redes sociales el trabajo desarrollado.

Bases:

El concurso tiene 2 **desafíos**, que se deben superar uno a uno para seguir concursando y ser parte de los **equipos en la gran final**, que se efectuara en modalidad presencial durante el XXXII Congreso de CONPEHT, Chile 2023.

DESAFÍO 1: Investigación.

Desarrollar un informe Investigando la historia y evolución de la cepa elegida por cada equipo, posibilidades de maridaje y propuesta de un **menú degustación teórico** de 4 tiempos, utilizando ingredientes genéricos (que se encuentren en todos los países) y propios de su país de origen.

Composición del menú

El menú se compone de un Cóctel Aperitivo; Plato de entrada; Plato fuerte con maridaje o armonía de vino y Postre.

1. Cóctel (técnicas, sabores, ingredientes, decoración con garnituras comestibles y equipo a utilizar).
2. Plato de entrada: Proteína (animal o vegetal), salsa(s), Hojas y crocante
3. Plato fuerte o principal (proteína de origen animal ó Vegetal) justificando sus elecciones, técnicas de cocción utilizadas, equilibrio, unidad, punto focal y movimiento utilizado en el



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)



@CONPEHTOFICIAL

montaje del plato.

Explicar maridaje o armonía con vinos de la **cepa Carmenere** (Fundamentar sus elecciones).

4. Postre frío, caliente, frito, horneado

Contenido del trabajo de investigación:

- Portada
- Tema (breve descripción del tema)
- Palabras clave / Key words
- Resumen / Abstracts (no más de 300 palabras)
- Introducción al tema
- Objetivos
- Base Teórica
- Metodología de investigación utilizada
- Desarrollo del trabajo y ejes de investigación a considerar:
Recetas de las preparaciones, pedidos de insumos; Sostenibilidad (objetivos del desarrollo sostenible de la ONU); Cadenas productivas de valor agroturísticas; Reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios; Innovación y transformación digital utilizadas; Técnicas de servicio al cliente pre-consumo, consumo y post-consumo; Inclusión social: discapacidad, accesibilidad física y digital; Responsabilidad social empresarial, enoturismo como producto y destino turístico, etc.
- Explicación del menú de 4 tiempos (Incluir 4 recetas, fichas técnicas y pedido de insumos)
- Principales resultados
- Conclusiones
- Referencias bibliográficas y web

Guía para la presentación de las investigaciones:

El proceso de selección se basará en la calidad científica de los trabajos, su originalidad e innovación, además de la relevancia para su aplicación en el campo del turismo o de la hotelería, gastronomía y afines.

La evaluación será realizada por un jurado de especialistas de universidades miembros de Conpeht.

- Los trabajos que se presenten deberán ser originales e inéditos.
- El envío de las investigaciones deberá hacerse hasta el **18 de agosto del 2023**.
- Todos los trabajos deberán presentarse en el formato que se exige para la publicación en las revistas científicas: resumen y palabras clave (en español o portugués), abstract and key words (en inglés), el texto (conteniendo la base teórica, la metodología, el desarrollo de la investigación y sus conclusiones) y una bibliografía utilizada para realizar la investigación y citada en el texto del trabajo.



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)



@CONPEHTOFICIAL

- La extensión total de las investigaciones deberán tener un mínimo de 5000 palabras y un máximo de 6.000 palabras, incluidas las figuras, tablas, notas a pie de página y referencias. Las figuras con un tamaño menor a la media página se considerarán como 300 palabras y las figuras que su tamaño sea cercano a una página completa serán consideradas como 600 palabras. La fuente que se utilizará en los manuscritos será Times New Roman, a 12 puntos, con interlineado a 1.15 y texto justificado. Todos los márgenes, superior, inferior, izquierdo y derecho deberán estar a 2.5 cm. Procesador de texto Word.

DESAFÍO 2: Gran Final en Santiago de Chile. (8 equipos finalistas)

Los equipos finalistas del DESAFIO 2 deberán elaborar en tiempo real de un menú degustación con maridaje o armonía de 4 tiempos en equipos de un máximo de 4 personas.

Aspectos a considerar: resultados investigación del desafío 1, manejo higiénico y organizado de la mise en place cocina, respetar los tiempos de preparación, montaje de platos, temperaturas de servicio, exposición del trabajo y explicación al jurado de los 4 tiempos del menú y su maridaje con la **cepa Carmenere**.

Tiempo del desafío:

60 minutos de mise en place, 60 minutos de preparación y 15 minutos de exposición con preguntas del jurado y respuestas de los participantes.

IMPORTANTE: Se evaluarán procesos de mise en place, organización e inocuidad de los alimentos y bebidas en su puesto de trabajo por un jurado especializado.

Inscripción y requisitos de participación: Podrán participar equipos de alumnos de instituciones miembros de Conpeht, compuesto por 4 alumnos y 1 profesor-instructor responsable. Cada universidad podrá participar con un máximo de dos equipos de alumnos. Se debe entregar carta oficial con título del proyecto, motivos y objetivos de participación, con los nombres de estudiantes y profesor, firmada por la dirección o decanatura.

Procedimiento de selección: En el **Desafío 1** se seleccionará un máximo de 8 equipos, que competirán en la gran final. Los equipos que participen en la gran final deberán pagar **US\$50 dólares (USA) de inscripción**. En el **Desafío 2** de la gran final, los primeros 3 equipos, obtienen medallas de reconocimientos y posible publicación en las revistas o medios de comunicación de CONPEHT, si cumplen con los requisitos establecidos por esas publicaciones.

Cronología Propuesta de Fechas

ACTIVIDAD	FECHA
1. Envío convocatoria a la comunidad CONPEHT, por medio de Correo, redes sociales, informativos Conpeht, sitios web de Conpeht y del congreso, etc	19 de junio
2. Fecha máxima de entrega de la carta de participación, firmada por el director de carrera o escuela. *No se requiere nombre de los participantes.	30 de junio
3. Fecha máxima para la entrega de la investigación teórica. Debe llevar los nombres de los participantes y profesor instructor.	18 de agosto
4. Selección de 8 equipos para participar en la gran final por el primer jurado del concurso.	1 de septiembre
5. Pago US\$50 de inscripción de equipos aceptados a la gran final y ajustes solicitados. Carta con nombres de los participantes y profesor instructor, derechos compartidos de publicaciones.	8 de septiembre
6. Desarrollo Presencial Concurso de Gastronomía y Servicio Conpeht en la sede del congreso y selección de los tres equipos ganadores por un jurado del concurso diferente al de la primera etapa.	3 de octubre
7. Premiación a equipos ganadores durante la cena final	5 de octubre

*Las fechas propuestas pueden modificarse para mejores resultados del concurso y deben ser autorizadas por el comité organizador del congreso y el consejo directivo de CONPEHT.

Plazos, Recepción de Investigaciones y Consultas

- Las investigaciones podrán ser postulados hasta el 18 de agosto de 2023.
- Los proyectos de investigación deben ser enviados virtualmente a los siguientes correos: aborquez@unab.cl y conpeht2023@unab.cl
- Las consultas sobre el proyecto se podrán realizar entre el 19 de junio y el 18 de agosto del 2023 al profesor Alejandro Borquez, aborquez@unab.cl