

CONVOCATORIA: XIII Concurso **Virtual** de Gastronomía y Servicio Panamericano CONPEHT 2022

Tema:

“Repensar al Café: *Startup* con Menú de Economía Circular y **Servicio Inclusivo con Animación Turística”**



Foto Paisaje Cultural Cafetero en Colombia

Octubre 2022 (Fecha por definir).

Elaborado por: Mónica Orduña, Dafne Pineda, Yesbek Morales, Adriana Castro y Juan Febles

Asesores: Pilar Uriza, Juan Febles, Phany Escamilla, Victor Carrasco y otros por confirmar.

Coordinado por: Antonio Montecinos, e-mail: antoniomontecinos@hotmail.com

Líder Núcleo Estudiantil: Piero Bazzeti



CONVOCATORIA EN EXTENSO

Justificación:

El lema propuesto por la Organización Mundial de Turismo (OMT), para el año 2022 es “Repensar el Turismo” para su reconstrucción y hacer que el sector sea más resiliente. Dentro del turismo existe la tipología del creciente turismo gastronómico, cuyo motivo principal de viaje es el patrimonio cultural material e inmaterial de la gastronomía, acerca de la cual el secretario general de la (OMT), Zurab Pololikashvili, aseguró que “la gastronomía se está convirtiendo en un arte y representa la mitad de los viajes que se realizan en el mundo”, dentro del 6º Foro Mundial de Turismo Gastronómico en Bruselas (noviembre 2021).

“Repensar el Turismo Gastronómico”, implica grandes oportunidades y retos para lo cual, además de ser resiliente para su reconstrucción, se requiere de conocimiento prospectivo, disruptivo y regenerativo con fundamentación, fenomenología, filosofía y epistemología, que con responsabilidad y economía circular coadyuve al bienestar de la sociedad, los grupos de interés o *stakeholders*, excursionistas y visitantes que intervienen en la cadena productiva de valor agroturística en una localidad, región, destino o región destino.

Tema:

Repensar al Café: Startup con Menú de Economía Circular y **Servicio Inclusivo** con Animación Turística

Objetivo:

Conceptualización teórica de una *Startup* Gastronómica y propuesta de un menú degustación de 4 tiempos con maridaje de vino, utilizando **ingredientes estratégicos del sistema agroforestal del café (SAF)** con una economía circular que beneficie a los actores de la cadena productiva de valor, especialmente a los más vulnerables, que se comunique con tecnologías digitales en redes sociales y ofrezca un **servicio inclusivo** al cliente de 360º pre-consumo, consumo y post-consumo con técnicas internacionales, interpretación y animación turística.

Bases:

El concurso tiene 3 desafíos, que se deben superar uno a uno para seguir concursando y ser parte de los **5 equipos en la gran final**, que se efectuara en modalidad virtual en el Congreso de la CONPEHT en Ecuador.

DESAFÍO 1: Investigación. Conceptualización *Startup* Gastronómica y propuesta de un **menú degustación teórico** de 4 tiempos con economía circular, utilizando ingredientes estratégicos del sistema agroforestal del café (SAF).

1. Cóctel (técnicas, sabores, ingredientes, decoración con garnituras comestibles y equipo a utilizar).
2. Plato fuerte (proteína de origen animal: frutos de mar, cerdo y carne de res y/o vegetal* justificando su selección, técnicas de cocción, húmedas, secas..., equilibrio de la proteína con verduras, féculas guarniciones con texturas, colores..., balance, unidad y montaje, punto focal y fluidez), con maridaje o armonía de vino (resaltar el por que lo escogieron, características, armonización por concordancia, contraposición o clásicos).
*Menú vegetariano: debe especificar el equilibrio el menú y justificar la complementación proteica y su importancia de la inclusión alimentaria.
3. Postre frío, caliente, frito, horneado (base del postre salsa y crocante con el café como ingrediente obligado), simbolizar la presentación con elementos representativos del SAF del café.
4. Café con preparación frente al cliente (se pueden utilizar técnicas de barismo y cremas, licores, fermentados, destilados...), pueden buscar la armonía o maridaje con el postre.

Extensión del trabajo: máximo 5000 palabras. **Tiempo Desafío:** 60 días naturales.



EJES de investigación a considerar: Elementos del sistemas agroforestal del café: recursos hídricos, leña, carbón, madera, frutas y recreación (Fournier, 1995); Uso de ingredientes endémicos y nativos; Filosofía Slow Food; Reducción de pérdidas y desperdicios alimentarios; Sostenibilidad (objetivos del desarrollo sostenible de la ONU); Cadenas productivas de valor agroturísticas, con economía circular; Recetas con información nutricional; Innovación y transformación digital en las *startups* o negocios gastronómicos; Técnicas de servicio al cliente pre-consumo, consumo y post-consumo; Inclusión social: discapacidad, accesibilidad física y digital; Animación, interpretación y alfabetización turística; Responsabilidad social empresarial, corporativa y destino.

DESAFÍO 2: Tecnologías digitales. Comunicación en Instagram de la *Startup* Gastronómica, preparación real del menú degustación de 4 tiempos con maridaje y servicios *delivery* (opcional).

Acciones a considerar en orden cronológico: entrega de recetas estándar con información nutricional, costeo y precio de venta propuesto; Abrir cuenta en YouTube e Instagram con el resumen del concepto, marca, logotipo y/o distintivo con slogan; Resaltar la importancia histórica y los ingredientes estratégicos del sistema agroforestal del café, los productos detallados y utensilios a utilizar en el menú; Entrevistas a productores, artesanos, profesionales (con firma de consentimiento) de la cadena productiva de valor agroturística del territorio. En el servicio al cliente videos: preparación montaje de mesa, explicación de las técnicas de servicio a emplear (francés, ruso, americano, mixto, *table side service...*), estrategias y equipos de inclusión social: discapacidad, accesibilidad física y digital a utilizar; Videos de preparación de los 4 tiempos del menú y su maridaje con animación y *storytelling* (guión). Acciones para minimizar la pérdida y desperdicio alimentario con reciclaje; Valores añadidos; Estrategias de economía circular. **Tiempo Desafío:** 55 días naturales (25 días para el menú y recetas, 30 días para comunicar en redes de 30 a máximo 45 publicaciones y/o videos).

DESAFÍO 3: Gran Final. Preparación y servicio menú y viabilidad del concepto *startup* gastronómica. Elaboración en modalidad virtual y tiempo real con servicio inclusivo* al cliente de un menú degustación con maridaje o armonía de 4 tiempos de manera individual en casa o en equipo. **Tiempo Desafío:** 60 minutos.

*Servicio inclusivo: en la prueba se debe tener la simulación de un cliente con una condición vulnerable. Se puede considerar de manera terica o figurada equipamiento y espacios de accesibilidad, para una circulación vertical y horizontal adecuada en caso de clientes con accesibilidad limitada (en silla de ruedas, invidentes, obesos...): rampas, elevadores, tubos, mostrador atención y autoservicio con altura de 70 cm; Mesas con alturas, espacios y sillas accesibles sin descansabrazos y ligeras (cerca de zonas de evacuación y baños); Cartas de menús en formato Braille, aumentativo y equipos de luz adicional (en menú, mesa o techo) como en formato aumentativo (se recomienda que la carta de menú tenga opciones para personas celíacas, diabéticas, alérgicas, obesas y vegetarianas); Sanitarios con espacio y equipamiento adecuado (pisos nivelados y antideslizantes, entrada puertas 1.20 cm con apertura hacia fuera, espacio giro de silla de 1.50 cm, altura del inodoro a 50 cm con espacio de transferencia lateral y barra, interruptores de agua a presión de gran superficie, altura máxima del lavatorio 80 cm, con espacio inferior para sillas de mínimo 1.65 cm etcétera.

Puntos a considerar: resultados investigación del desafío 1 y de la campaña del desafío 2, manejo higiénico mise en place cocina y servicio, montaje mesa, exposición viabilidad de la *startup* en forma alternada con la preparación de alimentos y bebidas con servicio de maridaje, técnicas de servicio al cliente a emplear (francés, ruso, americano, mixto, *table side service...*), en los 4 tiempos del menú y su maridaje con animación, interpretación, alfabetización cultural, gastronómica y turística con *storytelling* (guión preparado). Resaltar las estrategias y equipos de inclusión social: discapacidad, accesibilidad física y digital utilizados. Tematización y/o caracterización del espacio donde se servirán los alimentos al cliente de acuerdo al concepto de la *startup*.

Tiempo Desafío: preparación y exposición 50 minutos (mise en place 1 hora), interacción con jurado 10 mins.



IMPORTANTE: Se tendrán evaluaciones de mise en place de alimentos y bebidas en cocina y bar o instalaciones que apliquen por un jurado especializado y otro para las pruebas del servicio al cliente.

Requisitos de participación: Afiliación a CONPEHT vigente. Equipo de 4 alumnos de los últimos 4 semestres y 1 profesor-instructor responsable (se recomienda tener un 2º profesor responsable, pueden participar varios como equipo transversal). Entregar carta oficial con título del proyecto, motivos y objetivos de participación **antes del 30 de mayo**, con los nombres de estudiantes y profesor, firmada por la dirección o decanatura.

Inscripción y premios: Selección de máximo 15 equipos para el desafío 1. Los equipos que aprueben el desafío 2 (máximo 10), pagan a cuenta CONPEHT **50 dólares (USA) de inscripción** (en México \$1,000.00 pesos). A la gran final pasan 5 equipos. Los primeros 3 equipos, obtienen medallas, reconocimientos y posible publicación en las revistas o medios de comunicación de CONPEHT, si cumple los requisitos establecidos.

1. CRONOLOGÍA PROPUESTA DE FECHAS

ACTIVIDAD	FECHA	INVERSIÓN	LUGAR/MEDIO
1. Presentación y autorización Consejo CONPEHT.	28 de abril	Ninguna	Cancún, México
2. Envío convocatoria a la comunidad CONPEHT.	28 de abril	Ninguna	e-mailing a comunidad
3. 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.	29 de mayo	Ninguna	Institución participante
4. Selección máximo 15 instituciones para desafío 1	6 de junio	Ninguna	Comité del concurso
5. Webinar presentación del concurso a instituciones seleccionadas con testimoniales equipo ganador, preguntas y respuestas.	13 de junio A confirmar	Ninguna	A confirmar y mandar invitación digital
6. Entrega de investigación teórica fecha máxima. Debe llevar los nombres de los participantes y profesor instructor.	29 de julio	Ninguna	Institución participante
7. Notificación de aceptación, propuesta de corrección, ampliación o rechazo de la investigación. Coordinación de pares revisores a cargo de Yesbek Morales.	5 de agosto	Ninguna	Comité organizador
8. Pago inscripción equipos aceptados y ajustes solicitados. Carta con nombres de los participantes y profesor instructor, derechos compartidos de publicaciones y videos entre la institución participante y CONPEHT.	16 de agosto	\$50 dólares	Institución participante
9. Webinar capacitación a participantes para desafíos 2 y 3 Se identifican talleres de apoyo (opcionales y gratuitos). *Talleres con los formatos de evaluación establecidos.	18 de agosto A confirmar	Ninguna	Comité organizador
10. Preparación de menú degustación y entrega de recetas con información nutrimental, costo y precio de venta	05 al 31 de agosto	Ninguna	Institución participante
11. Campaña de comunicación en YouTube e Instagram	01 al 30 de septiembre	Ninguna	Institución participante
12. Resolución 5 equipos que pasan a la gran final	5 de octubre	Ninguna	Comité organizador



13. Pruebas de plataforma, audio y video, reunión de logística y sorteo de participación con los profesores de equipos.	A confirmar.	Ninguna	Comité organizador y equipos finalistas
14. Simulacro, logística, preguntas y respuestas	A confirmar.	Ninguna	Comité organizador, equipos y jueces
15. Desarrollo Concurso Digital de Gastronomía y Servicio de 7:30 a 14:30	A confirmar.	Ninguna	Equipos, jueces, directivos e invitados.
16. Premiación a equipos ganadores	En Congreso	Ninguna	En Ecuador (hibrida)
17. 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.

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

Cordialmente

Antonio Montecinos

Representante

Comité del Concurso de Gastronomía y Servicio Panamericano CONPEHT.