

INNOVA CHILE - CORFO

Código del proyecto
206-4958

WACS: Gastronomía Auckland, Nueva Zelandia 2006
INACAP- Universidad Tecnológica
12 de abril 2006

1.- Contenido Informe Final

1.1 Contenido Informe Técnico Misión Tecnológica

1.1.1. Fecha salida/llegada

-10-17 de abril de 2006

N°	Empresa	Participante	Profesión
1	Hotelera Hotel Tours SA. (H. Regal Pacific)	Enrique Araya Vásquez	Técnico en alimentación
2	Southern Chile Expedition S.A. (L. N.º 42)	Guillermo Muñoz Borroz	Chef ejecutivo
3	Instituto Viña del Mar Valparaíso S.A.	Claudia Patiño Casallo	Técnico en cocina internacional
4	Restaurante Ibis de Puerto Varas	Fernando De La Fuente F. Soñe	Técnico en alimentación y gastronomía
5	Central de Restaurantes Aramark Ltda.	Bernardo Rebolledo Soto	Chef Ejecutivo

1.2.1 Identificación de empresarios que asistieron a la Gira en su totalidad

13 Grado de cumplimiento del programa de la Gira (si es distinto al 100% programado, explicar motivos)

-100%

14 Logros destacables de la Gira Tecnológica

El logro más destacado de esta misión es el haber obtenido el triunfo para que Chile sea el país sede del Congreso WACS 2010. Sin embargo, esta gran noticia no fue lo único obtenido en este evento. Auckland, Nueva Zelandia 2006 entregó un amplio conocimiento de nuevas tendencias gastronómicas, productos, técnicas y otros, a través de seminarios y charlas.

15 Resultados y conclusiones (en términos generales y específicos)

INNOVA CHILE - CORFO

Para postular a esta misión Tecnológica, los interesados tuvieron que dar las razones por las cuales querían asistir a este congreso. La mayoría coincidía que esta oportunidad era única para estrechar lazos internacionales, conocer a distintos profesionales de la gastronomía mundial, enriquecer conocimientos para aplicarlos en nuestro país y adquirir nuevas e innovadoras tendencias en las artes culinarias.

Sus expectativas fueron altamente compensadas por este Congreso. Auckland, Nueva Zelanda 2006 les entregó a todos un vasto panorama de lo que es realmente la gastronomía mundial y el profesionalismo de los chefs.

La experiencia adquirida en dicho Congreso Mundial superó ampliamente todas las expectativas de los "misioneros", cumpliendo con todos los objetivos que se proponían en el viaje: el más importante; ganar la sede para el Congreso Mundial de WACS 2010.

A continuación podrán observar dos cuadros. El primero dice las expectativas que tenían antes de viajar, y el cuadro 11 explica los logros destacados en la gira tecnológica.

CUADRO!

Objetivos y Beneficios Esperados para cada empresa
INNOVACIONES GASTRONOMICAS: Fortalece su rol de liderazgo como entidad dedicada a la formación de profesionales en el área de la producción, gestión e innovación gastronómica . Además, potencia su relación con Achiya y el capítulo chileno de Toques Blancos, de cara a los desafíos que demanda la generación de valor para la industria de los alimentos, el turismo, y la promoción de la identidad de Chile a nivel internacional.
REALIZACIONES: Conocer a distintos profesionales del área gastronómica y dar a conocer nuestro país a través del lenguaje común de los sabores y olores de distintos productos de mundo.
SOI THERN EXPEDITION: Enriquecer los conocimientos culinarios para poder aplicarlos en nuestra gastronomía chilena, la cual se fortalece cada día más. Aprender de las nuevas tecnologías en esta área y fortalecerse de relaciones internacionales para abrir nuestra gastronomía al resto del mundo.
INICIACIONES DE LA GASTRONOMIA: Poder aplicar en nuestra educación culinaria los conocimientos adquiridos en este Congreso y llevar a nuestros aprendices de la gastronomía a niveles internacionales. Además, conocer nuevas tendencias y tecnologías en el rubro gastronómico.
RESTAURANTES DE PUESTO VARIAS: Conocimientos de nuevas tendencias gastronómicas y conocer nuevas tecnologías asociadas al mundo culinario.
CELEBRACIONES DE LA GASTRONOMIA: Conocer otras experiencias nuevas tecnologías, variedad de productos y su aplicación. visitas a establecimientos gastronómicos de distintos restaurantes y casinos masivos para alimentación masiva. visitar empresas de producción.

CUADRO 11

Logros destacables en la
Gira tecnológica

INNOVA CHILE - CORFO

REGAL PACIFIC: El logro más importante y destacable de esta misión fue haber obtenido la sede para hacer el congreso WACS 2010. Este evento significa algo grande y muy importante para la gastronomía chilena. Es más que un triunfo de un grupo de chefs o de una Asociación. Es un triunfo para Chile, el cual debemos enfrentar con fuerza en 4 años más cuando lleguen a Chile más de 600 expertos en las artes culinarias. Es algo que sólo se puede dimensionar cuando se ha vivido. Nosotros tuvimos la gran oportunidad de ver un Congreso de esta magnitud en Nueva Zelanda y era más de lo que esperábamos, por lo tanto, todos los objetivos esperados se cumplieron a cabalidad.

SOLJHERN EXPEDITION: Nunca imagine que un Congreso de WACS tuviera tales dimensiones. Es algo increíble, mágico y muy nutritivo para nosotros los chefs. Además de haber obtenido el triunfo para Chile, el Congreso de Nueva Zelanda nos enseñó mucho acerca de las diferentes gastronomías y forma de operar en el mundo culinario. Desde los diferentes productos hasta las distintas formas de elaborar la comida. Creo que Chile está al nivel y por sobre de todo lo que ahí se mostró. Somos un país capaz de ofrecer una gama inmensa de productos excelentes y lo demostraremos el 2010.

INACAP VINA DEL MAR: El Congreso me enseñó nuevas tendencias y tecnologías en la gastronomía que bien podré ocupar en la educación culinaria de mis alumnos. Son embargo, lo más importante fue ver con mis propios ojos un evento de tales magnitudes y organización. Es un encuentro mundial de la gastronomía donde se fusionan diferentes culturas y recetas, pero que se habla un solo idioma: el de la gastronomía. Fue indispensable haber asistido, ya que el 2010 tendremos que hacer un ConifCSO similar y mejor.

REST. IBIS DE PUERTO VARAS: La Gira Tecnológica fue una gran oportunidad para darnos cuenta de lo que realmente significan estos congresos mundiales. Es una maravilla estar en este Congreso. Será una gran oportunidad para la industria agroalimentaria, ya que los expositores chilenos tendrán la posibilidad de mostrar sus productos con los cuales podrán generar grandes negocios. Este evento traerá grandes beneficios a la industria gastronómica chilena, ya que cientos de chefs de todo el mundo llegarán a Santiago. Esto es una gran oportunidad para crear lazos internacionales y favorecer al sector turístico.

CENTRAL DE RESTAURANTE: La experiencia adquirida en este Congreso fue única. La variedad de productos, sabores y el profesionalismo con que trabajaban me impresionó de sobre manera. Así mismo, logré captar la sencillez con que trabajan los profesionales de la gastronomía. Por ejemplo: al aeropuerto nos fue a buscar un mini bus con un chofer a las 5 de la mañana cuando llegó nuestro vuelo. Luego nos dimos cuenta que quien manejaba el bus era un destacado chef neocelandés. Me gustaría que cuando Chile sea anfitrión el 2010, yo ir a buscar a las delegaciones vecindario de chef. Eso me haría sentir orgulloso.