

INFORME TÉCNICO

CÓDIGO DEL PROYECTO 08MTEC-2117
MISIÓN TECNOLÓGICA GASTRONÓMICA A LIMA PERÚ
“VALORACIÓN DE LA COCINA REGIONAL DE, INNOVACIÓN DE LA OFERTA
TURÍSTICA DE TARAPACA”
UNIVERSIDAD ARTURO PRAT
ENERO 2009



Grado del Cumplimiento del Programa

Los objetivos específicos de la misión fueron

- Asistir a la III Cumbre Internacional de Gastronomía 2008, de manera de conocer el Estado del Arte de la gastronomía principalmente latinoamericana
- Visitar algunos de los centros de formación de alta gastronomía en Lima, para conocer experiencias de capacitación y formación de recursos humanos de alto nivel para la gastronomía.
- Visitar restaurantes y centros de abastecimiento destacados en Lima, de manera de conocer y experimentar la cadena de valor de la industria gastronómica local. Es decir, la forma en que los establecimientos de dicha ciudad obtienen sus insumos, crean sus productos y los complementan con elementos culturales locales – tales como la arquitectura- y los ofrece a los clientes. Esto, con la finalidad de realizar un benchmarking y aplicar los resultados pertinentes en los establecimientos gastronómicos en Iquique.

Para lo cual se desarrollo el siguiente programa:

Nº DIA, LUGAR	DIA	FECHA	HORARIO	ACTIVIDAD
Día 1, Iquique	Martes	28/10/2 008	16:00 a 17:45	Viaje Iquique – Arica
			18:00 a 19:00	Traslado terrestre Arica - Tacna
			20:40 a 22:30	Vuelo Tacna – Lima. Alojamiento en Lima

Día 2	Miércoles	29/10/08	09:00 – 13:00	Asistencia a la III Cumbre Internacional de Gastronomía Conferencia Magistral Paco Torreblanca (ESPANA) Técnicas del azúcar Isomalt adaptadas a los postres en restauración: Campana de Isomalt con borracho al Curry, Huevo de oro de Bigas Luna Clase Magistral Hajime (PERU) Cocina Peruana Japonesa Contemporánea al estilo "Hanzo"
			13:00 a 15:45	Inicio Taller Propuestas gastronómicas, arquitectónicas y sistemas de abastecimiento de restaurantes de cocina Peruana. Visita a al restaurante Costanera 700.
			15:45 a 20:45	Asistencia a la III Cumbre Internacional de Gastronomía Clase Magistral Jose Vasquez (El Salvador) Conferencia Gerard Dupont (Francia) Clase Magistral Arturo Fernández (México)
			21:30 - 24	Taller Propuestas gastronómicas, arquitectónicas de restaurantes de cocina Peruana Vista al paseo Chabuca Granda degustación de comida Criolla en puestos callejeros visita al antiguo restaurante Cordano
Día 3	Jueves	30/10/2008	09:00 – 13:00	Asistencia a la III Cumbre Internacional de Gastronomía Clase Magistral Andoni Luis Aduriz (Espana) Clase Magistral Dolly Irigoyen (Argentina) Clase Magistral Roberto Goni (Argentina) "La Magia Del Caramelo En Vitro Fusión"
			13:00 a 15:45	Segunda parte Taller Propuestas gastronómicas, arquitectónicas y sistemas de abastecimiento de restaurantes de cocina Peruana. Visita al Barrio Capón de Lima Restaurante Al palacio Capón y visita al mercado central y mercadillos de productos para la cocina China
			15:45 a 20:45	
			21:30	Asistencia a la III Cumbre Internacional de Gastronomía Clase Magistral Willy Dufrense (Usa), Clase Magistral Alex Atala "La Cocina Del Dom", Conferencia Magistral Víctor Moreno. Cena de degustación Restaurante Fiesta, comida de Chiclayo Guiados por La Chef de Le Cordon Blue, Cecilia Aragaky

Día 4	Viernes	31/10/2008	<p>05:00 – 08:30</p> <p>09:00 – 13:00</p> <p>13:00 a 15:45</p> <p>15:45 a 19:00</p>	<p>Visita Guiada Terminal Pesquero por la Chef Cecilia Aragaky Villa María del Triunfo, pudiendo conocer sus diversas áreas de recepción, procesamiento, venta de los diversos productos del Mar y de Agua Dulce. Visita Guiada al Mercado Surquillo.</p> <p>Asistencia a la III Cumbre Internacional de Gastronomía Clase Magistral Sumito Estévez (Venezuela) Conferencia Magistral Gian Gallia (Perú) Conferencia Magistral Gastón Acurio (Perú)</p> <p>Tercera parte Taller Propuestas gastronómicas, arquitectónicas y sistemas de abastecimiento de restaurantes de cocina Peruana. Visita a restaurante muestra de degustación. Restaurante El Tanta, comida regional, Gastón Acurio.</p>
			<p>Visita a Escuela de Alta Gastronomía “Le Cordon Bleu”, Lima</p> <p>La delegación fue recibida por los directivos Superiores Sres. Sixtilio Dalmau, Presidente; Augusto Dalmau; Director Comercial y de desarrollo y el Sr Ricardo Paz Palacios Sud Director de Investigación y Nuevos Proyectos</p> <p>Le Cordon Bleu es la escuela más reconocida en el mundo tanto en la formación de profesionales de la Gastronomía y Arte Culinario, así como de la Hospitalidad. La sede en Perú reúne a profesores de primer nivel, instalaciones y equipamiento de última generación, y una currícula moderna y actualizada.</p> <p>Actualmente Le Cordon Bleu Perú, ofrece las siguientes carreras profesionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Administración de Hoteles Restaurantes y Afines • Industrias Alimentarias • Gastronomía y Arte Culinario • Nutrición y Tecnología de los Alimentos • Cocina • Pastelería • Bar y Coctelería <p>Le Cordon Bleu Perú, representa para los alumnos de Sudamérica, una de las mejores alternativa de estudios en la región. Las carreras que ofrece este centro están orientadas a formar profesionales de alto nivel, capaces de aportar todo su talento en un mercado tan competitivo como el actual, con estándares internacionales y con una capacidad para trabajar, dirigir y constituir empresas de servicios en todo el mundo. Una visita a este Centro representa para la delegación una excelente oportunidad de conocer el Estado del Arte en relación con la formación de recurso humanos de alto nivel en gastronomía http://www.cordonbleuperu.edu.pe/</p>	

Día 5	Sábado	01/11/2008	09:00 a 13:00 11:30 a 16:00 16:00 a 19:00 20:00 a 24:00	Visita librerías especializadas en gastronomía. Taller Propuestas gastronómicas, arquitectónicas y sistemas de abastecimiento de restaurantes de cocina Peruana , Visita Restaurante Tanta del Chef Gastón Acurio Visita librerías especializadas en gastronomía. Circuito de restaurantes de barrio Barranco de Lima.
Día 6	Domingo	02/11/2008	10:00 a 16:00 16:30 18:25 a 20:10 20:30 – 21:20	Última parte Taller Propuestas gastronómicas, arquitectónicas y sistemas de abastecimiento de restaurantes de cocina Peruana , visita al Restaurante “ La Cocina de Adrian” del Chef Darío Matsufuji Traslado Aeropuerto Vuelo Lima – Tacna Viaje terrestre Tacna – Arica. Alojamiento en Arica. Pernoctación en La ciudad de Arica
Día	Lunes	03/11/2008	09:20 a 10:05	Vuelo Arica – Iquique. Fin de la misión

Evaluación de cumplimiento del Programa

Desde un punto de vista de los aspectos operativos, vuelos, traslado y alojamiento, se puede señalar que todos los servicios contratados cumplieron de acuerdo a los compromisos contraídos y servicios programados.

Hubo un alto grado de cumplimiento del programa propuesto; la visita a la Universidad San Martín de Porres no se logró realizar por una cuestión de disponibilidad de horario debido a la prolongación de tiempo que produjo la recepción en la Escuela de Gastronomía le Cordon Blue.

Entre los participantes se manifestó un buen grado de asimilación, lo que permitió realizar la totalidad de actividades con una activa participación y afinidad de intereses, lo que significó cumplir con la totalidad de las actividades programadas.

Logros destacables de la Misión Tecnológica.

Por empresa:

El huarango, Sociedad Coello y Fernández Concha Ltda.

1.- Grado de cumplimiento del programa:

A mi parecer el programa se cumplió totalmente en forma ordenada, y tal como se había proyectado. Gracias a esta organización, las reuniones, entrevista, visitas y asistencia al congreso, pudieron concretarse en un 100%.

2.- Desempeño de la empresa gestora:

Considero que el desempeño de la empresa gestora -UNAP- fue muy eficiente, y debido a este buen trabajo de ejecución, coordinación, administración y planificación; la Misión Tecnológica pudo cumplir el objetivo de la visita sin ningún contratiempo ni demoras.

3.- Logros destacados:

Ha sido muy importante para nosotros el estar en contacto con un país que tiene una cultura gastronómica muy avanzada, que implica una eficiente organización desde la provisión de insumos, hasta la presentación del plato en la mesa. Para nosotros fue una aleccionadora experiencia, ya nos encontramos con la grata sorpresa de que en nuestra Primera Región contamos con mucho de los insumos usado en la cocina peruana; por lo tanto, creemos que podríamos crear, cada uno en su restaurante, platos de exquisita calidad como los que probamos en esta Misión Tecnológica.

4.- Resultados a materializarse:

Para nosotros fue muy importante descubrir que en Perú se está comenzando a trabajar todo tipo de fruta "liofilizada". Creemos que las condiciones climáticas de la Pampa del Tamarugal y la variedad de frutas existentes, específicamente en ésta región, vemos como un posible negocio entrar en el negocio de la liofilización.

Parapentes Altazor Marlene Carrasco

1.- Grado de cumplimiento del programa:

Considero que el grado de cumplimiento del programa fue óptimo cumpliéndose a cabalidad el programa antes planificado.

La misión fue muy bien organizada, asistimos a reuniones, visitas a restaurantes, entrevistas con centros gastronómicos y todo se dio dentro del plan en forma ordenada.

2.- Desempeño de la empresa gestora:

La gestión que realizó la empresa gestora (UNAP), fue muy apropiada, eficiente y certera. Logro guiar a un grupo de empresarios en forma ordenada, coordinada y bien administrada. La misión Tecnológica fue cumplida a cabalidad. Los lugares que conocimos y visitamos fueron de real interés al grupo que asistió. Había buen feeling con el grupo, mucho por el aporte y coordinación de la empresa gestora. El alojamiento, la feria, las visitas a varios lugares de aprendizaje fue bien coordinado.

3.- Logros destacados:

- 1.-Primer logro es y el haber llegado a Perú y encontrarnos en una feria gastronómica de alto nivel internacional, con grandes maestros de la cocina mundial, estar cerca de ellos aprender de sus platos y escuchar sus comienzos en la rama gastronómica
- 2.-Conocer muy de cerca la cocina peruana y aprender de su variada cultura gastronómica.
- 3.-Logramos ver que hay mucho por hacer y descubrir y que arte culinario cada vez va tomando nuevas formas y modas que claramente se mostro en los días que asistíamos a la feria a su vez como insertar ideas nuevas en nuestra cocina.
- 4.-Vizualicé nuevas ideas de negocio

4.- Resultados a materializarse:

Para el grupo de empresarios que asistió a la Misión Tecnológica a Perú, llegó cargado de idea. Y novedades que cada uno irá integrando en la medida que pueda a su restaurant.

A mi principalmente me abrió una espacio nuevo como gastronomía y el hecho que visité otra aportar al deporte de aventura que enseñamos y practicamos como escuela

Mario González, Restaurante Neptuno

1ro. Grado de Cumplimiento del Programa:

EXCELENTE Se cumplió un extenso y nutrido programa, partiendo por las clases magistrales de gastronomía Internacional, Compartir IN SITU con los 1500 invitados, todos representantes de diferentes países así como de escuelas e instituciones de gastronomía, además de las visitas de que hicimos a restaurantes donde conocimos las diversas ofertas gastronómicas que existe en Lima, Perú.

2do. Desempeño de la Empresa Gestora UNAP:

EXCELENTE Desde el Juicio, la coordinación de los trasbordos y los vuelos, precisa. El alojamiento muy adecuado, la movilización durante la permanencia muy bien lograda, los contactos de vuestro jefe de misión, Don Juan Torres, **NOTABLE**, docentes de gastronomía del Instituto Le Cordon Bleu, nos acompañaron a una degustación de gastronomía del Norte del Perú, además, nos invitaron a conocer el Terminal Pesquero de Lima, espectacular. También, se coordino la visita a las Instalaciones del Instituto Le Cordon Bleu.

3ro. Logros Destacables

Conocer la importancia que se le da a la Gastronomía en el País Vecino, reconocida esta a nivel mundial. La realización del Congreso, con expositores del mejor nivel latinoamericano y mundial, la concurrencia de innumerables escuelas de gastronomía de diferentes países, la realización de este evento en el Hotel Sheraton de Lima, 5 Estrellas, muy impresionante, así como la cantidad de asistentes, 1500 personas.

4to Resultados a materializarse:

Considero que la posibilidad de poder materializar por intermedio de la Unap, los diplomados en Gastronomía Internacional que podrían venir a impartir en Iquique los docentes de Le Cordon Bleu de Lima, que probablemente este año tenga la categoría de universidad, sería muy importante para el sector gastronómico iquiqueño y el turismo en general. Esto, sería una herramienta que permitiera potenciar y posicionar la actividad gastronómica local.

Cristina Burchard Restaurante el Tercer ojito

Agradezco enormemente la gestión realizada por la Universidad Arturo Prat como empresa gestora. Pienso que los objetivos planteados para esta misión , fueron cumplidos a cabalidad. El programa organizado se cumplió en un cien por ciento, e incluso tuvimos la oportunidad de aprovechar otras alternativas que fueron surgiendo en el transcurso del viaje y que sin duda reforzaron aun más el objetivo que nos habíamos planteado.

Entre estos destaco la visita a la prestigiosa escuela de cocina Cordon Bleu, los contactos que gracias a la experiencia previa Juan Torres pudimos establecer y el recorrido de barrios históricos con sus disitntas expresiones gastronómicas.

En cuanto a los resultados que espero se materialicen como consecuencia de esta misión está en primera línea la posibilidad de trabajar conjuntamente (empresarios de área, universidad, organismos públicos) para lograr un mayor nivel de capacitaciones para nuestro sector. Para ello tomamos contacto con la escuela D´Gallia , Cordon Bleu y destacados chefs, que estarían interesados en ofrecer capacitaciones en nuestra ciudad.

Por último quiero destacar el gran compromiso en la gestión de la misión , y el excelente nivel humano del grupo que integró este viaje a Lima.

4.- Resultados a materializarse

Trabajo de investigación y valoración de la cocina tarapaqueña, alianzas para el mejoramiento de la calidad del recursos humano del la gastronomía, innovación en la producción sustentada en nuestros productos.

Luis Gavilán Restaurante el Wagon

1.- Grado de Cumplimiento del Programa

Se cumpla con todo lo programado.

2.-Desempeño de la gestora

Bien, para ser la primera vez estuvo a nivel de la programación, buena calificación.

3.- Logros Destacados

Entre todo lo que llama la atención es el manejo económico y cultural de la industria a nivel mayor.

4.- Resultados a materializarse

Organizar una red de formación y valoración de la cocina popular con identidad Tarapaqueña

Universidad Arturo Prat

Entre los logros destacables para la Universidad Arturo Prat es posible señalar los siguientes:

1. Adquirir experiencia en el manejo de instrumentos de fomento y abrir vínculos positivos con INNOVA CHILE y la Agencia Regional de Desarrollo productivo, donde resalta el Rol de las ejecutivas Alejandra Bustamante, Aida Acosta y Tita García respectivamente, quienes se han manifestado con una permanente actitud proactiva para el desarrollo de las actividades
2. Asumir el rol de desarrollador con un buen resultado
3. Generar cercanías con empresarios emblemáticos de la gastronomía local lo que genera confianza para futuras alianzas.
4. Reconocer en terreno la cadena de procesamiento de alimentos y el valor que ello tiene en la gestión de un establecimiento gastronómico.
5. Participar y asistir aun evento gastronómico de gran nivel, reconocer y valorar aspectos relacionados con la organización, equipamiento y puesta en escena de la participación de los expositores en eventos de estas características.
6. Valoración de relación Universidad - empresa para el desarrollo de la gastronomía local como factor de singularización del destino.
7. Valoración de la asociatividad como factor crítico de éxito
8. Valoración de la calidad como inversión y diferenciación en la producción gastronómica

Resultados y Conclusiones.

Resultados

La Misión Tecnológica Gastronómica a Lima, Perú. “Valoración de la Cocina Regional. Innovación de la Oferta Turística de Tarapacá”, se realizó gracias al apoyo de Innova Chile que financió en un 70% el costo del proyecto por una parte y por la otra como resultado de las diversas actividades el PMC de turismo desarrolladas por la ARDP de Tarapacá que ha logrado aglutinar el interés de diversos empresarios del sector

La delegación estuvo compuesta por cinco empresarios gastronómicos, Luis Gavilán del Wagon; Mario González del Neptuno; Cristina Burchard del Tercer Ojito; Coca Coello del Huarango; Marlene Carrasco de Altazor; Alejandra Bustamante, ejecutiva de INNOVA CHILE y Juan Torres Santibáñez académico del Área de Turismo Departamento de Economía y Administración.

Durante su permanencia en Lima los participantes asistieron a la III Cumbre Internacional de Gastronomía 2008, que contó con la presencia de destacados Chef de Perú, Francia, España, Usa, Brasil. México, Venezuela. Escocia, Argentina y Chile entre otros países.

También sostuvieron un importante encuentro con los Directivos de la Escuela de Gastronomía Le Cordon Blue, en donde conocieron experiencias de capacitación y formación de recursos humanos de alto nivel para la gastronomía y se planteó la idea de realizar trabajos conjuntos en el futuro.

Además visitaron restaurantes y centros de abastecimiento destacados de la ciudad, lo que les permitió conocer y experimentar la cadena de valor de la industria gastronómica local, es decir, la forma en que los establecimientos de dicha ciudad obtienen sus insumos, crean sus productos y los complementan con elementos culturales locales lo que ofrece a los clientes toda una experiencia sensorial en torno a los platos que sirven

Conclusiones

Durante el desarrollo del programa de la misión sus integrantes conocieron diversas experiencias relacionadas con la gastronomía del Perú, enfocada principalmente al desarrollo de las Cocinas Regionales, lo que les permitió valorar los diversos factores que se encuentran asociados al “Fenómeno Gastronómico peruano”. Todos desde sus diversas perspectivas reconocieron y valoraron aquellos aspectos susceptibles de ser aplicados en nuestra región o que podría generar innovación y aumentar la competitividad de la gastronomía Iquiqueña, a través de la puesta en valor y desarrollo de la Cocina Tarapaqueña y manifestaron un claro interés en seguir trabajando en conjunto para conseguir este propósito

.Contactos

Le Cordon Blue Perú

www.cordonbleuperu.edu.pe

Av. Núñez de Balboa 530. Miraflores Lima Perú
(511) 242 8222

Augusto Dalmau

Director Comercial y de Desarrollo

adlmau@cordonbleuperu.edu.pe

Ricardo Paz Palacios

Sub Dirección Investigación y Nuevos Proyectos

rpaz@cordonbleuperu.edu.pe

Laura Bentin de González

admisión@cordonbleuperu.edu.pe

Cecilia Aragaki Uechi

Chef de cocina

Encargada de Enseñanza

caragaki@condonbleuperu.edu.pe

Universidad San Martín de Porres

Gerencia Comercial de Publicaciones

Universidad de San Martín de Porres

Telf: 513-6300 xt 2135

publica@comunicaciones.usmp.edu.pe

Escuela D'Gallia

Av. Ejercito 430 Magdalena del Mar Lima Perú

261 0808

www.dgallia.eu.pe

Restaurantes

Costanera 700

Humberto Sato
A del Ejercito N° 421 Miraflores
4217408 – 4216335

La cocina de Darío

Darío Matsufuji
Av. Petit Thours 5390 Miraflores
242 6818

El rincón que no Conoces

Teresa Izquierdo
teresaizgon@yahoo.es
Bernardo Alcedo 363- cdra. 20 Petit Thours
471 2171

Restaurante Fiesta

Héctor Solís
Av. Reducto 1278 Miraflores
4473312 – 242 0909
www.restaurantfiestagourmet.com
reservas@restaurantfiestagourmet.com

Restaurante el Tanta

Gastón Acurio
Av. 29 de Julio 888
447 8377
Miraflores@tanta.com.pe

Hanzo

Hajime Kasuga
Av. Prolongación Primavera 1494 / SANTIAGO DE SURCO / Lima /
344-4801

Salon Capon

Jr. Paruro 819, El Cercado - Lima
Teléfonos: (511) 426-9286 Fax.: 427-8024
http://www.omco.org/diweb/Salon_Capon

Productores

Comida Peruana Preparada

Liofilizada

Provenzal

www.provenzal.com

Tnte Carlos Jiménez Chávez 475

La campiña. Chorrillos Perú

051 251 5440

Affumicato

Producto fiambrería con carne de Pato

www.affumicatogourmet.com

Jr. Domingo Elías N° 840 Lima – 34

051 234 2832

BIBLIOGRAFIA DE LA UNIVERSIDAD SAN MARTIN DE PORRES



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACION, TURISMO & PSICOLOGIA		
LIBROS DE TURISMO Y HOTELERIA		
N°	NOMBRE DEL LIBRO	DOLARES
1	Alimentación y Gastronomía	8,55
2	Cien Siglos de Pan	7,65
3	Cocina regional Peruana 3 Lima	15,15
4	Cocina Peruana para diabéticos	12,95
5	Cocina Peruana pescados y mariscos	13,55
6	Crónicas gastronómicas	6,70
7	De tamales y tamaleros	9,80
8	Del Mar a la Mesa	10,75
9	Desde los Andes al Mundo, Sabor y saber	17,30
10	Diccionario Mochica	8,55
11	Diccionario Mochica # 2	7,65
12	Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional	32,30
13	Economía del Turismo	9,80
14	El Corregidor Mejía	14,50
15	El Pasajero Aéreo	7,65
16	Espacio y Patrimonio Sur Chico - Lima	9,80
17	Gastronomía y Turismo en el Valle del Mantaro	6,05
18	Seminario Historia de la Cocina Peruana	12,95
19	Historia de Manuel de Macías el Hombre que...	7,65
20	Historia del Turismo	9,20
21	La Cocina de los Incas	6,05
22	La Cocina en el Virreinato	9,80
23	La Cocina Peruana de Don Cucho	28,55
24	La Cocina Peruana: Análisis semántico	7,65
25	La Maca y la Puna	6,05
26	La Mirada del Turista	11,40
27	Las Frutas del Perú	18,25
28	Marketing Turístico y Hotelero	8,55
29	Entorno al Patrimonio e Interdisciplinariedad	11,40
30	Perú 10 000 años de Pintura	77,30



UNIVERSIDAD DE
SAN MARTIN DE PORRES

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACION, TURISMO &
PSICOLOGIA**

LIBROS DE TURISMO Y HOTELERIA

N°	NOMBRE DEL LIBRO	DOLARES
31	Perú Legado Milenario	33,55
32	Revista Turismo y Patrimonio 1	9,80
33	Revista Turismo y Patrimonio 2	9,20
34	Revista Turismo y Patrimonio 3	9,80
35	Revista Turismo y Patrimonio 4	7,65
36	Revista Turismo y Patrimonio 5	9,80
37	Revolución Gastronómica	27,00
38	Rutas y Sabores del Ceviche	60,15
39	Tejidos Pre Cerámicos de las Salinas de Chao	6,70
40	Tour en el Tiempo	7,65
41	Utopía Mesianismo y Milenarismo	7,65
42	Cocina Limeña	24,20
43	Cocina Reg. Peruana # 1 Amazonas	17,95
44	Cocina Reg. Peruana # 2 Centro	17,95
45	Cocina Reg. Peruana # 4 Sur	14,20
46	Cocina Reg. Peruana # 5 Norte	22,60
47	Gastronomía	24,20
48	La Flor Morada de los Andes	57,00
49	Los Chifas en el Perú	52,30
50	Mis recetas de cocina criolla 2da Edición	13,25
51	Pachamanca - El festín terrenal	16,40
52	Pastelería Peruana-Recetario de Cocina Peruana 2	16,40

*** LISTA DE PRECIOS 2007 FOB CALLAO – PERU
Valores en dólares**