


## Datos del Proyecto

	<b>Código:</b>	07MTEC-6212
	<b>Proyecto:</b>	MISIÓN A ARGENTINA: "MEJORAMIENTO DE LA GESTIÓN E INNOVACIÓN EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN GASTRONÓMICOS PARA EMPRESAS DE MAGALLANES
	<b>Estado:</b>	FINALIZADO
	<b>Evento:</b>	MISIONES TECNOLOGICAS
	<b>Línea de financiamiento:</b>	MISIONES TECNOLÓGICAS
	<b>Area de Negocios:</b>	SUB. ENTORNO PARA LA INNOVACIÓN
	<b>Beneficiaria:</b>	CORPORACION DE DESARROLLO SOCIAL DEL SECTOR RURAL
	<b>Patrocinador:</b>	No Informado
	<b>Asociados:</b>	HOTELERIA FIORDO AZUL LTDA, NAVARRO ADM DE NAVES S.A, RICARDO LIVINGSTONE R ARTESANIAS E.I.R.L, TURISMO LAGO GREY S.A, COM Y TURISMO TERRATOUR LTDA, SOC COM TIERRA DEL FUEGO, HOTELES AUSTRALIS S.A, MARJORIE KUSCH FERNANDEZ, TURISMO Y HOTELES JOSE NOGUEIRA S.A., LAS TORRES DE LA PATAGONIA S.A, SOC COM INM VALLE PARAISO S.A, AMERICA RODRIGUEZ TEVENI, JUAN JOSE PANTOJA E.I.R.L, MANUEL SUAREZ MATTIONI

<b>Número Resolución:</b>	636	<b>Fecha Resolución:</b>	06-06-2007
<b>Tipo de resolución:</b>	No Informado	<b>Fecha Toma Razón:</b>	No Informado
<b>Clúster:</b>	TURISMO	<b>Tipo de Innovación:</b>	DE PROCESOS
<b>Región de Ejecución:</b>	XII MAGALLANES	<b>Región de Impacto:</b>	XII MAGALLANES
<b>Sector Económico:</b>	TURISMO	<b>Duración (meses):</b>	3 meses (92 días)
<b>Aporte Innova (\$):</b>	20.609.000	<b>Costo Total (\$):</b>	31.706.000

## Observaciones de Difusión

## DIF. - RESUMEN EJECUTIVO

Esta misión tiene por objetivo Incorporar estrategias de gestión innovadoras y tecnologías para mejorar la eficiencia procesos de producción gastronómicos en restaurantes XII región.

En la Misión participaron 18 empresas del sector gastronómico pertenecientes a distintas provincias de la región de Magallanes y se realizó en Argentina, puesto que cuenta con tecnología de punta, escuelas de cocina de alta calidad con basta trayectoria y donde se integran todos los elementos de la cadena de producción. Además, Argentina está trabajando fuertemente con el rescate de la identidad gastronómica y creación de rutas gastronómicas, lo cual permite generar asociatividad entre las empresas y potenciar los productos gastronómico - turísticos de las regiones. Tema que se potencia con el hecho de que las empresas participantes pertenecen a distintas provincias de la Región de Magallanes, sus principales clientes son turistas, tienen distintos servicios que se complementan.

La Misión contempló clases teórico- práctico con profesionales altamente calificados que se desempeñan en docencia y empresas privadas; reuniones y charlas con gerentes de negocios similares a las empresas participantes que son exitosas y que trabajan con altos estándares de calidad; visitas a restaurantes de hoteles e independiente; visitas y charlas en tiendas de equipamiento gastronómico con tecnología de punta y recorridos por los mercados.

Al mismo tiempo abordó temáticas como Ingeniería del Menú, Gestión del Recurso Humano, Técnicas de Calidad en el Servicio, Estilos Gastronómicos, Rescate de la Identidad Cultural en la Gastronomía. Arquitectura de espacios para la gastronomía, Bromatología, Trabajo con los proveedores y Utilización de Equipamiento con tecnología de punta.

---

## DIF. - ACTIVIDADES REALIZADAS FIN I.CHILE

Con el apoyo de InnovaChile de CORFO se realizaron las siguientes actividades:

1. Taller Grupal Previo al Viaje para abordar todos los detalles del viaje: visitas, horarios, informe de cada uno, aporte empresarial, completarán formulario salud y alergias, revisión de cada día de la Misión.
2. Viaje Santiago- Buenos Aires, Buenos Aires Santiago.
3. Clase Análisis de Alimentos y Bebidas - la operación diaria eficiente.
4. Clase La Creatividad en la Cocina.
5. Clases Administración y Costos - Estructura de Costos, Rentabilidad.
6. Clase Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Eficiencia - cook chill, vacío.
7. Clase de Técnicas Aplicadas a los Productos.
8. Visita Institucional Operación Hotel Hilton Puerto Madero.
9. Clases Catering - planificación de producción, volúmenes, conservación.
10. Pastelería innovadora 2 - la venta a través del ojo.
11. Mercado Etnico Oriental de Belgrano.
12. Visita Institucional a Equipamientos Novedosos de Alta Tecnología
13. Clase de Ingeniería de Menú 2 - herramientas de costo para control.

14. Visita Institucional Casino Trilenium - Cocinas y Áreas de Operación.
  15. Clase Diseño de Cocinas y Espacios de Producción.
  16. Visitas a Restaurantes.
  17. Visita Mercado Ezeiza.
  18. Clases Antropología Influencias Antropológicas en la Gastronomía y el Turismo Sustentable.
  19. Visita Institucional Faena Experience Hotel & Universe.
  20. Curso Administración y costos - estructura contable.
  21. Clase Ingeniería de menú 1 - armado de carta vendedora.
  22. Degustación Inteligente - armonía entre vino y productos.
  23. Clase Gestión Bromatológica en el Proceso del Alimento.
  24. Taller de Té e Historia en el mundo de los Blenders.
  - 25 Clases Chocolatería Creativa - nuevos sabores, nuevas combinaciones.
  26. Visita Institucional Equipamiento de Calidad en cocinas de Alto Rinde.
  27. Degustación Sensorial Orientada al Armado de la Carta de Vinos.
  28. Clases Administración y Costos - gestión hotelera/ gastronómica.
  29. Taller de Transferencia con los temas más relevantes del viaje, se invitó a todo el sector turismo y autoridades regionales y a los medios de comunicación.
- 

#### DIF.- PROYECCIONES

Tras esta Misión Tecnológica se espera una mejora en gestión y calidad del servicio de toda la cadena de producción de las empresas gastronómicas, con énfasis en temas como costos, manejo del recurso humano, calidad del servicio, diseño de espacios, higiene y manipulación de alimentos (bromatología) y técnicas de comercialización apropiadas a cada tipo de negocio.

Además se generó un Incentivo a la creación de nuevos productos que entreguen valor agregado a la gastronomía de cada empresa; como rutas gastronómicas, ventas de productos artesanales - gastronómicos y otros.

---

#### DIF.- COMENTARIO BENEFICIARIA

esta Misión Tecnológica ayudó a fortalecer la identidad regional de la gastronomía mediante la adaptación de técnicas de gestión y preparación aplicables a la realidad de Magallanes".

MARIO PEN JEAN

Codesser

---

#### DIF.- DESCRIPCION EMPRESA

No hay observacion.

---