Informe Final de la Misión Tecnológica, Proyecto Nº 206-5353 Misión Tecnológica de la Gastronomía a París

Universidad Tecnológica de Chile
Enero 2007

1.- Informe Técnico Misión Tecnológica

1.1.- Fecha salida / llegada

El programa se llevó a cabo de acuerdo a la programación inicial:

- Salida desde Chile el día sábado 21 de octubre de 2006.
- Llegada a Chile el día domingo 29 de octubre de 2006.

1.2.- Identificación de empresarios que asistieron a la Gira en su totalidad

Nº	Empresa	Participante	Cargo
1	Universidad Tecnológica de Chile	Eugenio Covarrubias	Vice-rector
2	Central de Restaurantes Aramark Ltda.	Aquiles Abarca Castañeda	Chef Instructor
3	Comercial y Pesquera South Wind S.A.	Valeria Auda M.	Gerente General
4	Omeñaca y Cía. Ltda.	Valentín Omeñaca Piteira	Gerente General
5	Asesorías Chef Carlo von Mühlenbrock Ltda.	Carlo von Mühlenbrock Pinto	Chef Ejecutivo
6	Hotelera San Francisco S.A	Guillermo Rodríguez Astorga	Chef Ejecutivo
7	Tavelli S.A.	Alvaro Rodrigo Valenzuela Pares	Chef Ejecutivo
8	Sergio Antonio Valenzuela Contreras	Sergio Antonio Valenzuela Contreras	Propietario
9	Hotelera y Turismo S.A.	Juan Carlos Vergara	Gerente de Operaciones
10	Didier Veracini	Didier Veracini	Gerente General
11	José Rivero Llamazales y Cía. Ltda.	Fernando Rivero Modrego	Gerente Comercial
12	Sociedad Gastronómica Casablanca Ltda.	Oscar Tapia González	Chef Ejecutivo
13	Valle Nevado S.A.	Juan Carlos Bozo Pérez	Chef Ejecutivo
14	Grand Cru Comunicaciones Ltda.	Manuel Madrid Baeza	Jefe Proyectos

1.3.- Grado de cumplimiento del programa de la Gira

Día	Hora	Visita
Sábado 21 de octubre 2006	11:30 horas	Encuentro del Grupo en counter de TAM para check in grupal
	14:15 horas	Salida de vuelo TAM 8027 Santiago - Sao Paulo
	18:00 horas	Llegada a Sao Paulo
	19:10 horas	Salida de vuelo TAM 8098 Sao Paulo – París
Domingo 22 de octubre 2006	11:25 horas	Llegada a Paris - Aeropuerto Charles de Gaulle
	11:40 horas	Traslado en bus al Hotel Neva Elysees Dirección: 14 rue Brey 75017 Paris Fono: 33 143-802-826 Fax: 33 147-630-022 Metro: La estación de metro más cercana es "Charles DeGaulle-Etoile".
	13:30 horas	Almuerzo grupal en Bistrot cercano al hotel
	15:00 horas	Visita a Feria SIAL Metro: Parc des Expositions Tomar Línea RER B y después RER B3
	20:30 horas	Cena grupal de Bienvenida en Restaurant le PINXO Dirección: 4 rue Mont Thabor 75001 PARIS Téléfono. : 01 40 20 72 00 Métro : Tuileries - Línea 1
Lunes 23 de octubre de 2006	07:30 horas	Desayuno
	08:00 horas	Traslado en Metro a Feria SIAL Metro: Parc des Expositions Tomar Línea RER B y después RER B3
	09:00 horas	Visita Feria SIAL
	10:00 horas	Reunión con Jean Paul Broutin, Director General del FEB (Unión de fabricantes franceses de equipos para la panadería y la pastelería) y Director General de la Feria EUROPAIN. En stand ADEPTA (HALL 5ª - nºK6)
	17:00 horas	Encuentro del grupo en Stand de Chile para participar en el cóctel de inauguración. Asisten Embajadora, Directora Nacional de ProChile, empresarios y chefs integrantes de la gira. **Nota: Chefs asisten con uniforme**
	18:00 horas	Traslado individual en Metro al hotel NEVA
	20:30 horas	Cena grupal en Le Bistrot Papillon Dirección: 6 rue Papillon 75009 Paris Teléfono: 01 47 70 90 03 Metro: Cadet – Línea 7 Asiste Dominique Cécillon, Presidente Les Toques Blanches Francia

Martes 24 de octubre de 2006	08:30 horas	Desayuno
	10:00 horas	Traslado en metro a Ecole Supérieure de Cuisine Française
	11:00 horas	Visita Ecole Supérieure de Cuisine Française Grégoire Férandi Dirección: 28, rue de L´ abbe gregoire 75006 - Paris Metro: Sain Placide Fono: 01 49 54 28 00 Reunión y almuerzo con Monsieur Gérard de Marcillac, Directeur École Supérieure de Cuisine Française Grégoire Férandi Nota: Chefs asisten con uniforme
	13:00 horas	Almuerzo en Ecole Supérieure de Cuisine Française Grégoire Férandi
	15:00 horas	Visita opcional a Feria SIAL
	19:00 horas	Cóctel Prelanzamiento Imagen País Invitación de la embajadora Pilar Armanet a evento en la embajada de Chile en París Dirección: 2 Avenue de la Motte Picquet 75007 Teléfono: 0144185960 Nota: Tenida formal - Chefs asisten con uniforme
Miércoles 25 de octubre de 2006	08:30 horas	Desayuno
	10:00 horas	Salida en bus a visitar la destilería de Grand Marnier .
	12:30 horas	Almuerzo en Restaurant cercano a destilería de Grand Marnier
	14:00 horas	Demostración de cocina en el laboratorio de Grand Marnier: Preparación de tres recetas. 1 preparación salada y dos preparaciones de pastelería.
		Traslado al hotel en Bus.
	20:00 horas	Cena individual.
Jueves 26 de octubre de 2006	04:30 horas	Salida del hotel rumbo al Mercado de Rungis con transporte privado.
	05:00 horas	Encuentro con Michel Ganneau, Secrétaire Général Semmaris, el cual nos acompañó en el recorrido por el Mercado.
	09:00 horas	Desayuno en el Mercado de Rungis.
	10:30 horas	Continuación de visita al mercado de Rungis
	13:00 horas	Almuerzo en Restaurant La Marée Dirección: 2 place des Pécheurs 94150 Rungis Fono: 01-46869090

	15:00 horas	Traslado en tren hasta París Continuar en metro hasta la estación Madeleine (línea 8)
	16:30 horas	Visita guiada en FAUCHON, la tienda gastronómica más importante de París. Recorrido por Panadería, Pastelería, confitería, especias y Cav. Encuentro con Monsieur Jean – Pierre Clément Manager Produits frais Chef cuisinier Dirección: Tiendas 24-26-30 Plaza de la Madeleine Metro: Place Madelaine Teléfono: 01.70.39.38.00
		Cena individual
Viernes 27 de octubre de 2006	07:30 horas	Desayuno
	08:00	Traslado en Metro a la l'école Cordon Bleu
	09:00 horas	Visita a l'école Cordon Blue Clase práctica del chef Marc Thievet Degustación de platos preparados Encuentro con Patrick Terrien, Chef de Cuisine, Chargé d enseignement, École Cordon Bleu Nota: Chefs asisten con uniforme
	13:00 horas	Reunión de conclusiones
	16:00 horas	Tarde Libre
	20:00 horas	Cena en Restaurant ALTITUDE 95, ubicado en el primer nivel de la **"Torre Eiffel"** Teléfono: (0)1 45 55 20 04
Sábado 28 de octubre 2006	07:30 horas	Desayuno y Chek out del hotel. Dejar equipaje en hotel.
	08:30	Traslado en Metro para visitar 12° Salón del Chocolate que se lleva a cabo en Porte de Versalles.
	09:00 horas	Visita al 12° Salón del Chocolate. Esta visita es una Invitación de Pierre Dominique Cécillon de Les Toques Blanches - Francia
	13:00 horas	Almuerzo individual y Tarde Libre
	18:30 horas	Traslado desde Hotel NEVA al Aeropuerto Charles de Gaulle - Vuelo TAM 8099 París – Sao Paulo
	22:20 horas	**Vuelo París – Sao Paulo** Salida vuelo TAM 8099 Paris - Santiago, con escala en Sao Paulo
Domingo 29 de octubre 2006	05:20 horas	Llegada a Sao Paulo
	09:10 horas	Salida vuelo TAM 8026 Sao Paulo - Santiago
	12:10 horas	Llegada a Santiago de Chile
		Fin de la Misión

1.4.- Logros destacables de la Gira Tecnológica

- Se ha logrado tomar conocimiento de una amplia variedad de técnicas, productos e ingredientes disponibles y aplicables en la gastronomía Chilena.

- Se logró una actualización de la última tecnología, técnicas y procedimientos que se está aplicando en pastelería y gastronomía mundial y Francesa.
- Esta Misión se ha constituido en una de las primera giras tecnológicas enfocadas hacia la industria gastronómica, con lo cual se ha logrado sensibilizar la importancia que tiene la innovación, incluyendo la industria de la Gastronomía.
- La realización de la gira ha permitido comparar el nivel de desarrollo que tiene la gastronomía en Chile, logrando identificar las debilidades que se tienen, partiendo desde el ámbito académico y formación de profesionales, hasta las áreas de preparaciones y servicio del consumidor final.
- Uno de los hechos que más llamó la atención en la gira, es la fuerte vinculación que existe de la gastronomía francesa con los productos del campo y del mar de ese país. Los Chefs e integrantes de la industria identifican claramente esos productos y a sus proveedores, y están en una constante búsqueda y rescate de los ingredientes que los identifica en su gastronomía. Esto concluye en un claro mensaje de que la innovación debe ser en base a los productos y preparaciones propias de cada país.
- Para tener una gastronomía con calidad permanente y constante en el tiempo, es importante valorar o dar la importancia de contar con productos e ingredientes con altos estándares de calidad. Este aspecto ha llevado a los profesionales de la gastronomía a sensibilizarse de la importancia que se debe otorgar a la selección y buena comunicación con las industrias proveedoras de la restoración.
- Se ha creado vínculos con las Asociaciones de Chef Franceses, lo que permitirá estar constantemente informados de las nuevas tendencia y actividades del mundo gastronómico Francés y Mundial.
- Algunos de los participantes, pertenecientes al rubro empresarial, han establecido contactos con potenciales clientes, con los cuales se ha establecido una comunicación para el desarrollo de productos acordes a las novedades observadas en la gira.

- Los participantes de la gira están ligados desde diferentes ámbitos al rubro gastronomía, partiendo por empresarios proveedores de productos y servicios: Académicos, Gerentes de Alimentos & Bebidas y Chefs pertenecientes ha asociaciones gremiales de la industria. El lograr reunir a través de la gira este amplio espectro de profesionales, ha permitido generar instancia de comunicación, análisis y discusión sobre la situación en que se encuentra la industria gastronómica de Chile y de los pasos que se debieran seguir dando en pro de su desarrollo.
- Esta gira se ha constituido en uno de los primeros proyectos organizados a través del Comité Agro-Gastronómico. El buen resultado y excelente evaluación por parte de los participantes, ha estimulado la necesidad de seguir coordinando este tipo de actividades, lo que se ha planteado continuar haciendo a través de alguna de las herramientas de INNOVA, como es el caso de un Nodo Tecnológico para la Gastronomía de Chile.
- La gira ha permitido que un grupo de profesionales y empresarios se introduzca en los temas y conceptos de innovación y que para ello pueden contar con el apoyo de INNOVA a través de las distintas herramientas disponibles.

- **1.5.- Resultados y conclusiones (en términos generales y específicos)**

Las empresas participantes de la Misión Tecnológica, llevaron a cabo un plan de visitas a hitos gastronómicos de la ciudad de París en Francia, desde el 22 al 28 de octubre de 2006. Las actividades que se realizaron estuvieron orientadas a obtener información, evaluación y aplicación de conceptos tales como: culturales, técnicos, tecnológicos y económicos de la actividad gastronómica, en un país que es líder en el desarrollo y avance de la industria gastronómica a nivel mundial

El interés de realizar esta gira, se originó principalmente por la importancia y el ejemplo que a través de la historia y actualmente representa para Chile la gastronomía Francesa y la realización de dos importantes eventos como son: La Feria SIAL que se configura como una de las más grandes e importantes de la industria alimenticia y la 12° versión del Salón del Chocolate.

Los participantes de esta gira tuvieron la posibilidad de apreciar en forma directa la aplicación de las distintas técnicas, tecnologías, procedimientos y productos en la gastronomía francesa y mundial, lo que ha constribuido a cumplir con los objetivos planteados previo al viaje.

Los principales resultados de la gira han sido los siguientes:

a) Existe un fuerte desarrollo de marketing de productos de origen agrícola y marítimo, con claros conceptos de marca, imagen corporativa, denominación de origen e innovación en el diseño y aplicabilidad de sus envases.
b) Existe un claro concepto del valor agregado en productos del campo y del mar. Esto se observa con una amplia diversidad de preparaciones, en diferentes formatos, listos para ser utilizados en la industria gastronómica o a nivel de consumidor final. Los participantes de la gira tuvieron la oportunidad de conocer nuevos productos con valor agregado listos para ser usados en la restoración, con altos estándares de calidad y manejo sanitario, lo que permite optimizar la mano de obra y funcionalidad de un cocina.
c) En la asistencia a una charla de panadería dulce y salada, se pudo ver preparaciones de distintos panes y pasteles con maquinaria de alta tecnología que puede ser aplicada en la industria Chilena. También se logró obtener información de las formas de exposición y comercialización de las distintas variedades de este producto.
d) En Francia existe una alta valoración de la Industria de la Gastronomía, es un concepto incluido en su cultura. La gastronomía y sus restaurantes forman parte del trabajo y vida diaria de los franceses.
e) Los profesionales de la gastronomía son altamente valorados y respetados.

f) Existe una clara definición que el servicio gastronómico es una profesión, que tiene sus años de preparación teórica y práctica y en el ámbito laboral es muy bien remunerada.

g) El gobierno y privados tienen muy claro la importancia que tiene esta industria para el desarrollo de su turismo y su economía. Por ello existe un trabajo en conjunto, como lo es la escuela GREGOIRE-FERRANDI, que pertenece a la Cámara de la Industria y Comercio de París.

h) En las escuelas de gastronomía de París existe el concepto de una enseñanza integral y muy rigurosa. Son grandes centros de formación culinaria, prestigiosas y de gran trayectoria, con estándares bien definidos en relación al perfil del docente y el perfil de egreso de los alumnos.

i) Las escuelas de gastronomía y servicio tienen una rigurosa selección de los postulantes, los que deben pasar por exigentes pruebas y entrevistas, donde uno de los criterios más importantes son la aptitud profesional y vocación de servicio.

j) En las escuelas de gastronomía se pudo observar el alto grado de importancia que tiene el servicio de comedores y la aplicación de distintos tipos de servicios (servicio a la rusa, servicio de gueridon, servicio inglesa, servicio francesa). Así también se pudo observar la importancia del área de bebidas y la aplicación de técnicas en: servicio de champagne, servicio de vinos y coctelería.

k) En el ámbito académico se ha podido establecer contacto con las escuelas de gastronomía, con el fin de establecer alianzas de capacitación y transferencia de conocimiento gastronómicos.

l) Se tuvo la oportunidad de visitar librerías dedicadas a la restoración y gastronomía, por lo que se pudo acceder a publicaciones, manuales de costo, administración hotelera, manejo de producto y recetarios de grandes chefs y culturas gastronómicas del mundo.

m) En el salón del chocolate, los integrantes de la gira se pudieron capacitar en el conocimiento de tipos de chocolates, su utilización y aplicación en la repostería y pastelería de los diferentes tipos. Además se puede ver la aplicación directa del chocolate en la coctelería.

n) La visita a tiendas especializadas , como es el claro ejemplo de FAUCHON, donde se pudo apreciar en forma directa los productos mas apreciados en la restoración, te, café, foie gras, trufas, pateé y la más fina charcutería.

o) La clase magistral en el uso de licores en la pastelería y repostería, se pudieron adquirir conocimientos de técnicas modernas de montaje y manipulación de productos (cocina molecular)

p) Con la visita a distintos restaurantes franceses, se pudo apreciar directamente conceptos de comida, diseños de restaurante, formas de servicio con alojamiento, comedores, diseños y distribución de cocinas modernas: montajes de platos, diseños de cartas de comida, bebidas, y diferentes tipos de vajillas.

q) La industria de la charcuteria tiene alta presencia e identidad en la Gastronomía francesa. Gracias a las visitas a restaurantes y mercado de Rungis se pudieron obtener nuevos conocimientos en la fabricación de cecinas y preparaciones de pateé en fabricas especializadas.

r) Se pudo observar que existe una fuerte vinculación e identificación de la Gastronomía Parisina con los productos del campo y del mar de ese país. Los Chefs e integrantes de la industria identifican claramente esos productos y a sus proveedores, y están en una constante búsqueda y rescate de los ingredientes que los identifique en su gastronomía.

s) La Industria de la Gastronomía de Francia tiene el respaldo de contar con productos e ingredientes con alto estándares de calidad, lo que les permite mantener un nivel constante en sus preparaciones.