

BASES PARA LAS PONENCIAS

Culinary[®]

CONGRESO INTERNACIONAL

03 de diciembre de 2024

Innovación y Sostenibilidad
para la Preservación del
Patrimonio Culinario

Plazos

Recepción de ponencias: 08 de noviembre 2024

Ponencias seleccionadas: 14 de noviembre 2024



SHERATON

Av. Sta. María 1742,
Providencia, Santiago,
Chile

www.congresoculinary.cl

Bases para exponer en el Congreso

CONVOCATORIA

Las iniciativas presentadas deben constituirse en un aporte al fomento, apoyo o impulso de la preservación del patrimonio culinario a nivel nacional, regional o internacional, ya sea desde la innovación, la sostenibilidad o la colaboración para promover la consolidación de un patrimonio culinario.

INICIATIVAS

Se podrán postular:

1. Iniciativas académicas o laborales
2. Proyectos o colaboraciones
3. Proyectos de investigación con o sin publicación asociada
4. Productos o resultados de prototipos de innovación

MODALIDAD

La modalidad de presentación de ponencias en el Congreso Internacional permite su realización tanto en modalidad presencial (prioritario) como online, de la siguiente forma:

1. Exposiciones presenciales de 20 minutos de duración con una presentación de apoyo que se rige por los lineamientos del Congreso. Además, 5 a 10 minutos de respuestas a preguntas, dirigidas por un moderador.
2. Exposición virtual sincrónica de 20 minutos de duración con una presentación de apoyo que se rige por los lineamientos del Congreso. Además, 5 a 10 minutos de respuestas de preguntas dirigidas por un moderador.

PONENTES

Pueden participar como expositores las siguientes personas naturales que haya/n o esté/n desarrollando una iniciativa o proyecto en el marco de las líneas temáticas del Congreso:

- Comunidad Culinary: docentes, directivos, administrativos y/o estudiantes de pregrado con contrato y/o matrícula vigente.
- Docentes, directivos y/o estudiantes de pre o posgrado de otras instituciones de educación superior (a nivel nacional o internacional).
- Exalumna/o/s.
- Emprendedores/as del rubro.
- Empresarios/as o empleados de empresas del rubro.

Tracks y Líneas Temáticas

Los/as postulantes al Congreso podrán postular sólo a un track y línea temática (ver listado a continuación), para lo cual deberán completar el Formulario de Postulación con una descripción de su propuesta, el cual se encontrará en línea, de acuerdo con la información que se entrega a continuación.

TRACK 1 – SOSTENIBILIDAD Y PATRIMONIO CULINARIO

Línea Temática 1: Soluciones para la diversificación y sostenibilidad de la oferta culinaria: *Promoción del turismo sostenible a través de la gastronomía, cómo crear experiencias culinarias que atraigan a los turistas mientras promueven la sostenibilidad local, y utilización de la gastronomía para generar empleo y fortalecer las economías locales.*

Línea Temática 2: Reducción de desperdicios a través de prácticas sostenibles: *Métodos para reducir los residuos en restaurantes, hoteles, cocinas dedicadas al turismo en general, aprovechando al máximo los ingredientes. Economía circular en las artes culinarias, implementación de modelos donde los residuos se reutilicen como materias primas, compostaje o producción de biogás.*

TRACK 2 – INNOVACIÓN Y PATRIMONIO CULINARIO

Línea Temática 3: Puesta en valor innovadora de ingredientes locales y de temporada: *Promoción de iniciativas para revalorizar la cocina tradicional, integrando ingredientes nativos y técnicas ancestrales con enfoques de vanguardia.*

Línea Temática 4: Desafíos presentes y futuros para propiciar la innovación y la valoración del patrimonio culinario: *El impacto del cambio climático sobre la agricultura y los ecosistemas locales que podría afectar la disponibilidad de ingredientes tradicionales. ¿Cómo innovar en la cadena alimentaria para proteger estos recursos? La revolución digital, como el uso de redes sociales, aplicaciones móviles y plataformas. Adaptación a nuevas tendencias de consumo. Los cambios en las preferencias alimentarias, como el aumento de dietas con ciertas limitaciones (por ejemplo, vegetariana, vegana, pescetariana, macrobiótica, flexitariana, entre otras) o libres de gluten, pueden requerir que las cocinas tradicionales se adapten sin perder su identidad.*

Tracks y Líneas Temáticas

Los/as postulantes al Congreso podrán postular sólo a un track y línea temática (ver listado a continuación), para lo cual deberán completar el formulario de postulación con una descripción de su propuesta, el cual se encontrará en línea, de acuerdo con la información que se entrega a continuación. Link: <https://congresoculinary.cl/>

TRACK 3 - COLABORACIÓN PARA PROMOVER LA CONSOLIDACIÓN DE UN PATRIMONIO CULINARIO

Línea Temática 5: Turismo culinario y patrimonial con identidad local: *Introducción del concepto como una forma de turismo en el que la gastronomía es el atractivo principal, ofreciendo experiencias culinarias únicas que reflejan la cultura y el patrimonio de una región.*

Línea Temática 6: Experiencias de formación para el rescate del patrimonio culinario: *Dar a conocer diferentes iniciativas y/o proyectos académicos y metodologías de enseñanza-aprendizaje en los que el patrimonio culinario no solo preserva la cultura, sino que también ofrece soluciones para la sostenibilidad alimentaria y el empoderamiento de las comunidades locales. Desafíos y oportunidades hacia el futuro.*

Línea Temática 7: Investigación de productos y procesos culinarios: *Es fundamental para comprender, preservar e innovar en el campo de la gastronomía, especialmente en lo que respecta a la valoración del patrimonio cultural alimentario y el desarrollo de nuevas tendencias culinarias. Este tipo de investigación abarca desde el estudio de ingredientes locales y sus propiedades, hasta el análisis de técnicas tradicionales y su adaptación a contextos modernos.*

Evaluación de Propuestas y Criterios de Selección

Las propuestas serán evaluadas por un Comité Experto en el periodo de evaluación informado en las Bases. Más adelante se describe el proceso de evaluación de las postulaciones a exposiciones en el Congreso Internacional. El Comité encargado de la evaluación aplicará criterios de calidad y pertinencia de la postulación y su potencial para fomentar, apoyar o impulsar la preservación del patrimonio culinario a nivel nacional e internacional. En este sentido la estructuración metodológica del proyecto será clave.

COMITÉ DE EVALUADORES

El equipo técnico a cargo de la organización del Congreso Internacional de Culinary conformará un Comité Experto que será el responsable de evaluar cada postulación con los criterios establecidos en las Bases.

El Comité Experto estará conformado por 8 miembros. Cada miembro del Comité recibirá las postulaciones que le corresponda evaluar una vez hayan pasado la etapa de Admisibilidad. Cada propuesta será evaluada independientemente por dos miembros del Comité y la nota final será un promedio de las dos evaluaciones. El Comité tendrá un plazo de 5 días corridos para entregar la evaluación de cada propuesta y selección final para el Congreso.

Criterios de Selección

- La iniciativa debe declarar de manera expresa su contribución a la preservación del patrimonio culinario (obligatorio) y en qué lugar, región o país se establece (obligatorio).
- La propuesta debe identificar si involucra factores de sostenibilidad y/o innovación (obligatorio), de qué forma lo realiza y el estado actual del desarrollo al momento de la presentación de la propuesta a esta convocatoria (obligatorio).
- La propuesta debe demostrar al menos uno de estos criterios generales:
 - 1) Impacto
 - 2) Originalidad

PROCESO DE EVALUACIÓN DE POSTULACIONES A EXPOSICIONES PARA EL CONGRESO INTERNACIONAL

El presente instructivo es una guía que explica cómo se llevará a cabo la evaluación de ponencias para el Congreso Internacional de Culinary. La modalidad de evaluación considera el juicio experto de los miembros del Comité Experto, quienes revisarán por separado cada postulación de acuerdo con el flujo y criterios que se presentan a continuación. Las fases que constituyen este proceso son:

FASE 1: ADMISIBILIDAD

FASE 2: EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

FASE 3: ENTREGA DE RESULTADOS



**CONGRESO
INTERNACIONAL**
03 de diciembre de 2024

Culinary[®]

FASE 1: ADMISIBILIDAD DE LA POSTULACIÓN

Una vez cerrado el plazo de postulación se dará inicio a la Fase 1 de Admisibilidad. En esta fase la revisión de la admisibilidad de las postulaciones estará a cargo de un único miembro del Comité Experto.

En esta fase se debe verificar que la postulación cumpla con los siguientes requisitos y criterios mínimos:

Criterios	Se cumple / No se cumple
Entrega Formulario de Postulación	Completo/ Incompleto
Sección de datos de contacto	Completo/ Incompleto
Declara la contribución a la preservación del patrimonio culinario (obligatorio)	Sí / No
Declara la región o país en donde se hace la contribución a la preservación del patrimonio culinario de su proyecto (obligatorio)	Sí / No
Identifica si involucra factores de sostenibilidad y/o innovación (obligatorio)	Sí / No
Criterios generales: ¿Declara el impacto de la propuesta?	Sí / No
Criterios generales: ¿Declara la originalidad de la propuesta?	Sí / No
ADMISIBILIDAD	Sí / No

FASE 2: EVALUACIÓN DE PROPUESTAS

En la fase 2 se realizará la evaluación de las propuestas que han sido declaradas admisibles en base a los criterios establecidos en estas Bases. El peso de los criterios de evaluación se distribuye de la siguiente forma:

- Criterio de contribución a la preservación del patrimonio culinario (40%)
- Criterio de involucramiento de factores de sostenibilidad y/o innovación (30%)
- Criterios generales (20%)
- Criterio de calidad de la estructura de la propuesta (10%)

El instrumento de evaluación es una tabla que presenta los criterios a ser evaluados por cada ponencia. Cada criterio es evaluado en base a una escala de apreciación que comprende el rango de uno (1) a tres (3) puntos (donde 1 es insatisfactorio y 3 es muy satisfactorio) de acuerdo con la siguiente tabla:

Criterios	% del total	Sub-criterios	Puntaje (1-3)
1. Potencial de contribución a la preservación del patrimonio culinario	40%	Claridad del potencial aporte a la preservación del patrimonio culinario	
		Claridad en el lugar, región o país que ocurre el aporte a la preservación del patrimonio	
		Relevancia de la contribución o el impacto esperado por la propuesta	
		PROMEDIO Puntaje Criterio 1 X 40%	
2. Identificación de factores de sostenibilidad y/o innovación	30%	Claridad de la identificación del o los factores de sostenibilidad y/o innovación	
		Claridad de la descripción de la metodología de trabajo y pasos para el logro de los resultados esperados	
		Claridad en la descripción del estado actual de desarrollo al momento de la presentación de la propuesta	
		PROMEDIO Puntaje Criterio 2 x 30%	
3. Criterios generales	20%	Claridad en la descripción del impacto esperado de la propuesta	
		Claridad en la descripción de la originalidad de la propuesta	
		PROMEDIO Puntaje Criterio 3 x 20%	
4. Estructura de la propuesta	10%	Coherencia entre el contexto declarado, el objetivo presentado en la iniciativa y el track seleccionado	
		Los resultados y conclusiones se desprenden del objetivo y de la metodología	
		Pertinencia de la contribución al patrimonio culinario con el contexto en que se inserta	
		PROMEDIO Puntaje Criterio 4 x 10%	

FASE 3: ENTREGA DE RESULTADOS

El promedio final de cada propuesta corresponderá al resultado expresado en la siguiente Tabla.

Se entregarán los resultados de la evaluación a cada postulante vía email personal. Además, a los seleccionados/as, se les informará de los próximos pasos para coordinar su exposición, calendario, entrega de presentaciones, entre otros.

En el caso de las evaluaciones "Aceptada con Observaciones", luego de revisar las aclaraciones que envíe el o la expositor/a, se le informará la decisión del Comité Experto vía email.

0 - 1 punto: Insuficiente	0 punto: La propuesta no cumple con los criterios de admisibilidad (Fase 1).	No conduce a ponencia, se envía decisión vía email.
	1 punto: La propuesta no cumple con los criterios de evaluación obligatorios o requeridos (Fase 2).	
1,1 - 2 puntos: Aceptada con Observaciones	2 puntos: La propuesta aborda los aspectos de los criterios de evaluación (Fase 2) de manera coherente, reflejando un nivel de logro suficiente. Sin embargo, podría beneficiarse de una mayor profundidad en su explicación para determinar su aceptación final para el Congreso.	Se solicitará un video de máximo 2 minutos de duración con aclaración/es específica/s requerida/s por el/los evaluador/es
2,1 - 3 puntos: Aceptada	3 puntos: La propuesta aborda los aspectos de los criterios de evaluación (Fase 2) de manera clara y consistente, logrando reflejar o establecer su calidad, pertinencia y relevancia, además del aporte que puede realizar al patrimonio culinario.	Conduce a ponencia en el Congreso

BASES PARA LAS PONENCIAS

Culinary[®]

FORMULARIO DE POSTULACIÓN

www.congresoculinary.cl



SHERATON

Av. Sta. María 1742,
Providencia, Santiago,
Chile

www.congresoculinary.cl