

Primera parte

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Introducción

- Breve concepto del origen de la gastronomía y su relación directa con el contrato social surgido de las actividades de reunión e intercambio de conocimientos y valores de los miembros de una sociedad del siglo XXI

Concepto

- Restauración – Restaurante

Conclusión I

Sin lugar a dudas es vital el servicio gastronómico adecuado en toda **actividad asociativa** que busque un resultado **pragmático** en cuanto a la obtención del valor **conocimiento** o del valor **acuerdo** surgido de la contraposición liberal de ideas

Segunda parte

ALIMENTOS Y BEBIDAS COMO PROVEEDOR DE UN CONGRESO

Precisiones

- ✓ Se trata de una Industria
- ✓ Presenta particularidades *Prácticas*

Industria

- Es una industria en la medida que plantea un conjunto de procesos y actividades que tienen como finalidad transformar las materias primas en productos elaborados
- Desde el momento que se entiende este concepto la primera consecuencia es la necesidad de **tiempos** para cubrir las necesidades del producto a elaborar a medida, en cantidad y calidad.
- En consecuencia, es vital la comunicación fluida, clara y precisa entre el OPC y el proveedor, trabajando en equipo y buscando soluciones a los efectos de alcanzar y sobrepasar expectativas.

▪ Calidad

- Presenta tres aspectos
 1. El organoléptico o sensorial que hace referencia al gusto
 2. La inocuidad, tan o más importante que el ya mencionado. Para lograrla se debe recurrir al siguiente camino
 1. Capacitación
 2. BPA, BPM, POES
 3. HACCP
 4. ISO 22000
 3. El servicio de la Sala.

Particularidades prácticas

- Si bien se trata de un proceso industrial no es de elaboración masiva, ni absolutamente estandarizada, ya que tiende a solucionar aspectos individuales
- Es importante considerar en los congresos en general y especialmente si son internacionales, la diversidad de culturas, costumbres y religiones a la hora de elegir el menú o bien a la hora de atender a las excepciones que se deben prever.
- Mismas consideraciones para las dietas médicas

Particularidades prácticas

Recabar Datos

- Sería recomendable que existiera un **mecanismo standard** por parte del OPC para saber con antelación todas estas necesidades a los efectos de poder cubrirlas satisfactoriamente contando con los tiempos adecuados para ello.
- Incluso por ejemplo, se podría confeccionar un menú escrito en el idioma del expositor o participante.

Particularidades prácticas

Testeo de calidad en el producto

Cuando vendemos un servicio de A&B estamos vendiendo una promesa, vale decir que aún cuando se haga una previa degustación para afinar detalles el producto final será testeado por un cliente, no existiendo en esta industria tan especial una etapa inmediata previa al consumidor final, de descarte, como si existe en procesos de elaboración de productos masivos de industrias no vinculadas a los servicios (ej. Industria automotriz)

Particularidades prácticas

Punto exacto de las preparaciones

La comida tiene un punto exacto, momento en el cual debe ser servida, un minuto antes, un minuto más tarde el producto no es el mismo. La cocción es un proceso de naturaleza química, irreversible, de acciones y reacciones que no se puede modificar en pleno transcurso

Conclusión II

- Dadas las particularidades de este complejo proceso industrial muy específicas es indispensable para no renunciar a un standard **elevado de calidad** que se tengan las confirmaciones de los asistentes con el tiempo adecuado para poder hacer todas las previsiones del caso.
- **"lo que tarde se pide, tarde sale, mal o nunca...!!! "**

Tercera parte

PAPEL ACTUAL Y PROYECCIÓN FUTURA

¿Cuál es la verdadera función de la buena mesa dentro del desarrollo de un congreso y finalmente dentro de un país que se trace determinados objetivos?

El Dilema Inmediato



El Dilema a largo plazo



Precisiones

- Comer es una necesidad básica hoy desarrollada y convertida en uno de los placeres de la vida
- Tiene la particularidad que combina el placer degustativo con el placer social de la reunión con nuestros semejantes, sea por motivos personales o comerciales.
- Es inequívocamente, una de las manifestaciones culturales más trascendentes de una nación, hasta el punto que nos identifica y estereotipa.

Propuesta

- La temática es inmensa y se renuevan permanentemente los desafíos, cambiando los procedimientos y en consecuencia, las soluciones.
- Por lo tanto, quienes vendemos el congreso deberíamos incluir, en una suerte de talleres periódicamente establecidos a los profesionales de sectores que son convocados cuando a posteriori, el evento tiene lugar.
- Es el caso de los Alimentos y Bebidas

APUNTES FINALES

APUNTES FINALES

- Función
 - Solidificar, coadyuvar, complementar el éxito académico de un congreso con la satisfacción en sabor e inocuidad que la buena mesa provoca en el espíritu de los participantes.
 - Asimismo, para el congreso la gastronomía es un punto más a exponer de nuestro acerbo cultural.
 - Como tal, debe ser una fortaleza a considerar dentro de las estrategias de captación en el mercado de congresos.
- Proyección futura
 - El desafío inmediato que representa agregar a lo sensorial la seguridad de la implementación de sistemas que aseguren la inocuidad alimenticia a clientes que cada vez se presentarán más conscientes y exigentes en relación a este tema

Como tal y considerando la evolución que en nuestro país se ha verificado en los últimos 25 años tanto en la mejora constante de las materias primas, desde la granja, pasando por el perfeccionamiento de la mano de obra, tanto en la cocina como en la sala, entendemos que la gastronomía ya es un pilar en evolución constante a revalorizar para los servicios y un atractivo cultural insoslayable para vender el destino, para posicionar a nuestro país como polo turístico de la región, ya que los aromas y sabores constituyen una imagen inolvidable para el visitante o el residente.

“no se quiere volver al lugar donde se comió mal”