

"Planificación Gastronómica: Su Importancia en la Sustentabilidad Turística "

Agenda



- 1. Actualidad de la demanda-oferta en el Sector Gastronómico Latinoamericano**
- 2. Planificación del Producto Gastronómico**
 - a. Patrimonio Cultural de Latinoamérica**
 - b. Infraestructura requerida: Las Rutas Gastronómicas**
 - c. Tendencias y Demandas del Producto Gastronómico en Latinoamérica**



JUSTIFICACIÓN

- 1. La gastronomía es parte del patrimonio intangible de los pueblos**
2. En México hay 243,000 establecimientos formales, 98% son MIPYMES que aportan el 2% al producto interno bruto (PIB) y el 23% del PIB turístico, genera 837,000 empleos directos y 2.2 millones de indirectos *1
3. En estudio realizado por SECTUR acerca de los destinos de México y las principales actividades de los turistas nacionales, revelo, que la actividad turística gastronómica con un gasto diario de \$50 USD, era la mas importante en Oaxaca 21% y Puebla 16%
4. En España el PIB turístico es del 10.44% donde hay 4,400,000 plazas de restaurantes, que se han cuadruplicado en los últimos 31 años y genera 1,600,000 empleos directos e indirectos *2

*1 Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados

*2 FIGUEROLA, PALOMO, Manuel, 2006. Los Sectores de la Hostelería 2006, Madrid Federación Española de Hostelería FEHR



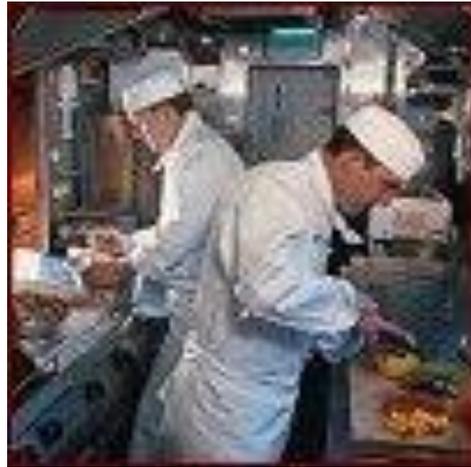
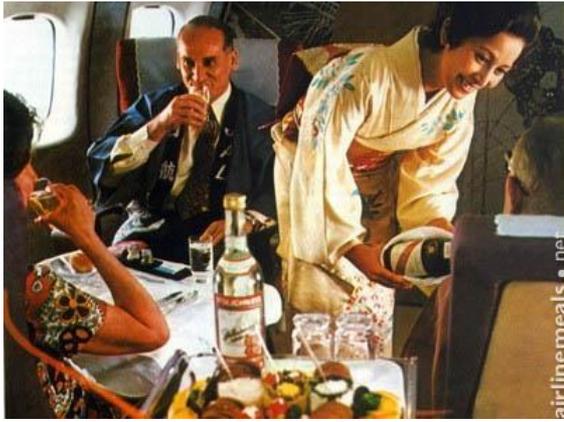
5. Gastronomía Peruana *3

- En el 2001 Restaurantes 40,000, en el 2009 restaurantes 66,000
- PIB: 3.7%
- Ingresos: 12,350 millones de soles en el 2009
- Si agregamos el consumo de alimentos en hogares 29,512,000 de soles incrementa PIB a 11,2%
- Egresos: Insumos 38%, personal 25%, otros gastos 37%
- Ingresos: Restaurantes y afines 11,030, millones soles (27%)
consumo hogares y otros 29,512 millones de soles (73%)
- Turistas extranjeros 11%
- Consumo nacional 89%
- Genera 320,000 empleos directos
- Trabajadores involucrados beneficiados **2 millones** (transporte, extracción educación, industria, comercio, servicios de restauración y otros)

6. Gastronomía a nivel Doctorado

*3 Dimensionamiento Integral del Aporte de la Gastronomía e Industria Alimentaria Peruana

Por: Arellano Marketing; Agosto 2009. Estudio encargado por APEGA



VISIÓN TURÍSTICA DE MERCADO

924 millones en 2008 (+16 millones)



¡PLANEACIÓN GLOLOCAL!

¿Donde estamos
nosotros ahora?





Finanzas



**Regulatory
Authorities**

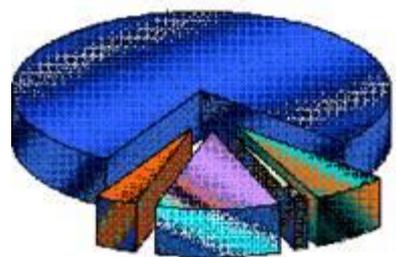
Política



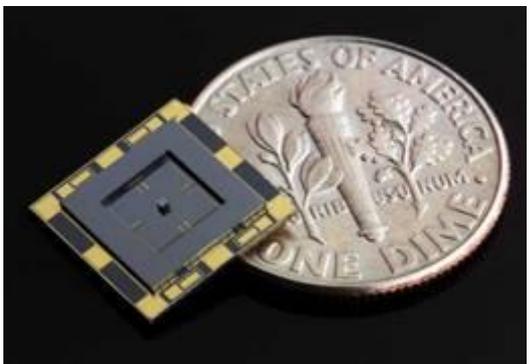
Competición



Sociedad



Demografía



Tecnología



Sabores



Mercados

¿Que está pasando?

¿Que vamos a hacer?





La realidad del descubrimiento no consiste en encontrar nuevas tierras,

Está en el ver con nuevos ojos.

Marcel Proust

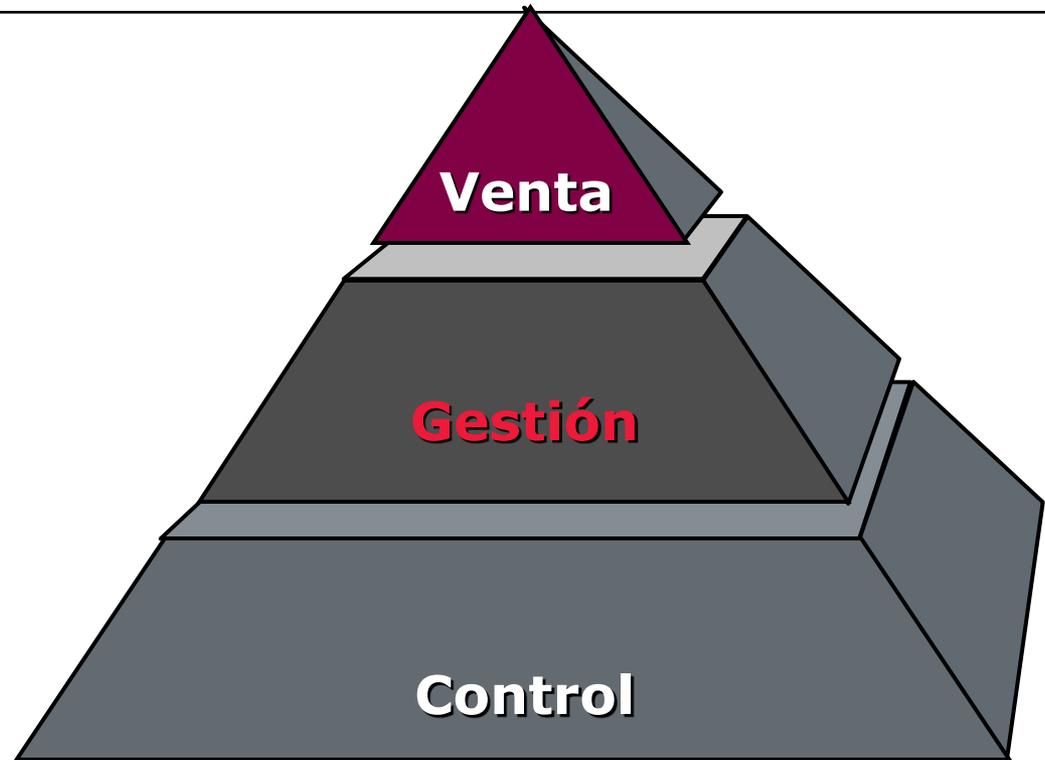




CEGAHO

CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO

CONCEPTUALIZACIÓN DEL **PRODUCTO**, GESTIÓN Y MERCADOTECNIA



.....



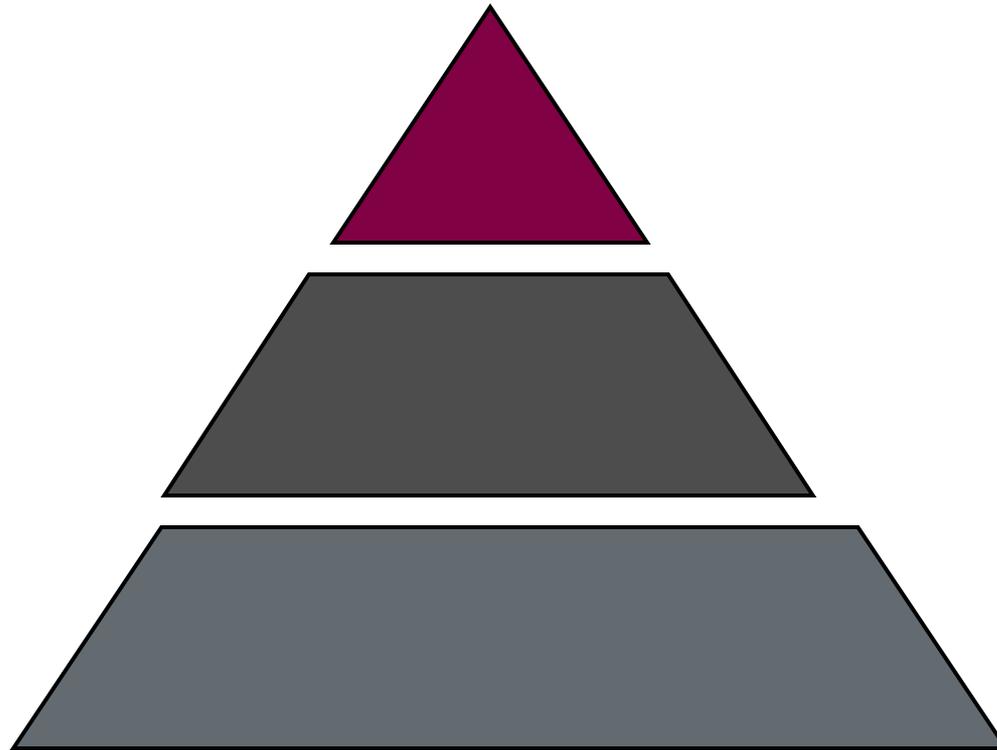


CEGAHO

CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO

- **Gastronomía***
- (Del gr. γαστρονομία).
- 1. f. **Arte de preparar una buena comida.**

Chef ¿PROPIETARIO?



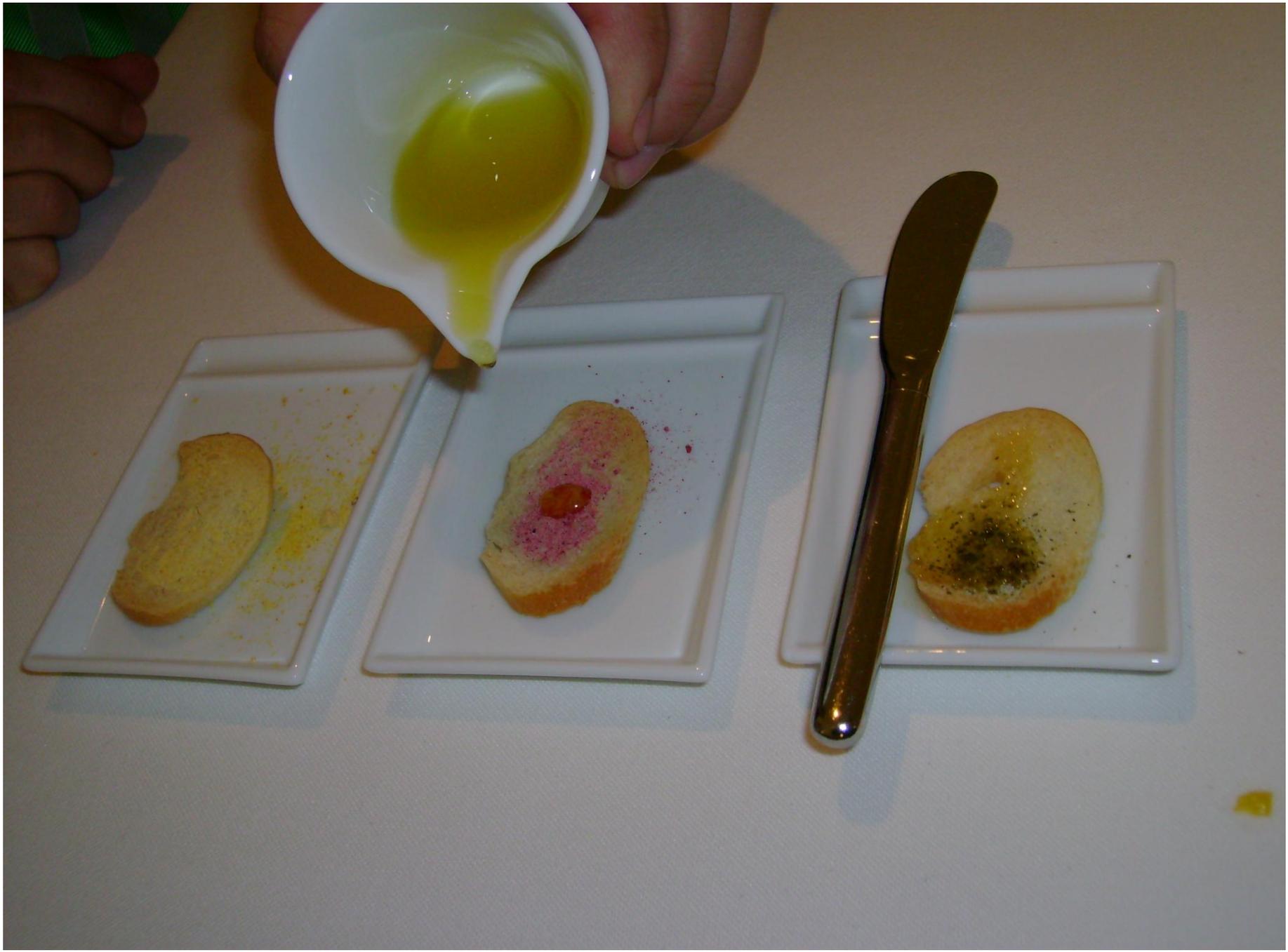
Servicio

Gerencia

- *Fuente: Diccionario de la Real Academia Española DRAE







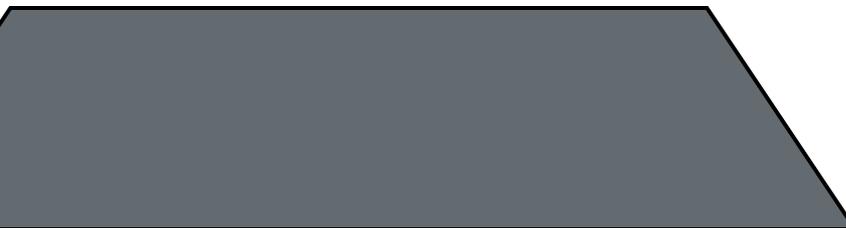
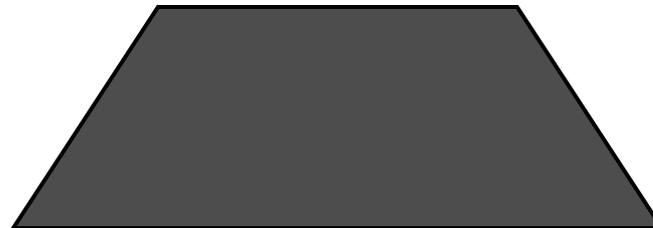
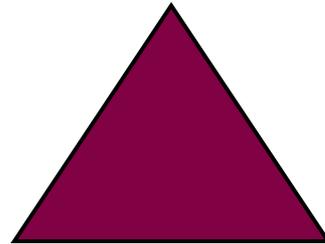


CEGAHO

CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO

- **Restauración.***
- (Del lat. *restauratio*, -ōnis).
- 5. f. **Actividad de quien tiene o explota un restaurante.**

Gerencia



Servicio

Cocina

*Fuente: Diccionario de la Real Academia Española DRAE







Diego
Las Vegas



Galería



Imágenes

Platillos
Alta Cocina Mexicana

▶ Ver Imágenes

Interior Paxia
Estilo Único en México.

▶ Ver Imágenes

Visita Virtual 360°

Ingrese a Paxia en una visita panorámica de 360°.

▶ Entrar

Nota: Para poder visualizar las imágenes deberá tener instalado el QuickTime.

▶ Descargar QuickTime



Aroma

PAXIA... PAZ EN NAHUATL



Textura

FINO ARTE DE HALAGAR PALADARES



Sabor

EXQUISITA COMIDA MEXICANA

¡ Reserve en línea ahora !



info@paxia.com.mx

Av. de la Paz 47 Col. San Ángel Del. Álvaro Obregón C.P. 01420 México D.F.

Teléfonos : (55) 5550 8355 / (55) 5616 6964



Quienes Somos	El Secreto	La Cocina	Menú	El Chef	Receta del Mes
-------------------------------	----------------------------	---------------------------	----------------------	-------------------------	--------------------------------

Bienvenidos

Comencemos imaginándonos un techo de bambú, una pared de piedra , y un gran letrero que diga " La Mar cebichería peruana " pero alrededor del mundo.

Hasta hace algun tiempo, todavía no existía ninguna propuesta culinaria cebichera 100% peruana, debido a que casi ninguna cebichería peruana estaba en condiciones de salir a conquistar otros mercados.

Por lo mismo buscamos crear un marco filosófico que corrigiera los defectos de las cebicherías en cuanto a producto, servicio, música y ambiente para finalmente preparar la definición conceptual de lo que hoy es La Mar, una autentica cebichería peruana , con todo lo necesario para abrir sus puertas de forma exitosa en Lima , México, Nueva York o Hong Kong

En suma un concepto peruano único con enorme futuro por delante







**Treasure Island
Las Vegas**

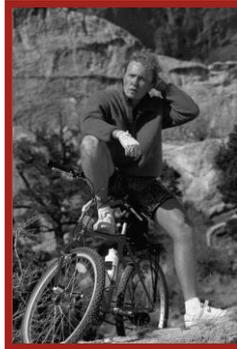




CEGAHO

CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO

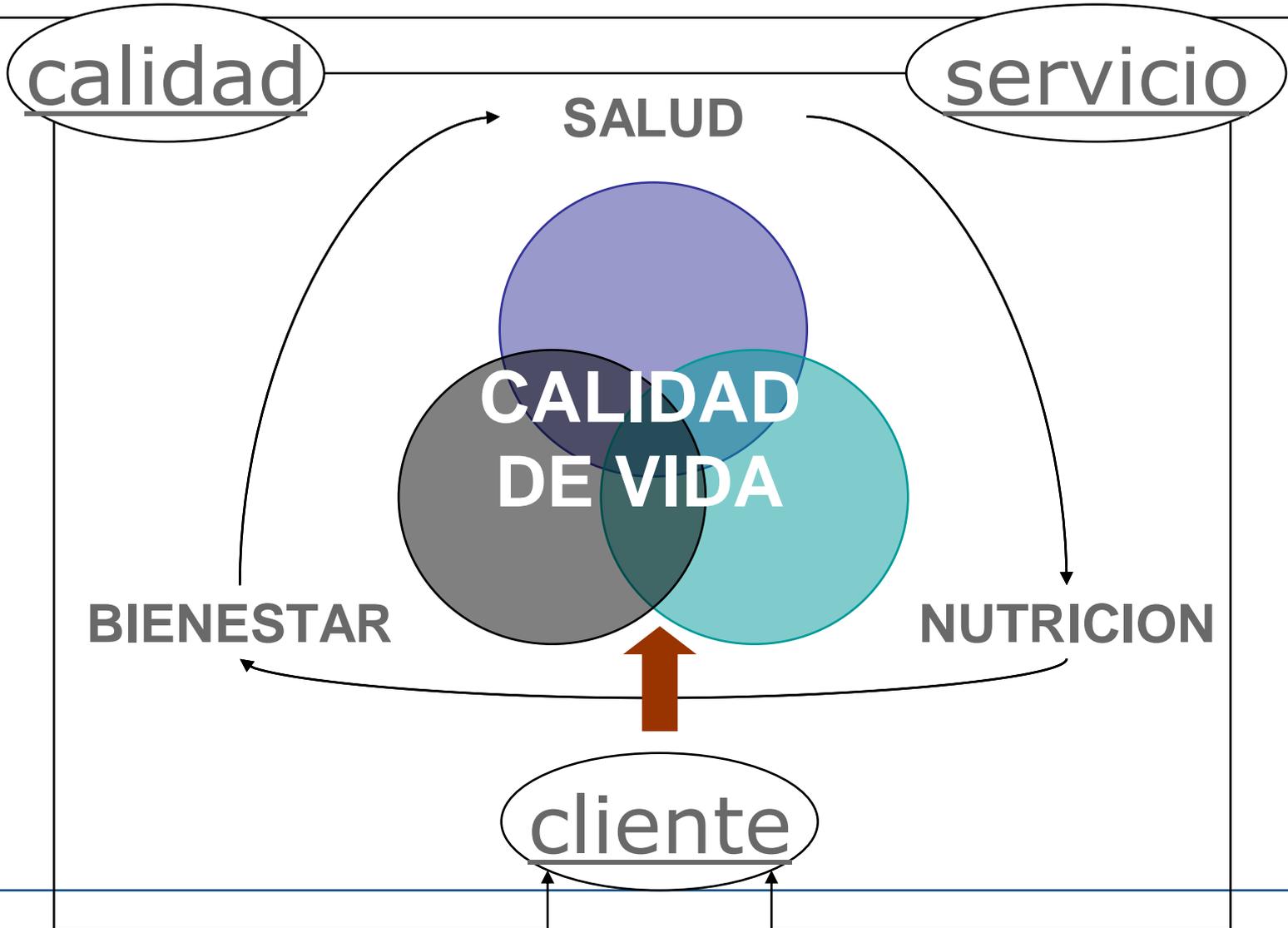
¿Qué rostro tendrán los
comensales en 20 años?





Edades	Mujeres kcal	Hombres kcal
20-39	2,300	3,000
40-49	2,185	2,850
50-59	2,075	2,700
60 y mas	1,875	2,400

TRINOMIO





CEGAHO

CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO

- **Hostelería.***
- (De *hostelero*).
- 1. f. Conjunto de servicios que proporcionan alojamiento y comida a los huéspedes y viajeros mediante compensación económica.

**Alta
Dirección**

Restaurantes

Hoteles

*Fuente: Diccionario de la Real Academia Española DRAE

XIV FESTIVAL GOURMET INTERNATIONAL



PUERTO VALLARTA
RIVIERA NAYARIT
M É X I C O



[bienvenidos](#)

[anfitriones](#)

[programa](#)

[patrocinadores](#)

[historia](#)

[links](#)

[reservaciones](#)

[ga](#)

Del 13 al 23 de Noviembre, 2008

Festival Gourmet de México, 2007 All Rights Reserved

Phone: +52 (322) 290-2247

inform@festivalgourmet.com | [Contáctenos](#)



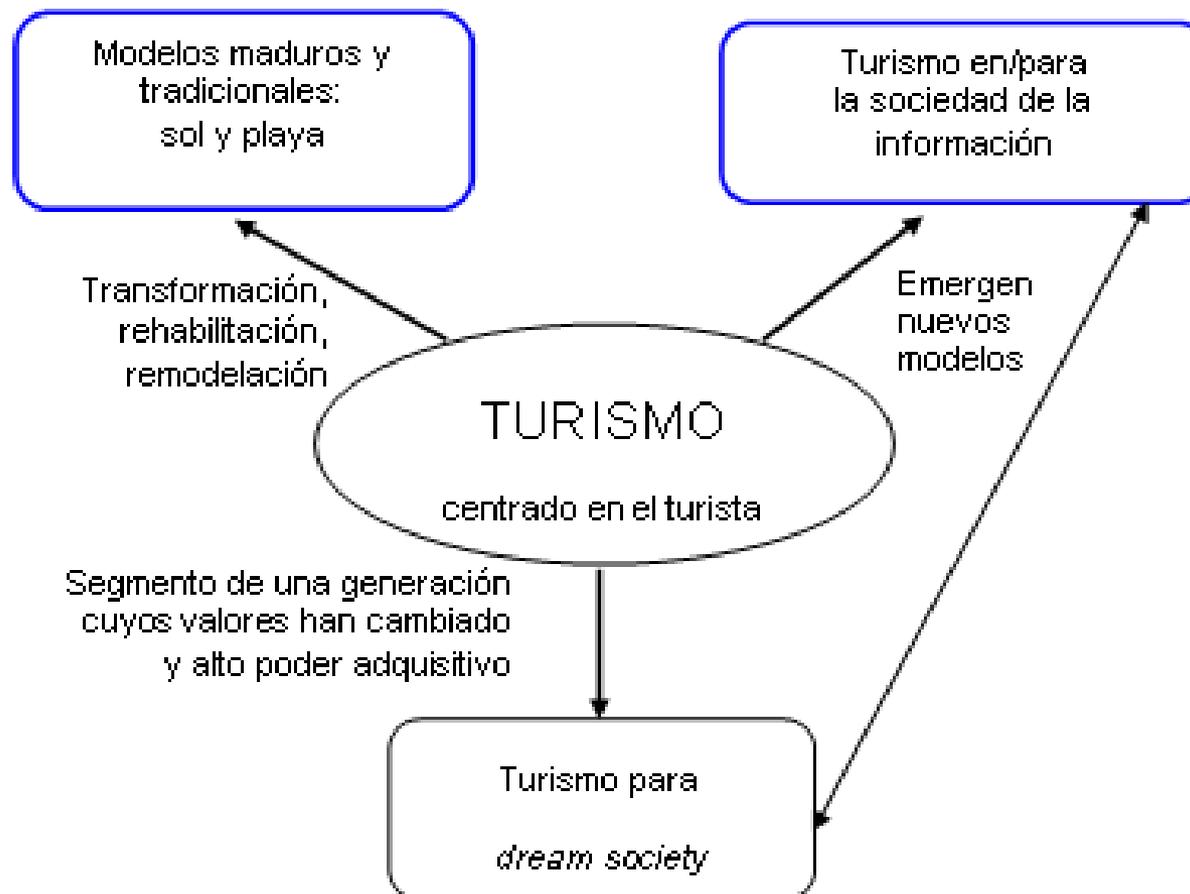
CEGAHO

**CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO**

- **Planificación.**
- **1. f.** Acción y efecto de planificar.
- **2. f.** Plan general, metódicamente organizado y frecuentemente de gran amplitud, para obtener un objetivo determinado, tal como el desarrollo armónico de una ciudad, el desarrollo económico, la investigación científica, el funcionamiento de una industria, etc.

Fuente: Diccionario de la Real Academia Española DRAE

Tiempos de incertidumbre, miedo, desaceleración... y cambio



Nuevas realidades, nuevas demandas

Afecta de forma diferente a las grandes industrias transnacionales y cadenas que a las pymes y microempresas turísticas; también a las regiones emisoras, receptoras (destinos) y de tránsito.



CEGAHO

**CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO**

Planificación Estratégica

Venta

Gestión

Control

**Universidades
Hoteles
Restaurantes
Banquetes
Catering etc, etc**

**Aviones
Barcos
Mercadotecnia
TIC etc, etc**

¡RUTAS GASTRONOMICAS!



Construcciones especializadas por tipo del segmento turístico

Turismo de
reuniones

Cultural
y de salud

Deportivo y
náutico

Alternativo

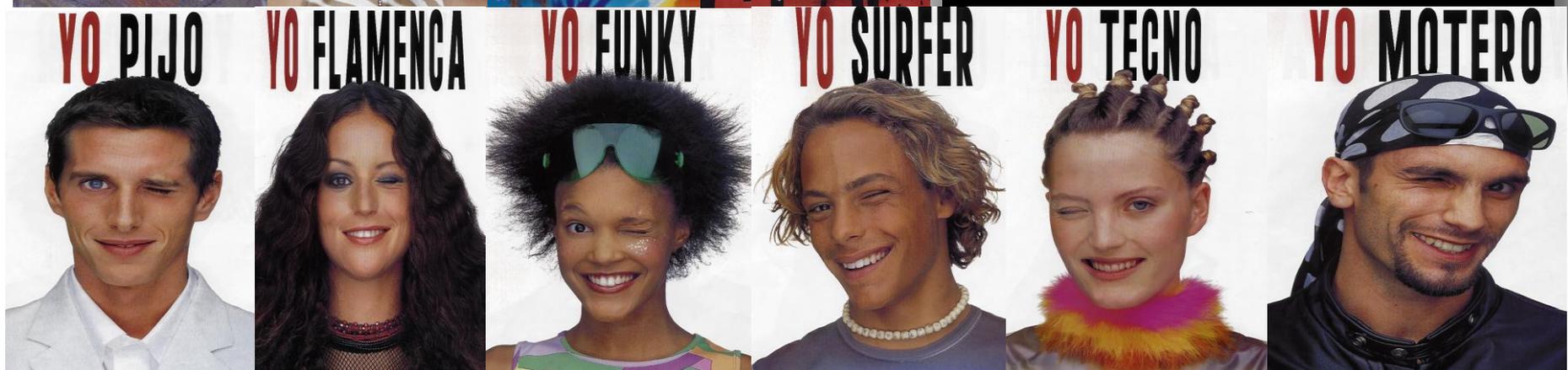
Sol & playa

alimentación



¿Quién es el cliente?

La sociedad del siglo XXI



Una sociedad
consumista,
más
conocedora,
exigente, difícil
de fidelizar

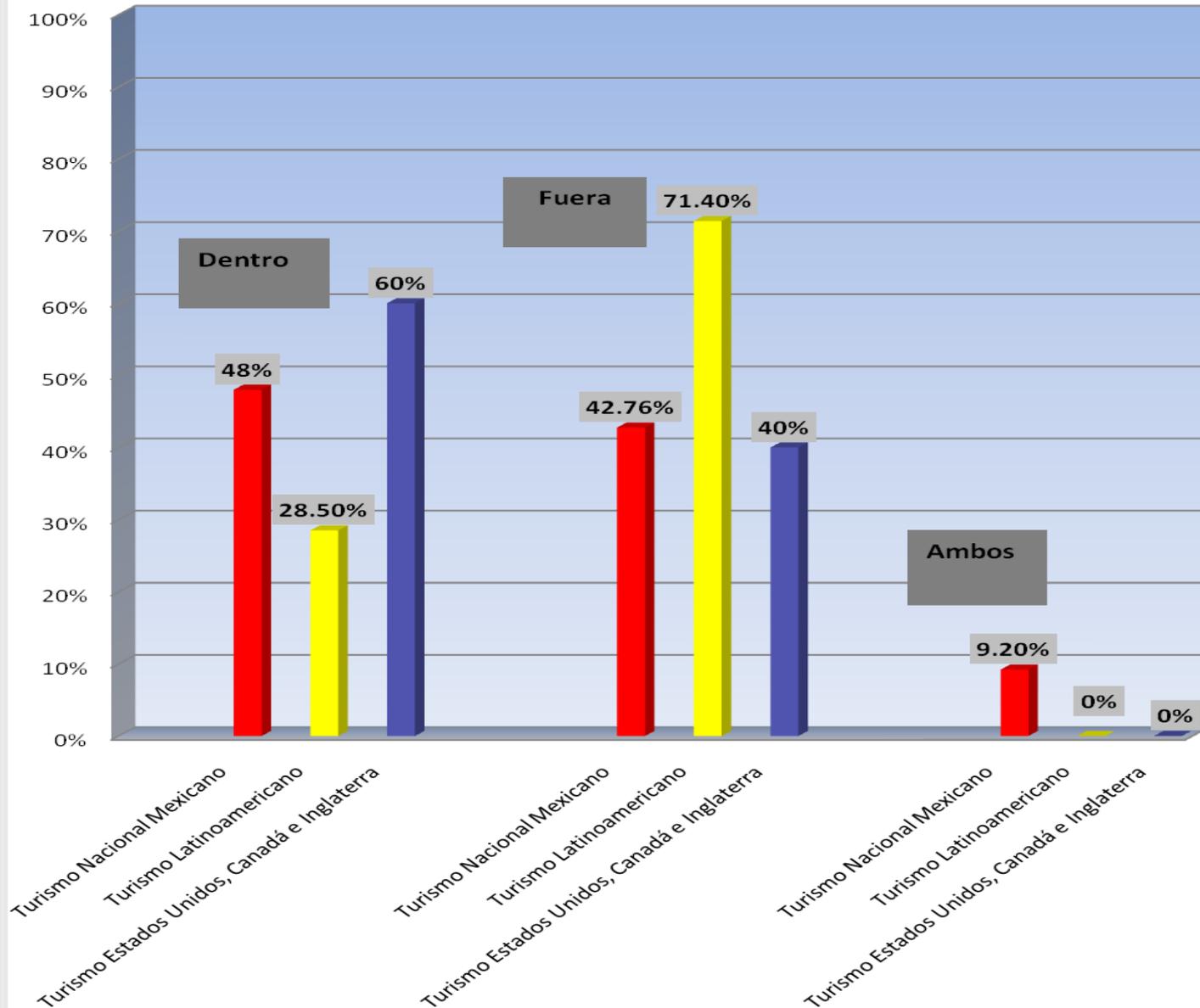
Jesús Felipe Gallego. Consultor
Turístico Internacional



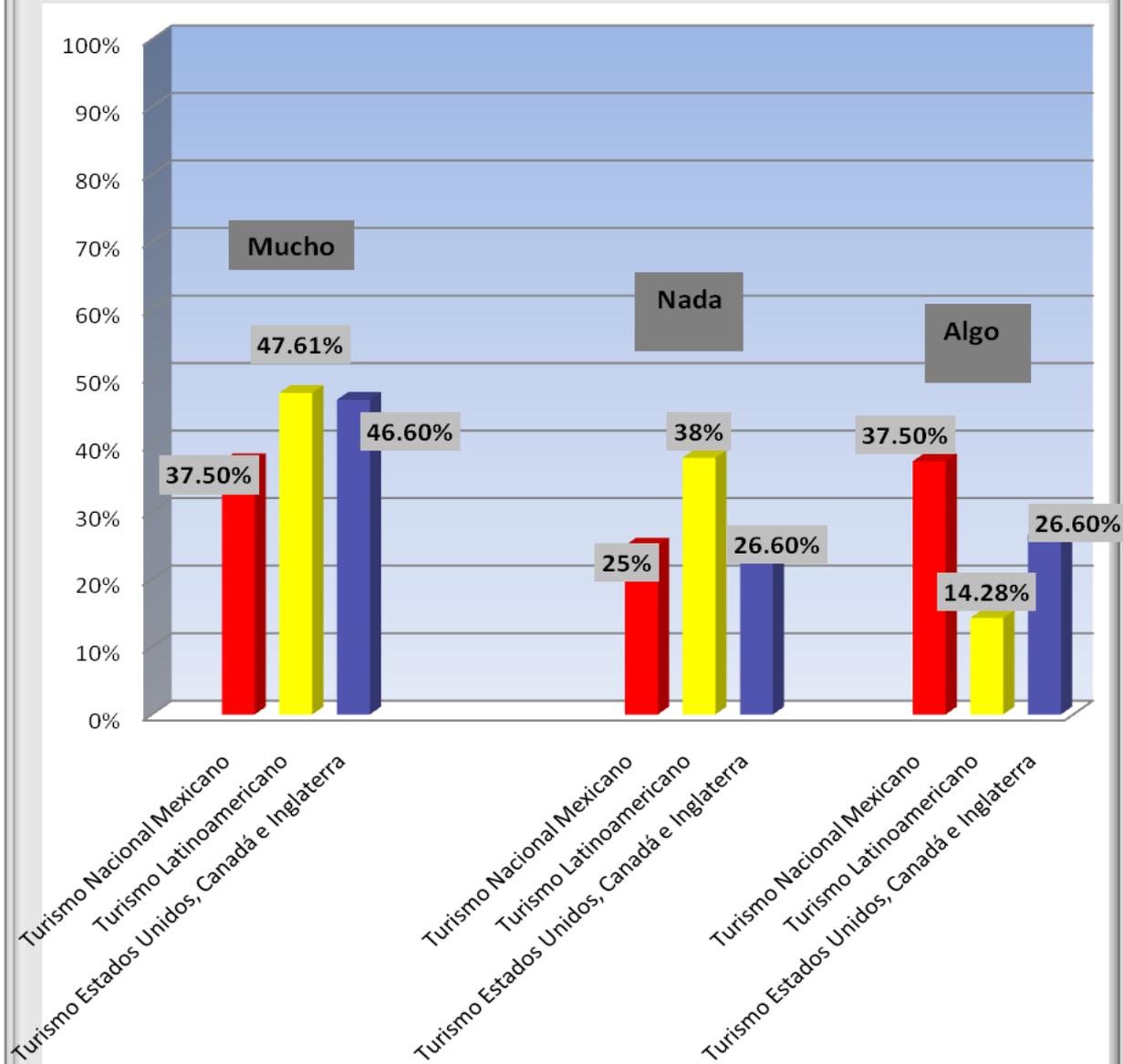
METODOLOGÍA:

1. **Análisis de fuentes de información especializadas**
 2. Definición de fuentes, métodos y técnicas de investigación
 - a) Selección de los sitios para la recogida de información
 - Encuestas cerradas de campo a turistas (muestra 203)
 - *Nacionales 152 (68% de los estados del país)
 - *Latinos 21 (6 países, Perú 38%, Guatemala 29% y Venezuela 19%)
 - *Habla Inglesa 30 (E.U. 60%, Inglaterra y Canadá)
 - Encuestas profundas a restauranteros (muestra 15)
 - Encuestas a 14 personalidades en 7 países (Argentina, Brasil, Perú, Puerto Rico, España, Rep. Dominicana y México) de los cuales pertenecían (2) de restaurantes instituciones (9) empresas (2), gobierno (1) entre otras
 3. Análisis, diagnóstico, fundamentación y propuesta del modelo.
-

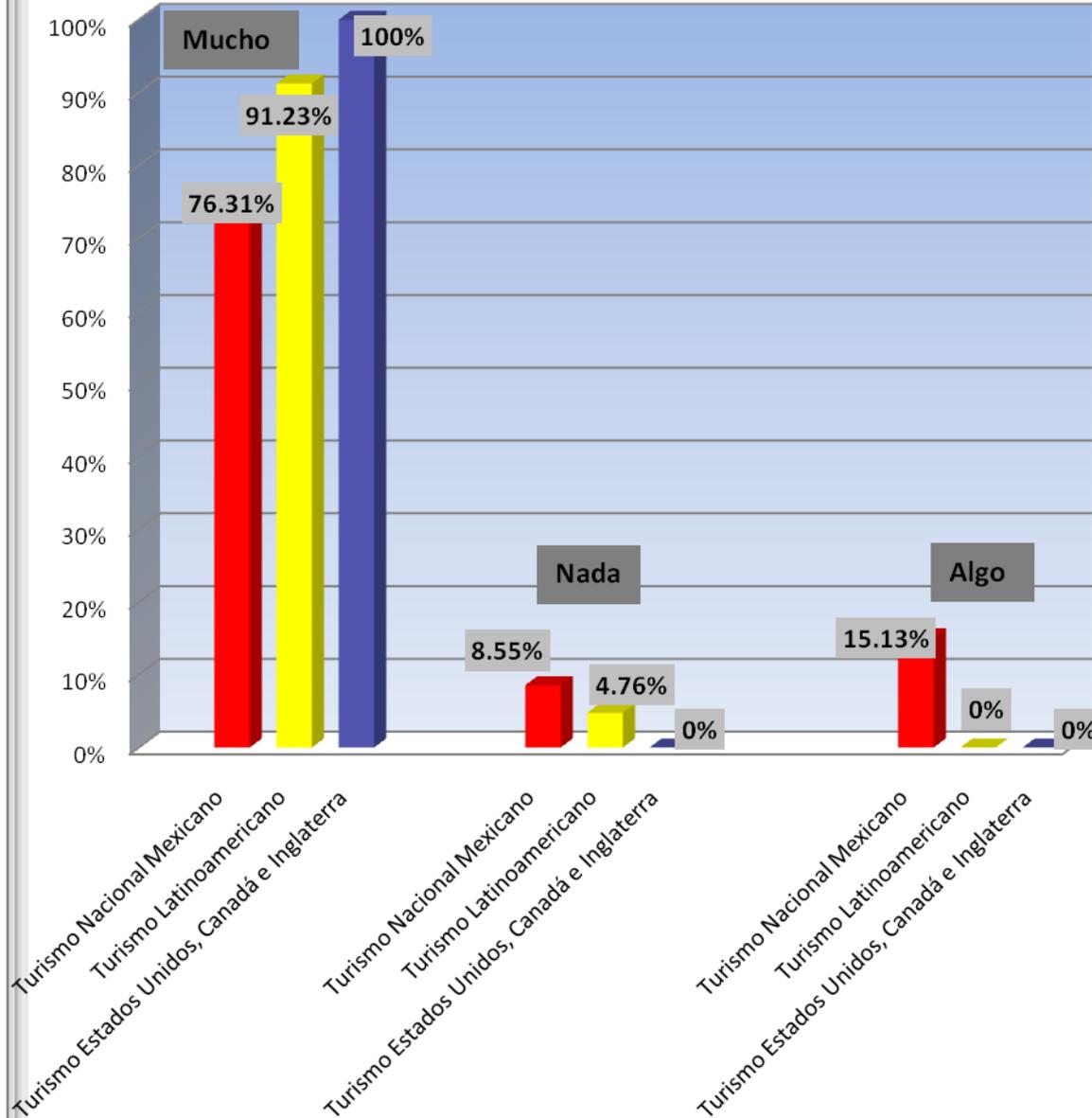
3.- ¿Prefiere comer fuera o dentro del lugar de hospedaje?



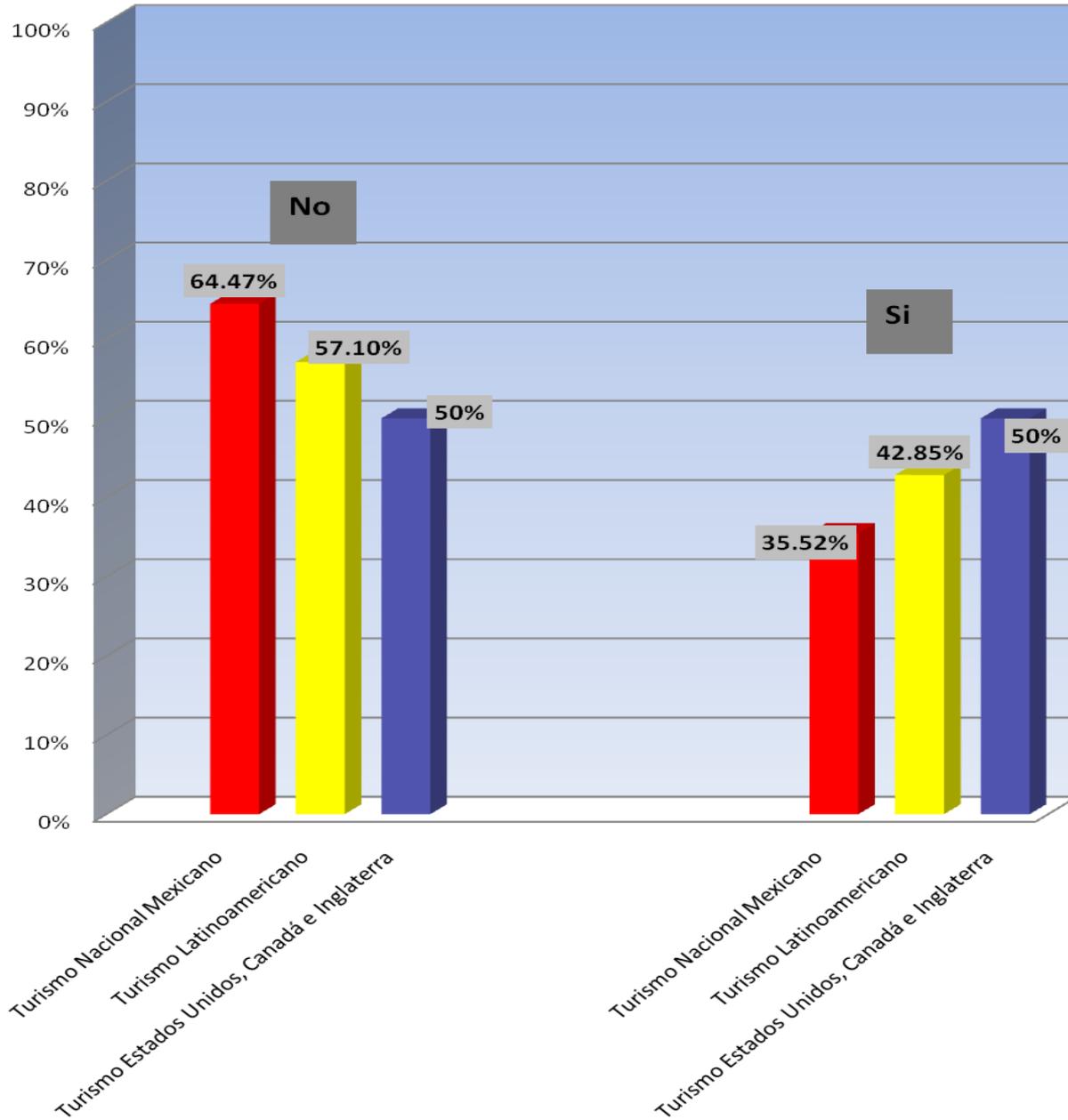
4.- ¿En su decisión turística de un destino, que grado de influencia ha tenido el conocimiento gastronómico que tiene sobre el lugar, en la actitud favorable?



5.- ¿Qué importancia tiene para usted: La calidad, diversidad o especialización de la gastronomía, del lugar visitado?



8.- ¿Conoce usted algún restaurante o distintivo de calidad turística en México u otro país?





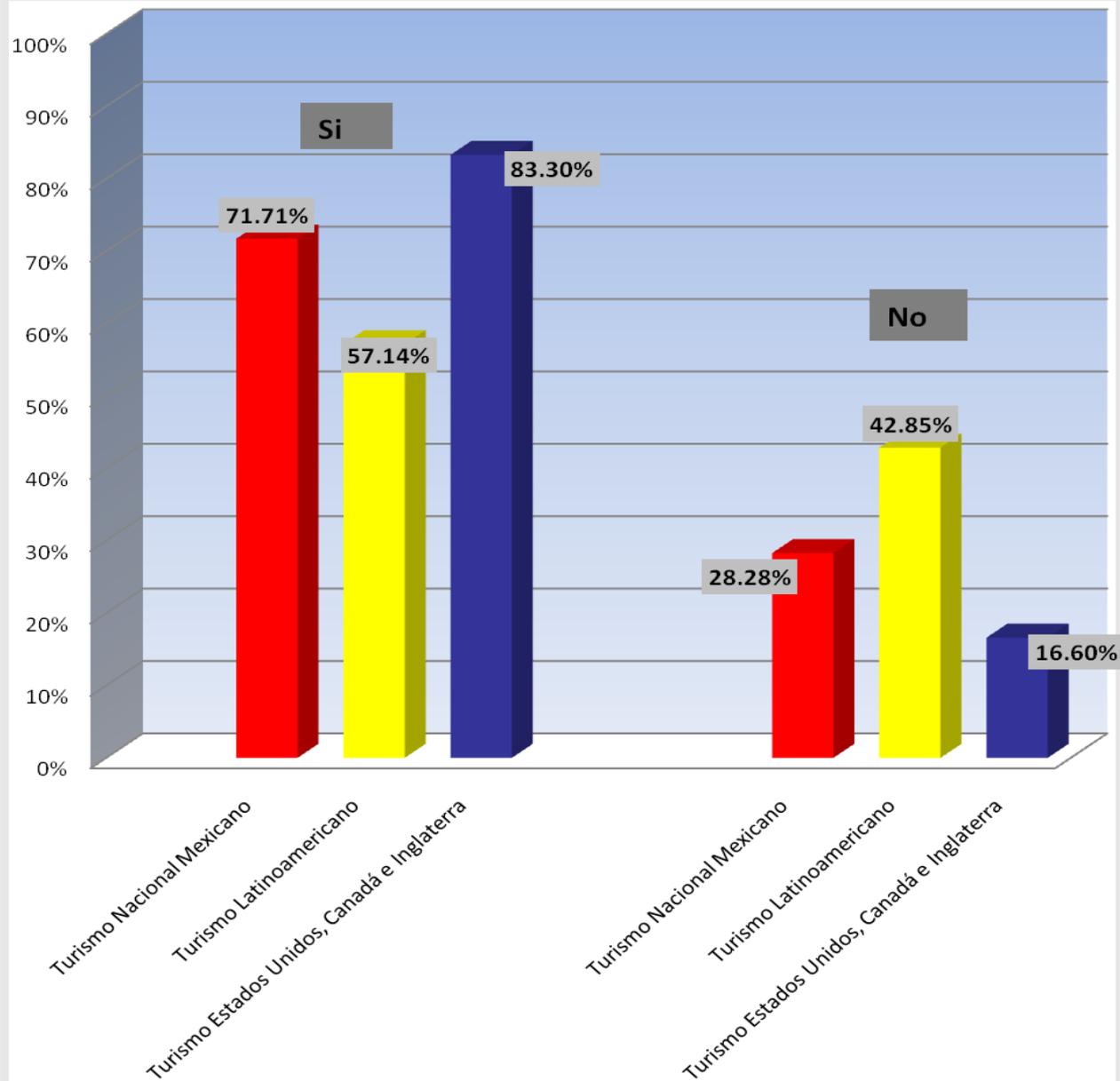
CEGAHO

**CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO**

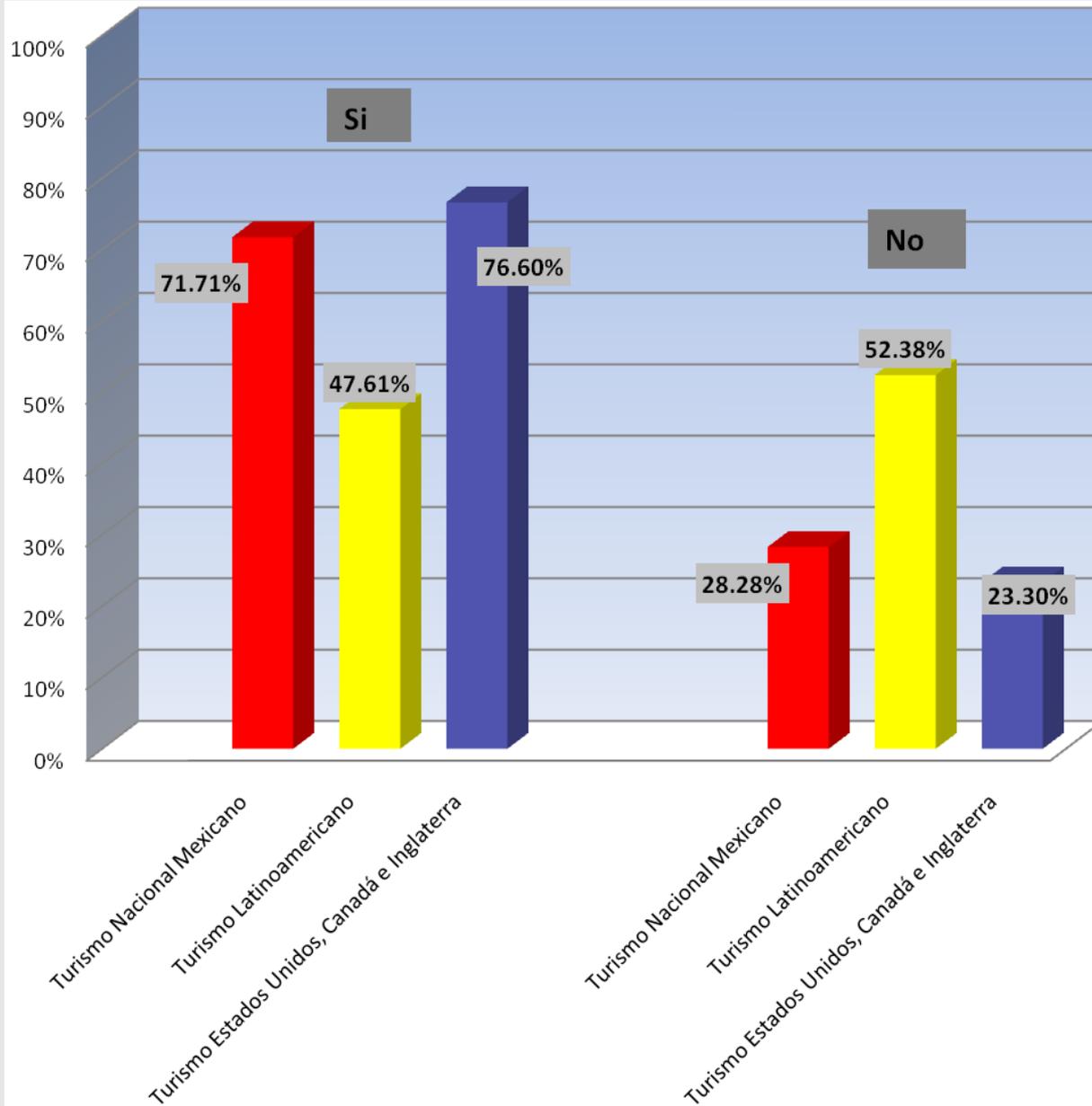
Distintivos o Certificaciones Manejo Higiénico	País	Reconocimiento
Distintivo “H”	México	México
Distintivo CANIRAC	México	México
<i>Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP</i>	Estados Unidos	Mundial
<i>Serve Safe</i>	Estados Unidos	América
Distintivo de calidad turística “Q”	España	Mundial
DIGENOR: Dirección General de Normas	Rep. Dominicana	Rep. Dominicana
Cristal	Inglaterra	Mundial
Administración de Drogas y Alimentos – FDA	Puerto Rico	Puerto Rico
Departamento de Salud de Puerto Rico	Puerto Rico	Puerto Rico
Departamento de sanidad Digesa – dirección general de salud ambiental.	Perú	Perú

Distintivos o Certificaciones de Calidad	País	Reconocimiento
Distintivo Moderniza “M”	México	México
ISO 22000 (Incluye <i>HACCP</i>)	Inglaterra	Mundial
Distintivo de calidad turística “Q”	España	Mundial
American Automobile Association “AAA”	Estados Unidos	América

12.- ¿Usted estaría dispuesto a pagar más en un establecimiento que cuente con un distintivo con normas de seguridad e higiene en manejo de alimentos?



13.- ¿Acudiría con mayor confianza y frecuencia a restaurantes que tengan este distintivo?





CEGAHO

**CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO**

RESULTADOS ENCUESTAS

	Turismo Nacional	Turismo Latino	Turismo Ingles	Restaurantes	Sector Gral.	Promedio
Manejo higiénico de alimentos	8.4 (II)	8.1 (III)	7.8 (III)	8.8 (I)	7.8 (II)	8.18 (I)
Calidad	8.8 (I)	9.3 (I)	7.5	8.2 (II)	5.5	7.86 (II)
Seguridad	8.0 (III)	8.0	5.1	6.1	6.7	6.78 (III)
Comida y bebida típica	6.7	5.2	4.4	8.0 (III)	8.14 (I)	6.48
Precio	8.8 (I)	8.6 (II)	3.7	6.1	4.7	6.38
Menús en español-ingles	5.2	3.7	8.5 (II)	7.8	6.6	6.36
Servicio profesional	6.5	4.7	2.7	7.7	7.5 (III)	5.82
Meseros y capitanes hablen ingles	3.1	2.3	8.7 (I)	6.2	6.6	5.38
Platillo internacionales	5.1	4.0	3.2	6.0	4.8	4.62
Decoración y ambiente típico	4.6	2.8	2.0	6.9	5.6	4.38
Música/show típico	4.3	2.9	1.2	4.4	4.5	3.46

• HIPERTENDENCIAS ALIMENTICIAS

– Tradicional

- Local
- Regional
- Prehispánica / Época

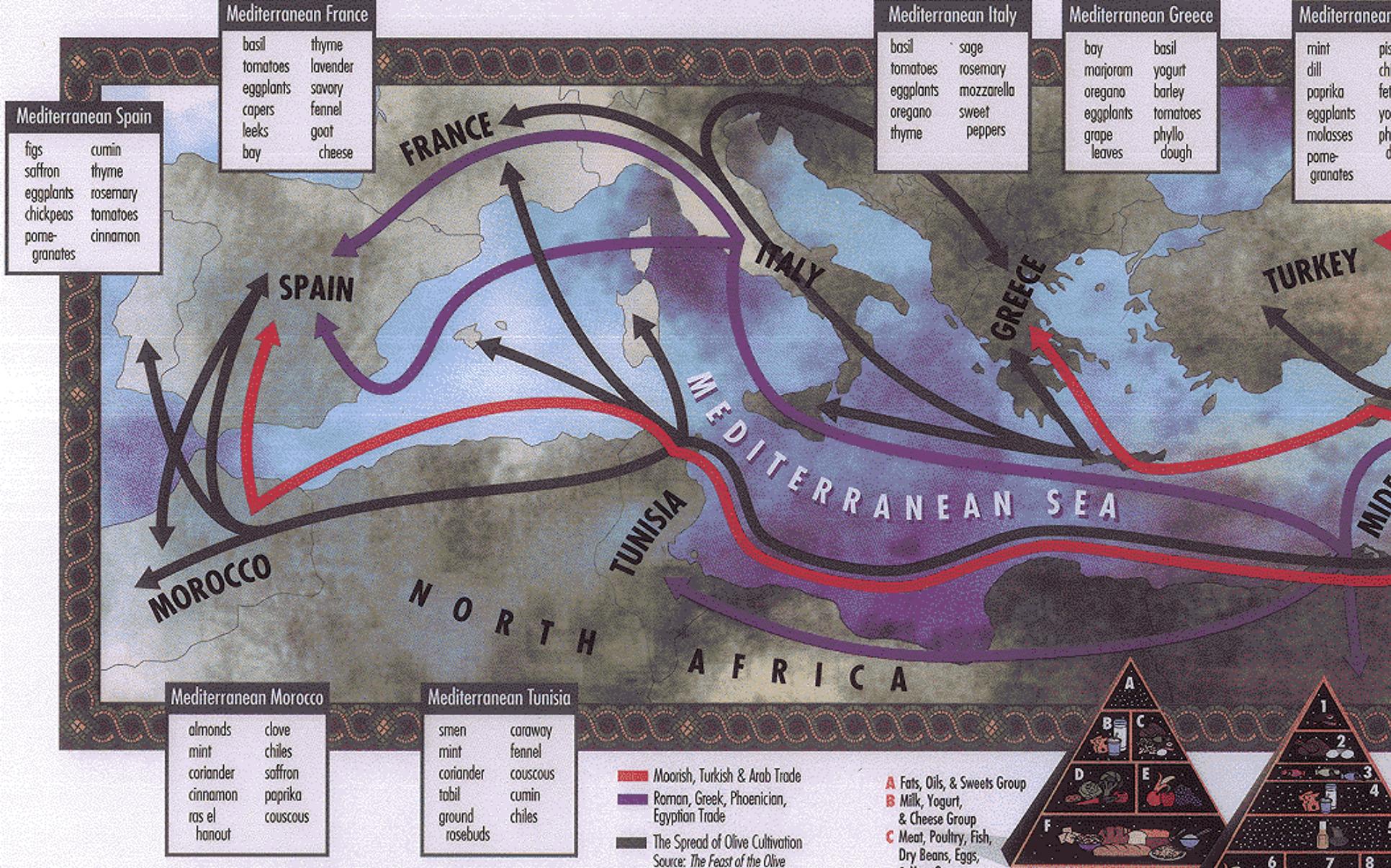
– Cocina Religiosa

- Vegetariana
- Kosher

– Cocina Asiática

- China
 - Japón
 - Vietnam etc, etc..
-

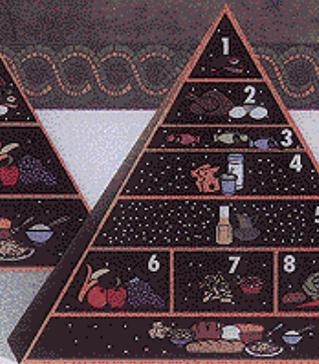
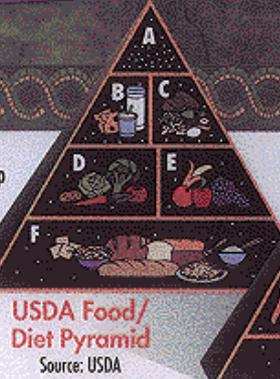
- Cocina Saludable
 - Mediterránea
 - Slow Food
 - **Latinoamericana liderada por Perú**
 - Molecular
 - Amazónica de Ingredientes Exóticos (Carachama, camu camu, pijuayo, chonta y aji charapita)
 - **¿Africana?**
-



Ingredient Palettes Although food preparation styles differ vastly, Med-Rim ingredient palettes are often surprisingly similar.

Top Ten Foods Med-Rim Countries Have In Common
 olives, olive oil, garlic, lemons, oranges, tomatoes, chickpeas, eggplants, fennel, sweet peppers

- A** Fats, Oils, & Sweets Group
- B** Milk, Yogurt, & Cheese Group
- C** Meat, Poultry, Fish, Dry Beans, Eggs, & Nuts Group
- D** Vegetable Group
- E** Fruit Group
- F** Bread, Cereal, Rice, & Pasta Group



TENDENCIAS



CEGAHO
CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO

Cocina orgánica | Yo Dona Blogs | elmundo.es - Windows Internet Explorer

http://www.elmundo.es/youdonablogs/2007/03/09/cocina/1173439022.html

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Google cocina organica

Archivo por categorías

MARIO SANDOVAL RECETAS LIGERAS

Cocina orgánica

12 de marzo de 2007. ¿Sabías que la última moda en Reino Unido son los ingredientes orgánicos? Durante un reciente viaje a Londres he podido comprobar cómo la proporción de alimentos elaborados con cereales enteros, libres de pesticidas y de cultivo ecológico se han convertido en una mayoría si visitas cualquier supermercado. Este interés creciente refleja el compromiso por una alimentación saludable sin duda, pero también el redescubrimiento de los sabores auténticos. En España todavía tenemos bastantes cosas que hacer en el sector de productos orgánicos, aunque cada vez más distribuidores apuestan por los alimentos de cultivo ecológico, con una trazabilidad segura y menos agresiva en el uso de químicos o abonos que piensan más en el rendimiento de los cultivos que en otra cosa.



Noticias relacionadas en elmundo.es

En ese camino, la cocina también tiene su trabajo pendiente, ya que muchos productos orgánicos e interesantes tienen un sabor más amargo y a veces remanencias más astringidas a ellas.

Cocina Macrobiótica - Windows Internet Explorer

http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/cocina/macrobiotica.htm

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Google cocina macrobiotica

Energizante 100% natural

Alimentación Sana

Inicio www.alimentacion-sana.org

Contáctenos

En Argentina (011) 5238-0742
En Chile (02) 495 8481
En Mexico 33 8421 9773
NEXTEL: 54*158*7618

Escribanos AQUÍ

Cocina Macrobiótica

Subtítulos

Objetivos

- Lo que ingerimos nos Afecta
- Las Variables
- Macrobiótica y Emociones
- Macrobiótica y Salud
- Macrobiótica y Cáncer
- Macrobiótica y Algas
- Los ingredientes mas Usados

Actualizaciones, artículos y temas de interés

Artículos Relacionados

- Dieta Macrobiótica a Domicilio
- El Equilibrio de la Macrobiótica
- Recetas de Cocina
- Umeshoshi alimento de otras culturas
- Macrobiótica Nivel I
- Macrobiótica Nivel II
- Curso de Cocina Macrobiótica
- Dieta Macrobiótica

...No hace falta ocuparse de la enfermedad, porque es inútil, ya que es variable, y está siempre ahí. Hace falta crear en el cuerpo humano el medio en el cual esta no incube."
George Oshawa.

Catálogo de Compras El Juguete de Nani

El Chef Alvaro Latorre Prado - Seminarios Cocina Spa - Windows Internet Explorer

http://www.cocinaya.com/videos/2008/04/el-chef-alvaro-latorre-prado-seminarios-cocina-spa

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Google cocina Spa

Inicio sesión

- Crear cuenta nueva
- Solicitar nueva contraseña

Navegación

- Envíos recientes

Video tags

curso gourmet restaurante vegetariana ensalada pasta tallarines lasaña canelones tortilla paella empanada caldo tarta postre pizza cocktail pastel galletas chuleta sopa vino revuelto crema croquetas homo asado wok mexicana peruana navidad reyes thermomix verdura nuevos patata tomate cerdo arroz lomo ajeíes langostino merluza pavo pollo

Principal

El Chef Alvaro Latorre Prado - Seminarios Cocina Spa

23 Abril, 2008 - 01:08

Alimentación Sana www.alimentacion-sana.org

El Método de Cocina Spa

El método de alimentación spa cada vez tiene más adeptos. Este tipo de cocina se caracteriza por una notable reducción de calorías, alimentos bajos en grasas, libres de colesterol y con aportes importantes de vitaminas, minerales, fibra e incluso hierbas con efectos antioxidantes y desintoxicantes.

El Chef Alvaro Latorre Prado junto a Alimentación Sana presentan el nuevo ciclo de

Buscador de recetas

Buscar

Recetas destacadas

- Crema de patatas y espinacas con yogur
- Crema de frutas
- Hamburguesas Marineras
- Pizza Fantasia

Artículos destacados

- Ensaladas Nutritivas
- Conservar limones cortados

La Mar cebichería peruana, Cebichería la mar desde Perú - Microsoft Internet Explorer

http://www.lamarcebicheria.com.mx/

Google cebichería la mar

Alexa cebichería la mar

la mar

cebichería peruana

Quiénes Somos El Secreto La Cocina Menú El Chef Receta del Mes

Bienvenidos

Comencemos imaginándonos un techo de bambú, una pared de piedra, y un gran letero que diga "La Mar cebichería peruana" pero alrededor del mundo.

Hasta hace algún tiempo, todavía no existía ninguna propuesta culinaria cebichería 100% peruana, debido a que casi ninguna cebichería peruana estaba en condiciones de salir a conquistar otros mercados.

Por lo mismo buscamos crear un marco filosófico que corrigiera los defectos de las cebicherías en cuanto a producto, servicio, música y ambiente para finalmente preparar la definición conceptual de lo que hoy es La Mar, una auténtica cebichería peruana, con todo lo necesario para abrir sus puertas de forma exitosa en Lima, México, Nueva York o Hong Kong

En suma un concepto peruano único con enorme futuro por delante

Presencia

SERVICIOS



CEGAHO

CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO

“La alimentación siempre ha sido parte fundamental en los viajes. Azambuja (1990:90) señala que la gastronomía está cobrando mayor importancia como un nuevo producto del turismo cultural. Las motivaciones principales se encuentran en la búsqueda de placer a través de la alimentación y el viaje pero dejando de lado lo estándar para favorecer a lo genuino. La búsqueda de las raíces culinarias y la forma de entender a la cultura de un lugar a través de su gastronomía se está popularizando a gran velocidad”.



CEGAHO

**CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO**





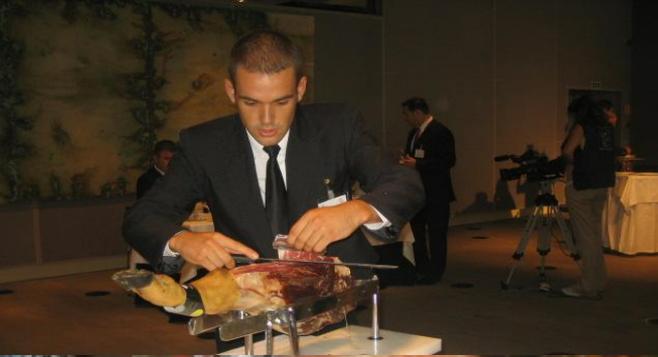


Conocimiento y **Orgullo** de la oferta gastronómica

- Autóctonos Mexicanos

- Tequila
- Mezcal
- Tacos
- Salsas
- Gusanos de Maguey
- Escamoles
- Huitlacoche





- Conocer Productos Autóctonos e Internacionales

- Caviar
- Trufa
- Foie de pato
- Azafrán
- Champagne
- Angulas
- Jamón ibérico

















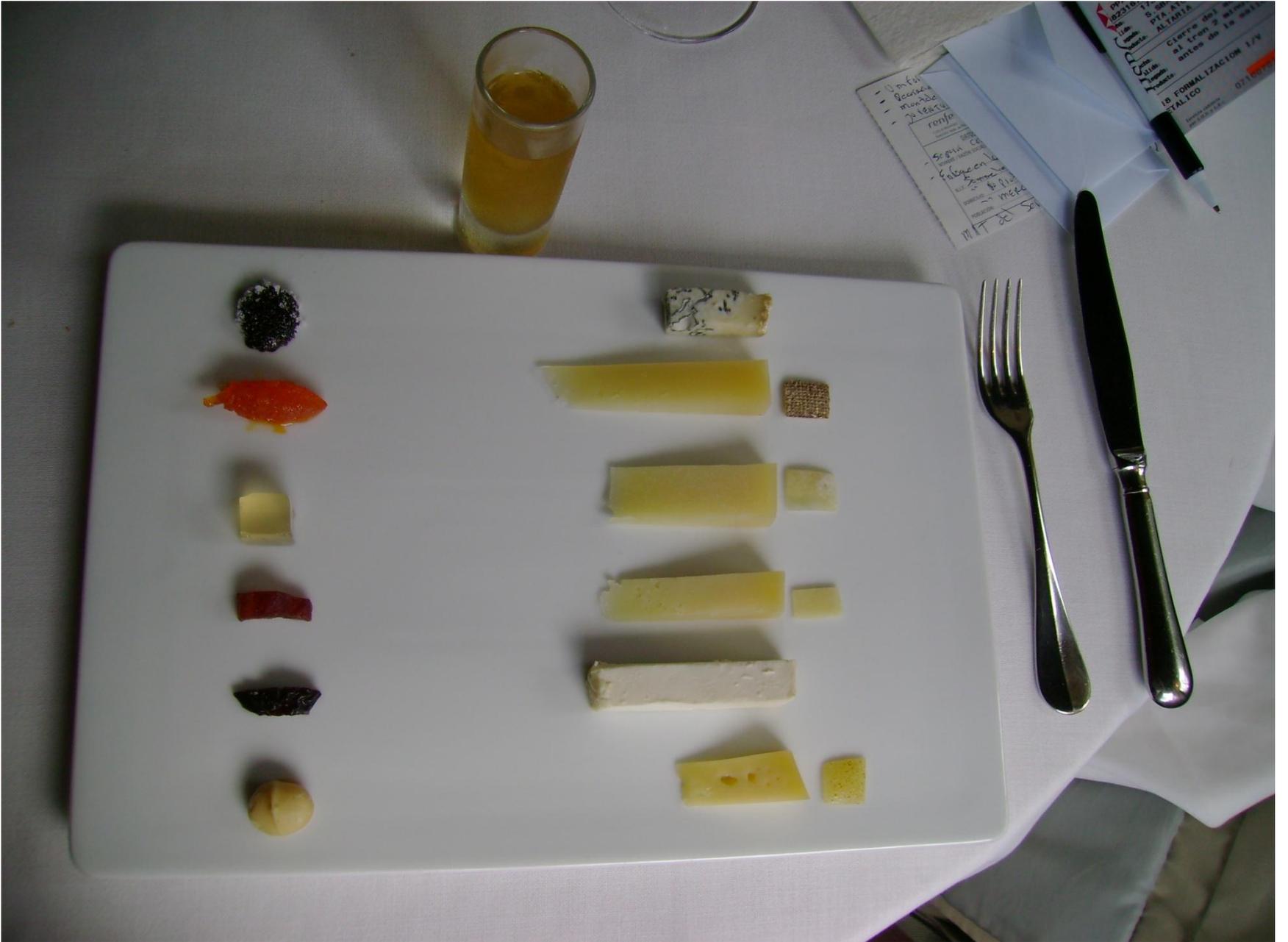




CEGAHO

**CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO**





- Omelette
- Beise
- Mashed
- Potato
- renje
- Sopa
- Frijoles
- Carne
- Mote
- M...
- S...

02316
1.5 gal
PIA AL
ALMARRA
Cierre del m...
el 4-er 2 min...
antes de la m...
IB FORMALIZACION 1/v
ESTALICO 071...



Le Cirque
MEXICO







Buscar de nuevo RESTAURANTES IR (por ejemplo, hoteles de Boston, Las Vegas, museo de arte en París, etc.)

- Refinar búsqueda: Restaurante (1), Críticas (3.355), Visión general del turismo (1), Foros (348)

restaurantes Enlaces patrocinados * www.BuscaPe.com.mx Cotiza precios en más de 300 tiendas. Entra a BuscaPé!

Quiso decir restaurants?

Destinos Resultados 1 al 2 de 2 para RESTAURANTES

- Estados Unidos Restaurantes en Estados Unidos Ruiz-Castillo Mexican Restaurants, Wright City, Missouri, Estados Unidos

Lo que dicen nuestros usuarios Resultados 1 al 10 de 3.703 para RESTAURANTES

- Crítica: InterContinental Presidente Ixtapa, Ixtapa, Ixtapa/Zihuatanejo, Costa del Pacífico, México Cucarachas en los restaurantes 13 agosto 2007 aleks1, mexico ... repetitiva ,hay cucharachas en los restaurantes y por si fuera poco te enganan diciendote que te regalaran una noche extra,si escuchas una platica con uno de sus representantes y ya que ... Arenas Doradas, Playa Varadero, Cuba, Caribe Todo genial menos los restaurantes 15 marzo 2007 cristinita86, madrid ... pega del hotel son los restaurantes para cenar en ellos tienes que hacer reserva y la comida es bastante pesima,





April 4-6, 2008

Isla V
Carol

CLICK HERE TO GET TICKETS!

Photo Gallery



Join us for the best culinary event in the Caribbean positioning Puerto Rico as the Gastronomic Capital of the Caribbean.

[View more.](#) ▶

Tickets



Tickets on sale now!

[View more.](#) ▶

Puerto Rico's Culinary He



For centuries, cuisine has served as a quintessential expression of cultural identity, through the mixture of ingredients and techniques...

[View more.](#) ▶

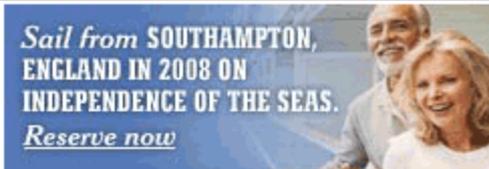


Hi Denise [Not you?](#) [MY HRI](#)

SEARCH

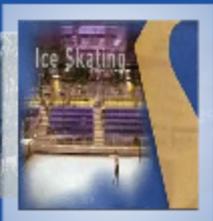


WAY MORE THAN A CRUISE



Advertisement





Ice Skating



Interactive Television

Oasis of the seas →
Click here to watch this video

BEST



Adjust font size: + -

Top 5 Destinations For The Food Connoisseur



If you are hankering for some of the best cuisines of the world, you must make your plans to travel to those cities where you will get the best of eateries, some exotic cuisines and the best gastronomical options. If you are traveling towards Las Vegas or New York, you can come across some awesome local cuisines. The sushi and

sashimi are not to be missed if you are visiting at Tokyo. Similarly, the mussels are the best in Brussels. You should not miss these destinations if you are food lover:

- [The Best In Fiji](#)
- [When Getting Lost Is Truly Luxurious](#)
- [The Spookiest Luxury Hotel In America](#)
- [Living The Traditions And Age Old History Of Singapore](#)
- [Sofitel Metropol Blends A French Feel With A Hanoi Heritage](#)

Trends

Move box

- [The Rising Trend Of Monsoon Tourism Saves Goa From Losses](#)
- [Why "Only Girls" Tours Are Becoming Popular Every Year](#)
- [Kerala Promises To Offer The Best Wildlife Tours](#)
- [How Moscow Is Gaining Tourists Every Year](#)
- [The Changing Trend Of Summer Sports Vacations](#)

People

Move box

- [Tim Love - He Loves To Be Different](#)
- [Jamie Oliver - Healthy Eating With "The Naked Chef"](#)
- [Gordon Ramsay - 'Cooking' His Success All The Way](#)

Barcelona – One of the best destinations to call travelers from all around the world to share their unmatched culinary skills. Having won the Gourmande Award along with nine Michelin stars, Barcelona serves as the hub and the ideal culinary capital of Mediterranean. Savor the fine Mediterranean cuisine that consist unique seafood and fine olive oil. This Spanish city excels in offering conventional Catalan cuisines that will truly fulfill all your culinary yearnings.

Hanoi – Do you enjoy gulping down noodles? Just make your way towards Hanoi and catch the sizzling restaurants out there that will just take moments to make your mouth watery. You will simply wonder in choosing options whether you want to go for the dried or the wet ones because Hanoi noodles are truly different in taste. You will just love gobbling them along with a fine mix of fresh herbs, spices, fish or vegetables, and this actually forms a major part of the Vietnamese diet. A wide choice like fried snake skin, snake spring rolls, snake soup along with fine quality whisky are also available.

Las Vegas – Have you imagined dining under the Eiffel Tower with a view of the Pyramids? Well it is only possible at Paris Las Vegas? Make your dream come true by traveling to this feeding ground called Las Vegas, and enjoy the finest outdoor dining options. Buffets are quite famous here at the Sin City, and every food lover must target Las Vegas for some of its hottest restaurants and bars.

Lyon – Lyon is known for offering some of the richest cuisines in the world. Located towards the southeast of France bordering the Rhône and Saône rivers,

Mensaje



Responder
Responder a todos
Reenviar
Responder



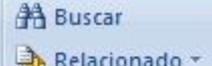
Eliminar
Mover a una carpeta
Crear regla
Otras acciones



Bloquear remitente
Listas seguras
Correo que desea recibir
Correo electrónico no deseado



Clasificar Seguimiento Marcar como no leído
Opciones



Buscar
Relacionado
Seleccionar
Buscar

De: Antonio Montecinos [antoniomontecinos@hotmail.com]
Para: dir.cegaho@cegaho.com.mx
CC:
Asunto: FW: TripWatch: our top 10 wine adventures



tripwatch Week of Sept 7, 2009

Top 10: Wine Adventures

1. [Piedmont, Italy](#)
2. [La Rioja, Spain](#)
3. [Tuscany, Italy](#)
4. [Barossa Valley, Australia](#)
5. [Burgundy, France](#)
6. [Hunter Valley, Australia](#)
7. [Valle Central, Chile](#)
8. [Mendoza, Argentina](#)
9. [Tokai, Hungary](#)
10. [Rhineland-Palatinate, Germany](#)

Rants & raves

Get updates like this on any location you choose - [add a location](#)

Provence, France

> [CHANGE LOCATION](#) > [WRITE A REVIEW](#)



Provence

- [Flights](#)
- [Hotels](#)
- [Restaurants](#)
- [Things to Do](#)
- [Forums](#)

This week's special deals

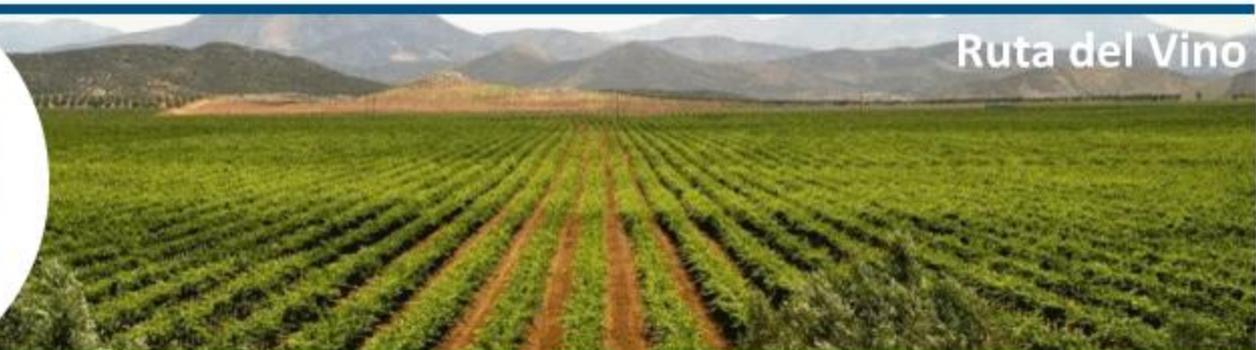
[Provence: Save on Travel](#)

Expedia Vacations Get the lowest price on your vacation with our Best Price Guarantee

[Provence: Save on Travel](#)

Expedia Vacations Get the lowest price on your vacation with our Best Price Guarantee

[Provence: 1/2 Price of Hotels !](#)



Ruta del Vino

- INICIO
- INFORMACIÓN GENERAL
- RUTAS
- DESTINOS
- TOURS
- WALKING TOUR
- MAPAS
- CALENDARIO EVENTOS
- GALERÍA
- ENLACES
- INTERACTIVO
- CLIMA
- CONTACTANOS

DIRECTORIO

- Recomendaciones
- Cultura Turística
- Estadísticas
- Trámites
- Estudios
- Oportunidades de Inversión
- PROIDET
- Desarrollos Inmobiliarios Turísticos

DESCUBRE

BAJA|CALIFORNIA



RUTA DEL VINO



Línea de Asistencia al Turista
Tourist Assistance Hotline

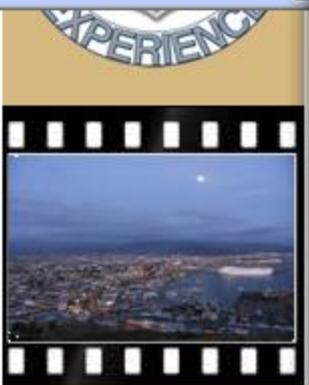
Get A Passport Now

INFORMACIÓN ADICIONAL



EMBAJADA DE LOS ESTADOS UNIDOS
MEXICO





Poll

Would you be interested in commercial flights between Baja California and Baja California Sur, to destinations in the central area of the

You Tube™ [Videos](#) | [Channels](#) | [Community](#) | [Upload](#) [Sign Up](#)

[Videos](#) | [Playlists](#) | [Groups](#) | [Friends](#) | [Subscribers](#) | [Subscriptions](#)

BajaCaliforniaVideos [Subscribe](#)

Channel



BajaCaliforniaVideos
 Style: News
 Joined: **May 09, 2008**
 Last Login: **2 days ago**
 Videos Watched: **299**
 Subscribers: **5**
 Channel Views: **839**

◀ DIRECTOR

Welcome! to the official Youtube Baja California site, here you will find videos of news, articles, places and food of Baja.

!Bienvenidos! al sitio oficial Youtube de Baja California, aqui encontrara todos los videos



Listo

Internet | Modo protegido: activado



Drive South



DIRECTORY

Safety Tips

Permits

Events Requirements

Investment

Opportunities

**Get the Best of Baja!
Show your Passport!**

Great discounts here for you!



Get your Passport, it pays!

Show your Passport and receive discounts in Hotels, Restaurants and more!...



Dear Visitor,

We know you enjoy traveling to Mexico, and to Baja California, whether you are visiting friends or relatives, doing business or enjoying the hospitality and the warmth of the people of Baja, you will always find leisure in our destinations, and we want you to come back!!!!

And since Spring Break is here and Baja your friendly neighbor to the south is ready to welcome you in destinations such as Tijuana, Rosarito, Ensenada, San Felipe, Tecate and Mexicali.

Show your passport!!!! And take advantage of great benefits that include special rates in hotels, discounts at many restaurants, shops, entertainment & more...

**Hotel rates go from \$35.00 US to \$95.00 US per room!!!!
Restaurants offer 10% - 15% discount**

There's no better time to visit Baja California and enjoy its many wonders.

GET YOUR PASSPORT, IT PAYS...

Sincerely,



Get A Passport Now

ADDITIONAL INFORMATION

SAFETY TIPS for travelers



EMBASSY OF THE UNITED STATES
MEXICO



PROGRAMS



[Cultura Turística](#)[Estadísticas](#)[Trámites](#)[Estudios](#)[Oportunidades
de Inversión](#)[PROIDET](#)[Desarrollos
Inmobiliarios
Turísticos](#)

CONTENIDO

[Introducción y
Generalidades](#)[Viñedos y Vinícolas](#)[Hospedaje](#)[Compras](#)[Gastronomía](#)[Museos y Sitios
Históricos](#)[Actividades al Aire
Libre](#)[Sitios Naturales](#)[Transporte y Tours](#)[Información
Adicional](#)[Mapa de la Ruta del
Vino](#)[¿Cuánto vino puedo
llevar a Estados](#)

RUTA DEL VINO

INTRODUCCIÓN Y GENERALIDADES

La Ruta del Vino ofrece una gama amplia de atracciones que van desde las más pequeñas vinícolas familiares hasta los productores a gran escala. Por lo que se encuentran desde pequeños restaurantes campestres familiares hasta la más fina mesa además sitios para acampar, ranchos, centros artesanales, museos, hoteles tipo Bed & Breakfast, boutiques de vinos, galerías de arte, cultura indígena y sitios naturales.

En esta región se puede disfrutar de unas vacaciones divertidas, activas, exóticas o románticas en un lugar interesante y seguro. La Ruta del Vino es el destino ideal para vacaciones en pareja o con toda la familia.

BAJA CALIFORNIA

Ubicada en la parte norte del Estado de Baja California, la Ruta del Vino goza del clima Mediterráneo ideal para el cultivo de la vid. Hay pocos microclimas en México que combinan esas características únicas de altitud, tierra, temporadas, tiempo y temperatura. Sin olvidar el amor al arte de hacer vino.

Los primeros pobladores de esta región fueron de las culturas Kiliwa y Kumiai, seguidos de misioneros ibéricos y mexicanos quienes abrieron brecha para la llegada de inmigrantes de Rusia, Europa y el resto de México. Todas estas influencias ayudaron a crear el carácter único de la Ruta del Vino.

Los Valles de Calafia, Guadalupe y San Antonio de las Minas son el corazón de la Ruta del Vino que se extiende también hacia el norte al Valle de las Palmas y hacia el sur a los Valles de Santo Tomás y San Vicente Ferrer.

Los vinos blancos bajacalifornianos son hechos con mucha dedicación, a partir de uvas Chenin Blanc, Colombard, Sauvignon Blanc y Chardonnay, mientras los tintos utilizan típicamente uvas Cabernet

La Casa de Doña Lupe

Vinícola familiar que produce vino artesanal también conocido como vino orgánico. Además, ofrece productos frescos de la región como hierbas aromáticas, quesos, incienso, uvas, pasas, miel, mermeladas, aceitunas, aceite de oliva, salsas y pasteles.

Valle de Calafia, B.C.

De la Carretera 3 tome el camino de terracería de L. A. Cetto, continúe después de la entrada principal de Cetto, siga los señalamientos hasta llegar. Es el mismo camino que conduce al poblado de San Antonio Nécula.

www.donalupe.com

Vides y Vinos Californianos

Sus vinos los puede adquirir en la cava de Esquina de Bodegas o en el supermercado Pando.

Carretera Transpeninsular Km. 114 Col. Ciprés,
C.P. 22890

Ensenada, B.C.

Tel. (646) 177-4004 / 177-4223

Fax. (646) 176-6186 / 85

info@videsyvinoscalifornianos.com

vidvinca_mx@yahoo.com

Vinícola LaFarga

Km. 95.5 y 88.25 Carretera 3 Tecate-Ensenada
San Antonio de las Minas, B.C.

Tel. (646) 178-6070 y/o 178-6755

www.lafargavin.com

informacion@lafargavin.com

lafargavin@hotmail.com

Sus vinos los puede adquirir en la cava de Esquina de Bodegas en Ensenada y en La Gran Cava en Tijuana.

Shimul / Vinos Albarolo

Ave. Hidalgo #885 Col. Obrera

Ensenada, B. C.

Tel. (646) 177-1666

etica@telnor.net

Sus vinos los puede adquirir en la cava de Esquina de Bodegas en Ensenada y en La Gran Cava en Tijuana.





CIRCUITO

- Wine
- Food
- Art
- Relaxation

CIRCUITO

- Wine
- Bicycle
- Relaxation
- Hotel
- Relaxation

CIRCUITO

- Wine
- Wine
- Relaxation
- Museum
- Relaxation

PROIDETDesarrollos
Inmobiliarios
Turísticos**CONTENIDO**Introducción y
Generalidades

Viñedos y Vinícolas

Hospedaje

Compras

Gastronomía

Museos y Sitios
HistóricosActividades al Aire
Libre

Sitios Naturales

Transporte y Tours

Información
AdicionalMapa de la Ruta del
Vino¿Cuánto vino puedo
llevar a Estados
Unidos?**TRANSPORTE Y TOURS****Ecobajatours**Operadora de Turismo Receptivo
Tel. (646) 623-8875 / 104-7440 / 704-7400
ext. 7439dora@ecobajatours.com
monica@ecobajatours.com
info@ecobajatours.com
www.ecobajatours.com**Tierra Encanto**Servicios de Turismo de Aventura y Ecoturismo.
Tel. (646) 155-2782

encantoterrabajaja@yahoo.com.mx

Andiamo Travel"Para viajes únicos"
Tel (646) 178-8909
Desde Estados Unidos 1-800-661-1325info@andiamo-travel.com
www.andiamo-travel.com**Calibaja Tours**

Tel. (646) 178-1641 / 178-1045

ttbc@telnor.net

Universo BajacalifornianoTel. (646) 178-2232
Fax (646) 178-2212nelly@universobc.com
www.universobc.com**Cucapah**

Tel. (664) 686-6385

info@cucapah.com
baja_excursiones@hotmail.com
www.cucapah.com**Baja Wine & Nouvelle Cuisine México Tours**"Con pan y vino se hace el camino"
Tel. (646) 174 6051
Cel. (646) 947 6050

vinosjb@prodigy.net.mx

Bajarama ToursTel. (646) 174-1177 / 178-3252 / 178-3512
Fax (646) 178-3541

bajarama_tours@yahoo.com

Viajes las Dunas

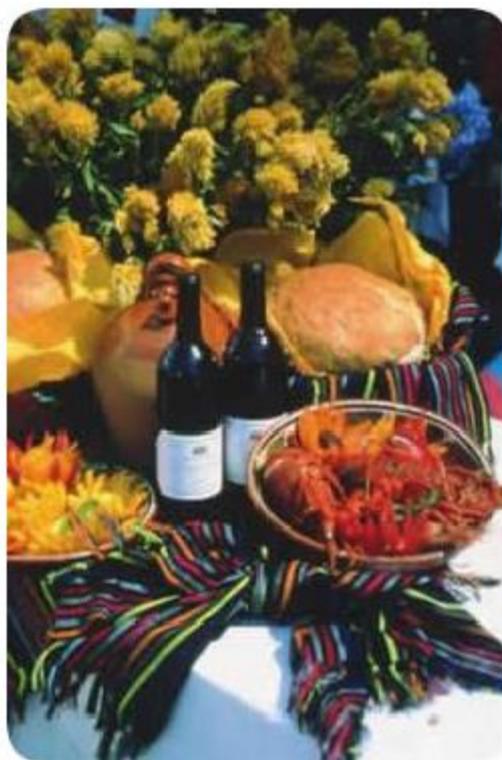
Tel. (646) 178-1682 / 178-8228

lasdunas5555@hotmail.com

Jatay ToursTour en bicicleta de montaña y cabalgatas por
los viñedos, entre otros.
Tel. / Fax (646) 172-2246jatayservicios@hotmail.com
jatay@telnor.net

[Trámites](#)[Estudios](#)[Oportunidades
de Inversión](#)[PROIDET](#)[Desarrollos
Inmobiliarios
Turísticos](#)**CONTENIDO**[Introducción y
Generalidades](#)[Langosta Estilo
Puerto Nuevo](#)[Ensalada César de
Tijuana](#)[Tacos de Pescado de
Ensenada](#)[Comida China de
Mexicali](#)[Pan de Tecate](#)[Cocina Rusa en el
Valle de Guadalupe](#)[Chorizo de Abulón de
Isla de Cedros](#)[Bebidas originarias
de Baja California](#)[Cervezas de Baja
California](#)[Productos y delicias
de la región](#)[Festivales y eventos](#)

RUTA GASTRONÓMICA



La comida tradicional, forma parte importante de la cultura de un país. La forma en que se habla, lo que se celebra, la historia, las tradiciones, las creencias y, sin duda también, lo que se come, define en gran parte las características de una nación y de sus habitantes.

En México, un país de gran diversidad, nuestra comida, es un auténtico mosaico de colores, sabores, ingredientes, aromas... y Baja California no es la excepción.

TRADICION CULINARIA

La tradición culinaria de Baja California va de la mano con su historia y su desarrollo; la vocación turística le obligó a nutrirse de diversas fuentes hasta encontrar lo que sería su perfil propio. El sello gastronómico del estado tiene su base principal en los hábitos culinarios de la gente peninsular, que encontró en el mar su principal aliado. Ello explica el porqué numerosos platillos tienen como base los pescados y mariscos que brindan las aguas frías y tibias de la región. La cocina de Baja California está sazonada con una diversa variedad de ingredientes en los que participan los más diversos grupos del país y del mundo. Puede decirse que el arte culinario de la región está en constante evolución, y que la experimentación forma parte de un breve pero interesante proceso, capaz de sorprender a cualquiera.

La "Ruta Gastronómica" de Baja California, le presenta nuestros atractivos culinarios: los platillos más representativos de la entidad, los productos y delicias producidas en la región, así como las fiestas.



Cultura Turística

Estadísticas

Trámites

Estudios

Oportunidades
de Inversión

PROIDET

Desarrollos
Inmobiliarios
Turísticos

CONTENIDO

Introducción y
GeneralidadesLangosta Estilo
Puerto NuevoEnsalada César de
TijuanaTacos de Pescado de
EnsenadaComida China de
Mexicali

Pan de Tecate

Cocina Rusa en el
Valle de GuadalupeChorizo de Abulón de
Isla de CedrosBebidas originarias
de Baja CaliforniaCervezas de Baja
California

Productos y delicias



RUTA GASTRONÓMICA

LANGOSTA ESTILO PUERTO NUEVO



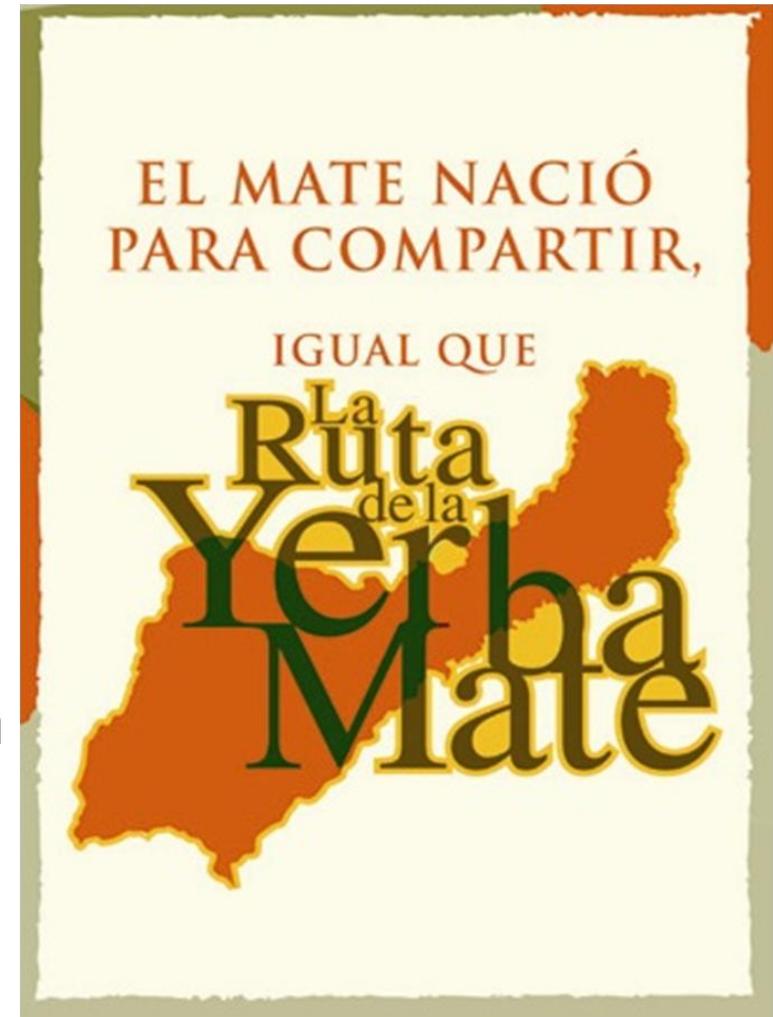
Hace más de cincuenta años que comenzó a forjarse la tradición de esta receta. Fue durante los años cincuenta cuando a iniciativa de un grupo de pescadores atrajo a los turistas para viajes de pesca que salían del pequeño poblado. Al regresar de pescar, las esposas invitaban cordialmente a los visitantes a sentarse a la mesa a saborear el platillo más común entre los pescadores de esa zona: langosta, abundante y deliciosa de las costas de este pequeño poblado, servida a la usanza, con frijoles, arroz y acompañada de tortillas de harina. La langosta "**Puerto Nuevo**" extendió su fama en poco tiempo, de tal manera que nuevos turistas llegan día tras día con el propósito de probar la famosa y exquisita Langosta Estilo "**Puerto Nuevo**".

Actualmente "**Puerto Nuevo**" es una comunidad restaurantera, con más de 30 establecimientos, ubicada a 50 Km. al sur de la ciudad de Tijuana, por la carretera federal No. 1 (Transpeninsular) o bien por la carretera escénica a Ensenada tomando la salida que indica el poblado, aproximadamente a 45 minutos de distancia.



*ruta de la
yerba mate*

- Un proyecto de desarrollo rural
- Un proyecto turístico basado en la identidad
- Un proyecto cultural





Qué es la Ruta de la Yerba Mate?

1. Un itinerario turístico, educativo y lúdico con la yerba como protagonista
2. Tiene normas de calidad propias para cada tipo de oferta
3. **Menú de la Ruta de la Yerba Mate**
4. Asociación de la Ruta de la Yerba Mate

Una experiencia a la vez que lúdica y educativa plena de autenticidad.



Desarrollo Sustentable del Turismo (OMT)

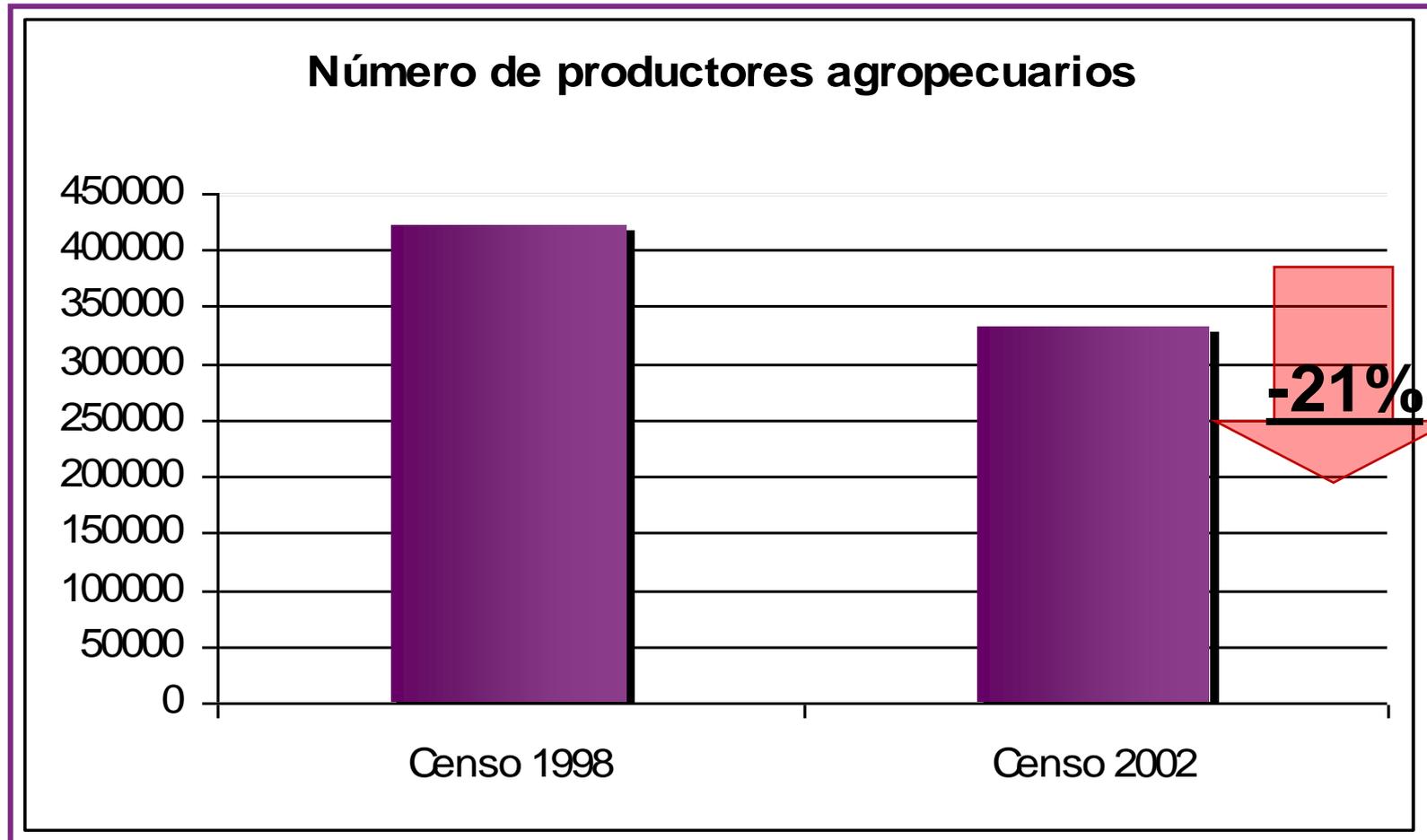
- "Las directrices para el desarrollo sostenible del turismo y las prácticas de gestión sostenible son aplicables a todas las formas de turismo en todos los tipos de destinos, incluidos el turismo de masas y los diversos segmentos turísticos. Los principios de sostenibilidad se refieren a los aspectos ambiental, económico y sociocultural del desarrollo turístico, habiéndose de establecer un equilibrio adecuado entre esas tres dimensiones para garantizar su sostenibilidad a largo plazo. Por lo tanto, el turismo sostenible debe:
 - **Dar un uso óptimo a los recursos ambientales**
 - **Respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas**
 - **Asegurar unas actividades económicas viables a largo plazo**
- que reporten a todos los agentes unos beneficios socioeconómicos bien distribuidos, entre los que se cuenten oportunidades de empleo estable y de obtención de ingresos y servicios sociales para las comunidades anfitrionas, y que contribuyan a la reducción de la pobreza.**
-





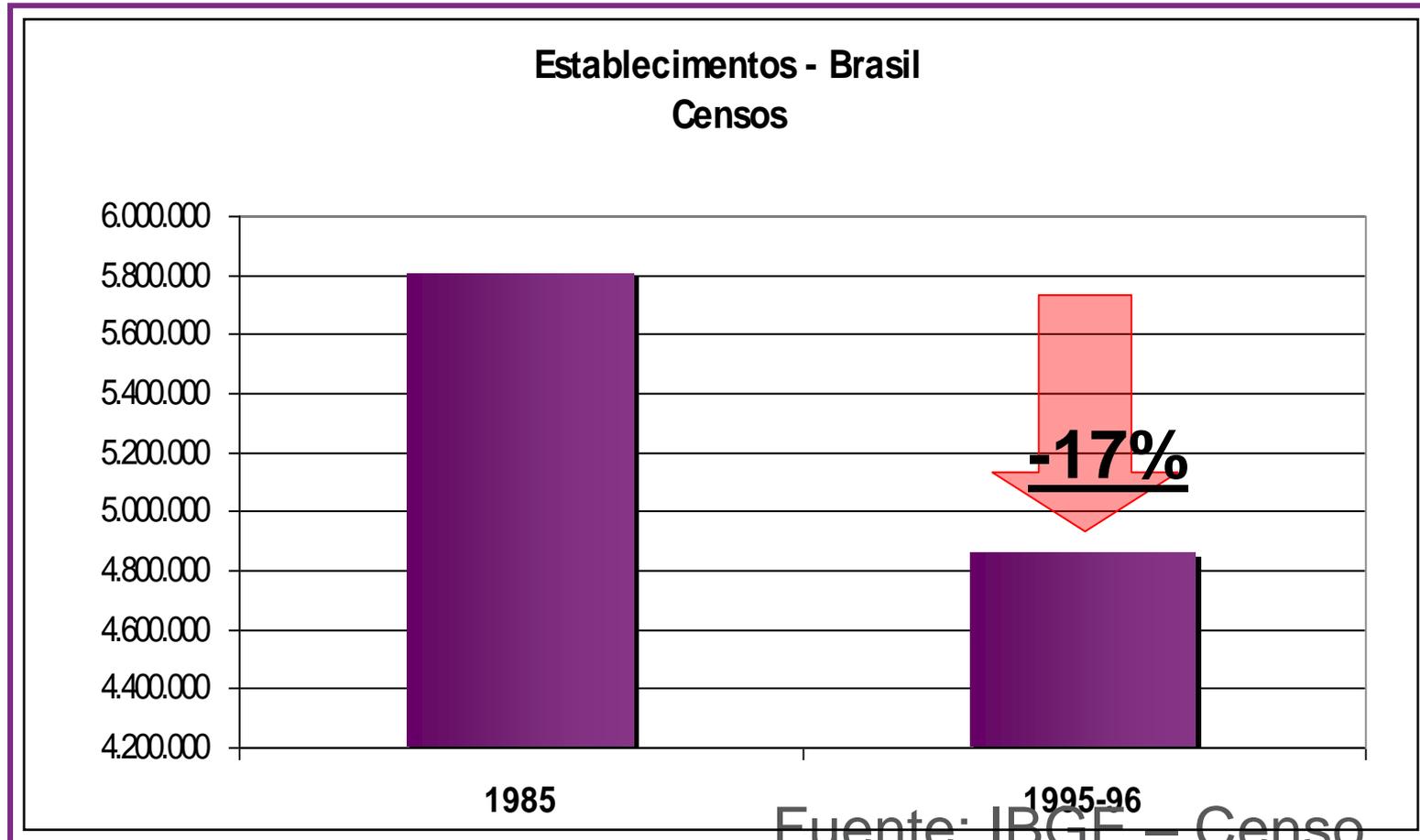


Disminución de explotaciones en Argentina.





Disminución de explotaciones en Brasil

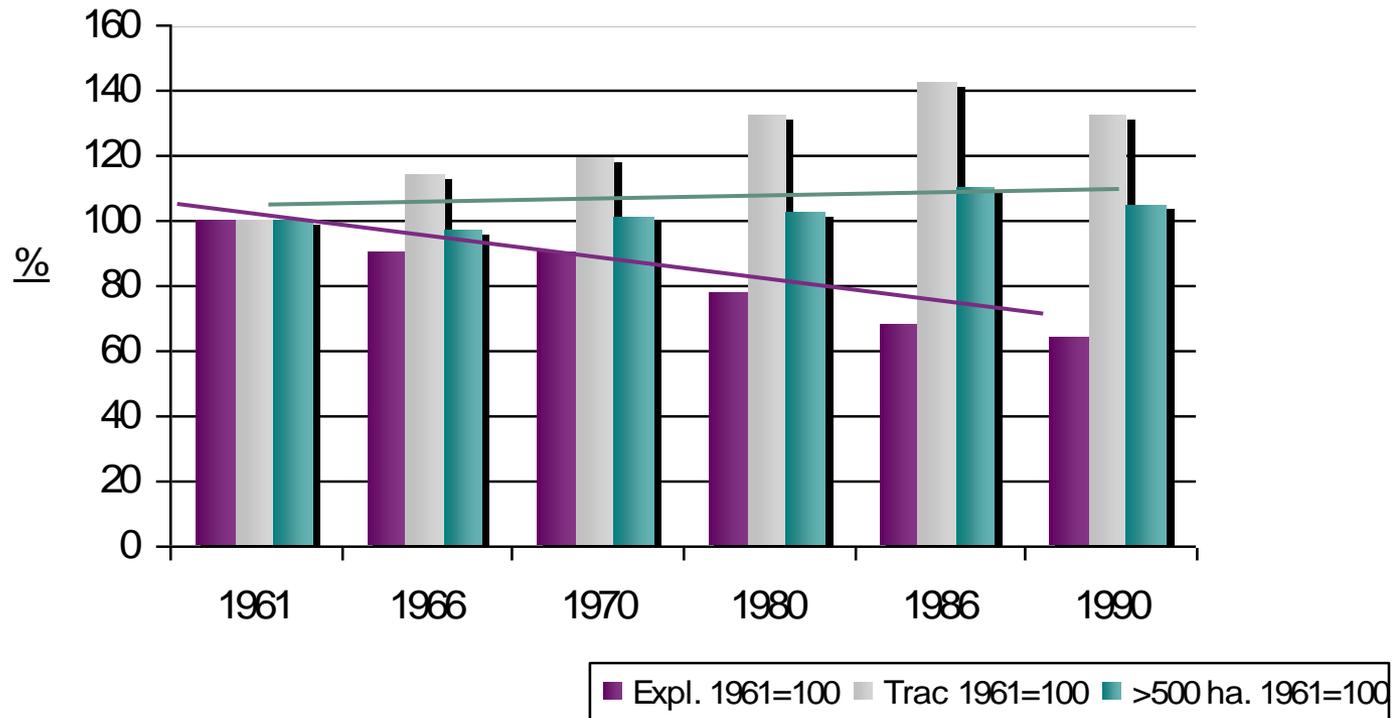


Fuente: IBGE – Censo
Agropecuário 1995/96.



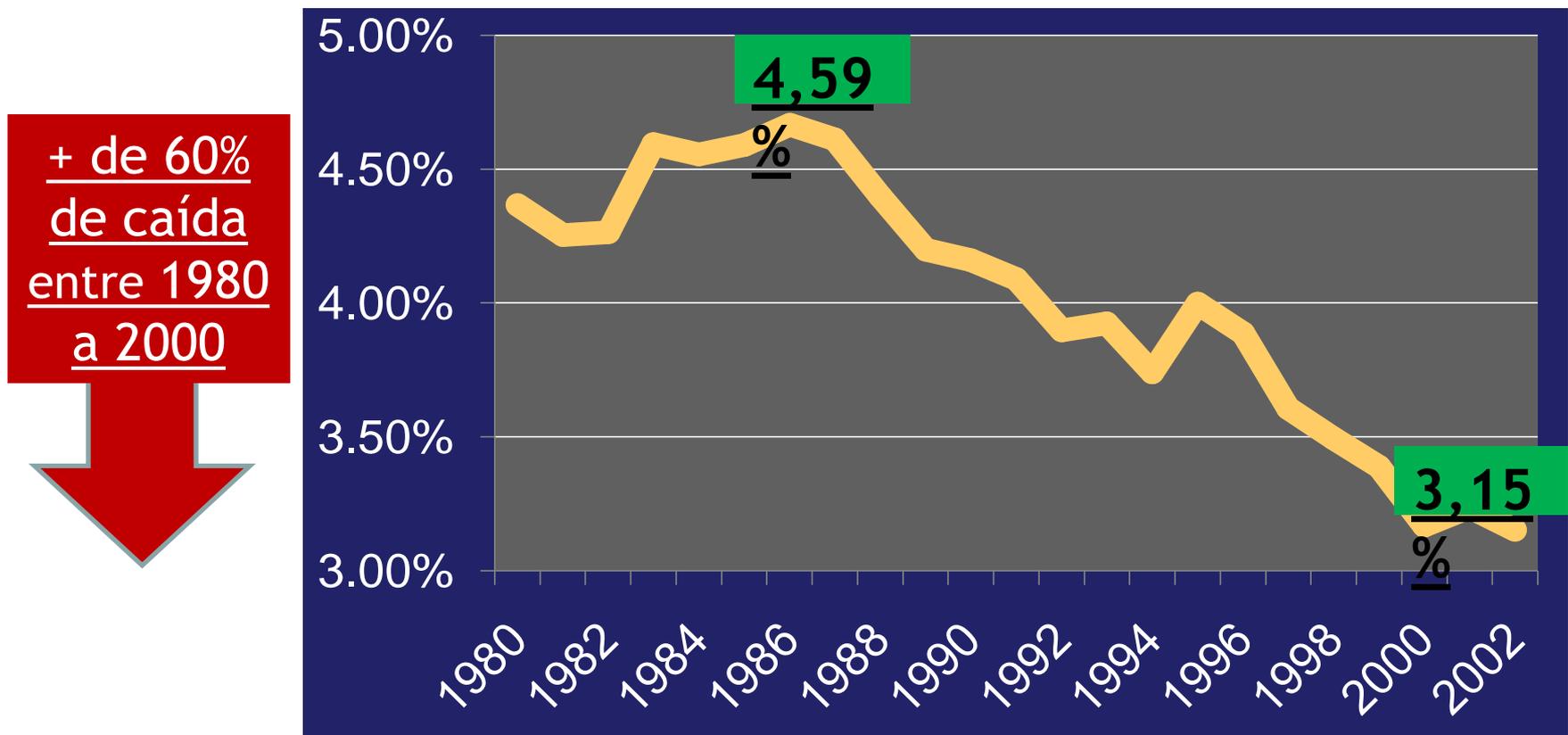
Disminución de explotaciones en Uruguay

Evolución del total de explotaciones, de las mayores de 500 hectáreas y del parque de tractores



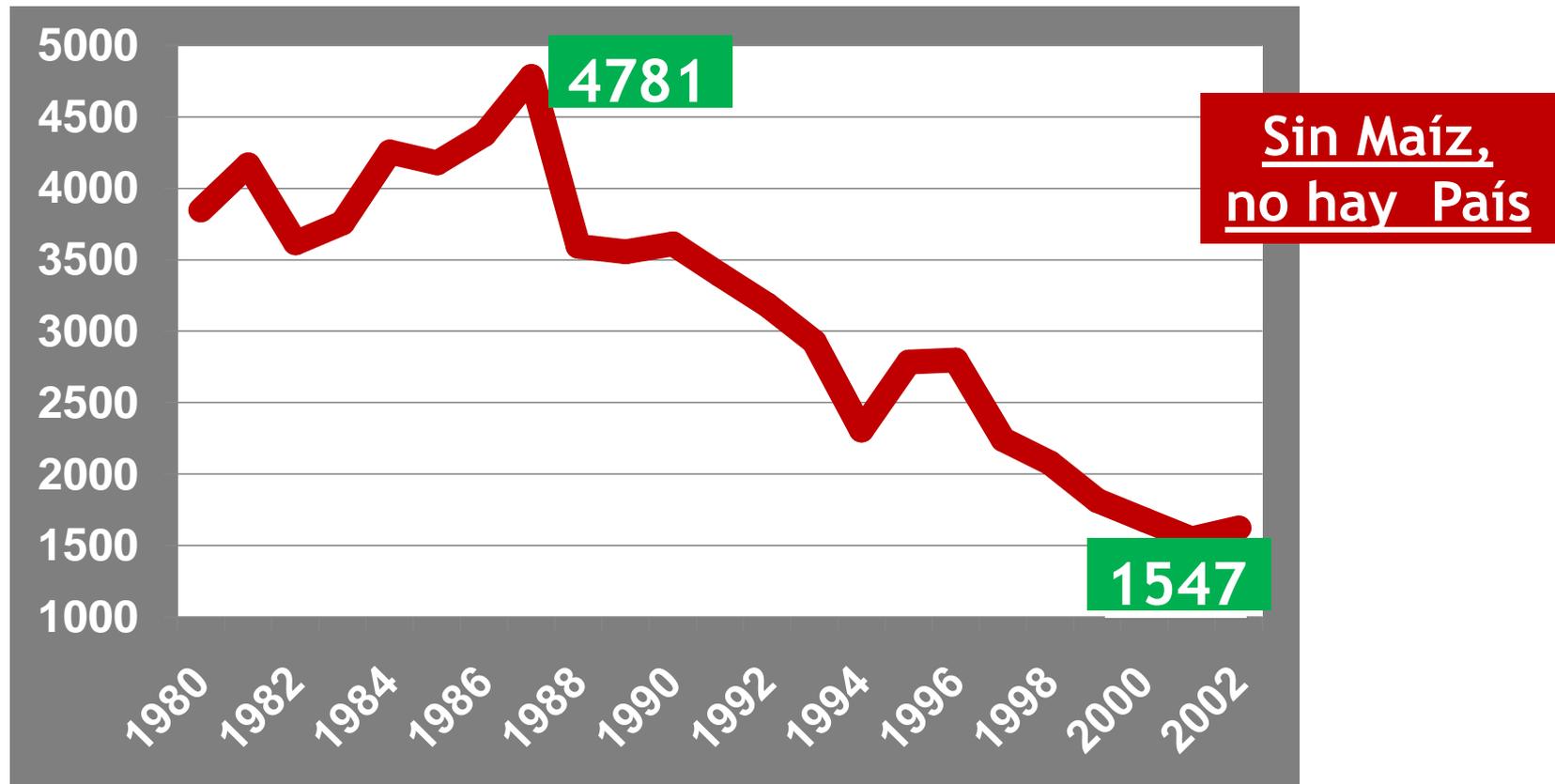


México: % del VBP Agropecuaria en VBP Nacional (%)





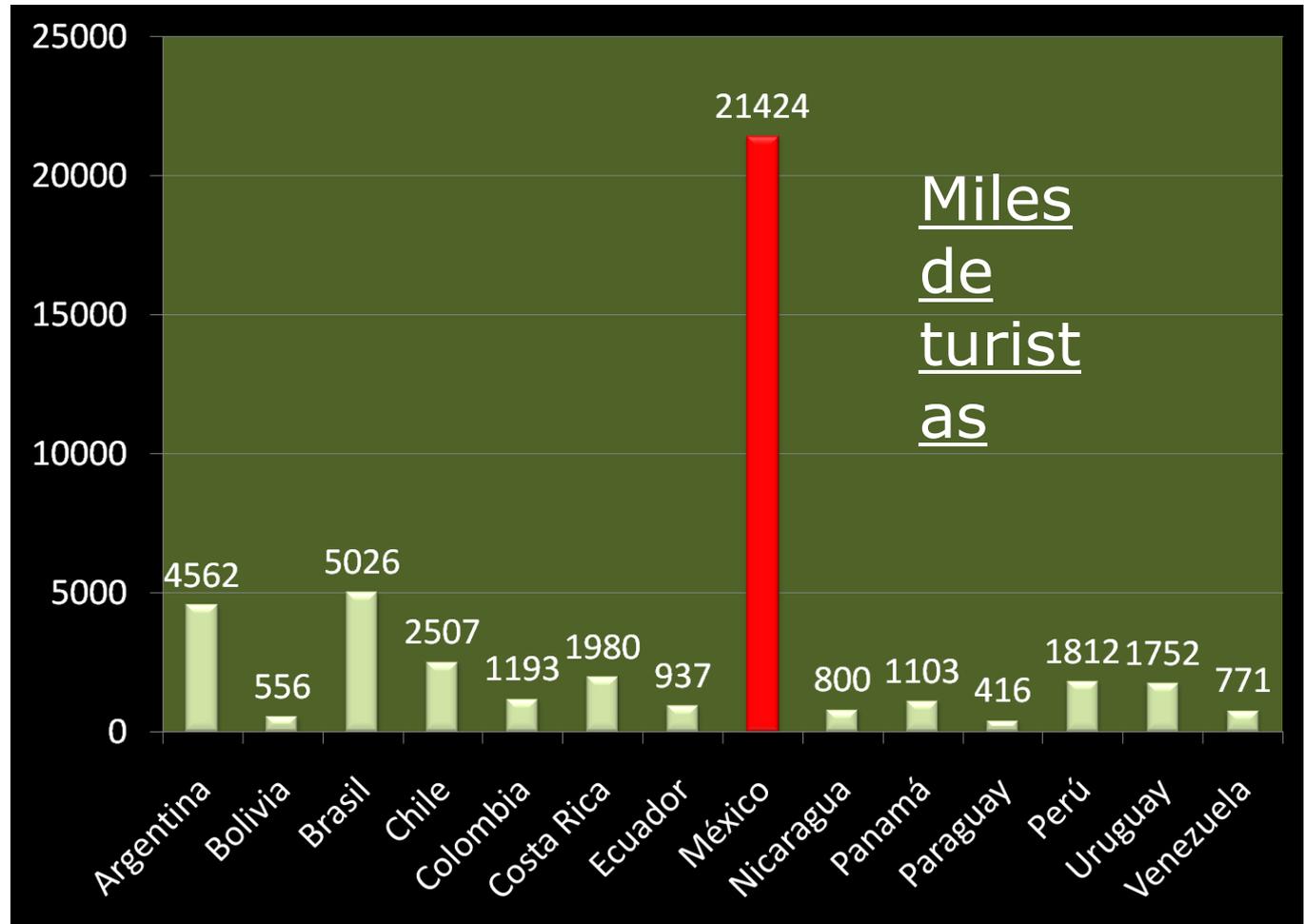
México: Evolución del Precio del Maíz (pesos constantes de 2002)



Fuente: Ernesto Barrera con datos del Centro de Estudios de las Finanzas Públicas de la H. Cámara de Diputados basados en información de INEGI, Sistema de Cuentas Nacionales, 2002;



Ingreso de Turistas en América Latina en 2008





Multifuncionalidad



- Concepto central de la política agrícola europea que pone el acento en los múltiples usos del suelo.
- El suelo no es sólo la base de la producción agrícola sino que es sostén de cultura y de paisaje que interesa mantener.
- Implica sostener a la población rural en sus lugares de origen.
- Los subsidios agrícolas actuales se diseñan favoreciendo el uso no agrícola del suelo.
- Entre las actividades más promovidas por esta política se encuentra el **TURISMO RURAL**



Sumando esfuerzos de todos los actores para promover la gastronomía peruana


[El menú](#)
[El gusto es nuestro](#)
[Sopa de letras](#)
[La feria](#)
[Zoom](#)
[Únete a la causa](#)
[Prensa](#)
[Publicaciones](#)
[Fusionados](#)

El menú



Bienvenidos

Nos interesa la cocina y apostamos decididamente por el futuro de la gastronomía en el Perú. Por eso nace esta página: para informar y recibir; para aprender y enseñar; pero sobre todo para compartir.

Lo que la feria nos dejó

La segunda versión de la Feria Gastronómica Internacional de Lima fue un éxito por donde se le mire. Los más de 100 mil visitantes, productores de 13 regiones, chefs internacionales, los miles de estudiantes de cocina que disfrutaron gratuitamente de charlas magistrales, y la resonancia mediática que alcanzó Mistura, son, sin duda, motivos para celebrar.


[Leer más \[+\]](#)


El aporte económico y social de la gastronomía en el Perú

Impactante y completo estudio realizado por Arellano Marketing por encargo de la Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA). Se

"¿Sa
cocinero
q
L
funci
Corte de
protago

Go

AP

EL PROFESIONAL.COM.PE

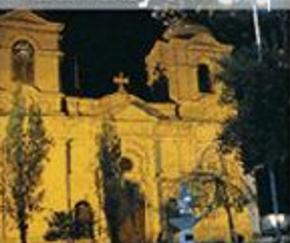
- CARLOS
- CASA
- CBSH (2)
- CEGAHO (73)
- CEGAHO09 (2)
- CEGAHOCAN
- CERTIFICACIONE...
- CERTIFICACIONE...
- CIGEGASTUR
- CLAUSTRO (4)
- CONAET (3)
- CONCURSO CAPI...
- CONGRESO (20)
- CONPEHT (1)
- CONTADOR (6)
- CONTAMOTA (3)
- CORNELL (6)
- COSTA RICA (1)
- CUMBRE (15)
- CURSOS09
- DIPLOMADO 2002



CASA ANDINA

* según cantidad de hoteles y habitaciones

Huancayo (Jauja)



LC Busse

Reservas

215 9614
ayb@losdelfineshotel.com.pe

RESUMEN DE NOTICIAS

Gastón Acurio: "Debemos articular una sola propuesta de promoción de nuestra gastronomía"



Medida se debería tomar en embajadas peruanas para reforzar la marca "cocina peruana", agregó

[Leer más..](#)

Ica - Lin

Salida 10.00



JW MARRIOTT LIMA

Malecón de la Reserva 615, Miraflores

INCLUYE:

- Desayunos - Media pensión
- Seguro de viaje

TODOS LOS IMPUESTOS Y D

\$ 498

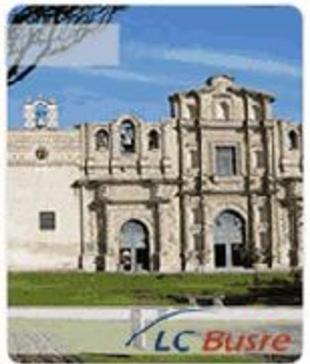
- CEGAHO09 (2)
- CEGAHOCAN
- CERTIFICACIONE...
- CERTIFICACIONE...
- CIGEGASTUR
- CLAUSTRO (4)
- CONAET (3)
- CONCURSO CAPI...
- CONGRESO (20)
- CONPEHT (1)
- CONTADOR (6)
- CONTAMOTA (3)
- CORNELL (6)
- COSTA RICA (1)
- CUMBRE (15)
- CURSOS09
- DIPLOMADO 2002
- DOC09 (2)
- DOCTORADO (10)
- EST RM (5)
- EXCITE 09 (5)

Travel Tips
Boletín Informativo de:
EL PROFESIONAL.COM.PE

419-2800 anexo 3502 mturismo@upc.edu.pe

610-4242 | Info@comunica2sac.com | Una publicación de **COMUNICA 2**

por eso hemos
construido la
cadena de hoteles
más grande del país*



Buffet Criollo

RESUMEN DE NOTICIAS

Ministro Pérez y alcaldes distritales promoverán turismo interno en Lima



"Queremos que el turismo sea también para la gente de Lima", sostuvo el titular del Mincetur

[Leer más..](#)



Handwritten red text 'TEMPLEX' is written vertically across the center of the display cabinet, spanning all four shelves.

TEMPLEX

USA & CANADA 1-866-COSTA RICA

Español English Deutsch Français



Inicio Conozca ICT Enlaces Contáctenos



Bienvenidos al sitio oficial de Costa Rica

Costa Rica se extiende desde el Océano Pacífico hasta el Mar Caribe y su distancia es de 200 millas. La variedad de paisaje y microclimas que se pueden disfrutar en un mismo día, hacen de







Muchas felicidades le deseamos la Asociación de Hoteles al Equipo Verde por haber recibido en el pasado Festival Música la Tierra 2008, el reconocimiento al Mérito Ambiental. Que siga los éxitos!!! Ver foto del recuerdo mas abajo.

Green Globe 21

Destino Certificado

Huatulco, Centro Integralmente Planeado (CIP) de Fonatur, se convirtió en la primer comunidad turística en el continente americano y la tercera en el mundo en alcanzar la certificación ambiental Green Globe.



Ninguna compañía puede tener éxito sin un equipo de trabajo destacado y motivado

Capital Humano





CEGAHO

CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO

Grado Académico Sector Productivo

Propietario
Sin Grado o Especialización

Licenciado

Técnico

Grado Oferta Académica

Teórico

Experto Teórico

Experto práctico

A black and white photograph of Albert Einstein, looking thoughtful and pointing with his right hand towards a chalkboard. The chalkboard is filled with faint, illegible markings.

$E = VP > EE$

Exito es cuando
El valor percibido
Excede el esperado







SERVICIOS CEGAHO:

- **Cursos a Restaurantes y Hoteles:** Programas formativos que se desarrollan con las empresas acorde a sus requerimientos impartándose en sus instalaciones.
- **Asesoría y Consultoría Estratégica:** Especialistas en las diversas áreas del hotel y/o restaurantes analizan, diagnostican, implementan y miden resultados para incrementar la productividad.
- **Investigación e Inteligencia de mercados:** Obtención de información clave para desarrollar estrategias de liderazgo y competitividad.

*Soluciones integrales
para nuestros Clientes*

Certificación:
**Administración Estratégica
de Restaurantes**

Febrero - septiembre 2008



MAYORES INFORMES:

Tel: +52 (55) 5292 2394 y 5292 9437
Informes.peg@cegaho.com.mx
Prolongación Reforma 1190-314, Col. Santa Fe, C.P. 05109, México, D.F.



www.cegaho.com.mx

Certifican:



Certificación:

Alta Dirección Estratégica en Alimentos y Bebidas

Febrero - Septiembre 2008



Certifican:



Certificación:

Administración Estratégica Hotelera

Marzo - noviembre 2008



Certifican:





CEGAHO

**CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO**

Alta Dirección en Capacitación, Consultoría e Investigación

Misión del Concurso:

Dignificar el puesto de **Capitán de Restaurante** y desarrollar una cultura de creatividad, innovación, arte y excelencia en el servicio gastronómico en conjunto con las escuelas especializadas del sector.

Participantes:

Invitación a 1700 restaurantes y escuelas del país seleccionadas por su prestigio.

Nivel de Participantes:

Nivel estudiantil en el penúltimo año de carrera de 18 a 23 años y profesional en las categorías de 24 a 39 y 40 a 54





CEGAHO

**CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO**









CEGAHO

CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO

CONCLUSIONES

- Tener seguridad y orgullo alimentario nacional
 - **Ser la gastronomía un Producto (No subproducto) Prioritario en la Política Turística de Estado.**
 - Variedad, cantidad, novedad de productos con denominación de origen
 - Conjunto de prácticas culinarias en la localidad o región
 - La tradición que envuelve el conjunto de prácticas culinarias y culturales
 - Contar con una agricultura **sostenible** al consumo local y de exportación con precios justos al agricultor.
 - **Contar con Certificaciones/Distintivos locales e internacionales de sanidad y calidad**
-

- Desarrollo por los integrantes primordiales de la gastronomía y el turismo de un distintivo turístico en restauración para Latinoamérica
- Política de estado en exportaciones y mercados
- Estandarización recetario y técnicas (Francia)
- Fuentes del Conocimiento (Bibliografía especializada)
- Pensamiento estratégico, comercialización e inteligencia de mercados locales e internacionales
- **Creación de MARCA GASTRONÓMICA**
- **Responsabilidad social alimenticia**
- **¡¡Protección de marca y conceptos de franquicia!!**
- Oferta Académica balanceada en alta dirección empresarial
- Empresarios y Profesionales del servicio **con actitud hospitalaria, humildad** y preparados con el conocimiento de la academia



CEGAHO

CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO

En la sencillez y la humildad
esta el don de lo bien hecho.
Y tener presente siempre
esto:

“QUE NO VALE QUIEN
SIRVE, SINO SIRVE QUIEN
VALE”



CEGAHO

**CENTRO EMPRESARIAL
GASTRONÓMICO
HOTELERO**



¡¡Gracias y Buen Provecho!!

MAYORES INFORMES

Rancho Irolo 30, Col. Prados Coapa, C.P. 14350.

México D.F, Tel: (+52) (55) 52922394

www.cegaho.com.mx

dir.cegaho@cegaho.com.mx

antoniomontecinos@hotmail.com

