



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)



XXXV CONGRESO **20**
CONPEHT **26**
Región de Los Lagos - Chile

**XVII CONCURSO PANAMERICANO DE
GASTRONOMÍA Y SERVICIO CONPEHT**

*“Diseñando el Viaje a Través del Plato:
Gastronomía y Experiencia Turística
Inteligente”*

CONVOCATORIA Y BASES 2026



360° – FORMACIÓN, IMPACTO Y VISIBILIDAD.



Justificación:

En la actualidad, las experiencias gastronómicas y turísticas han evolucionado más allá del consumo de alimentos o la visita a un destino; se han convertido en espacios de conexión emocional, cultural y sensorial que permiten al visitante comprender la identidad de un territorio a través de vivencias significativas. La gastronomía, como manifestación viva del patrimonio cultural, actúa como un lenguaje universal capaz de narrar historias, transmitir tradiciones y generar memorias. En el contexto del turismo contemporáneo, el comensal ya no busca únicamente calidad culinaria, sino experiencias integrales que involucren emociones, narrativa, autenticidad y participación.

En la **era de la inteligencia artificial**, el diseño de experiencias turísticas y gastronómicas adquiere nuevas posibilidades. Las herramientas tecnológicas permiten analizar preferencias, anticipar necesidades del visitante y optimizar procesos operativos, contribuyendo a la personalización y eficiencia del servicio. Sin embargo, aunque la inteligencia artificial facilita la toma de decisiones estratégicas y mejora la gestión de recursos, no sustituye el componente humano que da sentido profundo a la hospitalidad. La tecnología puede predecir comportamientos, pero la **empatía**, la **sensibilidad cultural** y la **capacidad de generar vínculos auténticos** siguen siendo cualidades exclusivamente **humanas**.

El servicio persona a persona cobra, por tanto, una relevancia aún mayor en un entorno cada vez más digitalizado. La hospitalidad, entendida como la voluntad genuina de recibir y atender al otro, representa el equilibrio necesario entre innovación tecnológica y calidez humana.

Así, la inteligencia artificial no debe concebirse como sustituto de la hospitalidad, sino como una herramienta que potencia la creatividad y permite a los profesionales enfocarse en aquello que ninguna tecnología puede replicar plenamente: la conexión emocional entre personas. En este nuevo escenario, el reto del sector gastronómico y turístico consiste en integrar innovación y tradición, datos y sensibilidad, eficiencia y humanidad, para diseñar experiencias que combinen lo mejor del avance tecnológico con la esencia ancestral del acto de servir.

Tema:

“Diseñando el Viaje a Través del Plato: Gastronomía y Experiencia Turística Inteligente”



Objetivo General:

Realizar un menú degustación que consta de un cóctel y un Amuse-Bouche inicial y tres tiempos con maridaje de vino chileno utilizando ingredientes estratégicos de la región y dando un toque especial y característico propios de cada país participante. Teniendo como país anfitrión a Chile, se utilizarán algunos de sus ingredientes más representativos en la elaboración del menú degustación.

Bases del concurso:

- El concurso está integrado por 2 etapas o desafíos, en donde deberá superarse la primera etapa (elaboración escrita de un Proyecto Gastronómico) con calificación aprobatoria igual o superior a 8.6 (ocho punto seis) para poder continuar de manera presencial y realizar la última etapa culinaria y de servicio, que se llevará a cabo dentro del marco del XXXV Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2026 **Diseño de experiencias turísticas en la era de la IA**
 - Se podrán admitir un número máximo de 2 equipos por escuela que deseen participar (en la primera y segunda fase del concurso)
 - Los equipos estarán conformados por 4 (cuatro) alumnos y 1 chef instructor; en caso de presentarse, únicamente se admitirá la participación de 1 (un solo) alumno por equipo que ya haya participado en versiones anteriores a esta actividad.
 - En caso de que una escuela se presente con dos equipos participantes y desee que el chef instructor sea el mismo, deberá informarlo y ponerse en contacto con la coordinación general del concurso.
-
- **DESAFÍO #1: Elaboración de Proyecto Gastronómico** cuyo eje central llevará como título: *“Diseñando el Viaje a Través del Plato: Gastronomía y Experiencia Turística Inteligente con.... de.... (mencionar la experiencia a realizar, puede ser un evento, festividad, región, pueblo, ciudad, estado o país propio)*

Contenido del Proyecto Gastronómico: El proyecto deberá presentar el diseño integral de una experiencia gastronómica turística, demostrando la integración de gastronomía, servicio, identidad cultural e inteligencia artificial.

1. Portada: nombre y escudo de la institución; nombre del trabajo presentado; nombre de los integrantes del equipo (alumnos y chef instructor); fecha de entrega



2. Índice
3. Introducción: Presentación / Justificación del Proyecto
4. Concepto narrativo de la experiencia gastronómica: descripción de la experiencia a desarrollar, fundamento cultural, qué es lo que se busca transmitir o vivir, emociones a las que se quieren llevar al comensal. Desarrollar tema cultural, ingredientes, platillos, región, entre otros dependiendo de cada equipo participante.
5. Integración de la Inteligencia Artificial: investigación de tendencias gastronómicas con ayuda de la IA y unión de estos resultados con el proyecto gastronómico específico en cada caso.
6. Moodboard: de media a una cuartilla con uso de imágenes creadas con IA y breve descripción del contenido (mencionar las herramientas de IA utilizadas)
7. Sostenibilidad y Responsabilidad gastronómica: temporalidad de productos, reducción de desperdicio alimentarios, vinculación de productos locales
8. Conclusiones generales y desarrollar el futuro de la gastronomía y su importancia en la era de la IA
9. Bibliografía: fuentes gastronómicas, mención de herramientas de inteligencia artificial utilizadas, referencias culturales.

Extensión del trabajo: máximo 5000 palabras.

Puntaje: este Proyecto Gastronómico deberá contar con una calificación aprobatoria de 86 sobre 100 para que el equipo sea considerado a participar de manera presencial. No tendrá ningún valor dentro del concurso a realizarse en Chile. Se otorgará una mención y reconocimiento especial al mejor proyecto presentado en esta primera etapa.

Importante: Debido al tiempo asignado para la realización de este concurso, se considerarán las ocho (8) calificaciones aprobatorias más altas para participar de manera presencial. En caso de que alguno de los finalistas no pueda acudir a la segunda fase, se notificará al siguiente equipo con calificación aprobatoria.

El nombre de los participantes en este Proyecto Gastronómico deberá coincidir con el nombre de los participantes en la segunda etapa o desafío. En caso de presentarse algún cambio o modificación, deberá notificarse a la coordinación general del Concurso y esperar el visto bueno. El no hacerlo, será motivo de descalificación y penalización para futuras participaciones.



- **DESAFÍO #2: Concurso Presencial Culinario y de Servicio.** Elaboración de cóctel, Amuse-Bouche y menú de 3 tiempos en tiempo real con servicio a los comensales que serán los jueces en esta etapa.

Concurso Culinario: Se desarrollará en tres días distintos

Día 1: lunes 19 de octubre

Todos los equipos finalistas realizarán una visita a un mercado local (Mercado Municipal presidente Ibañez) en donde tendrán oportunidad de comprar sus propios ingredientes para el desarrollo del concurso. De esta manera, buscamos generar un apoyo directo a los productores locales, hacer más conscientes a nuestros estudiantes y tendrán un mayor aprendizaje en la selección de los mejores productos y las cantidades exactas de los insumos que utilizarán en las cocinas, reduciendo así el desperdicio de alimentos.

Estarán acompañados por un integrante de la universidad sede, quien será el portador y manejará el dinero de la cuota de inscripción al concurso (\$200 dólares o su equivalente de \$173,326 pesos chilenos). Los recibos de compras deberán coincidir con el monto por equipo.

El equipo participante deberá portar el uniforme de su escuela o universidad y deberá llevar bolsas ecológicas para el traslado de sus ingredientes. Al terminar las compras, todos los equipos regresarán a la sede del Concurso en donde acomodarán sus insumos de manera individual.

Cada equipo tendrá la oportunidad de llevar 5 ingredientes característicos de sus países de origen (en caso de que esté participando un equipo del país sede Chile, no podrá sumar esos ingredientes), esto con la finalidad de brindar el sabor o toque particular deseado. Estos ingredientes deberán entregarse en conjunto con el resto de las compras. Estos ingredientes no podrán representar el mayor porcentaje de gramaje o ingrediente representativo de los platos a presentar.

Se entregará y revisará la requisición de las compras.

Para los equipos participantes en esta etapa presencial, se les enviarán las fechas de los documentos entregables tales como: recetas estandarizadas, requisición de insumos, costeo, entre otros. A pesar de realizar las compras de manera directa y de que se aceptarán cambios en las recetas, es importante contar con un antecedente y conocimiento de las ideas que quieren llevar a cabo.



A continuación, se describen algunos ingredientes que se encontrarán en Chile, considerando que, durante la realización del concurso, la estación del año presente será **PRIMAVERA**

Será obligatorio que todos los equipos utilicen por lo menos un pescado o marisco y un tipo de carne para su menú

- Hortalizas: maíz (choclo), papa, yuca, chile (ají), aguacate (palta), alcachofas y espárragos, habas, lechugas, espinacas, calabaza italiana (zapallo), cebollas, hierbas, pepinos, pimientos,
- Frutas: frutillas (fresas), chirimoyas, nísperos, frutos rojos, cerezas,
- Carnes: cordero, pollo, pavo, res, cerdo (chanchó)
- Pescados y mariscos: trucha, salmón, ostras, almejas
- Otros: Café, Cacao (Chocolate), frutos secos, mermeladas

IMPORTANTE:

- Cada equipo tiene acudirá al concurso presencial con 5 ingredientes y equipo de servicio de su elección (vajilla y plaqué). Sin embargo, el Comité Organizador CONPEHT y la escuela sede se deslinda de toda responsabilidad y obligación para realizar un reembolso por motivo de esos ingredientes y del ingreso de los insumos al país. Cada uno será responsable de investigar los trámites aduanales de ingredientes no admitidos. Recomendamos verificar la información en los **Canales Oficiales del SAG:**
1. **Sitio Web Oficial:** www.sag.gob.cl. Esta es la fuente más fiable.
 - **Guía de Productos Permitidos:** El SAG detalla qué productos puedes traer en la "Declaración Jurada SAG sobre Ingreso de Productos de Origen Vegetal o Animal".
 - **Declaración Jurada Digital:** Puedes realizar la declaración anticipada y revisar las restricciones en ingresoachile.cl (también accesible escaneando códigos QR en el aeropuerto).
2. **Qué puedes llevar (Reglas Generales)**
 - **Productos permitidos:** Deben ser industrializados, estar sellados de fábrica, con etiqueta (rótulo) que identifique el producto y sus ingredientes, y haber pasado por procesos de cocción, deshidratado, u otros métodos.
 - **Productos prohibidos:** Frutas frescas, semillas, verduras frescas, carnes, embutidos, miel, y productos lácteos no autorizados.
 3. **Recomendaciones Clave**
 - **Siempre DECLARA:** Al llegar a Chile, debes declarar todos los productos de origen vegetal o animal en la Declaración Jurada, sin importar cantidad.
 - **No te arriesgues:** Si traes alimentos, productos artesanales o subproductos animales/vegetales, decrétales ante el SAG para evitar multas.
 - **Consulta previa:** Puedes revisar las normativas específicas de productos en el sitio de defensa del SAG: defensa.sag.gob.cl.



Día 2: martes 20 de octubre

Presentación de los 4 primeros equipos participantes del concurso. Uniforme de cocina y servicio **NO deberán tener el nombre o logotipo de su institución.**

Día 3: miércoles 21 de octubre

Presentación de los 4 segundos equipos participantes del concurso. Uniforme de cocina y servicio **NO deberán tener el nombre o logotipo de su institución.**

Tiempos del menú degustación (considerar porciones)

- a) **Cóctel:** la base-destilado principal será proporcionado por el equipo participante (dado que se trata de un producto de origen). **Este destilado SI** se contará como parte de los 5 ingredientes de origen. Deberá contener una base, un modificador o mezclador y un complemento o matizador. Por lo menos deberá tener una técnica de coctelería clásica (directa al vaso, directa por densidad, shakeado, frapeado, frozen, batido) y podrá complementarse con otras técnicas a consideración de cada equipo (flameado, ahumado, esferificaciones, moleculares). Se podrá elegir el tipo de cóctel considerando las siguientes opciones:
- Mezcla de distintos alcoholes: (ejemplo: Martini tradicional)
 - Mezcla de mezcladores (ejemplo: Conga)
 - Mezcla de alcoholes y mezcladores (ejemplo: piña colada, margarita)
 - La medida a preparar es la de un cóctel tradicional (considerando 4 porciones)
 - Se deberá utilizar la cristalería adecuada al tipo de cóctel a elaborar
 - La preparación y descripción del cóctel se realizará y servirá frente al jurado
 - Se recomienda llevar el kit de coctelería que se utilizará. En caso de no contar con uno propio, la escuela sede lo proporcionará.
- b) **Amuse-Bouche:** cuyo significado del francés es “Divierte Bocas”. Al presentarse en un menú, nos refiere a un contexto de alta cocina. Su función es la de abrir el apetito y preparar al comensal para recibir los siguientes alimentos. Consta de un plato de máximo dos bocados, servido directamente en la mesa, generalmente es la representación creativa del chef, varía cada día dependiendo también de los ingredientes disponibles del momento. (Se servirá al mismo tiempo que el cóctel). Su presentación debe ser llamativa, elegante, pero al mismo tiempo no deberá competir con el resto del menú. Su plato deberá ser acorde al tamaño.
- c) **Primer tiempo (entremés, sopa o entrada):** seleccionar una de las tres opciones anteriores, ingredientes y técnicas libres. Considerando que el entremés es un



plato frío y la entrada es un plato caliente. Se recomienda una porción de 125 gramos o mililitros

- d) **Segundo tiempo (Plato fuerte):** la selección de los ingredientes y técnicas es libre. Deberán considerar dos guarniciones distintas (un almidón y una hortaliza) y una salsa. Podrán utilizar otros elementos que justifiquen su presencia dentro del plato. Se recomienda una porción máxima de 250 gramos. Este platillo deberá maridarse con una selección de vino chileno exclusivamente (adquirido el primer día del concurso). El servicio del vino deberá realizarse frente al jurado y justificar la selección de este.
- e) **Tercer tiempo (Postre):** la base del postre es libre (horneado, crujiente, batidos ligeros o pesados, helados, etc.), una salsa, guarniciones o elementos complementarios y decorativos. La selección de ingredientes y técnicas es libre. Se recomienda una porción de 125 gramos. Sí se desea y el postre lo amerita, se podrá maridar con un vino de postre de origen chileno, justificando su presencia (el maridaje en este inciso sumará puntos adicionales a los considerados, sin embargo, en caso de no justificar ni maridar correctamente con el postre restará puntos. No es obligatorio este maridaje).

Concurso De Servicio

- a) Montaje de Mesa: se evaluará el montaje completo de la mesa antes de que los comensales (jurado) tomen sus asientos. Considerar el uso correcto de mantelería, plaqué, cristalería, elementos decorativos, mise en place de servicio, estación de servicio.
- b) Técnicas de servicio: el equipo participante tiene total libertad de elegir el tipo de servicio a usar durante el concurso; considerando que el cóctel deberá realizarse y explicarse frente al jurado. Los tres tiempos restantes podrán salir en servicio americano (emplatados en cocina) o tener un servicio mixto como es el gueridón y terminar la elaboración y montaje frente al jurado. **Es requisito y siguiendo con el diseño de experiencias, se deberá involucrar al jurado en completar alguno de los tiempos con elementos de autoservicio, aromas, piedras, hielo, etc.**
- c) Menú / Carta: se deberá elaborar una carta donde se muestre el título de la experiencia a vivir, nombre de cada uno de los platillos y breve explicación, así como el maridaje del vino seleccionado (uva seleccionada, no marca). Cualquier información adicional se podrá incluir en el mismo. Del mismo modo se solicita la elaboración de menú digital con código QR, mismo que deberá estar en la parte trasera de la carta. En este formato se deberá incluir información sobre la investigación, música, fotografías de los platillos, entrevistas, mise en place, entre otros.



- d) Ambientación: elementos decorativos y música adecuada (cuidar los decibeles).
NO se podrán hacer escenificaciones o representaciones personales.

❖ **Consideraciones generales**

- Elaborar y montar 4 (cuatro) raciones de cada uno de los tiempos; 3 (tres) platos para el jurado, y 1 (uno) para colocarse en la mesa general de presentación.
- En la mesa de presentación se deberá colocar un personificador donde se distinga el nombre y descripción del platillo, país y uno más con el nombre de cada uno de los miembros del equipo.
- El costo de la elaboración del cóctel y menú para 4 porciones no deberá exceder el monto total de \$200 (doscientos) dólares o su equivalente en pesos chilenos
- En caso de que alguna preparación lleve un tiempo de producción muy prolongado, se podrá llevar listo (**bajo autorización de los coordinadores**) y se considerará como uno de los ingredientes de origen, ejemplos: reducciones, dulces y mermeladas, aceites saborizados.
- Ninguno de los ingredientes podrá estar pesado o contar con alguna cocción antes del tiempo establecido para el equipo participante
- En caso de que algún equipo se retrase y no logre terminar con su tiempo establecido, se le permitirá presentar sus platillos hasta el final de la competencia y será acreedor de una penalización.
- El chef instructor o acompañante no podrá realizar ninguna preparación o ayuda durante el concurso, sin embargo, podrá ayudar a su equipo en el montaje de la mesa de exhibición.
- El chef instructor o acompañante podrá estar presente durante la presentación de su equipo, sin embargo, no podrá intervenir con comentarios o sugerencias para el jurado o su equipo.
- Posteriormente se compartirá el documento donde se establecen los lineamientos del uniforme para los días de Concurso y de la Cena de premiación, así como las penalizaciones en caso de incurrir en estas.

Cronograma del concurso



Cada equipo contará en total con 4 horas para su presentación, organizados de la siguiente manera: 2.5 horas (150 minutos) para realizar mise en place y producción previos al servicio en mesa y 1.5 horas (90 minutos) para presentar su menú de degustación, (los últimos 20 minutos considerados serán con el fin de brindar retroalimentación y dejar libre el espacio, no se podrá contemplar ese tiempo para el servicio) con los siguientes tiempos sugeridos:

- **Minuto 0 a 10: Montaje de mesa (10 minutos)**
- Los participantes realizan el montaje completo de la mesa frente al jurado: mantelería, cristalería, cubertería, loza y elementos decorativos según el concepto de la experiencia gastronómica.
- **Minuto 10 a 15: Bienvenida y explicación (5 minutos)**
- Saludo protocolario; Presentación del concepto de la experiencia gastronómica; Explicación breve del menú y narrativa del servicio
- **Minuto 15 a 25: Preparación y servicio de cóctel frente al jurado (10 minutos)**
- Explicación de los ingredientes, técnicas y significado del cóctel
- **Minuto 25 a 35: Degustación de cóctel y del Amuse-Bouch (10 minutos)**
- Explicación breve del amuse bouche y degustación
- **Minuto 35 a 45: Presentación, servicio y degustación del Primer tiempo (10 minutos)**
- Se recomienda breve explicación
- **Minuto 45 a 60: Presentación, servicio y degustación del segundo tiempo; Servicio de vino en la mesa (15 minutos)**
- Se recomienda breve explicación del platillo y maridaje del vino. Destacar notas características del vino.
- **Minuto 60 a 70: Presentación, servicio y degustación del tercer tiempo (10 minutos)**
- Se recomienda breve explicación.
- **Minuto 70 a 80: Retroalimentación y preguntas por parte del jurado (10 minutos)**
- Espacio destinado para el jurado, no se podrán presentar platillos en este momento
- **Minuto 80 a 90: Limpieza de mesa y back de apoyo (10 minutos)**

Se consideran un máximo de 8 equipos participantes, divididos en los días 2 y 3 respectivamente, mismos que realizarán su presentación de manera escalonada en el siguiente horario. El sorteo de presentación se realizará mediante transmisión Zoom, dos semanas antes del concurso.



Equipos	Horario	Actividad	Horario	Actividad	Participante
1 y 5	08:00 a 10:30 horas	Cocina	10:30 a 12:00 horas	Servicio	
2 y 6	09:30 a 12:00 horas	Cocina	12:00 a 13:30 horas	Servicio	
3 y 7	11:00 a 13:30 horas	Cocina	13:30 a 15:00 horas	Servicio	
4 y 8	12:30 a 15:00 horas	Cocina	15:00 a 16:30 horas	Servicio	

Jurado Calificador

El jurado calificador estará conformado por 5 distinguidos miembros del gremio gastronómico, restaurantero y de servicio.

CONPEHT y la Escuela sede del Congreso darán un reconocimiento.

Se le solicita a cada equipo participante que se unan al reconocimiento y agradecimiento por el tiempo brindado por el Jurado, mediante un pequeño regalo a cada uno de los jueces (pequeña artesanía, libro, mermelada, licor típico, información de su país o universidad) Todo se colocará en una canasta que se le entregará al jurado el último día del Concurso.

Requisitos de participación

- Afiliación a CONPEHT vigente.
- Equipo conformado por 4 alumnos y 1 profesor-instructor responsable
- Entregar carta oficial con título del proyecto, motivos y objetivos de participación en fecha a indicar con los nombres de estudiantes y profesor, firmada por la dirección o decanatura.
- Toda la documentación requerida será enviada al correo electrónico: nucleogastronomiaconpeht@gmail.com

Inscripción y Premios

- La participación en la primera etapa del concurso no requiere de ningún pago.
- Una vez que el equipo ha sido considerado como finalista en la etapa presencial, deberá realizar la inscripción y pago correspondiente de manera **individual** al Congreso Conpeht 2026
- Los finalistas deberán enviar una fotografía oficial de todo el equipo participante y el nombre completo de su escuela.
- Realizar el pago de inscripción al concurso con valor correspondiente de \$200 dólares (doscientos dólares) o su equivalente en la moneda de cada país, de



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)



forma directa con los organizadores del XXXV Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2026 **Diseño de experiencias turísticas en la era de la IA**

- Certificado de participación en el concurso culinario, para cada universidad o escuela inscrita
- Certificado personal para cada estudiante y docente del equipo participante
- Certificados, medallas y trofeo a los tres primeros lugares
- Certificado de reconocimiento al mejor Proyecto Gastronómico



360° – FORMACIÓN, IMPACTO Y VISIBILIDAD.



HTTP://WWW.CONPEHT.COM



Logística General 2026

ACTIVIDAD	FECHA	\$	LUGAR/MEDIO
Presentación y autorización Consejo CONPEHT.	Febrero 2026	Ninguno	
Envío convocatoria a la comunidad CONPEHT.	Marzo 2026	Ninguno	Conpeht
Presentación del concurso a instituciones interesadas en participar con preguntas y respuestas	Viernes 27 marzo 2026	Ninguno	Webinar / Zoom
Fecha límite para entrega de la carta de participación	Jueves 30 abril 2026	Ninguno	Institución participante al correo nucleogastronomiaconpeht@gmail.com
Entrega proyecto gastronómico fecha máxima	Viernes 29 mayo 2026	Ninguno	Institución participante al correo nucleogastronomiaconpeht@gmail.com
Notificación de resultados	Viernes 26 junio 2026	Ninguno	Comité organizador
Taller de apoyo: Montaje de Platos	Pendiente	Ninguno	Zoom por el Comité organizador
Taller de apoyo: Costeo de Recetas	Pendiente	Ninguno	Zoom por el Comité organizador
Taller de apoyo: Bases de Coctelería	Pendiente	Ninguno	Zoom por el Comité organizador
Taller de apoyo: Bases en el Servicio	Pendiente	Ninguno	Zoom por el Comité organizador
Fecha límite pago inscripción al concurso	Viernes 14 agosto 2026	\$200 dólares	Universidad DUOC
Documentos entregables: recetas finales y fotografías para el concurso culinario y de servicio; costeo y requisición de insumos	17 al 21 de agosto 2025	Para recibir documento s se requiere el pago	Institución participante al correo nucleogastronomiaconpeht@gmail.com
Aclaración de requisiciones	31 agosto al 04 septiembre 2026	Ninguna	Comité Organizador
Sorteo de equipos para la presentación de su concurso	Viernes 25 septiembre 2026	Ninguna	Zoom por Comité Organizador
Compras de insumos y visita a las cocinas	Lunes 19 de octubre 2026	Ninguna	
Concurso Presencial Culinario y de Servicio	Martes 20 y miércoles 21 octubre 2026	Ninguna	
Premiación del Concurso	Viernes 23 octubre 2025	Ninguna	Sede de clausura Chile



360° – FORMACIÓN, IMPACTO Y VISIBILIDAD.



[HTTP://WWW.CONPEHT.COM](http://www.conpeht.com)



MUY IMPORTANTE A CONSIDERAR:

- La CONPEHT entregará cartas de invitación y reconocimientos a los profesionales que participen como miembros del comité, asesores y jurados para que puedan tener las facilidades de parte de sus instituciones.
- La transmisión de la gran final será pública para estudiantes, profesores, padres de familia y familiares a través de las distintas plataformas de redes sociales de las sedes correspondientes.
- Los trabajos de los 3 equipos ganadores se publicarán su investigación en la publicación de compilatoria del XXXV Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT **Diseño de experiencias turísticas en la era de la IA**
- Las fechas propuestas pueden modificarse para mejores resultados del concurso y deben ser autorizadas por el comité y consejo directivo de CONPEHT.
- Al momento de la inscripción en el concurso, se aceptan todos los términos y condiciones antes descritos.
- A los 8 equipos finalistas, se les entregará un anexo con el inventario mayor y menor de cocina con el que la escuela sede cuenta, así como la lista de ingredientes de canasta básica (sal, especias, aceites, etc) y que no será necesario comprar.
- De igual manera se entregará un documento con las recomendaciones de vinos típicos chiles de acuerdo con las uvas presentes en la región.
- Cualquier duda o comentario, se tratará de manera directa con la coordinación.

Esperando contar con su participación, reciban un cordial y atento saludo

Atentamente

Chef Dafne Pineda Corona

Directora del Núcleo de Gastronomía, Bebidas y Servicio CONPEHT 2025-2028

Coordinación General del Concurso de Gastronomía y Servicio CONPEHT 2025-2028

**Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo
CONPEHT**



360° – FORMACIÓN, IMPACTO Y VISIBILIDAD.