

BASES Y CONDICIONES PARA LA PRESENTACIÓN DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN EN GASTRONOMÍA – CONVOCATORIA 2025"

1. FUNDAMENTACIÓN INSTITUCIONAL

La presente convocatoria se enmarca en el Plan DIGAM (Desarrollo de la Identidad Gastronómica de Mendoza 2024-2030), iniciativa provincial destinada a posicionar a la gastronomía como un eje estratégico del desarrollo económico, turístico y cultural mendocino. Este plan promueve la sostenibilidad, la identidad territorial, la innovación culinaria y el turismo gastronómico responsable, impulsando la articulación entre el sector público, privado y académico.

2. OBJETIVO DE LA CONVOCATORIA

Esta convocatoria cuenta con financiamiento conjunto del **Ente Mendoza Turismo** (EMETUR) y la **Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza** (AEHGA), y es ejecutada por el **Instituto de Investigación y Desarrollo Gastronómico de Mendoza** (i.IDGM), organismo integrado por la Universidad Nacional de Cuyo (UNCuyo), EMETUR y AEHGA, con sede en la Facultad de Ciencias Agrarias de dicha universidad.

El objetivo principal de la convocatoria es fomentar la investigación aplicada orientada al fortalecimiento del sector gastronómico de Mendoza. Se busca promover enfoques innovadores y sostenibles, con un fuerte anclaje en la identidad territorial. Los proyectos deberán abordar de manera rigurosa y propositiva problemas, desafíos u oportunidades concretas del entramado gastronómico provincial, a través de la generación de nuevo conocimiento y/o la mejora e implementación de saberes existentes.

Se valorará especialmente el impacto práctico de las propuestas, su capacidad de transferencia al sector productivo y turístico, y la conformación de equipos interdisciplinarios con articulación entre actores académicos, técnicos y territoriales.

3. BENEFICIARIOS Y CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Podrán postularse equipos de hasta seis integrantes, conformados por perfiles provenientes de los siguientes ámbitos:

- Docentes investigadores/as universitarios con cargo de Profesor/a Titular, Asociado/a, Adjunto/a o Jefe/a de Trabajos Prácticos, con dedicación exclusiva o semiexclusiva.
- Docentes investigadores/as universitarios con dedicación simple que mantengan vinculación activa con organismos de ciencia y tecnología (CyT).
- Técnicos/as y profesionales del sector gastronómico y/o agroalimentario.
- Especialistas en desarrollo sostenible, turismo, patrimonio, diseño o tecnología.
- Representantes de instituciones académicas, organismos públicos o asociaciones sectoriales vinculadas a la temática de la convocatoria.

Cada proyecto deberá estar liderado por un/a Director/a con experiencia en dirección de proyectos de investigación y articulación acreditada con el medio socioproductivo.

Condiciones de participación de los/as integrantes:

- Cada persona podrá ser Director/a de un (1) solo proyecto en el marco de la presente convocatoria.
- Además, podrá participar como integrante del equipo de investigación en hasta dos (2) proyectos, independientemente de si es o no Director/a en alguno de ellos.

4. LÍNEAS PRIORITARIAS DE INVESTIGACIÓN

Los proyectos presentados deberán enmarcarse en al menos una de las siguientes líneas prioritarias de investigación, definidas estratégicamente en función de los objetivos del Plan DIGAM y de esta convocatoria:

- 1) Gastronomía sostenible.
- 2) Innovación y creatividad en gastronomía.
- 3) Ciencia de los alimentos.

5. FINANCIAMIENTO

Esta convocatoria destinará un monto total de \$15.000.000 (quince millones de pesos) para el financiamiento de los proyectos seleccionados, aportados conjuntamente por el Ente Mendoza Turismo (EMETUR) y la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza (AEHGA). De este total, el EMETUR compromete un aporte financiero de \$13.000.000 (trece millones de pesos), mientras que AEHGA realizará un aporte adicional de \$2.000.000 (dos millones de pesos).

Cada proyecto podrá solicitar un financiamiento máximo de hasta \$3.500.000 (tres millones quinientos mil pesos) y deberá tener una duración máxima de 12 meses.

Los fondos podrán ser utilizados para cubrir los siguientes rubros:

- Bienes de capital: adquisición de software, instrumental y equipamiento específico, bibliografía especializada, elementos tecnológicos de aplicación directa al proyecto.
- Honorarios, becas o asistencias técnicas para profesionales, técnicos y jóvenes investigadores involucrados en la ejecución.
- Materiales y gastos operativos, incluyendo insumos de laboratorio, cocina, impresión y servicios necesarios para la implementación del proyecto.
- Difusión y publicaciones: desarrollo de materiales de comunicación, edición de informes, participación en eventos académicos o sectoriales.
- Viajes y logística local, justificados como parte del trabajo de campo, validación o actividades de articulación con actores del sector.

No se financiarán gastos de infraestructura edilicia, ni remuneraciones de cargos permanentes. Excepcionalmente, se podrán autorizar viajes fuera de la provincia o del país cuando resulten indispensables para el desarrollo del proyecto, previa aprobación del comité evaluador.

La estructura de costos deberá estar debidamente justificada, detallando cómo cada gasto contribuye al cumplimiento de los objetivos planteados. El i.IDGM de la Universidad Nacional de Cuyo realizará una evaluación técnico-financiera previa a la adjudicación de los fondos, pudiendo solicitar adecuaciones presupuestarias.

6. CRITERIOS ACADÉMICOS Y TÉCNICOS DE EVALUACIÓN

La evaluación preliminar de las propuestas estará a cargo de un Comité Técnico designado por el (i.IDGM), con participación de representantes del EMETUR y de AEHGA. Este comité actuará con independencia técnica y garantizará criterios de equidad, transparencia y confidencialidad en el proceso evaluativo. Sus integrantes no podrán formar parte de ningún proyecto presentado en el marco de esta convocatoria, ni mantener vínculos de dependencia directa con equipos postulantes.

Esta instancia revisará:

- El encuadre de la propuesta en alguna de las líneas prioritarias de la convocatoria.
- La coherencia interna del proyecto (problema, objetivos, metodología, actividades).
- La capacidad y trayectoria del equipo responsable.
- La adecuación del presupuesto al plan de trabajo y objetivos.
- El potencial de impacto sobre el desarrollo gastronómico de Mendoza.

Cuando se identifiquen proyectos con enfoques similares o sinergias evidentes, el comité podrá invitar a los equipos responsables a considerar una integración o trabajo conjunto, siempre con acuerdo de las partes.

7. EVALUACIÓN

Los proyectos que superen la instancia técnica preliminar serán evaluados por una Comisión Ad Hoc, conformada por especialistas locales y nacionales en investigación gastronómica, innovación alimentaria, sostenibilidad y turismo, propuestos por las instituciones convocantes.

Esta comisión actuará de manera autónoma e imparcial, garantizando criterios de excelencia académica, transparencia y objetividad. Sus miembros no podrán integrar,

asesorar ni mantener relación directa con ningún equipo postulante, a fin de resguardar la independencia del proceso y evitar posibles conflictos de interés.

Esta comisión tendrá a su cargo:

- El análisis integral de las propuestas.
- La elaboración de un orden de mérito.
- La recomendación de asignación de fondos.

Solo se evaluarán proyectos que cumplan todos los requisitos formales y técnicos establecidos en las bases. Las decisiones del comité serán inapelables y se harán públicas a través de los canales institucionales del EMETUR, AEHGA y el i.IDGM.

8. SEGUIMIENTO

Cada proyecto seleccionado suscribirá un convenio específico de ejecución y rendición con el i.IDGM, en el que se definirán los hitos, entregables, cronograma de informes y condiciones de desembolso. El Instituto será responsable del monitoreo y seguimiento integral de los proyectos, y podrá convocar instancias de evaluación intermedia con participación de especialistas externos, a fin de supervisar los avances, asegurar la calidad de los resultados y orientar eventuales ajustes. En caso de detectarse un incumplimiento significativo de los compromisos asumidos, el i.IDGM podrá disponer la reorientación o suspensión del proyecto.

9. PUBLICACIÓN DE RESULTADOS

El i.IDGM hará pública, oportunamente, la lista de los proyectos seleccionados para su financiamiento, mediante el dictado de las resoluciones correspondientes y su difusión a través de los canales oficiales del EMETUR, UNCuyo y AEHGA.

10. CONTRATACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

A) Puntajes máximos por dimensión

Dimensión	Puntaje máximo
Pertinencia y transferencia	40 puntos
Calidad del proyecto	30 puntos
Antecedentes del equipo de trabajo	20 puntos
Factibilidad y viabilidad	10 puntos

B) Criterios de evaluación por dimensión

1) Pertinencia y transferencia

Se evaluará si el proyecto aborda necesidades de carácter práctico, problemas estratégicos o el aprovechamiento de oportunidades concretas del sector gastronómico mendocino, con posibilidad de aplicación viable y sustentable a corto, mediano o largo plazo. También se valorará el impacto esperado en las líneas de investigación priorizadas por esta convocatoria y su potencial de transferencia al sector productivo, turístico o académico.

2) Calidad

2.1) Calidad del proyecto:

Se tendrá en cuenta la consistencia entre los objetivos, la hipótesis y la metodología. Se valorará la claridad conceptual, la precisión en la formulación de los objetivos y su coherencia con el problema planteado. La metodología deberá ser factible en tiempo y forma, y considerar la disponibilidad de:

- Infraestructura, equipamiento y recursos técnicos.
- Información relevante.

- Acuerdos con instituciones, actores sectoriales o territoriales.
- Comités u organismos de ética, si correspondiera.

Se espera un plan de trabajo detallado que incluya fases, cronograma, abordaje teórico-metodológico, y mecanismos de evaluación del proceso y los resultados.

2.2) Novedad o creatividad:

Se valorará especialmente la incorporación de nuevos conocimientos, enfoques originales o adaptaciones innovadoras que mejoren rutinas, procesos o herramientas en el contexto gastronómico mendocino. Se considerará un valor adicional la integración de saberes de distintas disciplinas, enmarcados en un enfoque multidisciplinario o transdisciplinario, cuando esa articulación esté claramente justificada.

3) Antecedentes del equipo

3.1) Titular del proyecto:

Se evaluará la experiencia y la trayectoria en investigación, transferencia o desarrollo en áreas vinculadas a la gastronomía, la sostenibilidad, el turismo, la innovación o los alimentos. Se considerará positivamente la participación en proyectos anteriores, publicaciones, actividades de vinculación o liderazgo institucional.

3.2) Grupo de investigación:

Se analizará la composición del equipo y su adecuación a las tareas y objetivos del proyecto. Se valorarán trayectorias complementarias, experiencia en trabajo colaborativo y antecedentes en temáticas afines a las propuestas.

4) Factibilidad y viabilidad

Se evaluará la viabilidad técnica, organizativa y financiera del proyecto en función del plazo propuesto. Se considerará si los recursos humanos, logísticos, técnicos y económicos disponibles o solicitados son adecuados y suficientes. Asimismo, se verificará si el presupuesto está bien fundamentado y es coherente con el alcance de las actividades previstas.

11. PRESENTACIÓN DE PROYECTOS

11.1 Modalidad de presentación

La presentación de las solicitudes se realizará exclusivamente de manera digital, a través del Formulario Único de Postulación (FUP), que se encuentra como anexo en las presentes bases y condiciones y estará disponible en los sitios web oficiales de la Facultad de Ciencias Agrarias (UNCuyo), EMETUR y AEHGA.

El formulario estará conformado por los siguientes componentes:

- Ficha técnica del proyecto.
- Descripción detallada: fundamentación, objetivos, hipótesis, metodología.
- Cronograma.
- Presupuesto desagregado y justificado.
- Curriculum Vitae de todos los integrantes (adjunto en formato PDF).
- Carta de aval de la institución de pertenencia (cuando corresponda).

La documentación deberá enviarse en un único archivo comprimido (formato .zip o .rar) a la dirección oficial del i.IDGM: institutogastronomico@fca.uncu.edu.ar, con copia al Ente Mendoza Turismo: iet@mendoza.gov.ar.

En el asunto del correo electrónico, se deberá consignar con precisión: “Convocatoria Gastronomía 2025 – [Nombre del proyecto]”.

No se admitirán envíos incompletos ni presentaciones recibidas con posterioridad a la fecha de cierre establecida en el cronograma.

11.2 Cronograma de presentación

El período de presentación de proyectos estará abierto desde el viernes 8 de agosto de 2025 a las 10:00 h hasta el lunes 8 de septiembre de 2025 a las 23:59 h.

12. PROPIEDAD INTELECTUAL DE LOS RESULTADOS

Los conocimientos, desarrollos, productos, publicaciones o herramientas generadas en el marco de los proyectos financiados en esta convocatoria serán considerados bienes de uso público no exclusivo, con licencia abierta para su aprovechamiento por parte del sector gastronómico, turístico, académico y de políticas públicas, siempre con cita obligatoria de la fuente y del equipo responsable.

No obstante, los derechos morales e intelectuales sobre los resultados producidos (documentos, prototipos, diseños, metodologías) pertenecerán a los autores e instituciones responsables, quienes conservarán el derecho de publicarlos en revistas, medios u otros formatos, con la obligación de mencionar el financiamiento recibido por EMETUR y AEHGA y la coordinación del i.IDGM.

Cualquier desarrollo susceptible de registro formal (propiedad industrial, marcas, software) deberá ser comunicado previamente al i.IDGM para su análisis conjunto y eventual acuerdo de licencia compartida o uso regulado.