**ANEXO: FORMULARIO ÚNICO DE POSTULACIÓN**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **FICHA TÉCNICA DEL PROYECTO** | |
| **Título del Proyecto:** *(Debe ser claro, conciso y reflejar el núcleo temático de la propuesta)* | |
|  | |
| **Línea Prioritaria de Investigación:** *(Marcar una sola opción)*  ☐ Gastronomía sostenible  ☐ Innovación y creatividad en gastronomía  ☐ Ciencia y tecnología de los alimentos | |
| **Director/a del Proyecto:**  *(Nombre completo, título académico)* |  |
| **Institución Responsable:**  *(Nombre completo, unidad académica o área específica, y datos legales si corresponde)* |  |
| **Duración del Proyecto (en meses):**  *(Indicar cronograma estimado en tramos en meses según complejidad)* |  |
| **Monto Solicitado (en pesos argentinos):**  *(Detallar el total y prever si existen otras fuentes complementarias)* |  |
| **Palabras Clave:**  *(Incluir al menos tres conceptos clave)* |  |
| **Datos de Contacto:**  *(Teléfono institucional, correo electrónico del/la director/a, página web si aplica)* | |
|  | |
| 1. **DESCRIPCIÓN DETALLADA** | |
| **Fundamentación del Proyecto:** *Proporcione una fundamentación detallada del proyecto, incorporando un análisis crítico y exhaustivo del contexto teórico, conceptual y empírico relevante. Destaque con claridad la pertinencia y relevancia del problema identificado, así como la oportunidad específica que el proyecto busca aprovechar o resolver, fundamentando cómo se articula explícitamente con las líneas prioritarias establecidas en la convocatoria. Indique antecedentes relevantes, datos empíricos preliminares y su potencial impacto académico, productivo y social dentro del ámbito gastronómico local y regional. (Máximo 600 palabras)* | |
|  | |
| **Objetivos** | |
| **Objetivo General:** *Redactado con verbo de acción claro, factible, medible, alineado a la finalidad del proyecto.* | |
|  | |
| **Objetivos Específicos:** *Se recomienda entre 2 y 4 objetivos específicos. Cada uno debe: Relacionarse directamente con el objetivo general, ser alcanzable y medible en el plazo estipulado y contribuir a una fase o resultado concreto del proyecto.* | |
| 1.  2.  3.  4. | |
| **Hipótesis:** *Plantee rigurosamente la hipótesis central del proyecto, detallando explícitamente las variables principales involucradas, su relación hipotetizada y posibles resultados esperados. Justifique brevemente por qué esta hipótesis es relevante y cómo puede contribuir al avance del conocimiento científico y práctico en gastronomía.* *(Máximo 200 palabras)* | |
|  | |
| **Metodología:** *1) Describa con precisión el enfoque metodológico adoptado (cuantitativo, cualitativo o mixto), fundamentando claramente su pertinencia para abordar la hipótesis propuesta. 2) Detalle minuciosamente las técnicas, herramientas e instrumentos específicos que serán empleados en el proyecto, justificando su selección y explicando cómo contribuirán al logro de los objetivos propuestos. 3) Explique exhaustivamente el proceso de recolección de datos, tratamiento analítico, criterios para validar resultados y los mecanismos para asegurar la confiabilidad y validez del estudio. 4) Identifique explícitamente a los sujetos participantes, actores clave o comunidades involucradas, señalando claramente su papel en la implementación y desarrollo del proyecto. (Máximo 400 palabras).* | |
|  | |
| **Resultados esperados y formas de transferencia:** *1)* *Describa los resultados esperados del proyecto, detallando qué conocimientos, productos, técnicas o herramientas se prevé generar o mejorar. Incluya tanto los aportes técnicos como los formativos, culturales, nutricionales, etc. 2) Además, indique las formas previstas de transferencia de estos resultados hacia el medio académico, productivo o social, como talleres, recetarios, publicaciones, capacitaciones, redes sociales u otras estrategias que aseguren su aplicación y difusión, apuntando a generar impacto real. (Máximo 200 palabras).* | |
|  | |

1. **MODELO DE CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.** Podrá completarse directamente en el Formulario Único de Postulación (FUP) o, si se requiere mayor nivel de detalle, adjuntarse como archivo complementario. Se recomienda, en este último caso, utilizar un formato horizontal (apaisado) para facilitar su lectura.

| **Actividad** | **Mes 1** | **Mes 2** | **Mes 3** | **Mes 4** | **Mes 5** | **Mes 6** | **Mes 7** | **Mes 8** | **Mes 9** | **Mes 10** | **Mes 11** | **Mes 12** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1. **MODELO DE PRESUPUESTO DESAGREGADO Y JUSTIFICADO.** Podrá completarse directamente en el Formulario Único de Postulación (FUP) o, si se requiere mayor nivel de desagregación y justificación, adjuntarse como archivo complementario. Se recomienda, en este último caso, utilizar un formato horizontal (apaisado) para facilitar su lectura.

| **Rubro** | **Detalle Específico** | **Monto Solicitado ($)** | **Justificación Detallada** |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Total General** |  |  |  |

1. **EQUIPO TÉCNICO**

Describa al menos los siguientes roles, incluyendo nombre completo, formación, función en el proyecto y experiencia relevante (máx. 4 líneas por persona).

| **Nombre** | **Formación Académica** | **Rol en el Proyecto** | **Experiencia Relevante** |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre A |  |  |  |
| Nombre B |  |  |  |
| Nombre C |  |  |  |
| X… |  |  |  |

1. **CURRÍCULUM VITAE**(Adjuntar archivos individuales en formato PDF siguiendo esta estructura)

* Nombre completo.
* Formación académica detallada.
* Trayectoria profesional destacada y vinculada directamente al ámbito del proyecto.
* Experiencia relevante y específica en investigación, desarrollo y transferencia.
* Proyectos anteriores destacados en áreas afines.
* Publicaciones científicas principales y aportes relevantes en el campo gastronómico.
* Contacto (correo electrónico, teléfono)

1. **MODELO DE CARTA DE AVAL INSTITUCIONAL**

[Nombre del organismo, logo, dirección, contacto]

Mendoza, [Fecha completa]

A: Instituto de Investigación y Desarrollo Gastronómico de Mendoza

Universidad Nacional de Cuyo

Presente

Por medio de la presente, en mi carácter de **[cargo]**, y en representación de **[nombre de la institución]**, manifiesto nuestro aval institucional al proyecto de investigación titulado: **“[Título del proyecto]”**, dirigido por **[Nombre completo del director/a del proyecto]**.

Esta institución reconoce la pertinencia, calidad académica y relevancia estratégica de la iniciativa presentada, enmarcada en la Convocatoria 2025 a Proyectos de Investigación en Gastronomía impulsada por el Ente Mendoza Turismo (EMETUR) y la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza (AEHGA), y ejecutada por el Instituto de Investigación y Desarrollo Gastronómico de Mendoza.

Nos comprometemos a acompañar activamente su implementación, brindando el apoyo técnico, logístico y/o institucional que resulte necesario para el desarrollo eficaz del proyecto. Asimismo, destacamos su contribución al fortalecimiento del conocimiento aplicado en torno al sector gastronómico, con impacto positivo en el desarrollo turístico y cultural de la provincia.

Sin otro particular, saludo a usted atentamente.

[Nombre completo]

[Cargo]

[Nombre de la institución]

[Firma]

[Sello institucional (si corresponde)]