

CONCURSO DE  
**Hotelería**  
**Sustentable**



ARGENTINA 2017

---

**Bases de participación**

---

**Ideas Innovadoras 2017**

**Bases reguladoras para la concesión de los premios del Concurso de Hotelería Sustentable en Argentina 2017 en la categoría: IDEAS INNOVADORAS.**

**Resumen**

Esta categoría está dirigida a aquellos estudiantes que están sensibilizados con los conceptos de sustentabilidad en la industria hotelera. Queremos distinguir a aquellos que deseen presentar sus trabajos para que sean evaluados con los criterios ambientales, socio-culturales y económicos por el equipo técnico de Hoteles más Verdes. Quienes salgan distinguidos viajarán a las instalaciones de hoteles certificados de todo el país para que conozcan la aplicación y la gestión de los hoteles sustentables.

▪ **Primera.- Objeto.**

La finalidad de esta categoría es reconocer, fomentar y potenciar las distintas iniciativas y desarrollos sobre hotelería sustentable para favorecer la integración de estos principios en la cadena de valor y el avance hacia una gestión más eficiente en la industria de la hospitalidad y el turismo argentino. Contando las acciones ambientales, sociales y económicas realizadas que llevaron a una mejora de los procesos, y cómo son comunicadas tanto interna como externamente.

Las iniciativas podrán abarcar desde: desarrollo de hoteles, sistemas de gestión administrativos, mejora de procesos, mejora en consumo de recursos, promoción de los recursos culturales y naturales, trabajos de investigación para mejoras en regiones, como cualquier otra propuesta que sume valor a la sustentabilidad hotelera.

### ▪ **Segunda.- Quienes pueden participar.**

La categoría Ideas Innovadoras fue desarrollada para que participen Estudiantes de Entidades Educativas de la República Argentina tanto individualmente como en grupos de trabajo de hasta 3 personas compartiendo sus conocimientos e ideas en sustentabilidad hotelera.

Pueden participar trabajos realizados y presentados por graduados que hayan terminado sus estudios desde julio 2016 a la fecha.

### ▪ **Tercera.- Presentación de trabajos.**

Los trabajos se deberán presentar vía web a través del formulario de inscripción on-line diseñado a tal efecto en [www.hotelesmasverdes.com.ar](http://www.hotelesmasverdes.com.ar)

La presentación de los trabajos deberá incluir, los datos de la entidad educativa y del equipo de trabajo, título del trabajo con un breve resumen y Memoria Técnica que será el documento a ser evaluado en la primera instancia del Concurso para determinar los finalistas del certamen.

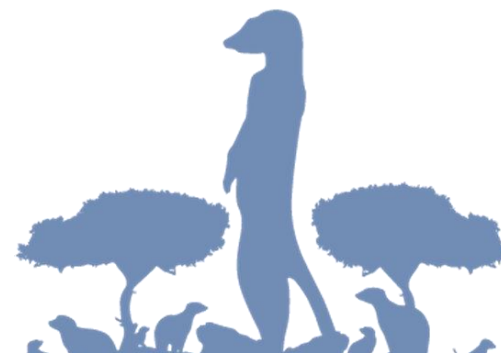
#### **A) EQUIPO DE TRABAJO**

Los datos obligatorios serán:

Nombre completo, Actividad / Profesión / Cargo, DNI, Carrera, Grado de avance, Teléfono, E-mail.

#### **B) DATOS DE LA ENTIDAD EDUCATIVA**

Los datos obligatorios serán:



Nombre de la entidad, Nombre de la facultad / departamento, Persona de contacto, Dirección, Teléfono, Web.

### **C) RESUMEN**

La presentación deberá facilitar un título (6 palabras aproximadamente) y un breve resumen del trabajo (10 renglones aproximadamente).

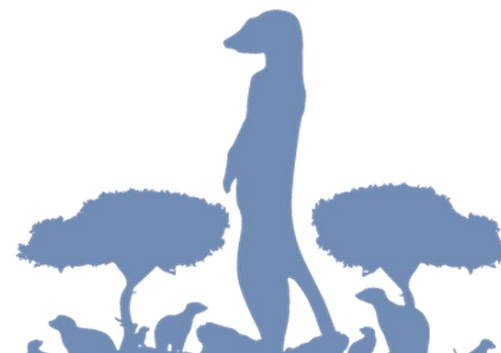
### **D) MEMORIA TÉCNICA (Documentación Técnica)**

La **Memoria Técnica** explicativa del trabajo, es redactada en texto e incluyendo los elementos gráficos que se consideren necesarios, con una extensión mínima de 15 páginas y máxima de 25 páginas tamaño A4, letra tamaño 11, que contenga siempre los siguientes contenidos:

1. Título del Trabajo.
2. Equipo de Trabajo.
3. Objetivos del Trabajo.
4. Elementos innovadores del trabajo.
5. Descripción de la funcionalidad y beneficios ambientales.
  - 5.1. Resultados alcanzados o esperados, con indicadores.
  - 5.2. Aplicabilidad en la industria Hotelera.
6. Descripción de la funcionalidad y beneficios socio-culturales.
  - 6.1. Resultados alcanzados o esperados, con indicadores.
  - 6.2. Aplicabilidad en la industria Hotelera.
7. Descripción de la estrategia de comunicación.
  - 7.1. Objetivo.
  - 7.2. Destinatario.
  - 7.3. Implementación.

Se podrá adjuntar documentación complementaria que se considere necesaria para ejemplificar o detallar alguna de las menciones en la memoria técnica.

En el caso de que la documentación no se presente completa, se podrá requerir a los participantes ampliar la información necesaria para la evaluación de las postulaciones.



## **E) FORMATO**

Los formatos aceptados para esta presentación y la documentación complementaria son archivos Word®, Excel®, PowerPoint®, PDF®, Prezi® y archivos de audio o video posibles de reproducir con Windows Media Player®. En caso de optar por otro formato, el participante deberá pedir previa autorización a los organizadores del concurso.

## **F) PLAZO**

El plazo de presentación de trabajos será desde el día siguiente a la publicación de estas bases en la página web: [www.hotelesmasverdes.com.ar](http://www.hotelesmasverdes.com.ar) hasta las 18:00 hs. del 31 de julio de 2017, no admitiéndose ninguna solicitud fuera de este plazo. Como alternativa en caso de existir problemas técnicos se podrá enviar la información vía e-mail a: [info@hotelesmasverdes.com.ar](mailto:info@hotelesmasverdes.com.ar)

## **G) GRATUIDAD**

La participación en el certamen no conlleva abono de canon de participación e implica el conocimiento y aceptación de estas bases de participación.

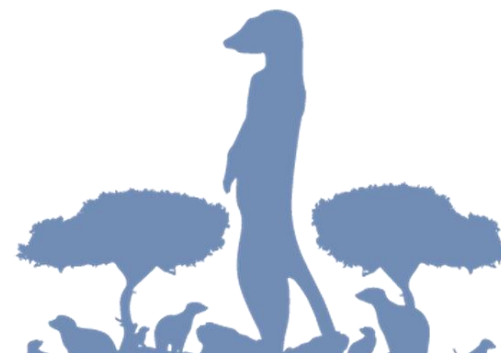
### **▪ Cuarta.- Evaluación de trabajos.**

#### **A) CUMPLIMIENTO DEL FORMATO SOLICITADO**

Los trabajos serán recibidos por el equipo técnico del concurso, que los va a revisar con el objetivo de verificar que se encuentren dentro del marco de estas bases.

#### **B) CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Para la evaluación de los trabajos recibidos tanto en la selección de finalistas como en la definición de equipos ganadores de la final, se tendrán en cuenta principalmente los siguientes criterios, reconocidos como las bases de la Sustentabilidad, estos son: Ambientales, Socio-culturales y Económicos, además se suman la comunicación y la presentación del trabajo, detallados en la siguiente tabla, sobre un total de 100 puntos:



| Relevancia | Ítem a evaluar   | Valor           |
|------------|--|-----------------|
| 1          | <b>BENEFICIOS AMBIENTALES:</b> Eficiencia en el uso de los recursos y la reducción del impacto ambiental de la actividad hotelera consecuencia del trabajo, valorando especialmente que éstos sean presentados mediante indicadores cuantificables. De ser posible con ilustraciones que demuestren lo planteado.                  | Hasta 30 puntos |
| 2          | <b>BENEFICIOS SOCIO-CULTURALES:</b> Impacto positivo del trabajo sobre los aspectos sociales de la actividad hotelera. Por ejemplo, creación de nuevas oportunidades de empleo, mejora de las condiciones laborales, valorización del patrimonio cultural y natural de la región, repercusión positiva en las comunidades locales. | Hasta 30 puntos |
| 3          | <b>COMUNICACIÓN:</b> Estrategias claras y direccionadas a cada partícipe de la cadena de valor, tanto internos como externos. Se valorará la creatividad y responsabilidad en el desarrollo e implementación de las acciones.  | Hasta 25 puntos |
| 4          | <b>EXPOSICIÓN:</b> Claridad, calidad expresión, dinamismo y efectividad en la exposición del trabajo en la entrega.  | Hasta 15 puntos |

Será de gran importancia para ayudar a la evaluación del trabajo citar las fuentes correspondientes a la hora de dar información.

Para la definición, en caso de empate en la sumatoria total, se definirá tomando el Ítem 1 por separado, en caso de permanecer la igualdad se agregara el siguiente hasta llegar a una nueva instancia.

### C) DEFINICIÓN DE DISTINGUIDOS

El Equipo Técnico evaluará los trabajos recibidos y siguiendo los criterios mencionados en el punto anterior definirá los 3 (tres) trabajos distinguidos.

En los días subsiguientes al 15 de agosto de 2017 informará a los 3 seleccionados con mayor puntaje la condición de Distinguido, debiendo éstos aceptar su selección y



compromiso de participación en las fases finales a celebrarse en HOTELGA 2017 mediante correo electrónico a la organización, en un plazo no superior a 3 días corridos desde que les sea comunicada su condición. Si algún postulante no accede al compromiso, se tomará al siguiente en el ranking de puntaje.

#### ▪ **Quinta.- Exposición de los trabajos Distinguidos**

Los Trabajos Distinguidos deberán realizar una presentación en el marco de las finales del Concurso Nacional de Hotelería Sustentable en la República Argentina, a celebrarse durante el transcurso del HOTELGA 2017, del 5 al 7 de septiembre de 2017 en La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires, en los días y horarios asignados por las entidades organizadoras de HOTELGA.

En su exposición, los trabajos deberán hacer énfasis en los objetivos, metodología, características, beneficiarios del mismo, y su aplicabilidad e impacto real o potencial en la sustentabilidad de la industria hotelera argentina.

Para la exposición de trabajo dispondrán de 15 minutos, para lo que se contará con un área expositiva habilitada dentro del recinto ferial sobre la temática de la Hotelería Sustentable.

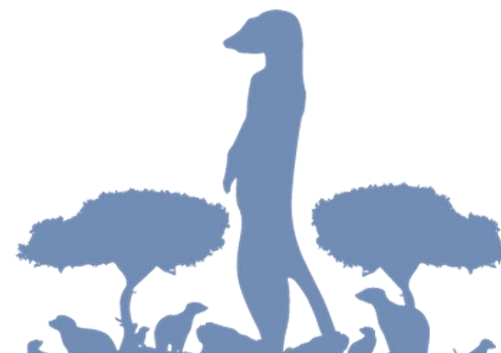
Los equipos dispondrán de una computadora, micrófonos y medios de proyección audiovisual, pudiendo utilizar en su exposición otros elementos materiales que consideren necesarios para una mejor comprensión del trabajo, con la previa autorización por parte del Equipo Técnico.

#### ▪ **Sexta.- Distinciones y Premios.**

##### **A) VIAJE**

Los participantes distinguidos serán invitados a conocer un Hotel Certificado con la Ecoetiqueta Hoteles más Verdes en el marco de una acción de promoción del Programa, en el cual tendrán la posibilidad de conocer el Sistema de Gestión del hotel.

La duración estimada es de 2 días, las fechas y el destino a llevar a cabo dicha acción dependerán de la disponibilidad de los establecimientos y serán designados por la organización del certamen.



## **B) DIPLOMA DE HONOR**

Los participantes distinguidos recibirán un Diploma de Honor por su participación en el certamen por su gran aporte a la Hotelería Sustentable de la República Argentina.

Las distinciones serán entregadas en el Acto de Premiación que se realizará el día 6 de septiembre de 2017 en el predio ferial La Rural de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, en el marco de HOTELGA 2017. El lugar y horario de la ceremonia será comunicado a todos los equipos con la anticipación correspondiente.

### **▪ Séptima.- Publicidad.**

Los distinguidos podrán realizar publicidad de los logros obtenidos en membretes, anuncios, memorias y actos que se organicen en relación con el trabajo premiado, deberán especificar la categoría y el año de concesión del galardón.

### **▪ Octava.- Propiedad intelectual y privacidad.**

Las entidades organizadoras del concurso y el equipo técnico se comprometen a garantizar, salvaguardar y respetar en todo momento los derechos de propiedad intelectual de los trabajos presentados, así como a la confidencialidad de los datos o información a la que pudieran tener acceso por razones de su participación en el concurso.

