

“Año de la Universalización de la Salud”

Bases del VII Concurso Gastronómico Virtual ¡Come pescado con todo!

I. Objetivo general

Contribuir al incremento del consumo de productos hidrobiológicos en todo el país, fortaleciendo e incentivando la identidad culinaria regional con la participación de actores asociados a la gastronomía local y público en general, promoviendo una alimentación sana, en el marco del Decreto Supremo 016-2017-PRODUCE.

II. Objetivos específicos

- ✚ Difundir a nivel nacional diferentes alternativas culinarias regionales que incorporen productos hidrobiológicos como insumo principal, rescatando los patrones alimentarios e insumos propios de cada región.
- ✚ Involucrar a los actores de la gastronomía regional en el ámbito de alcance del Programa para generar y compartir propuestas gastronómicas que puedan servir de insumo para las intervenciones en educación alimentaria y fomento de emprendimientos de negocio teniendo como insumo principal los productos hidrobiológicos.
- ✚ Fortalecer las competencias de los (las) finalistas del Concurso Gastronómico sobre el uso, manipulación de productos hidrobiológicos y técnicas culinarias, de acuerdo a la gramática culinaria de cada región.

III. Organización

Entidad Organizadora: Programa Nacional “A Comer Pescado” del Ministerio de la Producción

IV. Calendario

VII Concurso Gastronómico ¡Come pescado con todo! - Edición virtual 2020							
CRONOGRAMA DEL CONCURSO GASTRONÓMICO	DISTRIBUCIÓN / DIFUSIÓN DE BASES	RECEPCIÓN DE PROPUESTAS GASTRONÓMICAS	EVALUACIÓN DE PROPUESTAS GASTRONÓMICAS	PUBLICACIÓN DE FINALISTAS	PARTICIPANTES		
					TALLER A FINALISTAS	CONCURSO	PRESENTACIÓN DE PLATOS GANADORES
					Del 26-oct al 02-nov	Hasta el 04-dic	05-dic y 06-dic

“Año de la Universalización de la Salud”

Ver anexo N° 1

(*) Cualquier modificación de los plazos de recepción, evaluación y publicación de los ganadores, será publicado.

V. De los participantes

El Concurso admite la participación en tres categorías (*):

1. Categoría **“Madres socias de Comedores Populares”**: Participan las madres socias de los comedores populares, (debidamente inscritos según la normativa vigente). Solo participan con una receta.
2. Categoría **“Madres de familia”**: Participan las madres, padres o cuidadores principales de niños menores de 5 años. En ese sentido los participantes presentarán sólo una receta.
3. Categoría **“Pescadores artesanales y acuicultores”**: Participan los pescadores artesanales y/o acuicultores del ámbito nacional cuya actividad extractiva sea debidamente ejecutada siguiendo la normativa vigente. Solo participan con una receta por persona.

VI. De la inscripción y presentación de formularios

Para inscribirse en el Concurso, deberán seguir los siguientes pasos:

1. Descarga el formulario en el portal institucional del Programa Nacional “A Comer Pescado” <https://www.gob.pe/acomerpescado> completa el formulario y envíalo al correo concurso@acomerpescado.gob.pe.
2. Adjunta una foto o video de la receta, deberás incluir los ingredientes utilizados y el plato final.
3. Describe los ingredientes de tu preparación y como se te ocurrió prepararla.
4. Adjuntar una foto por ambas caras de tu DNI.

Los formularios de inscripción serán recibidos en las fechas indicadas en el calendario del concurso. Después de la última fecha, no se aceptarán formularios de inscripción. La receta que se presente al Concurso deberá consignar una propuesta gastronómica a base de productos hidrobiológicos (pescado, pota, entre otros).

VII. De la presentación de recetas

Para la presentación de recetas deberá observarse las siguientes reglas:

1. Se admitirá una sola receta por participante
2. Los participantes aceptan la publicación y difusión de sus recetas.

“Año de la Universalización de la Salud”

Quienes pueden participar:

Para este concurso se consideran 3 categorías

- Madres socias de comedores populares (Recetas replicables en el comedor)
- Madres de familia (Recetas de papillas o refrigerios para preescolares)
- Pescadores artesanales y acuicultores (Recetas rápidas)

VIII. Evaluación

En esta etapa, el jurado calificador evaluará las recetas presentadas de acuerdo con los siguientes

1. MADRES SOCIAS DE COMEDORES POPULARES:

Aporte nutritivo: Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta, que contribuyan a una dieta balanceada y mejor nutrición de los peruanos.

Para la calificación de este criterio se tomará en consideración haber escogido entre las siguientes mezclas nutritivas:

- Cereal y/o derivado + menestra + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + pescado (producto hidrobiológico).
- Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico).

Todas estas mezclas pueden contener, además, frutas y/o verduras.

En el caso de cocimientos como avena, quinua, cebada, emoliente, soya, entre otros, serán considerados como parte de la combinación de la receta para efectos de la calificación.

Creatividad y pertinencia con el entorno: Se calificará la creatividad para lograr la originalidad de su receta, teniendo en cuenta lo siguiente:

- La elaboración de un slogan/consigna asociada al beneficio de su receta a base de producto hidrobiológico.
- Pertinencia de la receta con el entorno desde el uso de los productos emblemáticos, técnicas y combinaciones de su región y la mezcla de estos en la preparación del plato.
- Creación de una receta original propia.
- Modificación de un plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de uno o más de los ingredientes clásicos.

Claridad: Lenguaje sencillo y claro para la descripción de la receta. La descripción debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes, una descripción de la preparación y el valor nutricional aproximado, es decir los nutrientes más importantes que contenga la receta (en ese orden).

“Año de la Universalización de la Salud”

Los datos de la receta deberán ser registrados en su totalidad de acuerdo al Anexo N° 01.

2. MADRES DE FAMILIA:

Aporte nutritivo: Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta que contribuya a una dieta balanceada y mejor nutrición de los peruanos.

Para la calificación de este criterio se tomará en consideración haber escogido entre las siguientes mezclas nutritivas:

- Cereal y/o derivado + menestra + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + pescado (producto hidrobiológico).
- Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico).

Todas estas mezclas pueden contener, además, frutas y/o verduras.

En el caso de cocimientos como avena, quinua, cebada, emoliente, soya, entre otros, serán considerados como parte de la combinación de la receta para efectos de la calificación.

En preparaciones se incluye sándwiches y papillas.

Creatividad y pertinencia con el entorno: Se calificará la creatividad para lograr la originalidad de su receta, teniendo en cuenta lo siguiente:

- La elaboración de un slogan/consigna asociada al beneficio de su receta a base de producto hidrobiológico.
- Pertinencia de la receta con el entorno desde el uso de los productos emblemáticos, técnicas y combinaciones de su región y la mezcla de estos en la preparación del plato.
- Creación de una receta original propia.
- Modificación de un plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de uno o más de los ingredientes clásicos.

Claridad: Lenguaje sencillo y claro para la descripción de la receta. La descripción debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes, una descripción de la preparación y el valor nutricional aproximado, es decir los nutrientes más importantes que contenga la receta (en ese orden).

3. PESCADORES ARTESANALES Y ACUICULTORES:

Aporte nutritivo: Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta que contribuyan a una dieta balanceada y mejor nutrición de los peruanos.

Para la calificación de este criterio se tomará en consideración haber escogido entre las siguientes mezclas nutritivas:

- Cereal y/o derivado + menestra + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + pescado (producto hidrobiológico).

“Año de la Universalización de la Salud”

- Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico).

Todas estas mezclas pueden contener, además, frutas y/o verduras.

En el caso de cocimientos como avena, quinua, cebada, emoliente, soya, entre otros, serán considerados como parte de la combinación de la receta para efectos de la calificación.

Creatividad y pertinencia con el entorno: Se calificará la creatividad para lograr la originalidad de su receta, teniendo en cuenta lo siguiente:

- La elaboración de un slogan/consigna asociada al beneficio de su receta a base de producto hidrobiológico.
- Pertinencia de la receta con el entorno desde el uso de los productos emblemáticos, técnicas y combinaciones de su región y la mezcla de estos en la preparación del plato.
- Presentación atractiva para los escolares, considerando temática infantil.
- Creación de una receta original propia.
- Modificación de un plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de uno o más de los ingredientes clásicos.

Claridad: Lenguaje sencillo y claro para la descripción de la receta. La descripción debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes, una descripción de la preparación y el valor nutricional aproximado, es decir, los nutrientes más importantes que contenga la receta (en ese orden).

IX. Publicación de ganadores

Calificación:

- Deberán seguir todos los pasos arriba descritos.
- Se escogerán recetas que estén balanceadas nutricionalmente, es decir que contengan las siguientes combinaciones (Proteína, cereal, verduras; proteína, menestra, verduras; Proteína, cereal, menestra, verduras; Proteína, tubérculos, verduras)
- Serán excluidas las preparaciones cuyo método de cocción sea la fritura.
- Se evaluará la pertinencia con el contexto (uso de insumos propios del lugar de procedencia).
- La receta deberá poder ser replicada fácilmente. (ingredientes fáciles de conseguir, económica)
- Las recetas serán evaluadas por un chef (USIL / Le Cordon Blue) y una nutricionista.
- Saldrá 1 ganador a nivel nacional, de cada categoría.

“Año de la Universalización de la Salud”

Sobre la calificación de los platos o preparaciones:

- Los puntajes que asigna cada criterio de evaluación son los siguientes:

Criterio de Evaluación	Puntaje máximo
Aporte nutritivo	4 pts
Creatividad y pertinencia con el entorno	4 pts
Claridad	2 pts

- El puntaje que se asigne a cada receta presentada será el resultado de promediar los puntajes propuestos por cada uno de los miembros del Jurado Calificador. El resultado es inapelable.

Las tres (03) recetas que hayan alcanzado el mayor puntaje en cada categoría serán los ganadores del Concurso Gastronómico ¡Come pescado con todo!

La relación de los ganadores serán publicados en la fecha indicada en el calendario, en el portal institucional del Programa Nacional “A Comer Pescado” (www.acomerpescado.gob.pe)

X. Final y premiación

Serán premiados los ganadores de cada categoría con sus respectivas recetas.



XI. Premios

Las recetas que resulten ganadoras, obtendrán los siguientes premios:

- Publicación de video historia y recetas en youtube y otras redes sociales.
- Pack de merchandising PNACP (Polo promocional, mandil del concurso, recetarios impresos, etc.)
- Auspicios SNP (pescado, conservas, menaje de cocina, etc.)
- Auspicios de otras entidades.

XII. Jurado calificador

El jurado calificador estará compuesto por las siguientes personas:

-  Un nutricionista profesional.
-  Un chef reconocido.

El jurado calificará las recetas en base a los criterios de evaluación y calificación consignadas en las presentes bases, actuando con imparcialidad, objetividad y plena igualdad en el trato a todos los participantes.

“Año de la Universalización de la Salud”

XII. Otras Disposiciones

- El Programa Nacional “A Comer Pescado”, se reserva el derecho de verificar el cumplimiento estricto de las bases y de todo el proceso posterior a la premiación.
- Cualquier caso no considerado dentro de las bases, será resuelto a criterio de los organizadores del Concurso.
- El traslado de los premios a las regiones corre por cuenta de cada uno de los ganadores.
- La persona que postula otorga al Programa Nacional “A Comer Pescado”, la autorización expresa para difundir y hacer uso, total o parcial, del contenido de su postulación e imágenes producto de su participación en el concurso, así como cualquier otra información.