

BASES DEL CONCURSO GASTRONÓMICO POR SEMANA DE ANIVERSARIO

I. ORGANIZACIÓN: La organización está a cargo de la Gerencia de Desarrollo Social y Económico.

II. OBJETIVO:

1. OBJETIVO GENERAL

Fortalecer la identidad de la gastronomía local y promover su consumo.

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS: Reconocer las habilidades y destrezas gastronómicas de los participantes, de esta forma contribuir en su emprendimiento económico conservando la identidad cultural del Distrito

III. INSCRIPCIONES:

Para inscribirse en el CONCURSO GASTRONÓMICO, los participantes deben acercarse a la oficina de la Gerencia de desarrollo social y Económico. Desde este Miércoles 17 hasta el Viernes 26 del presente mes de lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm, al momento de la inscripción el participante deberá de dejar una ficha con sus datos personales, nombre del plato e ingredientes, solo podrá participar con un solo plato que el participante elegirá libremente.

IV. DE LA PRESENTACIÓN Y CALIFICACIÓN

El participante deberá tener su plato listo a) Entre 10:00 y las 11:00 hora del día 28 de Noviembre, b) El participante deberá de contar con tres cubiertos y tres vasos con agua al momento de la evaluación del jurado. c) El comité organizador le asignará un número al participante con la finalidad de poder identificarse el día del concurso. d) Cada plato deberá ser acompañado con su bebida típica o infusión y colocado en el lugar que sea asignado por el Comité Organizador. e) Los participantes tienen la obligación de implementar con platos, cubiertos de metal y sus respectivos utensilios de cocina y servicio en perfecto estado de conservación.

V. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y/O CALIFICACIÓN

De los 5 platos con los que podrán participar:

- Lawita con Cascaron de Chancho
- Picante de atago
- Puré de Arracacha con Guiso de Caigua
- Jachacol con Cascaron
- Picante de Cuy con Ucsha Cebolla

1.- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Para fomentar conceptos de calidad se exige una presentación impecable de los participantes de cada Stand.

Uso de chaqueta blanca, gorro blanco, zapatos negros, mascarilla, guantes y gorro desechable. Puntaje máximo 20 Puntos.

2.- DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO El concursante deberá explicar cómo elaboró el “plato ancestral”, mencionando los instrumentos que empleó. Se fomenta la conservación y recuperación de tradiciones ancestrales. Puntaje máximo 20 Puntos. Por ejemplo: • Cocinar en hornos de tierra, • Ollas de barro, • Uso de piedras calientes, • Uso de batan u otra para moler, etc.

3.- SABOR La combinación de técnicas tradicionales y productos regionales dan lugar a platos deliciosos. Puntaje máximo 20 Puntos.

4.- ANTIGÜEDAD DEL PLATO El participante narrará el origen del plato, de qué manera su familia recoge la tradición y a través de cuantas generaciones. Puntaje máximo 20 Puntos.

5.- INSUMOS REGIONALES UTILIZADOS Se considera como criterio indispensable el uso de productos de la zona local o regional para fomentar su consumo. Puntaje máximo 20 Puntos. La evaluación se realizará haciendo uso de una ficha de calificación basado en criterios específicos con sus respectivos puntajes. El primer puesto será obtenido por la suma total más alta de los puntos otorgados.

PUNTAJE BUENAS PRÁCTICAS DE LA PREPARACION	20 PUNTOS
DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO	20 PUNTOS
PREPARACION DEL PLATO	20 PUNTOS
SABOR ANTIGÜEDAD DEL PLATO	20 PUNTOS
USO DE LOS INSUMOS DEL DISTRITO	20 PUNTOS
	100 TOTAL

V. DE LA EVALUACIÓN DE LOS PLATOS:

- A) Los miembros del jurado pasarán por los stands para probar los platos
- B) Durante la calificación sólo podrán estar presentes los encargados del servicio del plato concursante.
- C) El presidente del jurado será el encargado de emitir los resultados del primer, segundo y tercer lugar o los empates si los hubiera
- D) El concursante debe de emplear entre sus ingredientes de elaboración del plato un producto representativo o de procedencia del Distrito.

VI. PERFIL DE INTEGRANTES DEL JURADO Personalidades con amplio conocimiento en gastronomía.

VII. DE LOS PREMIOS: El concurso contempla premiación para el primer, y segundo lugar. La premiación será efectuada el mismo día del concurso, una vez finalizada el último y estén computados.

1º Puesto: Cocina.

2º Puesto: Juego de ollas.

3º Puesto: Premio Sorpresa

VIII. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS: Cualquier caso no considerado dentro de las Bases, será resuelto a criterio de los organizadores del Concurso.
*LA PARTICIPACIÓN EN ESTE CONCURSO IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE ESTAS BASES”.