



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL
CARABAYA

ALLINQHAPAQ RAYMI

CARABAYA - 2023

BASES
XIV CONCURSO
DANZAS
WATIAS
PLATOS TÍPICOS

BASES DEL I CONCURSO DE PLATOS TÍPICOS

1. FINALIDAD:

La Municipalidad provincial de Carabaya-Macusani en el marco de la realización del **FESTIVAL DE ALLINQHAPAQ RAYMI** ha programado una serie de actividades, orientadas a la riqueza de sus tierras, diversidad cultural y gastronómica que hace una provincia de exquisita y variada gastronomía. Y está de más decir que cada distrito de nuestra provincia, tiene variados platos típicos con un sabor inigualable. productos del campo y decenas de culturas vivas, que por siglos han compartido un solo territorio, terminaron creando una infinita oferta, donde sólo el paladar debe elegir. Con la finalidad de promover la gastronomía entre nuestros ciudadanos, como una oportunidad de desarrollo sostenible, la Municipalidad provincial de Carabaya tiene el agrado de realizar la convocatoria al **Concurso Gastronómico de Platos Típicos de la provincia de Carabaya**.

2. OBJETIVOS:

- Promover el arte culinario como una oportunidad de desarrollo.
- Reconocer las habilidades y destrezas gastronómicas de los participantes, de esta forma contribuir en su emprendimiento económico.
- Fortalecer y ampliar los conocimientos y prácticas sobre el uso y manipulación de productos oriundos de la zona, de acuerdo a la gramática culinaria.
- Valorar la variedad y el aporte nutricional de los productos locales, difundiendo esta riqueza a nivel local, regional y nacional.
- Fomentar el consumo de productos orgánicos de alta calidad basada en insumos locales y técnicas ancestrales.

3. DE LOS PARTICIPANTES:

- Podrán participar todas las personas con interés y/o habilidades en la cocina de manera libre del ámbito de la provincia de Carabaya.
- Pueden participar en el concurso todas las personas que quieran mostrar sus dotes culinarias y contribuir a los objetivos del concurso, en caso que el participante sea menor de edad, deberá acreditar un representante mayor de edad.
- Podrán participar del concurso hasta dos personas (titular y su ayudante).
- La Participación e inscripción es totalmente gratuita.

4. DE LA PRESENTACIÓN DE SUS PLATOS TÍPICOS:

Para la presentación de recetas deberán observarse las siguientes reglas:

- Podrán presentar dos platos como mínimo hasta cuatro platos como máximo.
- Las recetas contendrán cualquier variedad de insumos en especial productos de su zona.
- Esta permitido hacer recetas de comidas saladas, comidas dulces, entradas, pasteles, postres y bebidas siempre y cuando se use la creatividad e innovación revalorando los productos de la zona.



5. DE LA INSCRIPCIÓN Y PRESENTACIÓN DE FORMULARIOS:

- Para inscribirse en el concurso, los participantes deberán acercarse a la municipalidad provincial de Carabaya a la oficina de la Gerencia de Desarrollo Social (oficinas de PVL y PCA) para asegurar su participación las inscripciones se realizarán hasta una hora antes del concurso.
- Después de la hora indicada no se aceptará la inscripción, Cada participante deberá ser ubicado en su stand de acuerdo al orden de la inscripción.



6. LUGAR Y FECHA DEL CONCURSO:

Esta actividad se realizará el día sábado 01 de julio del 2023, a las 10:00 a.m. en la explanada K'allini centro poblado de Pacaje.



7. JURADO CALIFICADOR:

El jurado estará compuesto por 02 miembros que serán personas idóneas e imparciales, invitados para este evento con amplio conocimiento del rubro. Los miembros del jurado puntuarán con decimales, con el fin de evitar un posible empate. Las funciones y atribuciones del jurado calificador consistirán en:

- Actuar con celeridad y criterio técnico en la calificación de los participantes.
- El veredicto del jurado es inapelable.
- Descalificar a los participantes que no cumplan con el reglamento del concurso.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La evaluación de los platos típicos será los ingredientes de la zona utilizados, los insumos en la preparación también se evaluará sabor, aroma y presentación. Se presentarán platos con ingredientes representativos, que señalarán sus componentes y beneficios

nutricionales más significativos e incorporando todos los grupos de alimentos para armar un plato saludable.

El tiempo asignado para la exposición y explicación de las recetas será de 15 minutos por participante. Los criterios para la evaluación por cada preparación y la ponderación correspondiente son descritos en la siguiente tabla:





N°	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
1	VARIEDAD DE PLATOS PRESENTADOS	Se presentarán platos con insumos típicos de la provincia, que señalarán sus características y beneficios nutricionales	30 puntos
2	CREATIVIDAD E INNOVACIÓN	Se debe considerar la creación de preparaciones novedosas con productos de la zona.	20 puntos
3	CARACTERÍSTICAS	Se evaluará sabor, aroma y presentación.	30 puntos
4	EXPOSICIÓN (3 min)	Se expresa con fluidez el procedimiento de preparación y el valor nutricional.	15 puntos
5	HIGIENE Y PRESENTACIÓN	Vestimenta adecuada aseo de los utensilios y entorno.	05 puntos
PUNTAJE TOTAL:			100 PUNTOS

9. DE LA DESCALIFICACIÓN:

Los criterios que descalifican al participante son:

- Los participantes inscritos que manifiesten actos que no cumplan con la legislación vigente o atente contra el orden público y las buenas costumbres.
- También se eliminarán a los concursantes que no se presenten a la hora que sean citados por el Comité Organizador.
- Por agresión física o verbal de parte de los participantes individual o grupal hacia los jurados, miembros de la comisión organizadora y autoridades.

10. DE LA PREMIACIÓN:

Los premios se entregarán al primer, segundo y tercer lugar en el concurso de platos típicos.

- **PRIMER PUESTO : S/. 500.00**
- **SEGUNDO PUESTO : S/. 300.00**
- **TERCER PUESTO : S/. 200.00**
- En caso de empate se determinará por sorteo en acto público.
- **Se entregará estímulos por participación** (exceptuando a los primeros lugares).



11. ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DEL CONCURSO:

- Los participantes deberán exponer acerca de la técnica, insumos y materiales de la preparación.
- Los participantes deberán presentarse con su indumentaria adecuada.
- Cada participante deberá llevar consigo mensajería (vajilla) y cubertería para la exhibición y degustación de sus platos.
- Cada plato deberá estar con su nombre.



12. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS:

Está permitido que cada participante traiga equipo, utensilio, cocina y/o materiales que considere necesario para la elaboración de su receta, incluida la vajilla de presentación.



13. DISPOSICIONES FINALES:

- Cualquier aspecto no considerado en la presente base, será resuelto por la Comisión Organizadora.
- La comisión organizadora del concurso garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas.

Macusani, junio del 2023.

COMISIÓN CENTRAL DEL ALLINQHAPAQ RAYMI 2023



Gustavo Aguilar Varquez
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL



Maeddy Cuno Santos
JEFE DE LA OFICINA DE DESARROLLO SOCIAL
E INICIACIÓN EMPRESARIAL Y TURISMO



Luis A. Santos Villalva
JEFE DE LA OFICINA DE CONTROL PATRIMONIAL



FICHA DE INSCRIPCIÓN DEL FESTIVAL DEL ALLINQHAPAQ RAYMI 2023

BASES DEL I CONCURSO DE PLATOS TÍPICOS

DIA	MES	AÑO
NÚMERO DE INSCRIPCIÓN		

NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN Y/O COMUNIDAD Y/O CENTRO POBLADO/
DISTRITO / DEPARTAMENTO:

RELACIÓN DE PARTICIPANTES Y ASISTENTES			
N	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	EDAD
1			
2			

* ADUNTAR COPIA DE DNI

FIRMA DEL PARTICIPANTE