



149  
ANIVERSARIO  
Carabaya  
1874-2024

# I FERIA GASTRONÓMICA

A BASE DE PRODUCTOS DE LA ZONA

**INSCRIPCIONES ABIERTAS**

GERENCIA DE DESARROLLO HUMANO Y SOCIAL - MPC



**FECHA:**  
MIÉRCOLES,  
17 de enero.



**LUGAR:**  
Plaza 28 de Julio  
de la ciudad de Macusani.



**HORA:**  
09:00 A.M.



## **BASES DE LA I FERIA DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA A BASE DE PRODUCTOS DE LA ZONA**

### **1. FINADAD:**

La Municipalidad provincial de Carabaya-Macusani en el marco de Homenajear el **CXLIX de Creación Política y capitalización de nuestra provincia de Carabaya**, 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. 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 a la **I FERIA DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA A BASE DE PRODUCTOS DE LA ZONA**.

### **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 INNOVADORES :

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.
- Está 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 – Macusani** a la **Gerencia de Desarrollo Humano y Social** o al **número de contacto 918483316**.
- Las personas que deseen participar podrán inscribirse hasta una hora antes de la **I FERIA DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA**.
- Después de la hora indicada no se aceptará la inscripción. Cada participante será ubicado en su stand de acuerdo al orden de inscripción.

#### 6. LUGAR Y FECHA DEL CONCURSO:

Esta actividad se realizará el día miércoles 17 de enero del 2024, a las 10:00 a.m. en la plaza 28 de julio de la ciudad de Macusani.

#### 7. JURADO CALIFICADOR:

El jurado calificador 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:

- Se evaluará los ingredientes de la zona utilizados, insumos en la preparación, sabor, aroma y presentación de los platos innovadores.
- Se deberá presentar los platos con ingredientes representativos de la provincia de Carabaya.
- Deberán exponer y señalar la preparación, sus componentes y los valores nutricionales más significativos 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:**

| <b>N°</b> | <b>CRITERIOS DE EVALUACIÓN</b>        | <b>DESCRIPCIÓN</b>   | <b>PUNTAJE</b>   |
|-----------|---------------------------------------|--|------------------|
| 1         | <b>VARIEDAD DE PLATOS PRESENTADOS</b> | Se presentarán platos con insumos típicos de la provincia, que señalarán sus características y beneficios nutricionales. | <b>20 puntos</b> |
| 2         | <b>PRESENTACION DEL ESTAND</b>        | Se evaluará la decoración del stand.   | <b>10 puntos</b> |
| 3         | <b>CREATIVIDAD E INNOVACIÓN</b>       | Se debe considerar la creación de preparaciones novedosas con productos de la zona.                                      | <b>20 puntos</b> |
| 4         | <b>CARACTERÍSTICAS</b>                | Se evaluará sabor, aroma y presentación.   | <b>30 puntos</b> |
| 5         | <b>EXPOSICIÓN (3 min)</b>             | Se expresa con fluidez el procedimiento de preparación y el valor nutricional.   | <b>15 puntos</b> |
| 6         | <b>HIGIENE Y PRESENTACIÓN</b>         | Vestimenta adecuada aseo de los utensilios y entorno.  | <b>05 puntos</b> |
|           |                                       |  | <b>100</b>       |

## **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 indicada por el comité organizador.
- En caso de agresión física o verbal de parte de los participantes hacia los jurados calificadores o los miembros del comité organizador, serán separados de la I FERIA DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA.





## 10. DE LA PREMIACIÓN:

Los premios se entregarán al primer y segundo lugar de la I FERIA DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA.

**PRIMER PUESTO : S/. 300.00**

**SEGUNDO PUESTO : S/. 250.00**

- En caso de empate se determinará por sorteo en acto público.

## 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 su implementos, vajillas 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 el comité organizador.
- El comité organizador del concurso garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas.

**Macusani, enero del 2024.**

**LA COMISIÓN.**





**FICHA DE INSCRIPCIÓN “I FERIA DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA A  
BASE DE PRODUCTOS DE LA ZONA”.**

| DÍA                   | 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**

