

Bases del I Concurso Gastronómico

¡COMA SANO COMA MAIZ!

Instituto CONTINENTAL

HUANCAYO

I. Objetivo general

Contribuir al incremento del consumo de la harina de maíz en la dieta diaria de la población en especial de los niños y de la tercera edad, así como posicionar la importancia de su consumo para la salud en el marco de la campaña ¡COMA SANO COMA MAIZ!

II Objetivo específico

- Involucrar a los actores de la gastronomía, alumnos de cocina de diferentes instituciones para generar y compartir propuestas que puedan servir de insumo para las intervenciones en educación alimentaria y fomento en emprendimientos de negocios teniendo como insumo a la HARINA DE MAIZ, -HARINA PAN.
- Fortalecer y ampliar los conocimientos y prácticas sobre el uso y manipulación de la harina de maíz en los finalistas del concurso gastronómico de acuerdo con la gramática culinaria vigente.

III Entidad Organizadora

Empresa: G & S CHOICE-PERU

IV Calendario

El cronograma del concurso es el siguiente:(*)

Convocatoria: Desde el 22 de mayo a 16 de junio 2018

Distribución de bases: Desde el 22 al 15 de junio de 2018

Recepción de recetas: Desde el 25 mayo al 12 de julio 2018

Gran final y premiación: 21 de julio del 2018

(*) Cualquier modificación de los plazos de recepción, evaluación, y publicación de finalistas serán publicados.

V De los participantes

El concurso admite la participación en **Una categoría**:

1.- Categoría: ALUMNOS, estos deben estar inscritos conforme a la normatividad vigente de la institución educativa, estos podrán participar con la inscripción de una receta. Estos podrán participar en 3 categorías

-categoría entradas y fondos

-categoría postres

-categoría piqueo

VI De la Inscripción y presentación de formularios

Para inscribirse en el concurso, los ALUMNOS deberán presentar correctamente llenado el formulario de inscripción. La inscripción es gratuita.

Los formularios de inscripción serán recibidos en las fechas indicadas en el calendario del Concurso. Después de la última fecha no se aceptará formularios de inscripción. La receta que se presente al Concurso deberá consignar una propuesta gastronómica a base de HARINA DE MAIZ, no necesariamente como insumo principal, fuera de otros insumos.

Esta categoría es libre de usar cualquier insumo siempre y cuando uno de ellos sea la harina de maíz.

VII De la presentación de recetas

Para la presentación de recetas deberán observarse las siguientes reglas:

- 1.- Se admitirá una sola receta por participante.
- 2.- no se devolverá la documentación recibida en el marco del presenta concurso.
- 3.- Los participantes aceptan la publicación y difusión de sus recetas, respetando la autoría.
- 4.- Los alumnos que se inscriban recibirán un kilo de harina de maíz para hacer sus prácticas previas y el día del concurso recibirá otro kilo más de harina de maíz para hacer sus platos.
- 5.- Las recetas contendrán cualquier variedad de insumos teniendo como insumo necesariamente la harina de maíz marca PAN.
- 6.- El tema es libre se podrán usar insumos diversos y se podrá hacer recetas de entradas, fondos, postres, bebidas.

Todas las recetas que hayan pasado la evaluación serán finalistas y pasaran a la final.

La relación de finalistas será publicada en la fecha indicada en el calendario del concurso.

VIII Final y premiación

Los finalistas deberán presentarse al lugar donde se realizara la Final el cual se publicara conjuntamente con la relación de finalistas.

Los días previos, los finalistas recibirán una capacitación por un chef reconocido para fortalecer su presentación en el evento final.

En la Final, los seleccionados deberán llevar sus respectivas recetas, y su plato listo solo para ser emplatado el concurso se inicia a las 9:00 am y tendrán como máximo 1 hora para el armado del plato, la hora de presentación de su plato en mesa será a las 10:00 am. El jurado podrá hacer algunas preguntas a los participantes y así comenzar la calificación de los criterios de evaluación.

Los platos serán evaluados según los siguientes criterios de calificación:

- **Presentación oral de la receta:** El participante, deberá describir la receta de una manera sencilla y clara dando a conocer los orígenes del plato (cocina regional de la que procede) describir brevemente los ingredientes que lo componen y señalar el aporte nutricional más representativo identificado. Así mismo se calificara la presentación final y decoración del plato.
- **Pertinencia con el entorno regional, Creatividad:** La receta debe basarse en la cocina regional o local expresada en insumos representativos, técnicas tradicionales o platos emblemáticos.
- **Sabor del plato preparado:** Se calificará el equilibrio logrado en el gusto del plato, producto de la combinación de los sabores locales y la combinación de la harina de maíz, de acuerdo con el público objetivo.

Los puntajes de cada criterio de evaluación son los siguientes:

Criterio de evaluación	Puntaje máximo
Presentación oral de la receta	6 pts
Pertinencia con el entorno regional	6 pts

Sabor del plato preparado

8 ptos

El puntaje final que se asigne a cada plato será el resultado de suma de los 3 (tres) criterios de evaluación dado por el Jurado Calificador asignado al participante. El resultado es inapelable.

Sera el ganador quien alcance la mayor puntuación. El orden de prelación final de los ganadores se elaborará en estricta observación al puntaje final obtenido por cada participante. La premiación será a las 11:30 am.

IX Premios

Las recetas que resulten ganadoras obtendrán los siguientes premios, en cada una de las tres categorías.

Orden Final	Descripción
1º puesto	Diploma de reconocimiento, publicación de La receta, Accesorios de cocina, y Premio sorpresa.
2º puesto	Diploma de reconocimiento, publicación de la Receta, Artículos de cocina y Premio sorpresa

X Publicación del recetario: ¡*COMA SANO COMA MAIZ!*

El día de la premiación se anunciará las recetas que, si bien no fueron seleccionadas entre las finalistas, serán publicadas en el recetario.

XI Jurado Calificador

El jurado calificador estará compuesto por las siguientes personas:

- Un nutricionista profesional
- Un líder de opinión
- Tres chefs reconocidos
- Un representante de los organizadores

El Jurado calificara 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.