

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CIENEGUILLA

PRIMER CONCURSO DE PLATOS TIPICOS "CIENEGUILLA EL MEJOR LUGAR"

BASES DEL CONCURSO GASTRONÓMICO

DEFINICION DE PLATO TIPICO:

Plato nacional, es el plato típico, comida o bebida que representa los gustos particulares de una nación, región o comunidad.

1. OBJETIVO GENERAL

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

2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Reconocer las habilidades y destrezas gastronómicas de los participantes, de esta forma contribuir en su emprendimiento económico.
2. Auspiciar la representatividad local en concursos gastronómicos a nivel local, metropolitano, regional y nacional.

3. ENTIDAD ORGANIZADORA

MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE CIENEGUILLA

4. DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El concurso de Platos Típicos es un evento no lucrativo, que promueve la identidad de la gastronomía nacional. Es calificado por personalidades con estudios de gastronomía y el plato ganador representará a la municipalidad en concursos gastronómicos de ámbito local, metropolitano, regional y nacional.

5. CATEGORIA

- Feriantes
- Podrán participar vecinos del distrito, más no representantes de algún establecimiento comercial de reconocimiento en el medio.

6. INSCRIPCIONES

- Para inscribirse en el primer concurso de Platos Típicos, dirigirse a la Subgerencia de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Cieneguilla, ubicada en Av. Nueva Toledo 97-B – Cieneguilla, llamar para informes al teléfono 479-8212 – Anexo 211 o a través de la pagina web www.municieneguilla.gob.pe
- El horario de inscripciones es de Lunes a Viernes de 8:30 am a 5:00 pm y Sábados de 08:30 am a 02:00 pm.

- Al momento de la inscripción el participante deberá de dejar una ficha con sus datos personales, nombre de la receta, ingredientes, preparación y tiempo de cocción.

7. DEGUSTACIÓN DE PLATOS EL DÍA DEL EVENTO

El participante deberá tener su plato listo a las 11:30 hrs.

- a) Entre 11:30 a 12:00 hrs., el jurado pasará una revisión en los stands donde se encuentran ubicados todos los participantes para verificar que los platos estén listos.
- b) A las 12:00 pm se iniciará la degustación del plato el cual deberá tener una duración de 1 hora.
- c) Se deberá de presentar una porción normal. Esta porción servirá para la degustación del jurado; el participante deberá de tener tres cubiertos y tres vasos con agua al momento de la evaluación.
- d) El comité organizador le asignará un número el día del Registro de inscripción, para que el participante se pueda identificar el día del concurso.
- e) Cada plato deberá ser colocado en el lugar que sea asignado por el Comité Organizador.
- f) Los participantes tienen la obligación de estar vestidos con una chaqueta blanca, gorra y guantes y sus respectivos utensilios de cocina que el plato requiera para su degustación (03 cubiertos de metal) y servicio, así mismo deberá mantenerlo en óptimas condiciones.

8. EVALUACIÓN DE LOS PLATOS

- a) Los miembros del jurado ingresarán al área de calificación a las 12 pm La calificación de los platos por parte de los jurados seleccionados se llevará a cabo en no menos de 1 hora.
- b) Durante la calificación sólo podrán estar presentes los encargados del servicio del plato concursante.
- c) Se asignarán mínimo (3) jurados, los cuales serán especialmente seleccionados.
- d) Los jurados tendrán la obligación de probar la totalidad de los platos.
- e) La calificación de los concursantes será vigesimal. (0 – 20).
- f) El presidente del jurado será el encargado de verificar la sumatoria y anunciar los resultados, determinando el primer, segundo y tercer lugar, según el puntaje obtenido. En caso de haber un empate el presidente del jurado será quien dé el veredicto final.
- g) Los resultados emitidos por el presidente del Jurado Calificador es Inapelable.
- h) El concursante que utilice entre sus ingredientes de elaboración del plato, un producto representativo o de procedencia Cieneguillana, como por ejemplo: palta, manzana, fresa, etc., tendrán un puntaje adicional.

9. PERFIL DE INTEGRANTES DEL JURADO

Personalidades con estudios en gastronomía.

10. PREMIOS

El concurso contempla premiación para el primer, segundo y tercer lugar. La premiación será efectuada el mismo día del certamen, una vez finalizada el último concursante y que los puntajes estén computados.

1º Lugar:

S/. 500.00 + 1 Diploma a nombre de la Municipalidad de Cieneguilla.

2º Lugar:

S/. 300.00 + 1 Diploma a nombre de la Municipalidad de Cieneguilla.

3º Lugar:

S/. 200.00 + 1 Diploma a nombre de la Municipalidad de Cieneguilla.

*Adicionalmente los ganadores podrán ser nombrados representantes del Distrito de Cieneguilla para participar posteriormente en los diversos concursos gastronómicos que el distrito y la entidad participe.

11. PUBLICACIÓN

La foto de los ganadores con su creación y la receta se publicará en la página Web de la Municipalidad de Cieneguilla.

***LA PARTICIPACIÓN EN ESTE CONCURSO IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE ESTAS BASES**

12. CONCURSO

1. Las personas inscritas, deberán presentarse el día Jueves 16 de Febrero del 2012, a las 05:00 pm en el tercer piso del Palacio Municipal, para la reunión de planificación del concurso, en lo cual se entregarán todos los detalles del reglamento, posteriormente se realizará una charla, que estará a cargo de un especialista.
2. La asistencia de las personas seleccionadas a la actividad, es de carácter obligatorio.
3. Solo podrán participar en el concurso las personas que se presenten con el uniforme completo que consta de chaqueta blanca, gorro blanco, zapatos negros, mascarilla, guantes y gorro desechable.

13. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y/O CALIFICACIÓN

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 2 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 5 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 5 Puntos.**

4. ANTIGÜEDAD DEL PLATO: El participante narrará el origen del plato, de que manera su familia recoge la tradición y a través de cuantas generaciones. **Puntaje máximo 4 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 4 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:

	PUNTAJE
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	2
DESCRIPCION DE LA PREPARACION DE LA PREPARACION DEL PLATO	5
SABOR	5
ANTIGÜEDAD DEL PLATO	4
USO DE INSUMOS REGIONALES	4
SUMA TOTAL:	20

**MUNICIPALIDAD DE
CIENEGUILLA**