



## **CONCURSO INTERESCUELAS MISTURA 2017**

APEGA tiene el agrado de convocar a las escuelas, instituciones y universidades de gastronomía de todo el país a participar en el **CONCURSO INTERESCUELAS PERUANAS MISTURA 2017**.

Este concurso está dirigido a los jóvenes estudiantes de cocina, en representación de su respectivo centro de estudios superiores.

Las inscripciones se realizarán a través de las escuelas quienes propondrán un equipo de tres alumnos que los represente. No se podrán inscribir los alumnos independientemente; y tampoco se podrá tener más de un equipo por cada escuela. Sólo se aceptará la inscripción de más de un equipo en el caso que la escuela cuente con sucursales en provincias. En ese caso se podrá tener un equipo representante de Lima, y un equipo por cada región.

### **OBJETIVOS**

- Incentivar la competitividad entre las escuelas de cocina del Perú, para elevar el nivel de desempeño de los alumnos y la excelencia académica.
- Desarrollar el interés de los alumnos por la investigación, la creatividad e innovación, así como el uso de técnicas adecuadas y BPM.
- Fomentar la sana competición entre los jóvenes estudiantes de cocina.

### **LOS PARTICIPANTES**

- Podrán participar escuelas, institutos y/o universidades que cuenten con un mínimo de 5 años de presencia en el mercado con la carrera de gastronomía.
- Cada institución educativa podrá inscribir a un (1) equipo conformado por tres (3) alumnos que se encuentren cursando el último año de la carrera.
- Deben acreditar su condición de estudiantes del último año de carrera con una constancia de la institución.

### **TEMA DEL CONCURSO**

- Cada equipo representante de una escuela presentará un menú de 3 platos de creación propia, que incluya entrada, plato de fondo y postre, inspirados en platos de cocina milenaria de cualquier región del Perú.
- Se calificarán los siguientes aspectos de cada uno de los platos. La investigación y conocimiento de los insumos de las cocinas milenarias usados como base o inspiración de las creaciones propias, así como las técnicas de cocina, la creatividad en la innovación de sus propuestas.
- También se evaluará si los concursantes aprovecharon los insumos de manera óptima, evitando el desperdicio.

- Lo que se intenta es desarrollar la creatividad de los participantes, incentivando el uso de nuestros insumos autóctonos y técnicas de aprovechamiento de insumos.
- El menú debe seguir las siguientes especificaciones:
  - Entrada: Debe incluir el uso de una menestra en su preparación y no tener elementos cárnicos. No se aceptará la presentación de tapas o bocaditos como entradas.
  - Fondo: Plato caliente, porción del plato no debe ser mayor a 300 g. Debe tener una proteína y un carbohidrato y un condimento de los productos emblemáticos del Perú. Debe tener 2 salsas, una deberá ser a base de un fondo oscuro, la otra es libre. Debe tener 2 guarniciones creativas, una a base de quinua o papas nativas, la otra es libre. Los aires son considerados salsa no guarnición.
  - Postre: Plato frío o caliente, porción del plato no debe ser mayor a 150 g. Debe tener una fruta y uno más de los productos emblemáticos del Perú.
  - Se debe presentar las recetas de cada plato, indicando la cantidad de insumos a usar para una persona, expresada en medidas reglamentarias: gramos, mililitros, onzas, etc., (no se aceptarán medidas por cucharadas, tazas etc.).

### LAS INSCRIPCIONES

- Las inscripciones al Concurso Interescuelas Mistura 2017 son gratuitas y se realizarán del **28 de septiembre al 10 de octubre de 2017**.
- Los equipos interesados en participar en representación de su centro de estudios, deberán enviar por correo electrónico la siguiente documentación:

+ Ficha de Inscripción con todos los datos completos. Formato Word. Pueden encontrar la ficha al final de las presentes bases o la pueden descargar en [www.mistura.pe](http://www.mistura.pe), botón Concursos.

+ Carta de la institución educativa presentando al equipo conformado por tres (3) estudiantes.

+ Las recetas con las que desean participar adjuntando las fotos de los platos terminados. El formato de presentación se encuentra al final de las bases o la pueden descargar en [www.mistura.pe](http://www.mistura.pe), botón Concursos.

Estos documentos serán enviados al correo electrónico [concursos@mistura.pe](mailto:concursos@mistura.pe) con el título CONCURSO INTERESCUELAS DEL PERÚ.

### NOTAS:

- **Aquellas recetas que no cumplan con los requisitos establecidos en las bases del concurso, no serán tomadas en cuenta.**
- **El equipo ganador de la anterior edición no podrá concursar en la presente edición.**

### ETAPAS DEL CONCURSO

El concurso se desarrollará en dos etapas: semifinal y final. La semifinal se llevará a cabo el día **21 de octubre** (fechas por confirmar) en las instalaciones de la institución por confirmar y la final será el día **sábado 04 de noviembre** (por confirmar) en las instalaciones de la Feria Mistura en el Gran Auditorio APEGA.

**La premiación de los ganadores se realizará durante la Feria Mistura 2017.**

## SELECCIÓN DE FINALISTAS

- Todos los menús serán evaluados por un jurado calificador que escogerá semifinalistas de acuerdo a las fotografías y recetas presentadas.
- Los resultados de quiénes son los semifinalistas se darán a conocer el **miércoles 12 de octubre**.
- La semifinal se llevará a cabo el día **21 de octubre** en una escuela de cocina por definir. De esta semifinal se escogerán a 5 finalistas.
- Se elegirán a 3 finalistas que participarán en la gran final en Mistura 2016.
- Los 3 equipos finalistas se darán a conocer el **miércoles 25 de octubre**.
- La lista de los finalistas será publicada en la página [www.mistura.pe/concursos](http://www.mistura.pe/concursos).
- En la final, el equipo deberá hacer un menú, entrada, fondo y postre con una receta propuesta por el equipo y que sorprenda al jurado. Esta deberá ser enviada por correo electrónico por lo menos 5 días antes de la final.
- Es total responsabilidad del participante traer todos los insumos en cantidad y calidad suficiente para la preparación de cuatro (04) porciones para la degustación del jurado y fotografía oficial. Se tomará en cuenta para la calificación el correcto uso de la cadena de fríos (usar cooler).
- Pueden traer una preparación de proteína en cocción larga.
- Los tres equipos trabajarán sus platos en simultáneo. Se hará un sorteo para ver quien presenta primero.
- Los tiempos de preparación y entrega se harán de la siguiente manera:
  - 1:00 hrs. Para la elaboración de mise en place.
  - 2:00 hrs. Para la elaboración de los tres (3) platos del menú.
- Deliberación del jurado.
- La premiación de los ganadores se realizará durante la Feria Mistura 2016.

## ESPECIFICACIONES DEL CONCURSO

- Los participantes deberán traer todos los ingredientes que necesitan para elaborar sus menús.
- No está permitido llevar alguna preparación o bases avanzadas.
- La lista de equipos, utensilios, batería de cocina y/o materiales proporcionados por el comité organizador se encuentra publicada en [www.mistura.pe/concursos](http://www.mistura.pe/concursos), cada participante deberá traer cualquier otro utensilio que considere necesario para la elaboración de su receta, incluida la vajilla de presentación.
- Todos los participantes deberán portar uniforme completo durante todo el concurso, el cual consta de:
  - Chaqueta de cocina blanca.
  - Mandil (blanco o negro).
  - Pantalón de cocina.
  - Gorro de cocina (blanco o negro).
- Los participantes deberán respetar las pautas establecidas por el comité organizador, los horarios, fecha y sede del concurso no se modificarán por ningún motivo.

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El jurado estará conformado por Cocineros, Gastrónomos, Investigadores y/o personas de reconocido prestigio en el campo gastronómico.

Cada jurado tendrá una ficha de evaluación para cada equipo participante, la calificación final será el promedio de las calificaciones individuales.

Los criterios que se utilizarán son los siguientes:

- **PRESENTACIÓN PERSONAL:** Para fomentar conceptos de calidad se exige una presentación impecable de los participantes de cada equipo.  
**Puntaje máximo 3 Puntos.**
- **DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO:** Los participantes deberán explicar el porqué del plato, el conocimiento y uso de ingredientes emblemáticos y técnicas en la elaboración del mismo.  
**Puntaje máximo 3 Puntos.**
- **USO DEL INGREDIENTE PRINCIPAL:** Se calificará la creatividad del participante para utilizar el ingrediente principal, donde el protagonista deberá ser un producto emblemático peruano.  
**Puntaje máximo 5 Puntos.**
- **SABOR:** Se dará importancia al sabor final del plato.  
**Puntaje máximo 5 Puntos.**
- **PRESENTACIÓN:** Se calificará la creatividad para el emplatado y presentación final del plato.  
**Puntaje máximo 2 Puntos**
- **APROVECHAMIENTO DE LOS INSUMOS:** Se medirá el aprovechamiento total de los insumos utilizados por los participantes.  
**Puntaje máximo 2 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.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		PUNTAJE
1º	PRESENTACIÓN PERSONAL	3
2º	DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO	3
3º	USO DEL INGREDIENTE PRINCIPAL	5
4º	SABOR	5
5º	PRESENTACIÓN	2
6º	APROVECHAMIENTO DE LOS INSUMOS	2
<b>SUMA TOTAL</b>		<b>20</b>

**Notas finales:**

La presentación de la hoja de inscripción implica la aceptación de las bases por parte de los participantes. La organización se reserva el derecho a modificar el reglamento por causas de fuerza mayor, así como cancelarlo en caso las circunstancias así lo exijan.

Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso. Éstas quedan en propiedad de la organización y no podrán solicitar remuneración por su utilización con fines promocionales del concurso. El ganador se compromete a participar de todas las oportunidades de difusión que la organización estime conveniente durante y después del evento. El incumplimiento de cualquiera de las normas establecidas en el presente reglamento por parte de cualquier participante supondrá la inmediata descalificación del concurso.

**MISTURA 2017**

Deberán enviar la ficha en formato word o PDF así como los otros documentos solicitados al correo [concursos@mistura.pe](mailto:concursos@mistura.pe) de la siguiente forma:

Colocar en el asunto del correo electrónico: **INTERESCUELAS.**



**FICHA DE INSCRIPCIÓN CONCURSO  
INTERESCUELAS 2017**

- Todos los datos son obligatorios
- Llenar la misma FICHA por cada uno alumnos integrantes del equipo.

**DATOS PERSONALES**

**Nombre (s):**

**Apellido paterno:**

**Apellido materno:**

**Fecha de nacimiento:**

**Documento de identidad (DNI):**

**Dirección:**

**Distrito:**

**Ciudad:**

**Teléfono fijo:**

**Teléfono celular:**

**E- mail:**


Mediante la presente ficha reconozco que he leído y acepto las bases del Concurso Inter Escuelas del Perú 2016.

---

FIRMA  
NOMBRE  
FECHA

**CONCURSO INTERESCUELAS MISTURA 2017**

**CENTRO DE ESTUDIOS PARTICIPANTE:**

**NOMBRE DEL PLATO DE FONDO:**

Cantidad	Unidad de medida	Ingrediente	Cantidad	Unidad de medida	Ingrediente

**PREPARACIÓN:**

**INVESTIGACIÓN SOBRE EL PLATO O SOBRE SUS INGREDIENTES: (máximo dos carillas)**

**ADJUNTAR FOTO DEL PLATO A PRESENTAR**



**CONCURSO INTERESCUELAS MISTURA 2017**

**CENTRO DE ESTUDIOS PARTICIPANTE:**

**NOMBRE DEL PLATO DE POSTRE:**

Cantidad	Unidad de medida	Ingrediente	Cantidad	Unidad de medida	Ingrediente

**PREPARACIÓN:**

**INVESTIGACIÓN SOBRE EL POSTRE O SOBRE SUS INGREDIENTES: (máximo dos carillas)**

**ADJUNTAR FOTO DEL POSTRE A PRESENTAR**