

Rímac es otra historia



#ConSaborABarrio



CONCURSO EL SABOR DEL RÍMAC MISTURA 2017

Apega y la Municipalidad Distrital del Rímac tienen el agrado de realizar la convocatoria para participar en el Concurso **EL SABOR DEL RÍMAC DE MISTURA 2017**, evento en el que podrán participar vecinos del distrito del Rímac que sean aficionados a la cocina o tengan un emprendimiento gastronómico y sean conocidos en su vecindario por su sazón. Es importante recalcar que este concurso está dirigido a personajes de barrio cuya cocina es popular.

OBJETIVOS

- Descubrir y reconocer a los personajes de barrio que han heredado la buena sazón de sus antepasados.
- Fomentar la participación de los vecinos, como nuevos emprendedores.
- Estimular la sana competición.

LOS PARTICIPANTES

- Podrán participar vecinos, cocineros que vivan en el Rímac o cuyo negocio se encuentre en este distrito.
- Los participantes deberán consignar en su DNI, la dirección del Rímac.

TEMA DEL CONCURSO

- Cada participante presentará una receta de creación propia que consista en plato de fondo y postre.
- El plato de fondo y el postre deberán presentar las características como participante en el área en el que viven.
- Lo que se intenta es desarrollar la creatividad de los participantes e incentivar y promover el uso de nuestros insumos.
- **El postre :**
 - El peso máximo de del postre debe ser de 180 gr.
 - Deberá ser un postre tradicional Rimence o de nuestra Lima de antaño
- **El plato de fondo:** Debe constar de un elemento cárnico.
- Se debe aplicar un tipo de cocción adecuado para dicha pieza.
- El peso máximo de este plato debe ser de 350 g.
- Se debe indicar 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.).

Rimac es otra historia



#ConSaborABarrio

LAS INSCRIPCIONES

- Las inscripciones al Concurso **EL SABOR DEL RIMAC DE MISTURA 2017** son gratuitas y se realizarán del **7 al 15 de octubre de 2017**.
- Los interesados en participar 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, botón Concursos.

+ La receta con la que desean participar adjuntando la foto del plato terminado o postre. El formato de presentación se encuentra al final de las bases o la pueden descargar en www.mistura.pe, botón Concursos.

Estos documentos serán enviados al correo electrónico concursos@mistura.pe con el título CONCURSO EL SABOR DEL RIMAC.

ETAPAS DEL CONCURSO

El concurso se desarrollará en dos etapas: semifinal y final. La semifinal se llevará a cabo el día **22 de octubre** (fechas por confirmar) en las instalaciones de la institución por confirmar y la final será el día **jueves 2 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.

ETAPA SEMIFINAL

- El total de propuestas recibidas serán evaluadas por un jurado calificador que escogerá 5 concursantes semifinalistas de acuerdo a las fotografías y recetas presentadas.
- Los resultados se darán a conocer el **miércoles 18 de octubre**. El comité organizador convocará a los 5 semifinalistas.
- La semifinal se llevará a cabo el día **22 de octubre** (fechas por confirmar), en las instalaciones de la Institución educativa a definir.
El martes 24 de octubre se darán a conocer los 3 finalistas en la página web de apega. Los participantes deberán respetar la receta original con la que se inscribieron en el concurso. No se aceptarán variaciones.
- El día de la semifinal los participantes deberán presentarse a las 7:00 am. correctamente uniformados, con su documento de identidad.
- 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).

Rimac es otra historia



#ConSaborABarrio

- No se puede traer ninguna preparación avanzada. Ésto incluye a las guarniciones. Se pueden traer fondos listos pero no salsas terminadas.
- Los participantes deberán tomar en cuenta las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para su evaluación y desempeño.
- Cada participante debe contar con los utensilios básicos tales como: cuchillos, peladores, afiladores, bolls, espátulas etc.
- La institución a definir proporcionará una batería de cocina básica consistente en: cocina, horno, refrigerador, congelador, mesa de trabajo, 2 sartenes 8", 2 ollas de aluminio - 3 1/2 lt., 3 tablas de picar, colador chino, colador de malla fina, 4 tazones (bowl) / 31 cm. de diámetro, 4 tazones (bowl) / 20 cm. de diámetro, 1 cucharón, 3 cucharas de madera, 1 batidor de alambre, 1 licuadora, 1 rallador, 1 pinza, 1 espátula, 1 espumadera . Cualquier otro requerimiento para decoración o montaje son de total responsabilidad del participante.
- Toda batería adicional que sea de propiedad del participante debe estar correctamente etiquetada y debe registrarse al momento de ingresar al local donde se desarrollará la semifinal.
- Los participantes se presentarán ante el Coordinador a cargo del concurso.
- El orden de inicio será sorteado en el mismo momento. El primer participante iniciará a las 8:00 am. y los siguientes con intervalos de 10 minutos, Vale decir que el segundo participante iniciará a las 8:10 am., el tercero a las 8:20 am. y así sucesivamente.
- Tendrán un total de 2:00 horas para la preparación y montaje de sus platos.
- El participante presentará 04 (CUATRO) entradas y 04 (CUATRO) platos de fondo.
- La competencia habrá culminado cuando todos los participantes dejen limpia y ordenada su área de trabajo.
- El jurado calificador elegirá a los 2 finalistas.
- La comisión organizadora se pondrá en contacto con los finalistas, vía mail o teléfono, para coordinar los detalles de la final que se desarrollará el día **jueves 2 de noviembre** (por confirmar) en la Feria Mistura 2017.

ETAPA FINAL

- La final del concurso se llevará a cabo el **jueves 2 de noviembre de 2017** (por confirmar).
- El concursante es libre de proponer una receta personal que sorprenda al jurado; y tiene que consistir en un postre y un plato de fondo. Esta receta deberá ser enviada por correo a concursos@mistura.pe por lo menos 5 días antes de la final.
- Tendrán que preparar y presentar 04 (CUATRO) entradas y platos de fondo de igual composición: 03 (TRES) para la degustación del jurado y 01 (UNO) para la foto oficial.
- Los 3 participantes finalistas deberán presentarse a las 10:00 am. correctamente uniformados.
- Para los ingredientes y batería de cocina seguir las mismas especificaciones que en la etapa semifinal.
- El jurado revisará los ingredientes para confirmar que todos estén en perfecto estado.
- Se sorteará el orden para comenzar la preparación de la misma manera que en la semifinal.

Rimac es otra historia



#ConSaborABarrio

- El tiempo de preparación y entrega será de 45 minutos.
- Cada participante deberá justificar ante el jurado las preparaciones.
- Los participantes deberán respetar las pautas establecidas por el comité organizador. Los horarios, fechas y sede del concurso no se modificarán por ningún motivo. Se considerará tres (03) puntos en contra si no se presenta a la hora indicada tanto para la semifinal como para la final.

EL UNIFORME

Todos los participantes deberán portar de uniforme: Chaqueta de cocina blanca o un polo blanco de manga corta, delantal ambos deben estar sin logos ni distintivos, pantalón de cocina, gorro o pañoleta de cocina, zapatos con suela antideslizante. No se aceptará el uso de joyas, maquillaje, uñas cortas y sin pintar.

El participante deberá lucir impecable toda la indumentaria de cocina en su presentación de lo contrario se le descontará puntos a criterio del jurado evaluador.

Deberá contar con guantes descartables, malla y tapaboca.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- El jurado estará conformado por cocineros (hoteles y restaurantes), gastrónomos, investigadores y/o personas de reconocido prestigio en el campo gastronómico.
- Cada jurado tendrá una ficha de evaluación para cada participante. La calificación final se obtendrá del 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 Y TRADICIÓN:** Se dará importancia al sabor final del plato.
Puntaje máximo 5 Puntos.

Rimac es otra historia



#ConSaborABarrio

- **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 realizara 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

- **La decisión del jurado será inapelable.**

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 su postulación al correo concursos@mistura.pe de la siguiente forma:

Colocar en el asunto del correo electrónico: **EL SABOR DEL RIMAC**

Adjuntar ficha de inscripción, CV, documentación que acredite experiencia, receta y foto del plato a preparar.

Rímac es otra historia



#ConSaborABarrio

FICHA DE INSCRIPCIÓN CONCURSO
EL SABOR DEL RÍMAC MISTURA 2017

* Todos los datos son obligatorios

DATOS PERSONALES

Nombre (s):

Apellido paterno:

Apellido materno:

Fecha de nacimiento:

Documento de identidad (DNI):

Dirección:

Distrito:

Ciudad:

Teléfono fijo:

Teléfono celular:

E- mail:

Seudónimo del Participante

EXPERIENCIA LABORAL (Nombrar las más recientes)

Nombre del Establecimiento:

Puesto o Cargo:

Fecha que laboró:

DE
A

Nombre del establecimiento:

Puesto o Cargo:

Fecha que laboró:

DE
A

Mediante la presente ficha reconozco que he leído y acepto las bases del Concurso EL SABOR DEL RÍMAC 2017

FIRMA
NOMBRE
FECHA

Rimac es otra historia



#ConSaborABarrio