

BASES CONCURSO DE COCINA

I. OBJETIVO:

Recuperar las recetas y preparaciones perdidas de nuestro pasado; que es el patrimonio gastronómico Arequipeño.

II. FECHA Y LUGAR:

1. Las inscripciones empezarán desde 15 de agosto hasta el 23 de setiembre.
2. Lugares donde se presentarán las recetas:
 - *Todos los Institutos miembros de la organización.* Al inscribirse se entregará una constancia de inscripción a cada concursante. El Instituto Stendhal será el que recoja todos los inscritos.
 - *Departamentos de turismo de las municipalidades.* Estas serán las responsables de entregar y recoger las fichas de inscripción a los concursantes presentándolas al Instituto Stendhal con fecha límite el 9 de setiembre al igual que las demás instituciones.
2. Se seleccionará recetas que serán publicadas en un libro de recetas. Esta selección se realizará en el instituto Stendhal el **26 de setiembre**. Las recetas serán escaneadas y proyectadas para todos los jurados. De esta selección se escogerá 15 recetas (26 de setiembre), las cuales concursarán en la semifinal del Parque Lambramani de la cual quedarán 5 de cada categoría.
Las fechas de la Semifinal son:
 - 8 de octubre para entradas y postres
 - 9 octubre para los platos de fondo
3. La final del concurso de la Receta de la abuela se efectuará 23 de octubre en FestiSabores.

III. ORGANIZACIÓN:

El comité organizador decidió poner al Instituto Stendhal como responsable de la organización de este concurso en conjunto con AGAR. Stendhal dará a conocer de los avances a los demás institutos que agrupan a las actividades del FestiSabores.

IV. CATEGORIA Y REQUISITOS:

El concurso se desarrollará en tres categorías:

Entrada: chupes, zarzas y otros.

Plato fondo: tradicional.

Postre: tradicional.

En ambas categorías el requisito para participar es el siguiente:

- Cualquier edad, ambos sexos.
- Participar individualmente.

V. INSCRIPCION:

- El representante de la comisión organizadora (Instituto Stendhal) hará las visitas a diferentes municipalidades de la ruta del Lonco. Con representación de AGAR y del Festisabores.
- Las personas que se inscriben deben ser naturales de Perú y residentes de Arequipa.
- Se puede presentar máximo 5 recetas por concursante.
- Tiene que especificar los ingredientes, elaboración, historia de los productos autóctonos o de específicamente la receta a realizar.
- Se adjunta fichas de inscripción.

VI. PLATOS:

Los platos deben contener una técnica libre, cumpliendo los siguientes requisitos:

- o Se utilizará insumos autóctonos.
- o Los participantes traerán sus utensilios, insumos y algunas baterías para concursar.
- o Los organizadores proporcionaran: cocina, agua, horno y mesa de trabajo.
- o El tiempo límite de la elaboración será 60 minutos. Los concursantes deben administrar su tiempo correctamente a fin de concluir en este tiempo, caso contrario serán descalificados inmediatamente.
- o Está permitida lo siguiente: marinadas, maceradas, pastas de ají, apastas de ajo, (solo procesado y/o blanqueado, no cocido).

VII. VESTIMENTA:

AGAR colaborará con las vestimentas de los concursantes: Mandil y gorro.

VIII. JURADO FINALES:

Los jurados del concurso en la precalificación serán integrantes del comité organizador, siendo un mínimo de 3 chef (Parque Lambramani).

El jurado Final estará compuesto por dos cocineros y dos historiadores (Festisabor).

IX. VALORACION:

En todas las categorías, los platos serán puntuados de 1ª 20 bajo los siguientes criterios:

Criterios de evaluación	Puntaje
Sabor	5
Tradición y historia	5
Uso del ingrediente	5
Presentación	3
Higiene y manipulación	2

X. PREMIACION:

1er puesto

2do puesto

3er puesto

XI. LEGALIDAD:

Los concursantes seden todos los derechos de las recetas, así como las imágenes de sus preparaciones a los organizadores de FESTISABOR 2011. La organización se reserva los derechos de difusión de las recetas y fotografías de los platos seleccionando a un libro de 100 recetas.