



BASES DEL CONCURSO GASTRONOMICO

"RECETAS CON HISTORIA"

I. PRESENTACION

El concurso gastronómico "RECETAS CON HISTORIA" está dirigido a la población que viven en el distrito de Ilabaya para que participen en este entretenido y renovador concurso que busca conocer, rescatar y proteger las recetas que hemos heredado de nuestros antepasados con sus formas de cocinar, con su sazón, porque eso también es parte de nuestra cultura, nuestra historia y nuestro patrimonio” en el contexto de una cultura y una tierra determinada, y también practicando esta gastronomía durante muchas generaciones. buscar darle la posibilidad de participar en actividades de sano esparcimiento, quien deberá comentar una receta, esa que trae a la memoria experiencias inolvidables del pasado.

II. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Generar la participación de la población, demostrando sus habilidades y creatividad a través de sus conocimientos artesanales, gastronómicos de la zona.
- Fortalecer la identidad de la gastronomía local con una alimentación sana, nutritiva y contribuir al incremento del consumo de productos del distrito, así mismo promover la innovación, creatividad en el arte culinario para su consumo en el Distrito de Ilabaya

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Promover las buenas prácticas de manipulación de alimentos, es decir, la higiene personal y el buen manejo y manipulación de los alimentos durante su manipulación y producción.
- Identificar a la población con habilidades en la gastronomía típica.
- Conocer diferentes alternativas culinarias que incorporen productos del distrito como insumo principal, rescatando los patrones alimentarios e insumos propios del distrito.
- Los organizadores del concurso informarán, motivarán y orientarán a la población con la finalidad de que presenten un plato típico realizado con insumos de la zona.

III. ORGANIZACIÓN

Estarán a cargo de la inscripción, organización y premiación del mismo, así como también, de la orientación continua a los participantes.

- SUBGERENCIA DE SERVICIOS LOCALES
- PROYECTO “MEJORAMIENTO DE LOS SERVICIOS OPERATIVOS O MISIONALES INSTITUCIONALES EN LA GERENCIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ILABAYA, DISTRITO DE ILABAYA, PROVINCIA JORGE BASADRE DEL DEPARTAMENTO DE TACNA”

IV. EVALUACION PRELIMINAR

El evento comprenderá:



- Presentación, ambientación del stand, exposición de la receta y degustación.
- Ingredientes.
- Se califica el buen acabado del producto.
- Las recetas deben tener como base, alimentos propios del distrito.
- Dar a conocer los valores nutricionales
- Pasos de preparación del plato.
- Puede presentar platos de entrada, platos de fondo, desayunos, etc.

V. CONSIDERACIONES

El Plato en concurso será preparado a base de ingredientes y productos que produce nuestro distrito (ajíes, granada, cebolla, ganado bobino, ovinos, caprinos, pecuarios y porcinos, Etc.)

Pertinencia de la receta con el entorno (uso de insumos propios del distrito), técnicas tradicionales o platos emblemáticos y combinaciones del distrito o región y la mezcla de estos en la preparación del plato.

Creación de una receta original propia.

Modificación de un plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de uno o más de los ingredientes clásicos.

La participación de este concurso es abierta para todos los pobladores del distrito de Ilabaya.

VI. CATEGORIAS

Para el concurso gastronómico se contempla una categoría (Comida típica de la zona innovadora).

VII. DE LAS INSCRIPCIONES.

Las inscripciones están abiertas desde el día miércoles 21 de noviembre hasta el día miércoles 02 de diciembre del 2022,

VIII. PRESENTACION

Los concursantes deberán llevar en todo momento un mandil y un gorro, la organización les proporcionará al momento de su participación de mesas y sillas de plástico para el armado de sus stands, estando bajo su responsabilidad la implementación y decoración de las mismas con materiales domésticos (manteles, aguayos, vasijas de barro, adornos florales, fondos, etc.) estará a criterio de los participantes. Se hace notar que la decoración de su stand también estará considerada dentro de su evaluación.

IX. EVALUACION

Para lograr un criterio uniforme, el comité organizador estableció pautas evaluadoras específicas, que se entregaran al jurado evaluador. Cada miembro del Jurado evaluador calificara a cada uno de los platos, tomando en cuenta los siguientes criterios:

X. CRITERIOS DE CALIFICACION.

La calificación será en base a 200 Puntos y los criterios de evaluación serán los siguientes:

1. Decoración del stand : de 00 a 30 puntos
2. Presentación del plato : de 00 a 30 puntos



3. Innovación del plato : de 00 a 50 puntos
4. Degustación del plato : de 00 a 40 puntos
5. Revalorar los platos típicos : de 00 a 50 puntos

XI. LUGAR Y FECHA

La actividad se realizará en el campo ferial de Ilabaya capital en el Distrito.

Fecha: Domingo 23 de junio del 2024

Hora: 11:00 am

XII. JURADO CALIFICADOR

Los jurados calificadores estarán integrados por cuatro personas honorables concedores de la gastronomía

XIII. PREMIACION

La Comisión Organizadora ha previsto los premios para los tres primeros puestos.

- Primer Puesto: premio sorpresa
- Segundo Puesto: premio sorpresa
- Tercer Puesto: premio sorpresa

Todos los premios serán entregados en la ceremonia de presentación de los platos.



FICHA DE INSCRIPCION PARA EL CONCURSO GATRONÓMICO

"RECETAS CON HISTORIA"

Nombre y Apellidos del participante y/o Representante _____

_____ Fecha de nacimiento _____

Dirección _____ Documento Nacional de

Identidad _____ Teléfono: _____ Correo electrónico

Nombre de la zona que representa: _____

Firma: _____ de aceptación de las bases por parte del participante.

Fecha: _____

Queremos que todos los interesados tengan la oportunidad de participar. Por eso, si tienes dificultades con el llenado de este formulario, puedes ponerte en contacto con nosotros a través del N° de Celular: 968683550 – 907452400.