



CONVOCATORIA

CONCURSO INTERNACIONAL GASTRONÓMICO

COCINA ANCESTRAL LATINOAMERICANA

“Conocer para valorar y valorar para preservar”

I. EL CONCURSO, DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS

El Concurso Internacional de Gastronomía es un evento programado en el marco de la “Gourmetour México 2019”, donde jóvenes de diferentes instituciones educativas de Latinoamérica expondrán: técnicas culinarias, creatividad, destreza, habilidad y buenas prácticas de manipulación de alimentos. El tema del concurso es COCINA ANCESTRAL LATINOAMERICANA, su lema “Conocer para valorar y valorar para preservar” tiene como objetivo principal: propiciar la investigación y desarrollar la competitividad de los futuros profesionistas de la gastronomía, con la creación de recetas de cocina ancestral, a fin de salvaguardar el patrimonio culinario de América Latina, así como promover la sana convivencia.

Se llevará a cabo el día 27 de julio del 2019, en las instalaciones del Centro Universitario IESTUR ubicadas en Privada de Lago número 38, Col. Américas Unidas, Alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México.

II. PERFIL DE LOS PARTICIPANTES

Estudiantes que cursen la Licenciatura en Gastronomía o carreras afines (no egresados), de diferentes instituciones educativas de América Latina, mayores de 18 años.





La composición del equipo será de tres participantes y un suplente que en caso de algún imprevisto, podrá tomar el lugar de uno de los concursantes, el reemplazo solo puede darse antes de que inicie el concurso, no durante la ejecución y debe registrarse en la ficha de inscripción otorgada por el Comité Organizador. El suplente no es de carácter obligatorio. El cupo de equipos concursantes es de 7 (siete).

III. INSCRIPCIONES

Instituciones de México

1. Para inscribirse se enviará un correo a cgourmetour@iestur.edu.mx, en el que solicitará los formatos de inscripción, se deberá colocar en el asunto “el nombre de la institución”.
2. Para formalizar la inscripción es necesario reenviar los **formatos** con la información solicitada y la autorización de participación firmada por el rector o director de cada institución.
3. El “**Comité Organizador**” informará mediante el correo electrónico si procede o no la inscripción, enviando el número de cuenta para realizar el depósito de los gastos de recuperación correspondientes.
4. La inscripción tendrá un costo por recuperación de gastos de \$1,200.00 (UN MIL DOSCIENTOS PESOS 00/100 M. N.)
5. El pago debe realizarse al día siguiente de la confirmación de participación del equipo y enviar el depósito escaneado al correo cgourmetour@iestur.edu.mx.
6. La **fecha límite para la inscripción es el día 15 de julio del 2019.**

Instituciones Extranjeras

1. Para inscribirse se enviará un correo a cgourmetour@iestur.edu.mx, en el que solicitará los formatos de inscripción, se deberá colocar en el asunto “el nombre de la institución”.
2. Para formalizar la inscripción se deberán reenviar los **formatos** con la información solicitada, y la autorización de participación firmada por el rector o director de cada institución.
3. El “**Comité Organizador**” informará mediante el correo electrónico si procede o no la inscripción, enviando el número de cuenta para realizar el depósito de los gastos de recuperación correspondientes.





4. La inscripción tendrá un pago de derechos de 60.00 USD (SESENTA USD).
5. El pago debe realizarse al día siguiente de la confirmación de participación del equipo y enviar el depósito escaneado al correo cgourmetour@iestur.edu.mx.
6. La **fecha límite para la inscripción el día 15 de julio del 2019.**

IV. DESCRIPCIÓN DEL CONCURSO

Primera Etapa

1. Fecha: Jueves 25 de julio a las 14:00 horas.
2. Lugar: Salón 28 del Plantel 2 del Centro Universitario IESTUR.
3. Actividades:
 - a. Junta previa al concurso, cuya finalidad es que los concursantes conozcan el Reglamento que se aplicará, los aspectos que se evaluarán y los detalles técnicos del mismo.
 - b. Presentación del “Comité Organizador” y reconocimiento de las estaciones de trabajo.
 - c. Sorteo de la hora de participación de cada equipo.

Segunda Etapa

1. Fecha: Sábado 27 de julio a las 7:00 a. m.
2. Lugar: Cocina 5 del Plantel 2 en el Centro Universitario IESTUR.
3. Actividades:
 - a. Inicio del concurso a las 7:00 a. m. con desfase de 15 minutos entre cada equipo.
 - b. Desarrollo del concurso:

V. UNIFORME

1. Los integrantes de cada brigada deberán portar uniforme completo de cocina (filipina institucional, mandil blanco, pantalón mascota, zapato negro cerrado antiderrapante, calceta negra, red y gorro), deberá estar limpio, planchado y presentable.
2. Cada alumno deberá portar dos caballos y dos trapos para limpieza y secado de material de cocina y equipo de trabajo.





3. Los varones deberán presentarse con cabello corto, afeitados, uñas cortas y sin joyería.
4. Las damas deberán presentarse con el cabello recogido, sin maquillaje, uñas cortas y sin joyería.

VI. CONDICIONES

1. El concurso se efectúa bajo la modalidad de “**Canasta Sorpresa**”.
2. Los concursantes desarrollarán su creatividad y profesionalismo durante el desarrollo del Concurso, elaborando un plato principal caliente con los ingredientes de la “**Canasta Sorpresa**”, que contendrá productos elegidos por el “Comité Organizador”.
3. En cada estación de trabajo estará lista la “Canasta Sorpresa” de cada equipo.
4. La brigada participante deberá hacer uso obligatorio del ingrediente base: “PESCADO”.
5. Dispondrán de los primeros 20 minutos, para entregar al “Comité Organizador” la tarjeta con el nombre de la preparación y breve descripción de la misma.
6. La preparación del plato deberá ser íntegramente elaborada, dentro del horario y estación de trabajo correspondiente.
7. El tiempo asignado para cada equipo será de 1 hora con 40 minutos.
8. El “Comité Organizador” preparará las canastas sorpresa el día anterior y revisará que las estaciones de cocina estén implementadas con los elementos básicos que requieren los concursantes.
9. **Cada equipo concursante presentará SEIS PLATOS:**
 - a. **Un platillo de presentación (display) con los siguientes gramajes: plato fuerte (200 g. de proteína “pescado” y 100 g. de guarnición obligatoria)**
 - b. **Cinco platillos con porciones pequeñas de no más de 50 g. cada uno para la degustación para los cinco jueces**
10. El platillo se entregará al jurado con una tarjeta, en la cual se indicará el nombre y una breve descripción de la elaboración.

VII. EQUIPO DE COCINA

A cada brigada se le proporcionará una mesa de trabajo que cuenta con tarja, estufa de cuatro hornillas y una plancha. El uso del refrigerador, del horno y de la salamandra será compartido.





1. Se les otorgará el siguiente equipo:

- 5 Bowls de aluminio
- 4 Tazones de cerámica
- 1 Bowl de vidrio
- 3 Sartenes de aluminio
- 3 Cazos cónicos
- 1 Licuadora completa
- 1 Volteador
- 1 Budinera
- 1 Pala de madera
- 2 Tablas para cortar
- 1 Charola para horno
- 2 Cucharas de servicio
- 2 Cucharas espumaderas
- 1 Coladera
- 1 Cucharón
- 1 Batidor globo
- 1 Pinza de cocina
- 2 Tazas medidoras

NOTA: Para tener derecho al uso del material, se deberá entregar una identificación vigente, misma que le será devuelta al término de sus actividades y al entregar el material en las mismas condiciones en las que fue recibido.

2. Los utensilios de cocina proporcionados por el “Comité Organizador” serán responsabilidad de los participantes, en caso de pérdida, ruptura o extravío se tendrá que hacer la reposición del material.
3. Las brigadas deberán asistir al Concurso con sus cuchillos y equipo específico para la elaboración de su receta.
4. En caso de ingresar equipo adicional al Concurso, deberá ser registrado antes del inicio de la preparación del platillo. El “Comité Organizador” no se hace responsable por pérdidas o extravíos.
5. El “Comité Organizador” entregará a los equipos participantes la loza para el montaje. Plato fuerte: Trinche blanco de 32 cm. y degustaciones en Plato Trinche de 23 cm.

VIII. EVALUACIÓN DEL CONCURSO

La evaluación se hará en dos etapas; la primera corresponde a los jueces de piso que evaluarán con un total de 30 puntos y, la segunda, al jurado de degustación con 70 puntos a calificar.





En la competencia se evaluará, el manejo de técnicas, creatividad, fundamentación del platillo, ficha elaborada, presentación, tiempo, aroma, sabor, textura, temperatura, cocción, limpieza, evaluadas de la siguiente manera:

Juez de piso: Se encarga del trabajo en cocina como examinar el mise en place, manipulación, higiene, trabajo en equipo, organización, al concluir el concurso es el encargado de inspeccionar que la zona de trabajo se entregue en condiciones óptimas de limpieza.

Tiempo	1 a 10 puntos.
Técnicas de preparación	1 a 10 puntos.
Limpieza de estación	1 a 10 puntos.

Juez de degustación: Probará el platillo terminado calificando los siguientes aspectos:

Presentación	1 a 10 puntos.
Creatividad	1 a 10 puntos.
Sabor, aroma y textura	1 a 10 puntos.
Temperatura	1 a 10 puntos.
Fundamentación del platillo	1 a 10 puntos.
Limpieza del plato	1 a 10 puntos.
Ficha técnica	1 a 10 puntos.

IX. JURADO

1. Estará conformado por CINCO CHEFS Internacionales participantes en las Clases Magistrales de la "Gourmetour México 2019", quienes evaluarán las preparaciones de acuerdo a los criterios anteriormente señalados.
2. El jurado degustará la preparación terminada sin conocer al equipo que lo elaboró, para lo cual se instalará en un ambiente diferente sin comunicación con los equipos participantes.
3. La evaluación de los jurados será individual y personal para asegurar la máxima objetividad.

X. PREMIACIÓN

- 1º Lugar: Premio, reconocimiento y medalla de oro.
- 2º Lugar: Reconocimiento y medalla de plata.
- 3º Lugar: Reconocimiento y medalla de cobre.





XI. ASPECTOS GENERALES

El hecho de concursar implica la aceptación de estas bases en su totalidad.

1. El Centro Universitario IESTUR proveerá instalaciones seguras, insumos y equipamiento.
2. Para ingresar equipo propio las brigadas participantes deberán solicitar autorización al “Comité Organizador” el día 25 de julio, en la reunión correspondiente a la primera etapa del concurso.
3. Todos aquellos aspectos no contemplados en estas bases, serán definidos e informados oportunamente por el “Comité Organizador”.
4. Las bases están sujetas a modificaciones y/o ampliaciones, siempre y cuando vayan en beneficio de una competencia limpia, inclusiva y transparente. Lo cual se informará oportunamente a los interesados.

XII. COMITÉ ORGANIZADOR

Dirigido por:

Lic. Karina Aguilar Paredes

Contacto: cgourmetour@iestur.edu.mx

Tel: 55 32 32 24 ext 104

Ciudad de México, a 11 de febrero del año 2019.

