



“integración y fomento de la cultura andina y fortalecimiento del turismo como alternativa de desarrollo”

BASES DE CONCURSO GASTRONÓMICO AROMAS Y DELICIAS AYABAQUINAS

La Municipal Provincial de Ayabaca, en el marco de la “INTEGRACIÓN Y FOMENTO DE LA CULTURA ANDINA, Y FORTALECIMIENTO DEL TURISMO COMO ALTERNATIVA DE DESARROLLO”, para el impulso del turismo en Ayabaca, ha contemplado el Concurso de Gastronomía AROMAS Y DELICIAS AYABAQUINAS, a través de la Oficina de Turismo con la finalidad de promover la participación de la población en general en el concurso en el marco de la celebración del 160° Aniversario de la Provincia de Ayabaca.

OBJETIVOS

- ❖ Posicionar la gastronomía local como un destino turístico.
- ❖ Promover el consumo de insumos locales en la preparación de la gastronomía típica.
- ❖ Motivar la identidad de nuestra gastronomía local.
- ❖ Difundir su preparación a nivel provincial y regional.
- ❖ Propiciar las experiencias de fraternidad entre los miembros de la comunidad.

PERFIL DEL CONCURSO

La convocatoria está dirigida a restaurantes, asociaciones de vaso de leche, comedores populares, clubes de madres y público en general de la Provincia de Ayabaca. Los participantes deberán acercarse a la oficina de turismo de la Municipalidad Provincial de Ayabaca para la inscripción, las bases se alcanzarán adjunto a la invitación.



"integración y fomento de la cultura andina y fortalecimiento del turismo como alternativa de desarrollo"

Las inscripciones de los participantes se realizarán directamente en la Oficina de Turismo en horario de oficina 08:00 A.M. a 04.00 P.M., hasta el día 26 de marzo.

PREMIOS

Se premiará al primer y segundo puesto por cada rubro.

El premio consiste en:

PLATO TÍPICO.

- ❖ Primer puesto: S/. 600.00 soles
- ❖ Segundo puesto: S/. 300.00 soles

POSTRE TÍPICO.

- ❖ Primer puesto: S/. 600.00 soles
- ❖ Segundo puesto: S/. 300.00 soles

BEBIDAS Y/O REFRESCOS TÍPICOS

- ❖ Primer puesto: S/. 600.00 soles
- ❖ Segundo puesto: S/. 300.00 soles

MACERADOS Y/O BEBIDAS ESPIRITUOSAS TÍPICAS

- ❖ Primer puesto: S/. 600.00 soles
- ❖ Segundo puesto: S/. 300.00 soles

DE LAS BASES

- ❖ El cierre de inscripciones es hasta el 26 de marzo.
- ❖ La receta del plato típico o postre típico de la provincia deberá ser presentada en forma tradicional.



“integración y fomento de la cultura andina y fortalecimiento del turismo como alternativa de desarrollo”

- ❖ Los platos pueden ser repetitivos.
- ❖ Los participantes deberán asumir el costo de su receta.
- ❖ Los participantes tendrán 5 minutos para presentar su plato, postres, bebidas y/o refrescos, macerados y/o bebidas espirituosas típicas aplicando los criterios del jurado calificador, teniendo en cuenta los siguientes factores:
 - Presentación personal
 - Presentación de su producto
 - Degustación realizada por el jurado calificador.
- ❖ Deberán asegurarse con qué materiales y/o equipos cuentan a fin de no tener contratiempos. Coordinar con la comisión organizadora previamente.
- ❖ El modelo de plato o menaje a presentar será a criterio del concursante.

DESARROLLO DEL CONCURSO

- ❖ El concurso se desarrollará vía online, el día 28 de marzo.
- ❖ Se presentará su plato, postre, bebidas o refresco, y macerado o bebidas espirituosas con su receta impresa decorada, junto a 3 platos con sus respectivos cubiertos para la degustación del jurado.
- ❖ El jurado revisará los ingredientes con base en las recetas inscritas.
- ❖ Cada participante podrá contar con un asistente.
- ❖ Los participantes realizarán las preparaciones de los potajes al momento del concurso o los pueden traer preparados.
- ❖ Los tiempos de exposición y entrega se harán de la siguiente manera:
 - 3 minutos para su exposición del potaje.
 - Deliberación del jurado.
 - Presentación del ganador.
 - Foto del ganador con el jurado.



“integración y fomento de la cultura andina y fortalecimiento del turismo como alternativa de desarrollo”

- Los resultados del concurso se darán el mismo día del evento

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- ❖ Presentación personal
- ❖ Descripción y presentación de la receta
- ❖ Receta tradicional
- ❖ Sabor
- ❖ Presentación o decoración del potaje

ESPECIFICACIONES DEL CONCURSO

- ❖ Cada participante deberá **traer** sus utensilios, menajería y mantelería respectiva para la elaboración de su receta y lo que crea necesario.
- ❖ Todos los participantes deberán presentarse con vestimenta adecuada o uniforme de chef.
- ❖ Los participantes deberán respetar las pautas establecidas por el comité organizador. Los horarios y fechas.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- ❖ Para este concurso está prohibido la utilización de descartable.
- ❖ El concursante solo puede presentarse a un rubro del concurso, si presenta más de una opción, el elige con cual rubro entra al concurso.
- ❖ Para llevar a cabo este concurso se requiere de cinco (05) participantes inscritos como mínimo, por cada rubro (05 plato típico, 05 postre típico, 05 bebidas o refresco típicos, 05 macerados o bebidas espirituosas).
- ❖ Los resultados del jurado son inapelables.
- ❖ Los aspectos no previstos en las bases serán resueltos por la Comisión Organizadora.



"integración y fomento de la cultura andina y fortalecimiento del turismo como alternativa de desarrollo"

FICHA DE INSCRIPCION CONCURSO GASTRONÓMICO

PLATOS TIPICOS

NOMBRE O INSTITUCION DEL PARTICIPANTE	Nº DE DNI	NOMBRE DEL PLATO	DESCRIPCION DE PLATO

Ayabaca,..... de marzo de 2021

PARTICIPANTE



“integración y fomento de la cultura andina y fortalecimiento del turismo como alternativa de desarrollo”

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

NOMBRE DE LA PARTICIPANTE	
CRITERIOS	PUNTAJE
Presentación personal	
Descripción de la preparación de la receta	
Receta tradicional	
Sabor	
SUB TOTAL	

Ayabaca,..... de marzo de 2021

PRESIDENTE DE JURADO
NOMBRE:

MIEMBRO DEL JURADO
NOMBRE:



“integración y fomento de la cultura andina y fortalecimiento del turismo como alternativa de desarrollo”

ACTA DE EVALUACIÓN

En la ciudad de Ayabaca, siendo.....del día 28 de marzo del 2021, el Jurado Calificador del Concurso Gastronómico, en la categoría única, luego de la evaluación de cada uno de los participantes, determino los siguientes resultados:

<i>PUESTO EN ORDEN DE MÉRITO</i>	<i>NOMBRE DEL PARTICIPANTE</i>	<i>PUNTAJE TOTAL</i>
<i>PRIMER PUESTO (PLATO TIPICO)</i>		
<i>PRIMER PUESTO (POSTRE TIPICO)</i>		

Siendo las..... del mismo día, los miembros del Jurado Calificador firman la Presente acta en señal de conformidad.

Ayabaca, de marzo de 2021

PRESIDENTE DE JURADO
NOMBRE:

MIEMBRO DEL JURADO
NOMBRE: