

BASES CONCURSO INTERNACIONAL DE ESCUELAS GASTRONÓMICAS 2023 – UNICOMFACAUCA



I. PRESENTACION DEL CONCURSO.

La Corporación Universitaria Comfauca – Unicomfauca y su programa Tecnología en Gestión Gastronómica, tiene el agrado de convocar a las Escuelas, Instituciones y Universidades con programas de formación en Gastronomía, a participar en el CONCURSO INTERNACIONAL DE ESCUELAS GASTRONÓMICAS 2023, que se llevará a cabo en la ciudad de Popayán-Cauca-Colombia, los días 5 al 7 de septiembre del año 2023.

Este concurso está dirigido a los estudiantes de gastronomía y cocina, que representaran a sus respectivos institutos, universidades y escuelas dedicadas al fomento y enseñanza de la cocina.

Las inscripciones se realizarán a través de las escuelas o Universidades, quienes propondrán un equipo de dos estudiantes y un docente. No se podrá inscribir más de un equipo por cada institución a no ser que ésta tenga sedes o sucursales en otras regiones o programas técnicos, tecnológicos o profesionales. Los estudiantes no se podrán inscribir de manera independiente, la inscripción solo se debe hacer a través de la Universidad por el Profesor o funcionario encargado.

II. OBJETIVOS

- Incentivar la sana competencia entre las escuelas, institutos y universidades de gastronomía, logrando así mejorar el desempeño de los estudiantes y su excelencia académica.
- Desarrollar en los estudiantes el espíritu innovador, investigativo y creativo, aplicándolo en las diferentes técnicas y productos con que contaran para la realización de sus preparaciones.

III. LOS PARTICIPANTES

- Podrán participar escuelas, institutos y/o universidades gastronómicas que cuenten con mínimo de un 1 año de presencia en el mercado con el programa de gastronomía o afines.
- Cada institución podrá inscribir a un (1) equipo conformado por dos (2) estudiantes y un (1) profesor, que se encuentren cursando los programas en mención.
- Los participantes ceden los derechos de difusión de su receta y se comprometen a asistir a los eventos de promoción, conferencia de prensa, entrevistas, etc.
- Una vez se cierren las inscripciones (11 de junio) se evaluarán todas las propuestas enviadas y se seleccionarán 7 grupos. La respuesta será notificada el 14 de junio y los grupos deberán presentarse el día 5 de septiembre de 2023 a las 8 :00 am en las instalaciones de Unicomfauca.
- Los equipos que sean escogidos para participar de manera presencial y que no pertenezcan a instituciones de Popayán, se les brindará por parte de la organización del evento alojamiento gratuito (acomodación múltiple).
- Cada participante contará con acceso a los laboratorios de cocina de la Corporación los cuales cuentan con una amplia variedad de equipos y herramientas (información



que será remitida antes del concurso), de esta manera podrán realizar sus preparaciones.

- Los participantes deberán usar los uniformes oficiales de cada una de las escuelas que representan. Este uniforme debe estar en óptimas condiciones. La Organización dará a cada participante un delantal para su uso durante el concurso.
- Los resultados serán entregados a los participantes el mismo día del certamen, así como los premios. Dicha entrega se repetirá en la tarima del Sabor y del Saber del XXI Congreso Gastronómico de Popayán el día 8 de septiembre, ante el público en general, donde además los ganadores deberán realizar un taller demostrativo.

IV. TEMA DEL CONCURSO

Cada equipo representante de su institución educativa deberá presentar 2 productos de repostería de creación propia, donde uno de los productos deberá ser tibio o caliente, teniendo en cuenta que de cada una de éstas se deberá hacer 3 réplicas para que cada uno de los jurados las degusten, por lo que en total serían seis platos, entre las dos preparaciones deberán de incluir como ingredientes: una pieza del cerdo (panceta de cerdo) y un producto sorpresa que se dará a conocer el primer día del concurso, y como principales ingredientes: el café y el cacao; Todos ellos se utilizarán con dos técnicas de cocción en cada plato, estos ayudarán a realzar su sabor y mantener sus características. Además, deberá estar acompañada de guarniciones diferentes, dos salsas como mínimo, uso de Fruver y decoraciones varias en cada una de las preparaciones.

• LAS GUARNICIONES

Cada plato deberá incluir un acompañamiento, el cual no podrá repetirse en la siguiente preparación, de lo contrario uno de los platos será descalificado. Todo producto deberá ser pedido mediante lista de insumos que deberá estar contenida en los ingredientes de la receta que el grupo participante envíe a la organización del concurso. De no encontrarse el ingrediente especificado en la región en donde se realizará el evento, éste podrá ser traído por los concursantes.

• SALSAS

Cada uno de los platos elaborados deberá contar con dos salsas como mínimo, en las que se podrán incluir desde aires, espumas, geles y demás como parte de esta sección.

Nota:

Los platos serán provistos por la organización. Los participantes podrán traer los accesorios para presentar su propia bandeja y ser apreciado por el jurado.

Tendrán que utilizar únicamente los productos y emplear las guarniciones con los ingredientes que cada uno de los grupos haya pedido en su lista de insumos enviada al comité organizador para que así estos se los suministren el día del concurso, se recuerda que si el ingrediente no se encuentra en la región el grupo participante lo podrá traer sin ningún inconveniente. Se recomienda tener en cuenta que, si se llegara a utilizar otro producto o ingrediente extra para la elaboración de la guarnición que no esté dentro de los ingredientes suministrados, el Comité Técnico tendrá la obligación de descalificar al participante.

Los productos principales, el Fruver y los ingredientes para las guarniciones serán entregados por el Comité Organizador previo a la competencia. El resto de los ingredientes que conformen la receta podrán ser aportados por el participante si lo desea, siempre y cuando al iniciar el concurso no tenga ningún corte o preparación previa, salvo en el caso de las bases de helados y masas fermentadas.



Ninguna marca diferente a las oficiales suministradas por el comité organizador podrá aparecer en las cocinas de los participantes.

INSCRIPCIÓN Y PARTICIPACIÓN

- La participación al concurso tendrá un costo de \$400.000 por equipo, el cual se deberá consignar a la cuenta de la corporación y enviar el comprobante al correo concursogastronomico@unicomfauca.edu.co junto con el formulario para formalizar la inscripción. **Solo se cancelan cuando hayan sido aceptados como participantes oficiales al con curso.**
- Las inscripciones al CONCURSO INTERNACIONAL DE ESCUELAS GASTRONÓMICAS 2023 se realizarán hasta el domingo 11 de junio, completando el Formulario de Inscripción (Anexo 1) y enviándolo al correo electrónico concursogastronomico@unicomfauca.edu.co
- Adicional al Formulario de Inscripción, los equipos interesados en participar en representación de sus instituciones educativas deberán enviar por correo electrónico la siguiente documentación:
 1. Currículum vitae de los participantes
 2. Carta de intención explicando porque quiere participar en el concurso (máximo 300 palabras)
 3. Copia de documento de identificación de los participantes. Para los extranjeros, copia del pasaporte
 4. Receta propuesta simple y con vocabulario profesional y lista de Ingredientes, indicando la cantidad por producto (Kg, g, L), estado del producto (limpio, pelado, etc.) (Anexo 2)
 5. Dos (2) Fotos en formato jpg. de los platos elaborados en sus lugares de origen, para ser evaluadas por el Comité Técnico. No se podrán incluir logos ni vajilla que pueda evidenciar la procedencia del candidato o establecimiento al cual representa.
- El Comité Técnico recibirá la documentación anterior y determinara una lista de preseleccionados que vendrán a Popayán para participar de manera presencial en el Concurso, dicha información será remitida vía correo electrónico el día 14 de junio de 2023. Después de recibir la notificación oficial de su participación, el equipo deberá enviar constancia donde se acredite su condición de estudiantes de la institución, seguros de gastos médicos y/o accidentes de cada uno de los estudiantes y docente.
- Todos los participantes preseleccionados y miembros del jurado deberán presentarse el martes 5 de septiembre de 2023 en la recepción de bienvenida donde se realizará el sorteo de las cocinas y el orden de participación, conocerse y resolver cualquier duda que tengan antes de dar inicio al concurso.
- Cualquier cambio de última hora tendrá que ser notificado al Comité Técnico para que lo analice y autorice antes del 5 de septiembre de 2023.

NOTA: Toda receta que no cumpla con los requisitos establecidos en las bases del concurso, no será tomada en cuenta.



III CONCURSO INTERNACIONAL
**ESCUELAS
GASTRONOMICAS**
COMFAUCA 2023

V. ESPECIFICACIONES DEL CONCURSO

ESPACIO DE TRABAJO

Los participantes trabajarán en cocinas que contarán con los equipos y utensilios especificados. El Comité enviará una lista de utensilios de cocina con los que contará para trabajar, para que a su vez los participantes preparen y traigan por su cuenta los utensilios faltantes que requieran para preparar sus recetas el día del concurso. Al concluir su tiempo de concurso, se llevará a cabo la inspección del puesto de trabajo, el inventario y la restitución del material.

NINGUN equipo grande que no sea el suministrado por el Comité Técnico, será aceptado.

Si utilizan algún equipo pequeño (propiedad del participante) deberá funcionar con un máximo de 110 V.

TIEMPO

Los participantes empezarán a trabajar en intervalos de 15 minutos y contarán con 3.5 horas para realizar las preparaciones y 30 minutos para presentar la bandeja, para un total de 4 horas. Si el participante no termina sus preparaciones a tiempo, de acuerdo con el jurado, pasará al final y se le penalizará. Se otorgarán cinco (5) minutos de tolerancia a cada presentación, generando un descuento de puntos, y en caso de un mayor atraso se descalificará automáticamente. Se realizará una reunión previa con jueces y participantes para aclarar los criterios de calificación y resolver dudas.

UNIFORME

Todos los participantes deberán portar uniforme completo durante todo el concurso, el cual consta de:

- Filipina
- Delantal
- Pantalón de cocina
- Gorro de cocina
- Zapatos para cocina

USO DE PREPARACIONES PREELABORADAS

No está permitido llevar al concurso, preparaciones o bases avanzadas. Solo se preparan un día antes donde tendrán 2 horas de pre alistamiento)

Nota:

Los participantes deberán respetar las pautas establecidas por el Comité Técnico. Los horarios, fecha y sede del concurso no se modificarán.

VI. CRITERIOS DE EVALUACION:

El jurado estará dividido en 2 partes, y estará conformado por Cocineros, Gastrónomos, Investigadores y/o personas de reconocido prestigio en el campo gastronómico, estos se dividirán en dos secciones.



III CONCURSO INTERNACIONAL

ESCUELAS
GASTRONÓMICAS
UNICOMFAUCA 2023

1. Calificador de mise en place. Supervisará la realización de las recetas.
2. Jurado degustación. Probará las preparaciones para emitir su juicio.

Los miembros del jurado se comprometen a estar presentes la víspera del concurso para los últimos detalles técnicos durante el mismo y en la premiación. Para la aceptación de su participación como jurado, cada uno se compromete a formar parte de todas las degustaciones, sin reserva.

Los miembros del jurado se reunirán en la mañana del día del concurso, para un BRIEFING recordatorio del funcionamiento del evento, criterios de puntuación y puntos importantes del reglamento. Los miembros del jurado tendrán igualmente la posibilidad, si lo desean, de reunirse al final de cada sesión de calificación, mediante solicitud al Presidente del Jurado.

Cada jurado tendrá una ficha de evaluación para cada equipo participante, la calificación final será el promedio de las calificaciones individuales.

Los criterios que se usarán para evaluar, serán los siguientes:

- **PRESENTACIÓN PERSONAL:** Para fomentar conceptos de calidad se exige una presentación impecable de los participantes de cada equipo.
Puntaje máximo 10 Puntos.
- **DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO:** Los participantes deberán explicar el porqué del plato, el conocimiento y uso de ingredientes suministrados y la técnica aplicada.
Puntaje máximo 5 Puntos.
- **USO DEL INGREDIENTE PRINCIPAL:** Se calificará la creatividad del participante para utilizar el ingrediente principal en este caso **EL CAFÉ, EL CACAO, EL CERDO (Panceta) Y EL PRODUCTO SORPRESA.**
Puntaje máximo 30 Puntos.
- **SABOR:** Se dará importancia al sabor final del plato.
Puntaje máximo 30 Puntos.
- **PRESENTACIÓN:** Se calificará la creatividad para el emplatado y presentación final del plato, así como el contraste y juego que cada uno de los ingredientes le bridaran al plato.
Puntaje máximo 20 Puntos
- **APROVECHAMIENTO DE LOS INSUMOS:** Se medirá el aprovechamiento total de los insumos utilizados por los participantes.
Puntaje máximo 5 Puntos

La evaluación se realizará haciendo uso de una ficha de calificación, basada 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
1.	PRESENTACIÓN PERSONAL	10
2.	DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO	5
3.	USO DEL INGREDIENTE PRINCIPAL	30
4.	SABOR	30
5.	PRESENTACIÓN	20
6.	APROVECHAMIENTO DE LOS INSUMOS	5
SUMA TOTAL		100

III CONCURSO INTERNACIONAL
**ESCUELAS
GASTRONÓMICAS**
UNICOMEFAUCA 2023

NOTAS FINALES:

La presentación de la hoja de inscripción y el envío electrónico de la documentación exigida, implica la aceptación de las bases por parte de las instituciones educativas y los participantes. La organización se reserva el derecho a modificar el reglamento por causas de fuerza mayor, así como cancelarlo en caso de que 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, sometrá la inmediata descalificación del concurso.