



BASES PARA EL CONCURSO DE GASTRONOMIA EN ECO CACAO 2024.

I. PRESENTACIÓN

El ECOCAAO VRAEM, es un evento anual que se desarrolla en el ámbito del VALLE DEL RIO APURIMAC, ENE Y MANTARO y acoge a productores cacaoteros y chocolateros del VRAEM y demandantes nacionales e internacionales de estos productos. Asimismo, promover y fomentar en los consumidores una ideología, una nueva manera de consumo de alimentos a base de Cacao, dar valor al origen y lo exótico en la gastronomía local del Distrito y del País.

Este año el distrito de VILLA VIRGEN será sede de este evento, para lo cual la Municipalidad Distrital de Villa Virgen está promoviendo el desarrollo del concurso Gastronómico que busca revalorar el cacao e incursionarlo en la gastronomía actual, con presentaciones de platillos gourmet que sean innovadores y estén a la vanguardia, se busca que las participantes logren experimentar con el cacao, con la intención de revolucionar la cocina con cacao de alta calidad invita a las diferentes emprendedoras del rubro gastronómico de los diferentes distritos a participar en el concurso de gastronomía de innovación con cacao con el fin de valorar el cacao en este evento ECO CACAO 2024 que se desarrollará en el mes de Junio del presente año en el distrito de Villa Virgen.

II. OBJETIVO

- Promover la inclusión del cacao en la elaboración de platos gourmet.
- Promover el arte culinario en el distrito, vinculado al cacao.
- Promover el uso de los productos agropecuarios de la Zona.
- Dinamizar la gastronomía de innovación y vanguardia con cacao en la localidad.
- Fomentar la creatividad de la preparación de platillos con cacao y con ingredientes con alto contenido de hierro y nutrientes.
- Promocionar las bondades nutricionales del Cacao en platos representativos.

III. PARTICIPANTES

- Aficionados a la gastronomía Público en general del Distrito, otros distritos y provincias vecinas.
- Emprendedores en gastronomía, quienes exponen su creación de platos incorporando el cacao y sus derivados como parte de la innovación y la adición de un valor agregado a este maravilloso producto a través de la presentación de platos salados y agridulces.
- El evento se desarrolla como un concurso de innovación en la gastronomía local, cuya composición lleve como base productos de la zona, el cacao y sus derivados.

IV. LUGAR Y FECHA

- Lugar: Villa Virgen - Institución Educativa primaria
- Fecha: 02 de junio de 2024
- El concurso se desarrollará de acuerdo con las etapas y cronograma de actividades programadas, y se cumplirá de manera estricta, salvo imprevistos o limitaciones climáticas. En todas las etapas del concurso se tomará los protocolos del programa de ECO CACAO



V. INSCRIPCIONES

Las inscripciones serán completamente gratuitas de forma virtual mediante el link de la plataforma, hasta el día 20 de mayo medio día.

- Nombre del participante expositor.
- Copia de DNI.
- Cualquier consulta comunicarse con el número 930365461 o 927267621.

VI. DEL CONCURSO

- Deben estar registrados previamente.
- El plato debe contener cacao o algún derivado de cacao.
- El emprendedor aparte de tener una muestra para el concurso, debe asegurar mayor provisión para la venta
- Cada participante debe estar listo su Stand a la hora programada por el jurado.

VII. PRESENTACIÓN

Los concursantes deberán llevar indumentaria adecuada en todo momento como mínimo un mandil y un gorro, del mismo modo, la organización les proporcionará 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, vasijas de barro, adornos florales, fondos, etc.) estará a criterio de los participantes. A si mismo se tomará en cuenta los siguientes puntos

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. - Para fomentar conceptos de calidad se exige una presentación impecable de los participantes de cada Stand. Uso de chaqueta blanca, gorro blanco, zapatos negros, mascarilla, guantes y gorro desechable.
- DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO. - El concursante deberá explicar cómo elaboró el "plato gourmet a base de cacao", mencionando los instrumentos que empleó.
- SABOR. - La combinación de técnicas de innovación dan lugar a platos deliciosos.
- INSUMOS REGIONALES UTILIZADOS. - Se considera como criterio indispensable el uso de productos de la zona local o regional para fomentar su consumo.

VIII. EL JURADO

- El jurado estará compuesto por 02 personas.

IX. DIA DEL EVENTO

- Los participantes deben de contar con su DNI.
- Los participantes deben estar instalados y con su stand decorados a las 10:00 am.
- Los participantes deben de presentar un plato de fondo, bebida y postre de la zona además expendir sus productos.
- Entre las 10:30 a 11:00 horas, el jurado pasara una revisión en los stands para conocer la ubicación de las mismas.
- A las 12:00 se iniciará la calificación.
- El comité organizador le asignará un número el día del registro de inscripción, para que el participante se pueda identificar el día del concurso.

X. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El jurado calificará bajo los siguientes criterios:

CRITERIOS GENERALES	CRITERIOS ESPECÍFICOS	PUNTAJE
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	Higiene, uso de prenda apropiada, gorro desechable, mascarilla y guantes	0-4 pts
EXPOSICIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO	Explicar la elaboración del plato, mencionando los instrumentos e ingredientes o insumos locales que empleó.	0-4 pts
SABOR	Tradicional	0-4 pts
ORIGINALIDAD DEL PLATO	Origen del plato, qué mensaje intenta transmitir	0-4 pts
PRESENTACIÓN	Presentación del plato y emplatado de sus componentes	0-4 pts
TOTAL PUNTAJE		0-20 pts

XI. PREMIACIÓN:

Cada ganador recibirá adicionalmente un diploma .

Premiación	Monto	Foto referencial
1° puesto	Congeladora/Conservadora de 339 litros	
2° puesto	Refrigeradora de 241 Litros	

3°puesto	Cocina a Gas 6 Hornillas con Horno	
----------	---------------------------------------	--

XII. CRONOGRAMA

FASES	FECHA
CONVOCATORIA DE PARTICIPANTES	DEL 07 AL 20 DE MAYO
INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTES	DEL 08 AL 20 DE MAYO
CONCURSO DE GASTRONOMIA	2 DE JUNIO DEL 2024
PREMIACIÓN	3 DE JUNIO DEL 2024