



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Despacho Viceministerial  
de Pesquería

Programa Nacional  
"A Comer Pescado"

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

# Bases del III Concurso Gastronómico ¡Come pescado con todo!

## I. Objetivo general

---

Contribuir al incremento del consumo de productos hidrobiológicos en todo el país, involucrando a los actores asociados a la gastronomía tales como comedores populares, emprendimientos gastronómicos populares y expendedores de quioscos escolares, para incorporar en su oferta diaria diversidad de platos con productos hidrobiológicos que logren revalorizar su utilización en emprendimientos de negocio, así como posicionar la importancia de su consumo para la salud, en el marco del Decreto Supremo 007-2012-PRODUCE.

## II. Objetivos específicos

---

- ✚ Involucrar a los actores de la gastronomía regional en el ámbito de alcance del Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP) para generar y compartir propuestas gastronómicas que puedan servir de insumo para las intervenciones en educación alimentaria y fomento de emprendimientos de negocio teniendo como insumo principal los productos hidrobiológicos.
- ✚ Fortalecer y ampliar los conocimientos y prácticas sobre el uso y manipulación de productos hidrobiológicos en los finalistas del Concurso Gastronómico, de acuerdo a la gramática culinaria de cada región.
- ✚ Difundir a nivel nacional los emprendimientos gastronómicos que incorporen productos hidrobiológicos como insumo principal en su oferta y estén enmarcados en la gramática culinaria de cada región.
- ✚ Promover la generación de propuestas gastronómicas a nivel regional como una alternativa culinaria para incentivar el consumo de productos hidrobiológicos en las zonas de intervención del PNACP.

## III. Entidad organizadora

---

Programa Nacional "A Comer Pescado" del Ministerio de la Producción.



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Despacho Viceministerial  
de Pesquería

Programa Nacional  
"A Comer Pescado"

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

## IV. Calendario

---

El cronograma del concurso es el siguiente: (\*)

Convocatoria:	Desde el 13 al 6 de julio de 2016.
Distribución de bases:	Desde el 13 al 27 de junio de 2016.
Recepción de recetas:	Desde el 21 de junio al 6 de julio de 2016.
Evaluación:	Desde el 6 al 8 de julio de 2016.
Publicación de finalistas:	11 de julio de 2016.
Gran final y premiación:	16 de julio de 2016.

(\*) Cualquier modificación de los plazos de recepción, evaluación y publicación de finalistas, será publicado.

## V. De los participantes

---

El concurso admite la participación en tres categorías:

1. Categoría Comedores Populares: Las organizaciones sociales de base (comedores populares a nivel del departamento de Lima, inscritos, conforme a la normativa vigente) podrán participar con la inscripción de una receta.
2. Categoría Emprendimientos Gastronómicos Populares: Comerciantes de carretillas, puestos de mercado y emolienteros (expendedores que cuenten con un puesto fijo o semifijo en el departamento de Lima, con un tiempo de permanencia no menor de 2 años en el lugar) podrán participar con la inscripción de una receta.
3. Categoría Quioscos Escolares: Expendedores de quioscos escolares (ubicados en instituciones educativas del departamento de Lima, que se encuentren autorizados de acuerdo a la normativa vigente), podrán participar con la inscripción de una receta.

Para la Categoría de Comedores Populares, la participación en el Concurso es colectiva. No se aceptarán postulaciones de personas naturales.

## VI. De la inscripción y presentación de formularios

---

Para inscribirse en el Concurso, los Comedores Populares deberán presentar correctamente llenado el formulario de inscripción que se encontrará disponible en el portal institucional del Programa Nacional A Comer Pescado ([www.acomerpescado.gob.pe](http://www.acomerpescado.gob.pe)) y el Ministerio de la Producción ([www.produce.gob.pe](http://www.produce.gob.pe)) o será repartido en las reuniones de difusión convocadas por los equipos territoriales del PNACP a través de las municipalidades provinciales y distritales de la región donde se esté interviniendo.

Para la inscripción deberán presentar los Anexo 01, 02 o 03 de las Bases de acuerdo a la categoría. La inscripción es gratuita.



Los formularios de inscripción serán recibidos en las fechas indicadas en el calendario del Concurso. Después de la última fecha, no se aceptarán formularios de inscripción. La receta que se presente al Concurso deberá consignar una propuesta gastronómica a base de productos hidrobiológicos (pescado, pota, entre otros). En cada Anexo de este documento se muestra un ejemplo para el correcto llenado de la receta.

El formulario de inscripción se podrá presentar de forma física en las ánforas del Programa ubicadas en las municipalidades provinciales y/o distritales donde el Programa viene interviniendo o al correo electrónico: [concurso@acomerpescado.gob.pe](mailto:concurso@acomerpescado.gob.pe)

## VII. De la presentación de recetas

---

Para la presentación de recetas deberá observarse las siguientes reglas:

1. Se admitirá una sola receta por participante (comedor popular, comerciantes de carretillas, puesto de mercado, emolientero, quiosco escolar)
2. No se devolverá la documentación recibida en el marco del presente Concurso.
3. Los participantes aceptan la publicación y difusión de sus recetas.

## VIII. Evaluación

---

En esta etapa, el jurado calificador evaluará las recetas presentadas de acuerdo a los Anexos N° 01, 02 o 03, en función de los siguientes criterios en cada una de las categorías de participantes:

### 1. COMEDORES POPULARES:

**Aporte nutritivo:** Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta, que contribuyan a una dieta balanceada y mejor nutrición de los peruanos.

Para la calificación de este criterio se tomará en consideración haber escogido entre las siguientes mezclas nutritivas:

- Cereal y/o derivado + menestra + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + pescado (producto hidrobiológico).
- Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico).

*Todas estas mezclas pueden contener, además, frutas y/o verduras.*

*En el caso de cocimientos como avena, quinua, cebada, emoliente, soya, entre otros, serán considerados como parte de la calificación de la combinación de la receta.*

**Creatividad y pertinencia con el entorno:** Se calificará la creatividad para lograr la originalidad de su receta, teniendo en cuenta lo siguiente:

- La elaboración de un slogan/consigna asociada al beneficio de su receta a base de producto hidrobiológico.



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Despacho Viceministerial  
de Pesquería

Programa Nacional  
"A Comer Pescado"

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"

- Pertinencia de la receta con el entorno desde el uso de los productos emblemáticos, técnicas y combinaciones de su 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.

**Claridad:** Lenguaje sencillo y claro para la descripción de la receta. La descripción debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes, una descripción de la preparación y el valor nutricional aproximado, es decir los nutrientes más importantes que contenga la receta (en ese orden).

Los datos de la receta deberán ser registrados en su totalidad de acuerdo al Anexo N° 01.

## **2. EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO DE CALLE:**

**Aporte nutritivo:** Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta que contribuya a una dieta balanceada y mejor nutrición de los peruanos.

Para la calificación de este criterio se tomará en consideración haber escogido entre las siguientes mezclas nutritivas:

- Cereal y/o derivado + menestra + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + pescado (producto hidrobiológico).
- Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico).

*Todas estas mezclas pueden contener, además, frutas y/o verduras.*

*En el caso de cocimientos como avena, quinua, cebada, emoliente, soya, entre otros, serán considerados como parte de la calificación de la combinación de la receta.*

**Creatividad y pertinencia con el entorno:** Se calificará la creatividad para lograr la originalidad de su receta, teniendo en cuenta lo siguiente:

- La elaboración de un slogan/consigna asociada al beneficio de su receta a base de producto hidrobiológico.
- Pertinencia de la receta con el entorno desde el uso de los productos emblemáticos, técnicas y combinaciones de su 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.

**Claridad:** Lenguaje sencillo y claro para la descripción de la receta. La descripción debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes, una descripción de la preparación y el valor nutricional aproximado, es decir los nutrientes más importantes que contenga la receta (en ese orden).



### 3. QUIOSCOS ESCOLARES:

**Aporte nutritivo:** Se evaluará las propiedades nutricionales de la receta que contribuyan a una dieta balanceada y mejor nutrición de los peruanos.

Para la calificación de este criterio se tomará en consideración haber escogido entre las siguientes mezclas nutritivas:

- Cereal y/o derivado + menestra + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).
- Cereal y/o derivado + pescado (producto hidrobiológico).
- Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico).

*Todas estas mezclas pueden contener, además, frutas y/o verduras.*

*En el caso de cocimientos como avena, quinua, cebada, emoliente, soya, entre otros, serán considerados como parte de la calificación de la combinación de la receta.*

**Creatividad y pertinencia con el entorno:** Se calificará la creatividad para lograr la originalidad de su receta, teniendo en cuenta lo siguiente:

- La elaboración de un slogan/consigna asociada al beneficio de su receta a base de producto hidrobiológico.
- Pertinencia de la receta con el entorno desde el uso de los productos emblemáticos, técnicas y combinaciones de su región y la mezcla de estos en la preparación del plato.
- Presentación atractiva para los escolares, considerando temática infantil.
- 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.

*En preparaciones se incluye sándwiches.*

**Claridad:** Lenguaje sencillo y claro para la descripción de la receta. La descripción debe incluir el título del plato, el lugar de origen de la preparación, los ingredientes, el uso tradicional de los ingredientes, una descripción de la preparación y el valor nutricional aproximado, es decir, los nutrientes más importantes que contenga la receta (en ese orden).

#### **Sobre la calificación de los platos o preparaciones:**

Los puntajes que asigna cada criterio de evaluación son los siguientes:

Criterio de Evaluación	Puntaje máximo
Aporte nutritivo	4 pts
Creatividad y pertinencia con el entorno	4 pts
Claridad	2 pts

El puntaje que se asigne a cada receta presentada será el resultado de promediar los puntajes propuestos por cada uno de los miembros del Jurado Calificador. El resultado es inapelable.



## IX. Publicación de finalistas

---

Las cinco (05) recetas que hayan alcanzado el mayor puntaje en cada categoría serán semi finalistas y pasarán a la final. En caso de empate, se atenderá al mayor puntaje obtenido por las recetas en el criterio de aporte nutritivo.

La relación de los finalistas será publicada en la fecha indicada en el calendario, en el portal institucional del Programa Nacional A Comer Pescado ([www.acomerpescado.gob.pe](http://www.acomerpescado.gob.pe)) y en las municipalidades provinciales y/o distritales donde se ubicaron las ánforas para la convocatoria al concurso.




## X. Final y premiación

---

Los finalistas deberán presentarse al lugar donde se realizará la Final Regional, el cual se publicará conjuntamente con la relación de finalistas.

En los días previos, los finalistas recibirán una capacitación por un chef reconocido para fortalecer su presentación en el evento final.

En la Final, los seleccionados deberán preparar sus respectivas recetas, luego de lo cual los platos serán evaluados según los siguientes criterios de calificación:

-  **Presentación oral de la receta:** La representante del Comedor Popular, Emprendimiento Gastronómico Popular o Quiosco Escolar deberá describir la preparación de la receta. Asimismo, deberá explicar con lenguaje sencillo y claro los orígenes del plato (cocina regional de la que procede), describir brevemente los ingredientes que lo componen y señalar el beneficio nutricional más significativo identificado. Así también se calificará la presentación final y decoración del plato.
-  **Pertinencia con el entorno regional:** La receta debe basarse en la cocina regional que representa expresada en insumos representativos, técnicas tradicionales o platos emblemáticos.
-  **Sabor del plato preparado:** Se calificará el equilibrio logrado en el gusto del plato, producto de la combinación de los sabores locales y la combinación con el pescado de acuerdo al público objetivo.

Los puntajes de cada criterio de evaluación son los siguientes:

Criterio de Evaluación	Puntaje máximo
Presentación oral de la receta	3 ptos.
Pertinencia con el entorno regional	3 ptos.
Sabor del plato preparado	4 ptos



El puntaje final que se asigne a cada plato será el resultado de promediar los puntajes propuestos por cada uno de los miembros del Jurado Calificador. El resultado es inapelable.

Serán premiados los primeros puestos de cada categoría con las recetas que alcancen la mayor puntuación. El orden de prelación final de los ganadores se elaborará en estricta observación al puntaje final obtenido por cada uno de ellos.

## XI. Premios

---

Las recetas que resulten ganadoras, obtendrán los siguientes premios:

Categoría	Descripción
Comedor Popular	Diploma de reconocimiento, publicación de la receta y equipamiento de la cocina del comedor popular al que representa (utensilios, ollas, electrodomésticos, etc.).
Emprendimiento Gastronómico	Diploma de reconocimiento, publicación de la receta y equipamiento de cocina (utensilios, ollas, electrodomésticos, etc.).
Quiosco Escolar	Diploma de reconocimiento, publicación de la receta y equipamiento de cocina (utensilios, ollas, electrodomésticos, etc.).

## XII. Publicación del recetario A Comer Pescado




---

El día de la premiación se anunciarán las recetas que, si bien no fueron seleccionadas entre las diez finalistas, serán publicadas en el recetario.

## XIII. Jurado calificador

---

El jurado calificador estará compuesto por las siguientes personas:

-  Un nutricionista profesional
-  Un líder de opinión
-  Dos chefs reconocidos

El Jurado calificará las recetas en base a los criterios de evaluación y calificación consignadas en las presentes Bases, actuando con imparcialidad, objetividad y plena igualdad en el trato a todos los participantes.

**VER ANEXOS**



PERÚ

Ministerio  
de la Producción

Despacho Viceministerial  
de Pesquería

Programa Nacional  
"A Comer Pescado"

"Año de la Consolidación del Mar de Grau"