



Gran Final III Concurso Gastronómico ¡Come pescado con todo!

Bases

I. Objetivo general

Contribuir al incremento del consumo de productos hidrobiológicos en Perú, involucrando a actores asociados a la gastronomía tales como Comedores Populares, Emprendimientos Gastronómicos Populares y expendedores de Quioscos Escolares, para que incorporen en su oferta diaria diversidad de platos saludables a base de pescado y/o pota, en el marco del Decreto Supremo 007-2012-PRODUCE.

Cabe indicar que el Programa Nacional A Comer Pescado (PNACP) brinda educación alimentaria a representantes de Comedores Populares, Quioscos Escolares y Puestos de Comida (emprendimientos populares), centros de alimentación donde comen diariamente a más de 7 millones de peruanos, por lo que es clave el rol que cumplen en la sociedad.

II. Objetivos específicos

- ✚ Involucrar a actores de la gastronomía regional en el ámbito de alcance del Programa para generar y compartir recetas y testimonios de participación, 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 promover el consumo de productos hidrobiológicos en las zonas de intervención del PNACP.

III. Entidad Organizadora

Programa Nacional A Comer Pescado - Ministerio de la Producción

IV. Fecha y Lugar del evento

Gran final y premiación: Viernes, 25 de noviembre de 2016.
Lugar: Explanada Sur del Estadio Nacional – Lima Cercado.

V. De los participantes

El Concurso admite la participación en tres categorías:

1. Categoría Comedores Populares: Las organizaciones sociales de base (comedores populares de las regiones de Ayacucho, Apurímac, Arequipa, Cusco, Junín, Huánuco, Huancavelica y Lima), finalistas ganadoras de los concursos regionales.
2. Categoría Emprendimientos Gastronómicos Populares: Comerciantes de carretillas, puestos de mercado o emolienteros de las regiones de Ayacucho, Apurímac, Arequipa, Cusco, Junín, Huánuco, Huancavelica y Lima, finalistas ganadores de los concursos regionales.
3. Categoría Quioscos Escolares: Expendedores de quioscos escolares de las regiones de Ayacucho, Apurímac, Arequipa, Cusco, Junín, Huánuco, Huancavelica y Lima, finalistas ganadores de los concursos regionales.

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

VI. Evaluación

Los 24 participantes de la Gran Final del Concurso "Come Pescado con Todo" representan a 8 regiones del Perú en donde ganaron el concurso a nivel regional. En dichos concursos regionales, los concursantes fueron evaluados por reconocidos chefs y nutricionistas regionales, sobre los siguientes criterios: **innovación en la preparación, uso de ingredientes y técnicas de preparación local y aporte nutritivo del plato.**

Los ganadores regionales deberán presentarse al lugar donde se realizará la Gran Final del Concurso, en Lima.

En los días previos al concurso, con el objetivo de fortalecer sus presentaciones, los participantes serán capacitados por el maestro chef Andrés Ugaz y visitarán a reconocidos chefs del Perú, en sus restaurantes, con el fin de ampliar sus conocimientos sobre técnicas de preparación de alimentos hidrobiológicos.

El día del concurso los participantes deberán preparar sus respectivas recetas, para luego ser evaluados según los siguientes criterios de calificación:

- **Presentación oral de la receta:** La/el 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 y/o papa 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:

- | | |
|--------------------------------|--|
| Comedores populares: | Diploma de reconocimiento, publicación de la receta y equipamiento de la cocina del comedor popular al que representa. (Anexo N°1) |
| Emprendimientos Gastronómicos: | Diploma de reconocimiento, publicación de la receta y equipamiento del emprendimiento. (Anexo N° 1) |
| Quioscos Escolares: | Diploma de reconocimiento, publicación de la receta y equipamiento del quiosco escolar. (Anexo N° 1) |

XIII. Jurado calificador

El jurado calificador estará compuesto por personas según el siguiente perfil:

**PERÚ**Ministerio
de la Producción

Viceministerio de Pesca y Acuicultura



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

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.

Anexo N° 01
Cuadro de premios 1° Puesto

Equipos y utensilios para Premio al Comedor Popular (*)

N°	Equipos y/o Utensilios
1	Set de ollas RECORD.
2	Sartén Wok RECORD.
3	Set de utensilios FACUSA
4	Juego de tazones RECORD
5	Cocina Industrial
6	Juego de comedor DAMARIS
7	Mesa de apoyo DAMARIS
8	Licuadaora RECORD
9	Congeladora de 350 Lt INDURAMA

(*) Esta lista es referencial.

Equipos y utensilios para Premio a Quioscos Escolares (*)

N°	Equipos y/o Utensilios
1	Set de tazones RECORD
2	Sartén Wok RECORD.
3	Set de utensilios RECORD
4	Set de cubiertos FACUSA
5	Parrilla
6	Juego de comedor DAMARIS
7	Mesa de apoyo DAMARIS



8	Licadora RECORD
---	-----------------

(*) Esta lista es referencial.

Equipos y utensilios para Premio a Emprendimientos Gastronómicos Popular (*)

N°	Equipos y/o Utensilios
1	Set de ollas RECORD
2	Sartén Wok RECORD
3	Set de utensilios FACUSA.
4	Licadora RECORD
5	Cocina INDURAMA
6	Friobar INDURAMA
7	Juego de comedor DAMARIS
8	Mesa de apoyo DAMARIS

(*) Esta lista es referencial.

Cuadro de premios 2° y 3° Puesto

Categoría de Comedores Populares, Quioscos Escolares y Emprendimientos Gastronómicos Populares

N°	Equipos y/o Utensilios
1	Tabla de picar con cuchillo RECORD
2	Set de tazones y cevicheras RECORD
7	Juego de comedor DAMARIS

(*) Esta lista es referencial.