

# "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA"

## - OFICINA DE TURISMO -

### I CONCURSO GASTRONÓMICO CON INSUMOS LOCALES

#### BASES DEL CONCURSO

La Municipal Provincial de Ayabaca, en el marco de la reactivación del turismo interno, y con el objetivo de promocionar su rica y variada gastronomía, se está realizando el **I CONCURSO GASTRONÓMICO CON INSUMOS LOCALES**, donde deberá fusionar recetas de antaño y actuales, no dejando de perder la originalidad de nuestra comida típica local, el cual se realizará vía online por las múltiples plataformas sociales de esta entidad

#### OBJETIVOS

- ❖ Posesionar a la gastronomía local como un destino turístico
- ❖ Promover el consumo masivo de nuestros insumos locales
- ❖ Innovar nuestra gastronomía: aplicando las múltiples técnicas utilizadas en el mundo de la gastronomía
- ❖ Motivar la identidad de nuestra gastronomía local

#### PERFIL DEL CONCURSO

La convocatoria está dirigida a restaurantes, y emprendedores de la Provincia de Ayabaca. Los participantes deberán hacerla de forma virtual.

#### DE LAS INSCRIPCIONES

Las inscripciones de los participantes se realizarán en forma virtual en horario de oficina 08:00 A.M. a 04.00 P.M.



## "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA" - OFICINA DE TURISMO -

### PREMIOS

La premiación de los ganadores se hará de modo personal y en una sola fecha. Se premiará al primer y segundo puesto de la categoría única.

El premio consiste en:

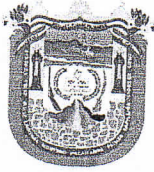
### PLATO TIPICO.

- ❖ Primer puesto : 01 TABLET
- ❖ Segundo puesto : 01 CÁMARA FOTOGRAFÍA

### DE LAS BASES Y DESARROLLO DEL CONCURSO

- ❖ El cierre de inscripciones hasta el 18 de noviembre.
- ❖ Las recetas de los platos típicos son con insumos locales de la provincia, donde deberá fusionar recetas de antaño y actuales, no dejando de perder la originalidad de nuestra comida típica local.
- ❖ Los platos pueden ser repetitivos.
- ❖ Los participantes deberán asumir el costo de su receta.
- ❖ El concurso se desarrollará vía online el jueves 19, y viernes 20 de presenta de año en curso desde las 4:00 p.m.
- ❖ Los participantes realizarán su presentación personal, nombre del restaurante al que representa.
- ❖ Presentará el nombre de su plato, y descripción de la receta y modo de preparación, y otros que crea conveniente.
- ❖ Cada participante podrá contar con un asistente.
- ❖ Los participantes realizarán las preparaciones de los potajes al momento del concurso o pueden tenerlos preparados.
- ❖ Los tiempos de exposición se realizaran de la siguiente manera:
  - 15 minutos para su exposición del potaje.





## "MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE AYABACA" - OFICINA DE TURISMO -

- Deliberación del jurado
- Presentación del ganador
- Los resultados del concurso se darán el mismo día del evento

### CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

### ESPECIFICACIONES DEL CONCURSO

- ❖ 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
- ❖ Para llevar a cabo este concurso se requiere de cinco (05) participantes inscritos como mínimo.
- ❖ Los resultados del jurado son inapelables
- ❖ Los aspectos no previstos en las bases serán resueltos por la Comisión Organizadora.

Ayabaca, noviembre del 2020

