



Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

“CONCURSO GASTRONÓMICO “PUCHERO KUMPIRUSHIATINO”

BASES DEL CONCURSO GASTRONÓMICO PUCHERO KUMPIRUSHIATINO

PRESENTACION

La Municipalidad Distrital de Kumpirushiato, mediante el Proyecto “MEJORAMIENTO DE LA PRESTACION DE SERVICIOS DEL AREA DE TURISMO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE KUMPIRUSHIATO – PROVINCIA DE LA CONVENCION – DEPARTAMENTO DE CUSCO” y el proyecto “MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE APOYO A LA PRODUCCIÓN DE HORTALIZAS Y DE ANIMALES MENORES CON FINES COMERCIALES Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL DISTRITO DE KUMPIRUSHIATO, LA CONVENCION, CUSCO” organizara el Concurso gastronómico Puchero Kumpirushiato, como parte de las actividades por las fiestas de los carnavales , con el propósito de incentivar la creatividad e identidad gastronómica de nuestro distrito de Kumpirushiato, a continuación, se presenta las bases de concurso gastronómico.

DEFINICIÓN DEL PUCHERO PERUANO:

El tradicional Puchero, plato criollo de origen europeo, típico de la zona de Huelva en España, conocido con el nombre de “puchera”, era una comida conocida como la “sopa de carnaval”, que era cocinada en una puchera (olla de cerámica de boca ancha y abombada), donde se introducía lo mejor de la carne de cerdo, en especial la lengua y el lomo. En nuestra versión peruana se le conoce como Timpu que proviene de la palabra quechua “timpuy” que significa hervir, a estos ingredientes, se le añade carne de res y de cordero, y se matiza con frutas propias de la región como el durazno y la pera, que se mezclan con el ají, arroz, camote y las papas. De esta manera se obtiene un delicioso plato agrídulce.

I. OBJETIVO

1.1. OBJETIVO GENERAL

Fortalecer la identidad de la gastronomía local y promover su consumo mediante la elaboración y creación del puchero Kumpirushiatino.

1.2. OJETIVOS ESPECÍFICOS

Reconocer las habilidades y/o destrezas gastronómicas de nuestros participantes y revalorizar nuestra gastronomía local, promoviendo el arte culinario en nuestro distrito y así difundir la gran sazón de nuestra población.

II. DE LA ORGANIZACIÓN

Organiza la Municipalidad Distrital de Kumpirushiato a través de la Gerencia de Desarrollo Económico y Gestión Ambiental – Proyecto “MEJORAMIENTO DE LA PRESTACION DE SERVICIOS DEL AREA DE TURISMO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE KUMPIRUSHIATO – PROVINCIA DE LA CONVENCION – DEPARTAMENTO DE CUSCO”

III. DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El concurso gastronómico denominado “puchero Kumpirushiatino” es un evento cultural que promueve la identidad de la gastronomía de nuestro distrito y será calificado por personalidades en la carrera de gastronomía y representantes de nuestro distrito.





Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

IV. INSCRIPCIONES DEL CONCURSO.

Para inscribirse en el Concurso Gastronómico de la Creación del Plato Típico de Kumpirushiato, dirigirse al Proyecto Turismo – Av. Libertadores s/n; o Llamar para informes a. Rous Baca Huamán – Promotor Social del Proyecto Turismo, teléfono, 916767061.

El horario de inscripciones es de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 1:00 p.m. y de 3:00 p.m. a 6:00 p.m. Las inscripciones serán desde el lunes 05 hasta 07 de marzo del presente año 2024.

Al momento de la inscripción el participante deberá llenar una ficha de inscripción con sus datos personales incluido teléfono de contacto.

Los participantes deberán ser pobladores del distrito de Kumpirushiato con DNI del distrito, solo podrán participar con un solo plato.

Solo podrán participar en el concurso las personas que se presenten debidamente uniformado que consta de chaqueta blanca, gorro blanco y/o cofia para cabello., zapatos oscuros, mascarilla, guantes.

V. PRESENTACIÓN DE PLATOS EL DÍA DEL EVENTO.

La calificación de platos será el día sábado 09 de marzo en el LOCAL CONTIGENCIA del Centro poblado de Kepashiato,

El participante deberá tener su plato listo a las 10.00 am.

a) Entre 10:20 a 10.50 am. el jurado pasará una revisión en los stands donde se encuentran ubicados todos los participantes para verificar que los platos estén listos.

b) A las 11:00 a.m. se iniciará la calificación del plato por el jurado evaluador.

c) Se deberá de presentar una porción normal. Esta porción servirá para la degustación del jurado; el participante deberá de tener tres cubiertos y tres vasos con agua al momento de la evaluación.

d) El comité organizador le asignará un número el día del Registro de Inscripción, para que el participante se pueda identificar el día del concurso.

e) Cada plato deberá ser colocado en el lugar que sea asignado por el Comité Organizador.

f) Los participantes tienen la obligación de estar vestidos con una chaqueta blanca, gorra y guantes, además de sus respectivos utensilios de cocina que el plato requiera para su degustación (03 cubiertos de metal) y servicio, así mismo deberá mantenerlo en óptimas condiciones de limpieza.

VI. EVALUACIÓN DE LOS PLATOS

a) Los miembros del jurado iniciarán el proceso de calificación a las 11:00 a.m. La calificación de los platos por parte de los jurados seleccionados tomará el tiempo necesario para la calificación.

b) Durante la calificación solo podrán estar presentes los encargados del servicio del plato concursante.

c) Se asignarán mínimo (3) jurados, los cuales serán de otro distrito de nuestra provincia con la finalidad de que todo el concurso sea transparente y así poder evitar malas especulaciones.

d) Los jurados tendrán la obligación de probar la totalidad de los platos.

e) La calificación de los concursantes será de (0-20). En cada rubro.

f) El encargado de verificar la sumatoria y anunciar los resultados será una persona parcial que será asignado por el comité organizador, la persona encargada también será el que anuncie el Primer, Segundo





Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

y Tercer lugar, según el puntaje obtenido. En caso de haber un empate, los jurados serán quien dé el veredicto final.

g) Los resultados emitidos por los Jurados son inapelables.

VII. PERFIL DE INTEGRANTES DEL JURADO

Profesionales con amplio conocimiento de Gastronomía y representantes del distrito.

- ✓ 02 Chef Profesional
- ✓ 01 Profesional con experiencia en estos temas.

VIII. PREMIOS

El concurso contempla premiación para el primer, segundo y tercer lugar. La premiación será efectuada el mismo día del evento, una vez finalizada el último concursante y que los puntajes estén computados.

PRIMER LUGAR:

- 1 COCINA A GAS INDUSTRIAL
- 1 JUEGO DE OLLAS
- 1 VIVERES DE PRIMERA NECESIDAD

SEGUNDO LUGAR:

- 1 COCINA A GAS
- 1 JUEGO DE OLLAS
- 1 VIVERES DE PRIMERA NECESIDAD

TERCER LUGAR:

- 1 COCINA A GAS
- 1 VIVERES DE PRIMERA NECESIDAD

IX. PUBLICACIÓN

PRIMERA ETAPA

La foto de los ganadores con sus respectivos platos se publicará en la página web y Facebook de la Municipalidad Distrital de Kumpirushiato.

***La participación en este concurso implica la aceptación de estas bases.**

X. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y/O CALIFICACIÓN

CRITERIOS DE CALIFICACION

1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS: Para fomentar conceptos de calidad se exige una presentación impecable de los participantes del concurso. Uso de chaqueta blanca, gorro blanco, zapatos oscuros, mascarilla, guantes y gorro desechable. Puntaje Máximo 20 puntos.

2. EXPOSICIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO:

El concursante deberá explicar la elaboración del plato, mencionando los instrumentos e ingredientes o insumos locales que empleó. Se fomenta la conservación y recuperación de tradiciones ancestrales. Puntaje máximo 20 puntos.





Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

3. PRESENTACION DEL PLATO: El concursante explicara al jurado calificar por qué ha considerado presentarlo de esa manera, los materiales utilizados, la forma que le da, decoración, etc. Puntaje Máximo 20 puntos

4. SABOR: La fusión de técnicas tradicionales, así como de productos locales y amazónicos dan lugar a platos deliciosos. Puntaje máximo 20 puntos.

5. ORIGINALIDAD DEL PLATO USO DE LOS INSUMOS DEL DISTRITO: El participante narrará el origen del plato, qué mensaje intenta transmitir a través de la composición íntegra de su creación. Puntaje Máximo 20 puntos.

CRITERIOS DE EVALUACION Y/O CALIFICACION	PUNTAJE
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS	20
EXPOSICIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO	20
PRESENTACION DEL PLATO	20
SABOR	20
ORIGINALIDAD DEL PLATO USO DE LOS INSUMOS DEL DISTRITO	20
SUMA TOTAL	100

LA COMISIÓN ORGANIZADORA



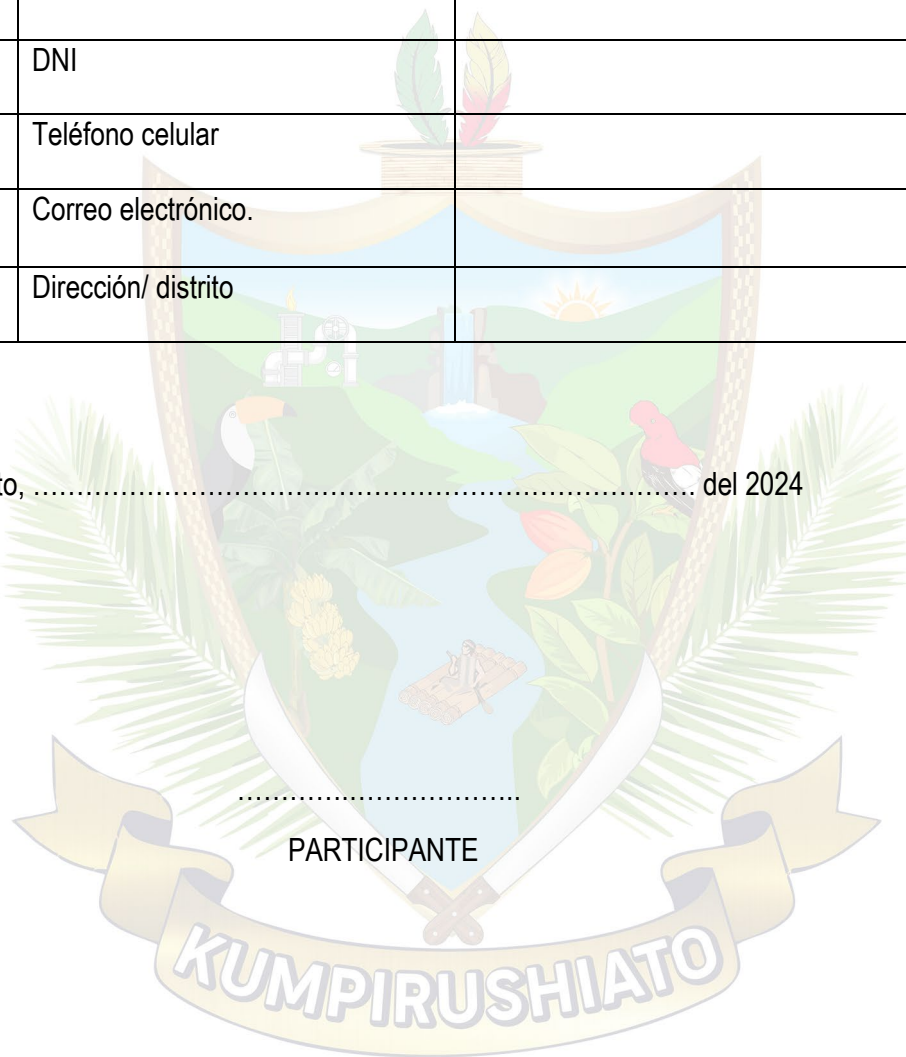


*Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de
la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho*

ANEXO 1 FICHA DE INSCRIPCIÓN.

ITEM	NOMBRES Y APELLIDOS	
1	Nombre y Apellidos	
2	Edad	
3	DNI	
4	Teléfono celular	
5	Correo electrónico.	
6	Dirección/ distrito	

Kumpirushiato, del 2024



.....
PARTICIPANTE

