



2018

CONVOCATORIA AL DECIMO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT Y A LA PRESENTACIÓN DE PONENCIAS PARA EL CUARTO TALLER DE ACTUALIZACIÓN CULINARIA DE LA FUSIÓN LATINA

“EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA” LA PAZ – BOLIVIA

29 DE OCTUBRE AL 1RO. DE NOVIEMBRE

Reglamento del
DÉCIMO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT
“EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA”

CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT:

LA COORDINACIÓN GASTRONÓMICA INTERNACIONAL DE LA CONPEHT, convoca a las instituciones educativas, afiliadas a nuestra organización, a participar del DÉCIMO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT : “EN BUSCA DE LOS JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA”, que se llevará a cabo en la ciudad de La Paz- Bolivia, en las instalaciones de la PRIMERA ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO DE BOLIVIA; en el marco del XXVIII CONGRESO DE LA CONFEDERACIÓN PANAMERICANA DE ESCUELAS DE HOTELERÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA (CONPEHT), que este año tiene como slogan: “ NUEVOS DESAFÍOS DE LA INDUSTRIA HOTELERA DEL SIGLO XXI” y que se llevará a cabo del 28 de octubre al 2 de noviembre de 2018.

PREÁMBULO:

Este año, por décima ocasión, la CONPEHT, lleva adelante el programa del concurso culinario estudiantil a nivel

internacional y entrega de forma definitiva al equipo ganador, el premio: “MONOLITO GOURMET – TIAHUANACO MILENARIO” (premio rotativo que al cabo de diez años debe quedar con el equipo que haya logrado mayor cantidad de puntaje).





2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



Este concurso culinario, corresponde a una nueva línea de trabajo, aprobada en la sesión de Consejo Directivo de la CONPEHT, en diciembre de 2008. Reunión llevada a cabo en la ciudad de Santiago de Chile, durante la presidencia de la Lic. Nejama Bergman, con el propósito de impulsar el desarrollo de una gastronomía regional sostenible de niveles competitivos, que garanticen altos estándares de preparación y servicio de los alimentos en la región Panamericana. El concurso culinario internacional "JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA", es un proyecto que debe ejecutarse durante diez años (período del 2009 al 2018) y al finalizar, la institución con mayor puntaje se queda con la propiedad del MONOLITO GOURMET – TIAHUANACO MILENARIO.

Y ahora hemos llegado a este momento tan importante, lo que hace de este encuentro un momento especial en la historia de la CONPEHT y del concurso.

TEMA ELEGIDO PARA ESTA COMPETENCIA:

Con motivo de esta convocatoria, el comité organizador, eligió el tema: "INTERPRETACIÓN DE VANGUARDIA DE LA COCINA AMAZÓNICA BOLIVIANA", debiendo prepararse un menú de degustación de siete tiempos, cada uno con requerimientos técnicos y de uso de ingredientes de la amazonía boliviana, creando una EXPERIENCIA en el jurado calificador, sin precedentes anteriores y de alto contenido cultural amazónico boliviano.

El proyecto se constituye en un aporte de alto nivel a la gastronomía amazónica de Bolivia.

TIEMPOS DE SERVICIO DEL MENÚ DE DEGUSTACIÓN. INGREDIENTES Y TÉCNICAS QUE DEBEN DESARROLLAR:

1/. CÓCTEL APERITIVO: Preparación en base a SINGANI (destilado de uva –bebida de bandera boliviana), combinado con ASAÍ (fruta esencial de la Amazonía boliviana). Resto de ingredientes de libre elección, servido en copas de cóctel y preparado delante del jurado.

TÉCNICA SOLICITADA: Preparación en coctelera, decoración creativa imprescindible, esferificación a la inversa.

2/. APERITIVO: Utilizar como ingrediente principal el FRIJOL, resto de ingredientes de libre elección.

TÉCNICA SOLICITADA: Aplicar tres diferentes técnicas de cocción al frijol y presentarlas en trilogía.

DISEÑO DE CUBIERTOS: En esta oportunidad el desafío es crear una manera de personalizar el CUBIERTO a utilizar o diseñar uno nuevo de cualquier material, o cambiar la textura actual del tradicional, realizando aplicaciones o cambios al diseño del cubierto tradicional.



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONFEIT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



3/. ENTRADA: Entrada caliente con mínimo una salsa y utilización de la carne de PIRAÑA de los ríos de la amazonía, resto de ingredientes de libre elección.

TÉCNICA SOLICITADA: Preparación de pequeñas "empanadas de arroz" (bol.), que técnicamente tienen una manera particular de hacerse, la misma que deberá acompañar la preparación. Esta preparación es una manera de fusionar las técnicas latinas de nuestro continente. Elaboración de una salsa adecuada a la preparación de la entrada.

DISEÑO DE CUBIERTOS: De la misma manera que el servicio anterior.

4/. SOPA: El desafío es preparar una sopa fría usando la técnica del gazpacho (Esp.), usando además la técnica de preparación de "bolas de verde" (Ecu.), resto de ingredientes y técnicas de libre elección.

TÉCNICA SOLICITADA: Usar bolas de verde de alguna manera que acople a la preparación, esferificaciones directas de cualquier ingrediente de su preferencia y lograr que la sopa interactúe con el comensal y que sea el mismo que la termine de ensamblar.

DISEÑO DE CUBIERTOS: De la misma manera que el servicio anterior.

5/. PLATO FUERTE N.- 1: Productos principales, carne de pollo, aribibi (ají amazónico), coco y bambú. La preparación debe tener una salsa y dos guarniciones. Resto de ingredientes y técnicas de libre elección.

TÉCNICAS SOLICITADAS: De vanguardia, la realización de un papel y la presentación de una espuma compuesta del ingrediente que mejor combine en su proyecto. Además se solicita preparar 1 Zonso de yuca (bol.) y realizar la cocción de la carne de pollo en el bambú, utilizando la técnica de cocción que mejor le parezca, para la presentación final en el plato puede presentarse el pollo con el bambú. La preparación del Zonso es parte de la utilización de técnicas de la fusión latina.

DISEÑO DE CUBIERTOS: De la misma manera que el servicio anterior.

DISEÑO DE LA BANDEJA: Este plato fuerte se arma delante del jurado y se saca de la cocina armado con los productos en una bandeja, de la que luego se toman las guarniciones y proteína para ir armando el plato. El diseño de la bandeja no debe exceder la medida de .35 x .60.

MARIDAJE: Con una cerveza artesanal boliviana

6/. PLATO FUERTE N.- 2: Productos principales, carne de res, maíz, charque de res y maní. La preparación debe tener una salsa y dos guarniciones. Resto de ingredientes y técnicas de libre elección.

TÉCNICAS SOLICITADAS: De vanguardia, la preparación de tierras de ingredientes optativos y se debe preparar una "arepa" (col.) como aporte a la investigación de técnicas de la fusión latina.

DISEÑO DE CUBIERTOS: De la misma manera que el servicio anterior, se espera que presente un nuevo diseño, una texturización, o personalización.

DISEÑO DE BANDEJA: Este plato fuerte se arma delante del jurado y se saca de la cocina en una bandeja que no debe exceder las medidas de .35 x .60.



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
 INTERNACIONAL DE LA CONFEIT
 "EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
 DE LA COCINA PANAMERICANA"**



MARIDAJE: Con una cerveza artesanal boliviana diferente de la anterior.

7/. POSTRE: Productos principales; almendra, camu-camu, cacao amazónico en grano, vainilla en rama. Resto de ingredientes y técnicas de libre elección.

TÉCNICAS SOLICITADAS: Preparación de una salsa de vainilla, un coulis de fruta amazónica y una campana de isomalt.

DISEÑO DE CUBIERTOS: De la misma manera que el servicio anterior, esperamos una creativa propuesta.

Estas preparaciones, deben considerarse como una realización inspirada en la corriente de la COCINA FUSIÓN LATINA, por el uso de técnicas culinarias tradicionales de nuestros países y sus ingredientes más destacados.

Todas las preparaciones se realizan en la cocina durante tres horas y tienen 45 minutos para el servicio, en total 3horas con 45 minutos.

CUADRO RESÚMEN DE REQUERIMIENTOS DE DISEÑO DE LOS PLATOS DEL CONCURSO:

NOMBRE DEL PROYECTO: INTERPRETACION DE VANGUARDIA DE LA COCINA AMAZÓNICA BOLIVIANA

TIEMPO	SERVICIO	INGREDIENTE PRINCIPAL	TECNICA IMPRESCINDIBLE	REQUERIMIENTOS OBLIGATORIOS	PERSONALIZACIÓN DEL PLATO					OBSERVACIONES
					PLATO	PESO MAX.	BANDEJA	CUBIERTO	MARIDAJE	
1	COCKTAIL APERITIVO	1.- DESTILADO DE UVA - SINGANI 2.- ASAI	1.- PREPARACIÓN EN COCTELERA - DELANTE DEL JURADO 2.- ESFERIFICACIÓN INVERSA	1.- DECORACIÓN DE LA COPA	COPA CLÁSICA DE COCKTAIL	LIBRE	NO	NO	NO	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
2	APERITIVO	1.- FRIJOL	1.- APLICAR TRES DIFERENTES TÉCNICAS DE COCCIÓN	1.- PRESENTAR UNA TRILOGÍA	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	45 GRs.	NO	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	NO	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
3	ENTRADA	1.- PIRAÑA	1.- EMPANADA DE ARROZ (BOL.)	1.- UNA SALSAS	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	30 GRs.	NO	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	NO	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
4	SOPA	1.- PLATANO VERDE	1.- GAZPACHO 2.- BOLA DE VERDE (ECU.) 3.- ESFERIFICACIÓN DIRECTA	1.- LIBRE	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	35 GRs.	NO	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	CERVEZA ARTESANAL BOLIVIANA	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
5	PLATO FUERTE 1	1.- CARNE DE POLLO 2.- ARIBIBI 3.- COCO 4.- BAMBÚ	1.- REALIZAR UN PAPEL 2.- ZONSO DE YUCA (BOL.) 3.- ESPUMA 4.- COCINAR EL POLLO DENTRO EL BAMBÚ	1.- UNA SALSAS 2.- DOS GUARNICIONES	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	100 GRs.	OBLIGATORIO 35 cm. X 60 cm.	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	CERVEZA ARTESANAL BOLIVIANA	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
6	PLATO FUERTE 2	1.- CARNE DE RES 2.- MAÍZ 3.- CHARQUE 4.- MANÍ	1.- AREPAS (COL.) 2.- PREPARAR TIERRA	1.- UNA SALSAS 2.- DOS GUARNICIONES	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	100 GRs.	OBLIGATORIO 35 cm. X 60 cm.	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	NO	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
7	POSTRE	1.- ALMENDRA 2.- CAMU CAMU 3.- CACAO AMAZÓNICO EN GRANO 4.- VAINILLA EN RAMA	1.- CAMPANA DE ISOMALT	1.- UNA SALSAS 2.- UN COULIS E FRUTA	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	40 GRs.	NO	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	NO	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS

NOTA: No olvidar que la personalización se refiere al carácter Amazónico que se debe dar a todas las presentaciones.

PREPARACIONES:

Los ingredientes base que se obligan a utilizar, deben sentirse en la preparaciones, recomendándose darles preferencia en sus presentaciones y en la explotación de sus texturas.

Estos ingredientes se los puede combinar con otros de su elección.



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONCEPT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



Si el equipo de concurso lo desea, puede traer algunos ingredientes propios de sus países, para combinarlos en las preparaciones. Al respecto se les informa que el comité organizador no les devolverá el dinero de esas compras y tampoco puede realizar ningún trámite de aduana para la internación de productos alimenticios, estando sujetos todos los alimentos a las normas de internación internacional que son similares en todos nuestros países de América (lamentablemente).

Las técnicas que se solicitan son las que serán calificadas por el jurado técnico y el de mesa, pero hay libertad de usar otras técnicas complementarias que crean conveniente para resaltar sus proyectos.

COMO DEBEN REALIZARSE ESTAS PREPARACIONES:

Cada equipo realizará durante la competencia, la preparación de cada parte del menú en seis porciones.

El coctel aperitivo se prepara delante del jurado y se utiliza la coctelera de forma obligatoria, la sopa y el postre, salen emplatados de la cocina. Los platos fuertes 1 y 2, salen en bandejas de diseño, con los alimentos dispuestos de forma organizada y estética, se muestra al público y a continuación se arman los platos tomando las porciones listas y cortadas que están en la bandeja, la salsa se coloca en salseras y los instrumentos que se usarán para armar los platos delante del jurado son llevados a la mesa de trabajo por un asistente en otro tipo de bandeja que es de servicio. (La presentación de la bandeja es un mise en place inteligente que nos facilitará el armado del plato porque ya viene todo porcionado). Finalmente el postre sale emplatado de la cocina.

Para la presentación del plato individual y para el servicio de los alimentos al jurado, se utilizarán platos blancos de diferentes formatos, modelos y tamaños que el comité organizador pondrá a disposición de los equipos concursantes. Sin embargo si un equipo quiere presentar sus propios platos, puede llevarlos al concurso a su propio cargo y responsabilidad.

Las bandejas, pueden ser diseñadas y traídas por cada equipo, construidas en el material que deseen y en un formato de .35 x .60. Una sirve para los dos servicios, pero es mejor llevar dos piezas.

ELABORACIÓN DE LA "CARTA":

La "CARTA" en la que se presenta el menú, debe especificar lo siguiente:

1. Nombre del menú de degustación.
2. Nombre de cada preparación o receta.
3. Descripción comercial del contenido de cada propuesta.
4. Maridaje.
5. Cualquier adicional que consideren conveniente.

SEÑALIZACION Y NOMBRES DE LOS PLATOS PARA LA EXPOSICIÓN:



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



El día del concurso, se arma una mesa especial para presentar al público y a los fotógrafos un plato terminado de cada tiempo. El nombre de cada plato debe colocarse al lado de cada presentación. Estos letreros deben ser traídos por los concursantes y prever todos los temas de decoración de su espacio.

MARIDAJE:

Los platos principales del menú, (plato fuerte N° 1 y plato fuerte N° 2) deben maridarse obligatoriamente, con una cerveza o dos diferentes de BOLIVIA, elegidos por los concursantes y que deberán justificar técnicamente, explicando los motivos que los llevaron a esa elección. El maridaje tiene un puntaje dentro de la calificación general. Se aclara que cada equipo debe elegir y comprar por su cuenta la o las botellas de cerveza que requiera para este maridaje.

NOTA: Los dos platos fuertes se maridan con **cerveza artesanal boliviana**, lo optativo es hacerlo con la misma variedad y marca o con dos diferentes.

COCKTAIL - APERITIVO:

Los equipos deben presentar un cocktail aperitivo al inicio de la degustación, utilizando como bebida base el destilado de uva, llamado SINGANI (Marca boliviana de libre elección) realizando la preparación en coctelera y el armado de copas delante del jurado. La presentación y preparación del cocktail delante del jurado tiene un puntaje dentro de la calificación general. Se aclara que cada equipo debe elegir y comprar el Singani por su cuenta. Esto lo podrá hacer cuando llegue a La Paz – BOLIVIA.

El modelo de la copa a utilizarse es la de cocktail, las mismas que serán proporcionadas por la organización del concurso o cada equipo trae las suyas. Las decoraciones deben ser elaboradas en cocina y colocadas en la copa al momento de la presentación del cocktail.

ORGANIZACIÓN DE LA PRESENTACIÓN DE LOS DIFERENTES SERVICIOS:

Cada equipo tiene 45 minutos para presentar su menú de degustación, sugiriéndose los siguientes tiempos:

- a) Minuto 1 a 5: Presentación del cocktail – aperitivo, preparado delante del jurado.
- b) Minuto 6 a 9: Salida, presentación y servicio del plato aperitivo.
- c) Minuto 10 a 12: Salida, presentación y servicio del plato entrada.
- d) Minuto 13 a 15: Salida, presentación y servicio del plato sopa.
- e) Minuto 15 a 17: Presentación del primer maridaje.
- f) Minuto 18 a 27: Salida, presentación, armado de los platos delante del jurado y servicio del plato fuerte 1.
- g) Minuto 28 a 30: Presentación del segundo maridaje.
- h) Minuto 31 a 40: Salida, presentación, armado de los platos delante del jurado y servicio del plato fuerte 2.
- i) Minuto 41 a 45: Salida, presentación y servicio del postre.

PRE - INSCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Los equipos participantes, deben realizar su "pre - inscripción" enviando el formulario que se encuentra en la página web con toda la información de los concursantes y del



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"

Chef instructor, acompañando esta información con una carta de la Dirección o Decanato de la Facultad que acredite la validez de toda esta información.

Junto a esta documentación, favor enviar lo siguiente:

- a) Dos fotografías de cada plato propuesto.
- b) Receta estándar de cada plato
- c) Cualquier información o comentario que se quiera adicionar en función de un mejor entendimiento de la propuesta.

Toda esta información debe enviarse máximo hasta el día 18 DE AGOSTO DE 2018 al correo electrónico que señala esta página web o la dirección electrónica del Coordinador Gastronómico Internacional, Chef Guillermo Iraola Mendizábal. (guillermoiraoa@hotmail.com)

Un comité técnico dará el visto bueno a la propuesta y se les comunicará la aceptación definitiva al concurso hasta el 25 DE AGOSTO DE 2018 (Algunas solicitudes podrían ser negadas o solicitar su cambio si el nivel técnico de la propuesta no está dentro de los estándares adecuados al concurso).

A partir del 26 DE AGOSTO DE 2018, los equipos tienen hasta el 15 DE SEPTIEMBRE de 2018 para revisar y confirmar sus pedidos de ingredientes y completar la información que se les solicite.

DERECHOS DE INSCRIPCIÓN POR EQUIPO:

Cada equipo (que se compone de 3 estudiantes concursantes y 1 chef instructor) paga un derecho de inscripción de \$us. 1.100.- (Un mil, cien 00/100 dólares americanos) – (R.C.D. Barranquilla / 19 de abril de 2016) de forma directa a los organizadores del XXVIII Congreso Panamericano de la CONPEHT y siguiendo los mismos procedimientos que ellos señalan para el pago de las inscripciones al Congreso y que se publican en su página web.

ASPECTOS QUE INCLUYE EL PAGO DEL DERECHO DE INSCRIPCIÓN POR EQUIPO:

- a) Transfer in/out Aeropuerto-hotel-aeropuerto.
- b) Tranfers anunciados en Programa para participar de las actividades en la Sede del Congreso.
- c) Hospedaje y alimentación del 28 de Octubre en la noche al 01 de Noviembre en la noche.
- d) Insumos (de acuerdo a Convocatoria) para la elaboración de los platos de concurso.
- e) Certificado de Participación en el Concurso Culinario, para cada universidad o escuela inscrita.
- f) Certificado personal para cada estudiante y/o docente del equipo participante.
- g) Certificados y medallas a los tres primeros lugares.
- h) Derecho de participar en todas las actividades congresuales.

PRESENTACIÓN EN EL CONCURSO:





2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
“EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA”



El Reglamento señala con claridad todos los aspectos que se deben considerar durante el concurso, sin embargo es necesario recordarles que cada equipo debe traer su menú impreso y debidamente sustentado, en seis ejemplares (se entregará uno a cada jurado). Las técnicas que utilicen para la elaboración de este material son totalmente libres. El diseño y presentación del Menú, tiene un puntaje dentro de la calificación general.

La “sustentación” del proyecto, consiste en la elaboración de una monografía, memoria – trabajo, que explique cómo llegaron a definir sus líneas de diseño, su significación y mensaje, complementando el trabajo con fotografías, recetas estándar y modos de preparación.

La calidad del contenido y la presentación de este trabajo son también calificadas por el jurado. Este trabajo junto con el menú debe ser entregado al presidente del concurso, Chef Guillermo Iraola Mendizábal el día 29 DE OCTUBRE en instalaciones de la Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia, en el momento que se produzca la reunión de trabajo e información previa al concurso y que se señala en el programa de esta misma convocatoria (Horas 10:00 – Anexo 6).

También se debe prever de llevar los letreros con nombres de los platos para la presentación de la mesa.

CONFORMACIÓN DE LOS EQUIPOS:

Los equipos deben armarse con alumnos del último semestre. Cada equipo tendrá tres estudiantes de la especialidad de Cocina Profesional o Gastronomía Profesional. La edad de los participantes no debe ser superior a los 35 años. Estarán dirigidos por un Chef instructor, encargado de su entrenamiento y supervisión técnica. Esta persona es considerada el responsable del equipo y los acompañará a La Paz - BOLIVIA, para formar parte del jurado calificador, junto con los demás delegados de todo el continente.

El día 30 DE OCTUBRE inicia el concurso con la presentación de 4 equipos en la mañana, el día 31 DE OCTUBRE concursan 4 equipos por la mañana y el día 01 DE NOVIEMBRE, se presentan 4 equipos por la mañana (Cada día los concursantes se presentan a horas 07:00 en las instalaciones de la Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia.

El orden de ingreso de los equipos se sorteará el LUNES 20 DE SEPTIEMBRE 2018, a horas 18:30 en la ciudad de La Paz – Bolivia, en presencia de un notario con el que se realizará un acta, la misma que será publicada de forma inmediata en la página web del evento. De esta manera todos los participantes estarán informados de forma exacta de su día y hora de participación.

El calendario de actividades previsto para los concursantes se les hará llegar de forma oportuna y además se publicará en la página web del concurso.

LUGAR DE REALIZACIÓN DEL CONCURSO:

El concurso se realizará en la cocina principal de la Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia, anfitriona del concurso; la misma que cuenta con instalaciones completas y propicias para el concurso. (Fotografías del equipamiento se pueden ver en la página web).



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



PLATOS PARA EL SERVICIO:

La Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia, tiene una variedad de platos estándar que están a disposición, las fotografías que nos muestran sus formas y tamaños podemos verlas también en la página web del concurso. Los platos son de color blanco.

Si algún equipo desea traer sus propios platos o diseños personalizados están libres de hacerlo.

JURADOS CALIFICADORES:

El jurado está compuesto por cada uno de los delegados institucionales, responsables de su equipo (Que necesariamente están certificados por sus respectivas instituciones educativas como Chefs - instructores) los que serán distribuidos (mediante sorteo) como jurados de piso y jurados de mesa.

La presidencia del jurado está bajo la responsabilidad del COORDINADOR GASTRONOMICO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT. Las normas y reglamento del concurso están explicados en la web del concurso, las que se sujetan a las normas internacionales establecidas por las instituciones más representativas del mundo en materia de concursos culinarios internacionales.

PREMIACIÓN:

En la ceremonia de cierre, está prevista la realización de la premiación, de la siguiente manera:

1er. Lugar: El equipo ganador recibe:

- Premio Especial.
- Medalla de oro para cada miembro del equipo (incluye al instructor), certificados para cada miembro del equipo.
- Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

2do. Lugar:

- Medalla de plata para cada miembro del equipo (incluye al instructor), certificados para cada miembro del equipo.
- Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

3er. Lugar:

- Medallas de bronce para cada miembro del equipo (incluye al instructor), certificados para cada miembro del equipo.
- Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

PREMIACIÓN POR CONCLUSIÓN DE LOS DIEZ AÑOS DE CONCURSO:

De acuerdo con las condiciones del concurso, el equipo que acumule mayor cantidad de puntos durante los diez años de concurso, será premiado con la entrega definitiva del MONOLITO – GOURMET "TIAHUANACO MILENARIO"



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"

NÚMERO DE EQUIPOS QUE PUEDEN PARTICIPAR Y REPRESENTACIONES POR NACIONALIDAD:

El espacio de concurso tiene un límite para que concursen hasta 12 equipos como máximo. No existe ninguna limitante de inscripción de cantidad de equipos por país, pero solo puede inscribirse "1 EQUIPO POR INSTITUCIÓN ACADÉMICA", siendo el requisito principal ser miembro activo de la CONPEHT y tener sus cuotas al día (al 30 DE AGOSTO DE 2018 - vigente). Queda claro que el concurso es de escuelas y universidades afiliadas a la CONPEHT.

DERECHOS DE AUTOR, PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN:

Los participantes del concurso, ceden a los organizadores del evento sus derechos y autorizan a que todos los contenidos de sus recetas, fotografías y resúmenes, sean publicados por la prensa nacional e internacional, así como su expresa autorización para que se publiquen las recetas en la memoria del concurso, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover el acercamiento cultural de nuestros pueblos.

CONSULTAS ADICIONALES:

Pueden encontrar información histórica y contenidos técnicos actuales en la página Web de la Coordinación Gastronómica Internacional:

www.conpehtgastronomica.com





2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
 INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
 "EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
 DE LA COCINA PANAMERICANA"



CRONOGRAMA DEL DECIMO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA COCINA PANAMERICANA
LOS CURSOS DE ACTUALIZACION DE LA FUSION LATINA
 "EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA"
LA PAZ - BOLIVIA 2018

ACTIVIDADES PROGRAMADAS	FECHA
Lanzamiento de la Convocatoria al X Concurso Culinario Internacional.	20 de S
Fecha límite de presentación de solicitud de inscripción.	18 de S
Fecha límite de remisión de respuestas a todas las solicitudes, aceptando o negando la solicitud de inscripción.	25 de S
Fecha límite para entrega y corrección de pedidos para compra de insumos.	15 de S
Fecha del sorteo de espacios y días de concurso por equipos.	20 de S
Fecha máxima para envío de ponencias por equipo para dictar capacitación en los cursos de Actualización Culinaria de la Fusión Latina.	22 de S
Fecha de entrega de lista de requerimientos para los cursos de Actualización Culinaria de la Fusión Latina.	10 de N
Bienvenida y reunión informativa con todos los equipos de concurso (Los equipos realizarán la entrega de sus proyecto-monografía y del menú) A horas 10:00	29 de O
Primer día Cursos de Actualización Culinaria de la Fusión Latina (De horas 15:00 a 19:00).	29 de O
Primer día de Concurso (De horas 08:00 a 13:00).	30 de O
Segundo día Cursos de Actualización Culinaria de la Fusión Latina (De horas 15:00 a 19:00).	30 de O
Segundo día de Concurso (De horas 08:00 a 13:00).	31 de O
Tercer día Cursos de Actualización Culinaria de la Fusión Latina (De horas 15:00 a 19:00).	31 de O
Tercer día de Concurso (De horas 08:00 a 13:00).	01 de N
Premiación durante Cena de Despedida (De horas 18:00 a 21:00)	01 de N

NOTA: Las reservas de hotel y acomodaciones son una invitación cordial de la organización, que se hará cargo de los gastos de hospedaje y alimentación de los equipos concursantes. El hospedaje corre a partir de la noche del domingo 28 de Octubre hasta la noche del jueves 01 de noviembre (Los días adicionales antes o después de esas fechas deben ser pagados por los participantes de manera directa al hotel).

CONVOCATORIA PARA LA PRESENTACIÓN DE PONENCIAS DEL CUARTO TALLER DE ACTUALIZACIÓN CULINARIA DE LA FUSIÓN LATINA

PREÁMBULO:

Por cuarta ocasión en el marco del XXVIII Congreso Panamericano de la CONPEHT, se llevará a cabo la Capacitación y Actualización Culinaria de la Fusión Latina con el tema:



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



"Investigaciones culinarias de técnicas e ingredientes amazónicos para el uso en la cocina latinoamericana".

Estos cursos de capacitación serán presentados en los salones donde se realizará el XXVIII Congreso Panamericano de la CONPEHT, en horarios que van desde horas 15:00 a 19:00, considerándose la presentación de por los menos cinco talleres diarios de 45 minutos de duración cada uno.

MODALIDAD DE PRESENTACIÓN DE LA PONENCIA:

Las ponencias deben ser realizadas por cada uno de los equipos que participarán en el Concurso Culinario Internacional de la CONPEHT "En busca de los jóvenes talentos de la Cocina Panamericana", hasta la medianoche del día 22 de SEPTIEMBRE, enviando toda la información al correo: guillermoiraola@conpehtgastronomica.com.

La ponencia es un trabajo de investigación de la Gastronomía Amazónica, como aporte a la cocina latinoamericana y a la boliviana.

Se usarán estrictamente ingredientes endémicos de la Amazonía, técnicas de cocina de la misma región así como otras propuestas originales que se deseen incorporar en estas recetas y/o menús. El trabajo de investigación debe ser concreto, referido a un tema específico con una demostración de la hipótesis que se haya planteado el grupo, la que podrá estar presentada en la elaboración de una receta o inclusive de un menú de tres tiempos.

PRESENTACIÓN:

Para la presentación de la ponencia se contará en el escenario con pantalla, data show y otros elementos visuales modernos para que el público pueda ver con claridad las demostraciones y presentaciones del grupo.

En el mismo escenario se montará una cocina con cuatro fuegos y un área de apoyo con otros equipos que sean necesarios para las presentaciones.

Nuestro Departamento de Compras y Almacenes, proveerá de todo lo que sea posible conseguir en territorio amazónico boliviano, referido a ingredientes para las preparaciones que propongan los participantes.

La ponencia deberá ser presentada por lo menos por dos personas (un cocinero principal y su ayudante) y además, contará con la asistencia de por lo menos dos ayudantes de la Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia. Si el grupo desea presentar su ponencia con los cuatro integrantes del mismo equipo, puede hacerlo sin ningún inconveniente.

MATERIAL DE DISTRIBUCIÓN AL PÚBLICO:

Con la finalidad de motivar la participación de estudiantes en esta capacitación, se difundirán dípticos con toda la programación planificada y además las fotografías de los Chefs y equipos con las marcas de sus universidades a las que representan.

Igualmente, se tiene previsto repartir un pequeño manual a todos los asistentes, conteniendo las recetas y modos de preparación e inclusive el resumen de la



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
“EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA”



investigación que los equipos propongan, razón por la que es necesario que todas estas propuestas con fotografías incluidas, deben ser enviadas al correo: guillermoiraola@conpehtgastronomica.com hasta el 22 de SEPTIEMBRE, dando oportunidad de esta manera de intercambiar correcciones que sean necesarias.

Una vez corregidos los trabajos prácticos, se coordinará la entrega de pedidos para estas tareas hasta el 10 de OCTUBRE.

Los Talleres de Actualización Culinaria de la Fusión Latina, tiene como propósito la realización de investigaciones que puedan aportar a la cocina latinoamericana, dando oportunidad a los jóvenes que estudian las carreras de Gastronomía de presentar sus propuestas en un foro internacional.

Cada país que es sede de un Congreso de la CONPEHT, recibe de esta manera un aporte invaluable al estudio de la Gastronomía Latinoamericana, a su comprensión y como generador de incentivos entre los participantes de las diferentes universidades que nos visitan, así como de la misma sede.

DERECHOS DE AUTOR, PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN:

Los participantes de estas jornadas de capacitación, ceden a los organizadores del evento sus derechos y autorizan que todo el contenido de recetas, fotografías y resúmenes sean publicados a nivel nacional e internacional, así como su expresa autorización para que se publiquen sus recetas e investigaciones en las memorias de estas jornadas, en la página web u otros medios para promover el acercamiento cultural de nuestros pueblos.

RECONOCIMIENTO:

Los participantes reciben un certificado como **PONENTES** de estas jornadas.

Art. 1/. De los participantes.

Solo podrán participar todos los estudiantes de las instituciones miembros de la CONPEHT que se encuentren cursando el último semestre de las carreras de cocina profesional o gastronomía, cuya edad no supere los treinta y cinco años de edad, de ambos sexos.

Para acreditar el equipo en el concurso, es requisito indispensable tener las cuotas de apoyo a la CONPEHT al día, es decir la cuota del año del que se trate, pagada hasta máximo el 30 de agosto del año en curso.

Art. 2/. Acreditación de la escolaridad.

Los miembros del equipo concursante, deben acreditar su calidad de estudiantes regulares, el nivel académico en el que se encuentran y su edad, llenando el formulario y anexando la información que se les solicita.

Esto será avalado por una carta jurada escrita por parte del Sr. Decano o Vicerrector de la institución participante, la cual deberá ser anexada al formulario de inscripción con rúbrica del funcionario y sellos de la institución participante.



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



La documentación será revisada por el Comité Organizador con anticipación al evento, de tal manera de garantizar al jurado la idoneidad e igualdad de condiciones de los participantes al concurso.

Art.3/. Conformación de los equipos.

Los equipos estarán conformados por tres estudiantes regulares de la institución participante, del último semestre y no mayores de 35 años, acompañados por un profesor guía o chef instructor.

El profesor guía, chef – instructor, debe estar acreditado por la institución educativa como un instructor que forma parte del plantel docente institucional y que trabaja de forma permanente en la institución educativa.

Las instituciones CONPEHT, están invitadas a realizar concursos internos con sus estudiantes, aplicando las mismas normas y reglamentos señalados en esta página, para lograr un equipo seleccionado que participe en el concurso internacional. Las universidades que opten por organizar estos concursos internos, son libres de premiar a sus concursantes de acuerdo a sus posibilidades y propias perspectivas.

Art. 4/. Participación del chef instructor.

El Chef instructor desarrolla el proyecto con sus alumnos, los guía, los encamina en el manejo de técnicas y su combinación adecuada, los sitúa en el ámbito culinario actual, los ayuda a imaginar y plasmar su proyecto. Durante la realización del concurso, participa como jurado de una de las mesas técnicas y está prohibido de dar indicaciones a su equipo durante ese período.

Si comete la falta de orientar a sus estudiantes o intervenir con indicaciones técnicas durante el concurso, se penalizará al equipo con una disminución de 30 puntos por cada vez que sea sorprendido haciéndolo. A la tercera vez, el equipo será suspendido del concurso.

Art. 5/. Evaluación de la competencia.

En la competencia se evaluará el manejo de técnicas, la creatividad, el conocimiento y manejo de la cocina, con la finalidad de elevar el nivel académico de los futuros profesionales.

Los conceptos a calificar son: organización, higiene, antepreparación (mise en place), técnicas y destrezas, tiempo, métodos de servicio y presentación, tamaño de porciones y su balance nutricional; creatividad, practicabilidad, sabores y texturas.

Art. 6/. Presentación de una memoria – trabajo.

La memoria – trabajo, consiste en una monografía que explica cómo se llegaron a definir las líneas de diseño, su significación y el mensaje que quieren transmitir los cocineros a través de esta presentación. Se incluye un glosario de términos culinarios del país de donde provienen y que se están aplicando en el proyecto, así como de ingredientes de origen que determinan la personalidad del plato.

En esta memoria se incluye la “receta estándar” de cada plato presentado y su fotografía.



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONCEPT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



En esta memoria - trabajo también se debe incluir el diseño del "formato base" en el que se colocará el menú que corresponda, en el que se registrarán los siguientes datos:

- a/. Nombre del proyecto culinario.
- b/. Nombre del cocktail - aperitivo y su explicación comercial si corresponde.
- c/. Nombre de cada plato que compone el menú.
- d/. Cada plato con su "descripción comercial" mínima (dos líneas)
- e/. Explicación del maridaje.

La presentación de este trabajo, debe realizarse antes de iniciar el concurso (mejor un día antes), el trabajo será calificado, al igual que el diseño del menú por todo el jurado calificador.

Art. 7/. Presentación del Menú.

Cada equipo debe traer seis menús impresos y entregarlos junto con la memoria – trabajo, antes de iniciar su participación en el concurso, regularmente se lo hará en la reunión de coordinación antes del concurso.

Art. 8/. Producción y tiempos de trabajo.

Existen dos modalidades de concurso, la primera referida a la presentación de tres tiempos de servicio y la segunda referida a la presentación de siete tiempos de servicio.

A.- MODALIDAD TRES TIEMPOS DE SERVICIO:

APERITIVO:Opcional

1/. ENTRADA: 6 platos servidos con la entrada

2/.PLATO PRINCIPAL 1: 6 platos servidos con un tipo de carne, 2 guarniciones y una salsa.

3/. POSTRE: 6 platos servidos con porciones de postre.

MARIDAJE: Con un vino o cerveza local para el plato principal.

Indicaciones generales.- Todo sale emplatado de la cocina, 5 platos para el jurado y uno para la fotografía y presentación del evento.

Pesos recomendados para el contenido de cada plato: Entrada hasta 50 grs. máx., Plato fuerte hasta 120 grs. máx., Postre entre 30 y 40 grs.máx.

Tiempo de realización.- Tendrán 3 horas para las preparaciones y 30 minutos para el servicio.

Nota.- Los pesos del contenido pueden variar de acuerdo con el diseño y tamaño del plato elegido.

B.- MODALIDAD SEIS TIEMPOS DE SERVICIO:

COCKTAIL APERITIVO:Opcional



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONFEIT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



1/. COCKTAIL - APERITIVO: 6 porciones.

2/. ENTRADA: 6 platos.

3/. SOPA: 6 platos.

4/. PLATO PRINCIPAL 1: 6 platos.

5/. PLATO PRINCIPAL 2: 6 platos.

6/. POSTRE: 6 platos.

MARIDAJE: Con un vino o cerveza local para los platos principales.

Indicaciones generales.- De la cocina salen emplatados el aperitivo, la entrada, la sopa y el postre. Los platos principales se presentan en una bandeja, (que cada equipo debe diseñar y realizar en una dimensión no mayor a 35 cm x 60 cm – dimensiones mayores serán penalizadas. Los materiales a utilizar son de libre elección). La bandeja debidamente distribuida se presenta al jurado y luego el cocinero – concursante asignado se encarga de armar los seis platos de concurso delante del jurado. El servicio de los platos está a cargo de un equipo de servicio proporcionado por los organizadores.

Pesos recomendados para el contenido de cada plato.- Aperitivo hasta 30 grs. máx., Entrada hasta 50 grs. máx., Sopa hasta 35 grs. máx., Plato Principal N.- 1 hasta 100 grs.máx., Plato principal N.- 2 hasta 100 grs. máx., postre hasta 40 grs. máx.

Tiempo de realización.-Tendrán 3horas para las preparaciones y 45 minutos para el servicio.

Nota.-Los pesos del contenido pueden variar de acuerdo con el diseño y tamaño del plato elegido.

Todos los platos deben ser presentados y explicados brevemente por un miembro del equipo y a continuación, cada 8 a 10 minutos (para el caso de tres tiempos) y cada 5 a 6 minutos (para el caso de seis tiempos) saldrá el siguiente servicio, siguiendo en todos los casos la misma modalidad.

Para el servicio de los platos se contará con 1 capitán de servicio y un equipo de garzones (meseros) que los dispondrá el comité organizador, dispuestos a colaborar para el éxito de un servicio rápido y eficiente, colocar agua, servir vino o cerveza y pasar la comida. Sin embargo, si el equipo de concurso quiere realizar el servicio personalmente o de forma combinada podrá hacerlo, coordinando previamente el tema con el capitán de servicio.

Art. 9/. De los ingredientes.

El comité organizador, suministra los ingredientes que se pueden adquirir localmente, procurando abastecerlos en todos sus requerimientos, pero para ello los concursantes



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONCEPT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



deben enviar sus pedidos con la anticipación respectiva (señalada en la convocatoria de cada concurso).

En la página web, están a disposición los formularios de pedido de ingredientes, se debe procurar utilizar un solo estándar de peso, en este caso "gramos" como medida para todo nuestro continente.

No es permitido en la competencia la permutación o mezcla de estos ingredientes en cada plato. Debiendo usar solamente el ingrediente indicado en la sección del menú correspondiente. Debe estar claro que los ingredientes principales que hacen cada plato no pueden repetirse en dos o más servicios.

Art. 10/. Uso de ingredientes de origen de cada país.

Cada equipo está en la libertad de traer al concurso, los ingredientes que piense que son necesarios para su plato; sobre todo en la línea de colocar a su menú su propio carácter y expresión cultural, personalizando de esta manera su producción.

Es responsabilidad de cada equipo realizar las consultas que se requieran en los consulados del país sede del concurso para cumplir los requisitos de internación de productos.

Queda claro que los organizadores del concurso no son responsables de cualquier pérdida o decomiso de ingredientes que los equipos pudieran sufrir durante su transporte.

En caso de que el equipo concursante decida llevar algunos ingredientes al concurso, es necesario que comunique este particular al Comité Organizador, a fin de ordenar al departamento de compras que esté atento a esta circunstancia y se evite de buscar el ingrediente solicitado.

El Comité Organizador, está dispuesto a colaborar en todo lo que sea posible para lograr la búsqueda de los productos o equivalentes según la oferta del mercado del país sede.

El Comité Organizador, no reconocerá ningún pago por los ingredientes que pudieran traer los participantes.

Cada equipo debe resaltar el uso de estos ingredientes locales, realizando una descripción – glosario de estos productos con sus nombres usuales, características organolépticas y usos tradicionales en el país del que es originario. Este material debe estar escrito en la memoria- trabajo que realiza cada equipo y que presenta el mismo día del concurso.

Art. 11/. El uso de uniforme es obligatorio.

Cada equipo deberá cumplir con las normas mínimas internacionales de uso de uniforme para la cocina, pantalón y filipina (chaqueta) de reglamento, calzado apropiado, mandil, gorra, cucharilla y paño de mano (caballito - repasador). El color clásico es el blanco, sin embargo, se aceptan otros colores, de acuerdo a las costumbres y tradiciones de cada país y personalización de cada institución.

Art. 12/. Composición del jurado.

El jurado se compone de dos partes importantes. Un jurado de piso (técnico) y un jurado degustador.



2018

Reglamento del
DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



El Jurado de piso es un jurado técnico que será elegido entre los chefs instructores de cada uno de los equipos participantes. (Son dos jurados asignados por turno de concurso)

El Jurado de mesa, es un jurado degustador, que igualmente está compuesto por los chefs instructores, miembros de cada equipo participante. (Son cinco jurados)

El presidente del jurado, es un profesional Chef Ejecutivo que tiene el cargo de Coordinador Internacional del área de gastronomía de la CONPEHT, en caso de empate ó en resoluciones que sean necesarias, su voto es dirimidor.

La participación de los chefs acreditados como jurados, se realizará a través de un sorteo que se efectuará con anticipación al concurso o durante el cocktail de inauguración del evento, el mismo momento que se sorteen los puestos y horarios de los equipos de competencia.

También es posible que por motivos de necesidad o fuerza mayor, el sorteo se realice de forma virtual, siempre contando con la presencia de un notario que avale la pureza del sorteo.

Art. 13/. Sistema de deducción de puntos por retraso en la salida del plato.

Cada juez, descontará un punto por cada minuto de retraso o el presidente penalizará con 5 puntos por minuto de retraso de la tabla general de puntaje al equipo que salga del tiempo previsto.

Si hubiere un retraso de más de diez minutos, el participante deberá esperar hasta el final para ser calificado.

Al tener que esperar hasta el final, es posible que la temperatura y las texturas de sus platos se deterioren, lo que irá en detrimento de su calificación de degustación.

Si el retraso es mayor a diez minutos, el competidor quedará descalificado.

Art. 14/ Del sistema de calificación por tipo de jurado.

Lo que calificarán los jurados de piso:

Organización: Si la mesa de trabajo se mantiene ordenada, si se trabaja en una forma sistemática. Si la práctica de cortes es correcta y se usa el cuchillo y otras herramientas de forma adecuada. Si se mantiene el área de trabajo y la cocina en orden durante y el final de la competencia.

Higiene: Tablas de picar limpias, cuchillos limpios y afilados, utilización debida de la toalla de cocina, lavado frecuente de las manos, usar el instrumental de forma adecuada, probar los alimentos sin contaminarlos, presentación personal y cuidado durante el trabajo. Uso de guantes solo para el armado del plato. Cuchillos e instrumental personal en perfectas condiciones.

Presentación personal: Forma de llevar el uniforme, limpieza personal y ropa bien planchada, calzados apropiados con suela antideslizante, varones bien afeitados, pelo recogido, sin barba ni piercings de ninguna índole, peor en la lengua. Damas con pelo bien recogido, sin aretes ni piercings, sin maquillaje. Todos con uñas recortadas sin esmaltes.

Fluidez: Ver si hay una lógica progresión de los platos, si se realiza el mise en place de manera adecuada y la forma como planea armar posteriormente los platos.



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONFEIT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



Técnicas y destrezas: Comprobar que las técnicas que utiliza el cocinero, son las adecuadas para el objetivo que espera alcanzar con el plato. (Técnicas de cocción de deshuesado, de cortes etc.)

Tiempo: Es importante supervisar el adecuado uso del tiempo y controlar que terminen en tres horas sus propuestas de menú.

Lo que calificarán los jurados de mesa:

Métodos de servicio y su presentación: Si la comida caliente está caliente, si la comida fría se presenta fría (incluye la revisión de técnicas utilizadas para la conservación de la temperatura deseada), si la comida está fresca y colorida, visiblemente sazonada, presentada con cierta altura, uniforme, equilibrada de acuerdo a los cánones de diseño actual.

Tamaño de las porciones y balance nutricional: Si los componentes de los platos están balanceados y complementan al ingrediente principal. Si se respetan las normas actuales de colocación de salsas, perfección de las figuras geométricas realizadas con los alimentos, equilibrio estético y color.

Creatividad y practicabilidad: El plato debe mostrar originalidad, aplicación de las técnicas culinarias de forma adecuada al proyecto, logros interesantes y sobre todo que sea un diseño práctico, fácil de reproducirse para incluir el plato en la carta de un restaurante.

Sabor y texturas: Las carnes deben estar trabajadas en "término medio". Todo en el plato debe ser comestible.

Art. 15/. Utensilios personales, equipo, menaje y loza.

Equipo y menaje:

Los equipos concursantes, pueden traer todo sus utensilios y equipos de cocina personales, tales como: cuchillos, aros, formas, plantillas, silicón, equipo eléctrico de mano 220 volt o de 120 volt. (Siempre prever el voltaje usado en el país anfitrión y llevar convertidor de toma corriente).

Cualquier consulta para equipo adicional puede ser hecha al Comité Organizador y obtener un permiso escrito.

Loza del concurso:

Los platos que pone a disposición el comité organizador, son de color blanco, las formas dependen de la disponibilidad de cada país e institución anfitriona. Regularmente las fotografías de los platos disponibles se publican en la página web del evento. Los equipos pueden traer sus propios diseños de platos si así conciben su menú, en ese caso pueden hacerlo por lo menos para la presentación de los platos a la fotografía.

El tamaño de las porciones en el plato se ajustará al tamaño del plato y a los pesos sugeridos para cada porción. La producción de cada servicio debe estar debidamente estandarizada

Art. 16/. Utilización de técnicas de vanguardia.

Los equipos que crean por conveniente usar insumos especiales para desarrollar técnicas de vanguardia como esferificaciones, gelificaciones, emulsiones o piensen utilizar nitrógeno líquido u otros químicos de interés para resultados sorprendentes, deberán preocuparse por sí mismos de traer sus productos o comprarlos en el país



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



sede, solicitando al Comité Organizador la autorización respectiva para ingresarlos a la cocina.

Todos los requerimientos relacionados con este tema, deberán ser solucionados por el mismo equipo viajando al país sede unos días antes.

Art. 17/. Técnicas de la cocina FUSION LATINA.

La utilización de las técnicas tradicionales de las cocinas de América, son valoradas en alto grado, debiendo resaltar este aspecto (el equipo que las use) en su memoria – trabajo que presenta el mismo día del concurso.

Art. 18/. De los premios y la premiación.

1er. PUESTO: El equipo ganador recibe:

A/.TROFEO PANAMERICANO CULINARIO ROTATIVO

"MONOLITO GOURMET – TIAHUANACU MILENARIO"

B/.Medalla de oro para cada miembro del equipo (incluye el chef - instructor).

C/.Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

Nota: El primer puesto recibe 30 puntos acumulables, válidos para el puntaje global al final de los diez años.

2do. PUESTO

1/.Medallas de plata para cada miembro del equipo (incluye al chef-instructor).

2/.Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

Nota: El segundo puesto recibe 20 puntos acumulables, válidos para el puntaje global final de los diez años.

3er. PUESTO

1/.Medallas de bronce para cada miembro del equipo (incluye al chef - instructor).

2/.Certificado con mención especial para la institución a la que representan.

Nota: El tercer puesto recibe 10 puntos acumulables, válidos para el puntaje global final de los diez años.

La asignación de puntos, se hace a la institución (Universidad – Escuela) de la que proviene el equipo concursante, de tal manera que en la tabla de puntaje que se mantendrá en la página web de CONPEHT se colocará el nombre de la institución y su puntaje acumulado. No se admite dividir estos puntos entre dos instituciones, los participantes al concurso deben ser siempre de la misma institución.

Art. 19/. De los organizadores.

Los organizadores de los Congresos de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo (CONPEHT) y la Coordinación de Gastronomía de la institución son responsables de todo lo relativo a la organización y realización del concurso, incluyendo la papelería para la cuantificación de los concursantes.

Art. 20/. Registro y control del puntaje general.

La Coordinación Internacional de Gastronomía del Consejo Directivo de la CONPEHT es responsable de llevar el record de la puntuación de los ganadores, con la cual se definirá



2018

Reglamento del
**DÉCIMO CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA CONPEHT**
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS
DE LA COCINA PANAMERICANA"



a que institución le corresponderá el "MONOLITO GOURMET – TIAHUANACU MILENARIO", al término de los diez años que está planificado este concurso.

Art. 21/. Derechos de autor, publicidad y promoción.

Las instituciones participantes en el concurso, ceden a los organizadores del evento sus derechos y autorizan a que todos los contenidos de sus recetas, fotografías y resúmenes, sean publicados por la prensa nacional e internacional, así como su expresa autorización para que se publiquen las recetas en la memoria del concurso, webs del encuentro y cualquier otra publicación en la línea de promover el acercamiento cultural de nuestros pueblos.