

BASES DEL CONCURSO DEL DÍA DE LA ALGARROBINA 2022

CETURGH PERÚ convoca al Concurso del Día de la Algarrobina, que este año se llevará a cabo en el Boulevard de Ripley y Saga Falabella. El presente concurso está completamente adaptado a la coyuntura de distanciamiento social y al contexto virtual.

Este concurso tendrá como eje esquemático la gastronomía en toda la expresión de la palabra y la principal valoración de la Algarrobina. Así como la puesta en valor del origen histórico de recetas tradicionales, ancestrales y la promoción de la creatividad para innovar.

INDICACIONES GENERALES

- **Los participantes:**

I. En este concurso del Día de la Algarrobina participan todos los estudiantes matriculados de las carreras profesionales en el Instituto CETURGH PERÚ y las especialidades de CETPRO tanto en CETURGH PIURA como de CETURGH SULLANA.

II. La competencia se dividirá en 3 categorías.

a) Categoría: Platos salados

En esta categoría se aceptarán recetas de platos salados en los que el predominio del insumo de la algarrobina sea del 50%.

b) Categoría: Platos dulces

En esta categoría se aceptarán recetas de platos dulces (postres) realizados en base a la algarrobina y se valorará la creatividad y capacidad de innovación de la receta.

c) Categoría: bebidas

En esta categoría se aceptarán recetas de bebidas realizados en base a la algarrobina y se valorará la creatividad y capacidad de innovación de la bebida.

- **Inscripción y preselección:**

a) Desde el **24 de febrero hasta el 6 de marzo** se recepcionarán las recetas.

b) La participación es de carácter opcional. Sin embargo, se tendrá consideración a los alumnos que participen y destinen su tiempo a este concurso extracurricular.



c) Los alumnos, de acuerdo a la categoría de su elección, deberán enviar su inscripción y su receta de la preparación del plato a los siguientes links:

- Platos salados: <https://bit.ly/PlatosSalados>
- Platos dulces: <https://bit.ly/PlatosDulces>
- Bebidas: <https://bit.ly/CategoríaBebidas>

Para ingresar a cualquiera de los tres links, el alumno deberá hacerlo mediante su cuenta de correo gmail. La ficha de inscripción consistirá en enviar su receta y la sustentación de la misma en 15 líneas como se presenta en el formato adjunto.

• FINAL

b) El viernes 11 de marzo se publicarán los nombres de los clasificados a la final.

c) La final se realizará el día martes 15 de marzo, en el boulevard de Ripley y Saga Falabella.

d) Los estudiantes que pasarán a la final prepararán su receta y la presentarán en el boulevard de Ripley y Saga Falabella.

e) Los estudiantes deben ingresar a los talleres desde las 8 a.m.

f) La competencia final iniciará a las 10 a.m.

g) Los estudiantes contarán con 1 hora (60 min) para realizar la preparación en vivo y emplatado.

h) Los estudiantes deberán contar con lo siguiente para la final:

- Insumos para su preparación.
- Menaje completo para el emplatado y degustaciones a confirmar.
- El alumno traerá decoración, según su criterio.
- El alumno deberá llevar el uniforme completo y respetar los protocolos de seguridad contra el Covid-19.
- El alumno que no se encuentre correctamente uniformado será descalificado antes de iniciar la final.
- El alumno contará con 5 minutos para realizar la presentación final ante el jurado.
- El jurado realizará preguntas a los finalistas por un tiempo estimado de 5 minutos por participante.

- **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN**

PRESELECCIÓN

- Receta
- Sustento histórico

FINAL:

- Sabor.
- BPM.
- Técnicas Culinarias.
- Presentación de los platos.
- Exposición del plato.
- Emplatado.
- Presentación del alumno.

LOS PREMIOS:

Se premiará a los 2 primeros lugares por cada categoría:

- Premios por confirmar.