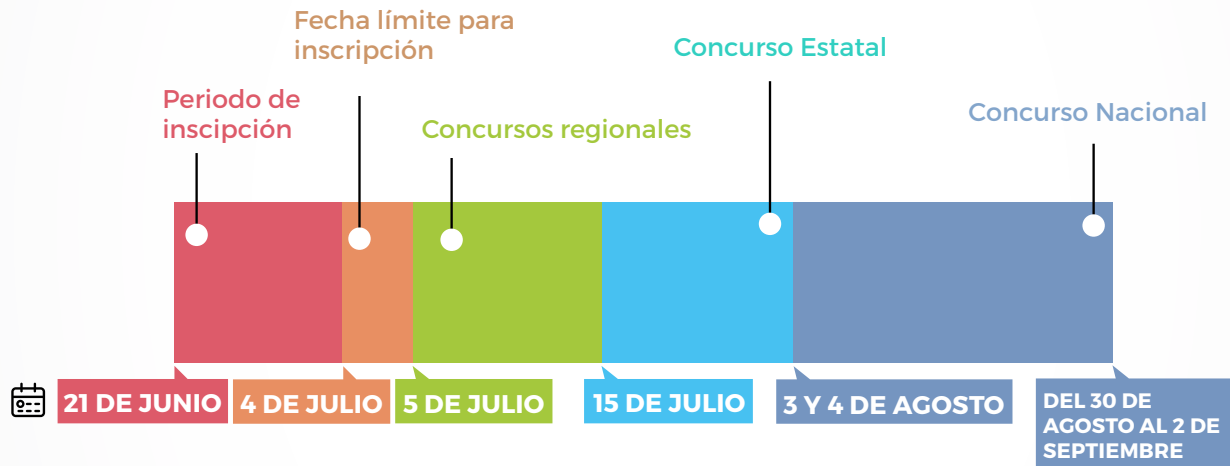


CONVOCATORIA

V CONCURSO NACIONAL DE GASTRONOMÍA DE LOS ICAT



INSCRIPCIONES
ABIERTAS



SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



V CONCURSO NACIONAL DE GASTRONOMÍA DE LOS ICAT

OBJETIVO

Demostrar el aprendizaje adquirido por los capacitandos, exponiendo sus habilidades y conocimientos en la elaboración de platillos en dos categorías: "Cocina de Rescate" y "Platillo de Creación".

CATEGORÍAS

- **1) Cocina de Rescate:** Rescatar la utilización de ingredientes originarios de las diversas regiones del estado así como las técnicas y procedimientos poco practicados y, de ser posible los utensilios tradicionales para cocinarlos, con el propósito de incorporarlos a la gastronomía actual.
- **2) Platillo de Creación:** Uso de los ingredientes propios de la región para la elaboración de un platillo innovador.

BASES PARA LOS PARTICIPANTES

- Ser alumno y/o egresado de ICATECH de cualquier especialidad.
- Los equipos deberán estar conformados por tres integrantes con la posibilidad de contar con la asesoría de un instructor, mismo que no podrá intervenir en la elaboración del platillo.
- Los equipos interesados deberán registrar sus recetas en el formato de inscripción anexo, señalando en el mismo la categoría en la que se participara, teniendo como fecha límite el día 4 de julio del 2017.

REQUISITOS Y REGLAMENTO

- Solo se podrán registrar un máximo 5 equipos por categoría en cada Plantel o Acción Móvil.
 - Queda prohibida la participación de Chefs y cocineros profesionales.
 - Una vez registrada la receta no se podrá hacer cambios de ingredientes ni cantidades.
- Los equipos podrán contar con un instructor quien solo los guiará sin intervenir en la elaboración de los platillos.
 - La elaboración de los platillos se llevará a cabo en las instalaciones que el instituto señale previamente.
- Durante el concurso cada equipo participante deberá montar tres platillos para la degustación de los jueces (para la etapa estatal serán cinco platillos).
- Los insumos necesarios para la elaboración de los platillos serán cubiertos por los equipos participantes tanto en la etapa regional como en la estatal.
- Durante la elaboración del platillo todos los participantes deberán portar cofia, cubre bocas para cocina y mandil.
 - No podrán emplearse ingredientes pre-elaborados.

MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN

- No tener orden y limpieza al preparar los alimentos.
- No tener todos los ingredientes en su lugar de trabajo.
- Cuando el platillo no contenga los ingredientes especificados en la receta.
 - No terminar en el tiempo especificado.
- No dejar limpia la estación de trabajo después de la elaboración del platillo.

ASPECTOS A CALIFICAR EN TODAS LAS ETAPAS:

1

COCINA DE RESCATE:

- ✓ Sabor
- ✓ Uso de los ingredientes propios de la gastronomía de rescate de la región participante
- ✓ Temperatura
- ✓ Presentación (armonía)
- ✓ Originalidad del Platillo

2

PLATILLO DE CREACIÓN:

- ✓ Innovación
- ✓ Uso de los ingredientes
- ✓ Sabor
- ✓ Temperatura
- ✓ Presentación (armonía)

GANADORES

ETAPA REGIONAL:



Ganador al primer lugar por categoría:

- Diploma ganador de primer lugar.
- Premio en efectivo por la cantidad de \$3,000.00 m.n.
- Pase a la etapa Estatal en la Cd. De Chihuahua con todos los gastos pagados.



Ganador al segundo lugar por categoría:

- Diploma ganador de segundo lugar
- Premio en efectivo por la cantidad de \$2,000.00 m.n.

ETAPA ESTATAL:



Ganador al primer lugar por categoría:

- Diploma ganador de primer lugar
- Pase a la etapa Nacional en la Cd. De Puebla, Pue. A realizarse del 30 de agosto al 2 de septiembre con todos los gastos pagados incluyendo los insumos necesarios para la elaboración de los platillos, donde representara al ICAT del Estado de Chihuahua.



Ganador al segundo lugar por categoría:

- Diploma ganador de segundo lugar.

ETAPA NACIONAL:



Ganador del primer lugar por categoría:

- Diploma y medalla ganador de primer lugar
- Trofeo para el ICAT



Ganador del segundo lugar por categoría:

- Diploma y medalla ganador de segundo lugar



Ganador del tercer lugar por categoría:

- Diploma y medalla ganador de tercer lugar

CALENDARIO

JULIO

						SÁBADO 1
DOMINGO 2	LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7	SÁBADO 8
DOMINGO 9	LUNES 10	MARTES 11	MIÉRCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14	SÁBADO 15
DOMINGO 16	LUNES 17	MARTES 18	MIÉRCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21	SÁBADO 22
DOMINGO 23	LUNES 24	MARTES 25	MIÉRCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28	SÁBADO 29
DOMINGO 30	LUNES 31					



FECHA LÍMITE PARA
REGISTRO DE RECETAS
Y JURADO



ETAPA DE CONCURSOS
REGIONALES

AGOSTO

		MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4	SÁBADO 5
DOMINGO 6	LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11	SÁBADO 12
DOMINGO 13	LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18	SÁBADO 19
DOMINGO 20	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25	SÁBADO 26
DOMINGO 27	LUNES 28	MARTES 28	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31		



CONCURSO ESTATAL