

BASES DEL I CONCURSO INTER-DISTRITAL DE PLATOS TÍPICOS E INNOVADOS A BASE DE CARNE DE ALPACA Y LLAMA.

1. FINALIDAD:

El presente concurso tiene como finalidad revalorar la gastronomía tradicional andina, fomentando el uso de la carne de alpaca y llama como un producto de alto valor nutritivo, saludable y sostenible, para las comunidades. Asimismo, se busca promover la creatividad culinaria a nivel interdistrital y fortalecer el turismo gastronómico, en el marco de las acciones conjuntas entre la ONG DESCOSUR y las dos Municipalidades Distritales de Santa Lucía y Paratía tienen el agrado de realizar la convocatoria al **I CONCURSO INTER- DISTRITAL DE PLATOS TÍPICOS E INNOVADOS A BASE DE CARNE DE ALPACA Y LLAMA.**

2. OBJETIVOS:

- ❖ Promover el arte culinario basado en carne de alpaca y llama, así como otros productos locales, como una oportunidad de desarrollo cultural, gastronómico y económico en el distrito de Santa Lucía y Paratía.
- ❖ Reconocer las habilidades y destrezas gastronómicas de los participantes, impulsando su creatividad y fomentando el emprendimiento económico a partir de los saberes culinarios tradicionales.
- ❖ Fortalecer los conocimientos y prácticas sobre el uso y manipulación de productos oriundos de la zona, respetando la gramática culinaria andina y promoviendo una cocina sostenible y saludable.
- ❖ Valorar la diversidad y el aporte nutricional de los productos locales, difundiendo esta riqueza alimentaria a nivel local, regional y nacional como parte del patrimonio gastronómico del territorio altoandino.

3. DE LOS PARTICIPANTES:

- ❖ Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, sin importar la edad, profesión, oficio, cocineros tradicionales, artesanos, beneficiarios de Programas Sociales, instituciones Educativas, comunidades campesinas, cadenas productivas; instituciones y/o empresas públicas y privadas del ámbito de Santa Lucía y Paratía.
- ❖ La participación puede ser unipersonal o grupal, pero para la exposición solo 02 (dos) personas (titular y su ayudante).
- ❖ La Participación e inscripción es totalmente gratuita.

4. DE LA PRESENTACIÓN DE SUS PLATOS TÍPICOS:

Para la presentación de recetas deberán observarse las siguientes reglas:

- ❖ Podrán presentar cinco platos como mínimo.
- ❖ Las recetas contendrán la variedad de insumos utilizados en cada plato.
- ❖ Esta permitido hacer recetas basadas en trucha, comidas dulces y saladas, entradas, pasteles, postres y bebidas siempre y cuando se use la creatividad e innovación revalorando los productos de la zona.

5. DE LA INSCRIPCIÓN:

- ❖ Para inscribirse en el concurso, los participantes deberán acercarse en la **Municipalidad Distrital de Santa Lucía** a la oficina de la Subgerencia de

Desarrollo Económico y social y Desarrollo Agropecuario las inscripciones se realizarán hasta el día 21 de junio hasta las 16:00 pm.

- ❖ Para inscribirse en el concurso, los participantes deberán acercarse en la **Municipalidad Distrital de Paratía** en la oficina de Desarrollo Pecuario o al responsable de la ONG DESCOSUR las inscripciones se realizarán hasta el día 20 de junio 15:00 pm para asegurar su participación.
- ❖ Después de la fecha y hora indicada no se aceptará la inscripción, cada participante deberá ser ubicado en su stand de acuerdo al orden de la inscripción.

6. LUGAR Y FECHA DEL CONCURSO:

Esta actividad se realizará el día martes 24 de junio del 2025, a las 11:00 a.m. en la plaza de armas del distrito de Santa Lucia.

7. JURADO CALIFICADOR:

El jurado estará compuesto por 02 miembros que serán personas idóneas e imparciales, invitados para este evento con amplio conocimiento del rubro. Los miembros del jurado puntuarán con decimales, con el fin de evitar un posible empate. Las funciones y atribuciones del jurado calificador consistirán en:

- ❖ Actuar con celeridad y criterio técnico en la calificación de los participantes.
- ❖ El veredicto del jurado es inapelable.
- ❖ Descalificar a los participantes que no cumplan con el reglamento del concurso.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

La evaluación será según los criterios establecidos en las bases:

Nº	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
1	VARIEDAD DE PLATOS PRESENTADOS	Se presentarán platos con insumos típicos de la zona, según sus características y beneficios nutricionales	25
2	CREATIVIDAD INNOVACIÓN	Se debe considerar la creación de preparaciones novedosas con productos de la zona.	20
3	CARACTERÍSTICAS	Se evaluará sabor, aroma y combinación de insumos según la necesidad nutricional.	30
4	EXPOSICIÓN	La expresión y fluidez en la exposición sobre el procedimiento, preparación y el valor nutricional de cada uno de los platos presentados	15
5	HIGIENE PRESENTACIÓN	Vestimenta adecuada, aseo de los utensilios y el entorno.	05
6	EXPENDIO COMIDA	Se calificará al participante que más ventas realice de sus platos preparados, en un tiempo determinado por la comisión organizadora.	05
PUNTAJE TOTAL			100

9. DE LA DESCALIFICACIÓN:

Los criterios que descalifican al participante son:

- ❖ Los participantes inscritos que manifiesten actos que no cumplan con la legislación vigente o atente contra el orden público y las buenas costumbres.
- ❖ También se eliminarán a los concursantes que no se presenten a la hora que sean citados por el Comité Organizador.
- ❖ Por agresión física o verbal de parte de los participantes individual o grupal hacia los jurados, miembros de la comisión organizadora y autoridades.

10. DE LA PREMIACIÓN:

- ❖ Los premios se entregarán al primer, segundo y tercer lugar en el concurso de platos típicos, consistente en bienes y muebles para cocina.
- ❖ Se entregará estímulos a los demás por su participación (exceptuando a los primeros lugares).
- ❖ En caso de empate se determinará por sorteo en acto público.

11. ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DEL CONCURSO:

- ❖ Los participantes deberán exponer acerca de la técnica, insumos y materiales de la preparación.
- ❖ Los participantes deberán presentarse con su indumentaria adecuada.
- ❖ Cada participante deberá llevar consigo menajería (vajilla) y cubertería para la exhibición y degustación de sus platos.
- ❖ Cada plato deberá estar con su nombre

12. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS:

Está permitido que cada participante traiga equipo, utensilio, cocina y/o materiales que considere necesario para la elaboración de su receta, incluida la vajilla de presentación.

13. DISPOSICIONES FINALES:

- ❖ Cualquier aspecto no considerado en la presente base, será resuelto por la Comisión Organizadora.
- ❖ La comisión organizadora del concurso garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas.

Santa Lucia, junio del 2025.