

**CONCURSO GASTRONOMICO "SABORES DE MALARGUE" 2022**  
**BASES CATEGORIA PROFESIONAL:**

**PRESENTACION:** El concurso gastronómico es realizado por la Dirección de Cultura con inscripción y participación gratuita.

**OBJETIVOS:** Con este concurso se busca:

- 1- Promover las comidas regionales.
- 2- Revalorizar nuestro chivito Malargüinos.
- 3- Premiar platos típicos e innovadores que nos representen en cada región en la que participe Malargüe cultural o turísticamente.
- 4- Incentivar a toda la ciudadanía Malargüina a mostrar la cultura gastronómica que caracteriza a cada región.

**PARTICIPANTES:** Pueden participar todos los ciudadanos mayores de edad, aficionados, profesionales y amantes de la cocina, sin límite de edad, individual o grupal de hasta 2 integrantes.

Los participantes se podrán inscribir en las categoría, profesional y amateurs.

**REQUISITOS:** Para poder participar deberán tener en cuenta los siguientes detalles:

- a) Todos los participantes deberán proveerse de los elementos e ingredientes y medios para su cocción necesarios para la elaboración del plato.
- b) No podrán llevar nada pre elaborado, si listo para su preparación, (verduras lavadas, carnes cortadas)
- c) Cada participante deberán presentar un plato testigo, un plato bocado iguales para cada jurado (5 jurado)
- d) Es obligatorio el uso como producto principal el chivito.

**Se tomará en cuenta los siguientes ítems para su correcta evaluación:**

- 1- HIGIENE (10 puntos)
- 2- PRESENCIA (10 puntos)
- 3- ORGANIZACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO (10 puntos)
- 4- PRESENTACION DEL PLATO TERMINADO (20 puntos)
- 5- SABOR, AROMA Y GUSTO (20 puntos)
- 6- ORIGINALIDAD DEL NOMBRE DEL PLATO REALIZADO (20 puntos)
- 7- GUARNICION Y VINO ACORDE AL PLATO (10 puntos)

En la sumatoria de todos los ítems deberán sumar 100 puntos.

**\* Los participantes deberán estar inscriptos y presentar la receta escrita con anterioridad, fecha límite 21 de enero, 10h, sin excepción.**

**DESCALIFICACION:** Quedaran descalificados los participantes que no estén inscriptos previamente, que no cumplan con la higiene y la adecuada presentación personal y orden en su mesa de trabajo, no se puede usar sustancias alucinógenas y o nocivas para la salud.

**EVALUACION:** Los platos serán evaluados por chefs y jurados designados por el personal a cargo de la organización perteneciente a la Dirección de Cultura.

**PREMIOS:** Se calificarán los 3 primeros puestos:

**Categoría Profesional**

**1º-** \$ 10.000 + certificado

**2º-** \$7.000 + certificado

**3º-** \$ 5.000 + certificado

En caso de empate se tomará en cuenta el plato que contenga mayor cantidad de productos regionales producidos en el departamento como por ejemplo papas, ajo y miel.

**INSCRIPCION:** Todos los participantes deberán presentar ficha de inscripción completa, receta clara y detallada paso a paso, fotocopia de DNI, en caso de grupo fotocopia de cada uno.

## Ficha inscripción concurso 2022

Datos de participantes:

Nombre:

DNI:

Teléfono:

Dirección:

Categoría:

Datos de participantes:

Nombre:

DNI:

Teléfono:

Dirección:

Categoría:

Acepto las bases y condiciones del concurso.

**Permito el uso de imagen personal, de la receta del plato presentado y la publicación de los mismos.**

Firma.....

Aclaración.....

DNI.....