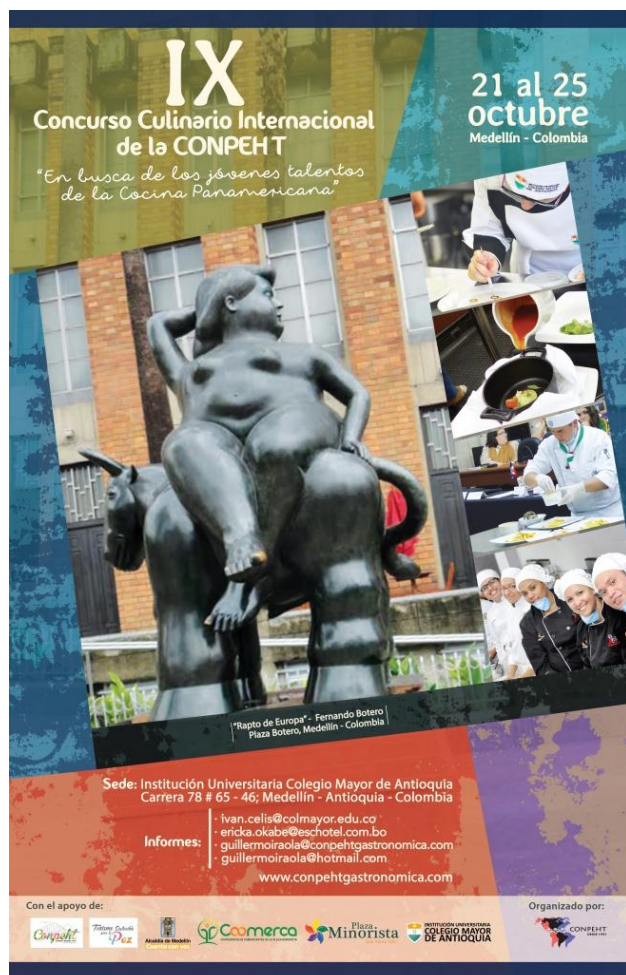


CONVOCATORIA AL NOVENO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT

“EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA”

MEDELLIN – COLOMBIA

DEL 21 AL 25 DE OCTUBRE DE 2017



La COORDINACIÓN GASTRONÓMICA INTERNACIONAL DE LA CONPEHT, convoca a las instituciones educativas afiliadas a su organismo, a participar del NOVENO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT- "JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA", que se llevará a cabo en Medellín - Colombia, en las instalaciones de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia; en el marco del XXVII Congreso de la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Turismo y Gastronomía (CONPEHT) que este año lleva como lema "TURISMO SOSTENIBLE PARA LA PAZ" y que se llevará a cabo del 21 al 25 de octubre del 2017.

PREÁMBULO:

Este año, por NOVENA ocasión, la CONPEHT, lleva adelante el programa del concurso culinario estudiantil a nivel internacional y entrega el premio "MONOLITO GOURMET- TIAHUANAKU MILENARIO" (premio rotativo para 10 años).

Este concurso culinario, corresponde a una nueva línea de trabajo, aprobada en la sesión de directorio de la CONPEHT de Diciembre 2008 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 de niveles competitivos, que garanticen altos estándares de preparación y servicio de los alimentos en la región Panamericana. El concurso culinario internacional "JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA" es un proyecto que debe ejecutarse durante 10 años (periodo del 2009 al 2018), y al finalizar, la institución con mayor puntaje se queda con la propiedad del "MONOLITO GOURMET – TIAHUANAKU MILENARIO".

TEMA ELEGIDO PARA ESTA COMPETENCIA:

Para esta convocatoria, el comité organizador ha elegido como tema principal del concurso, la preparación de un menú de degustación de SIETE TIEMPOS, (cocktail aperitivo - aperitivo – entrada – sopa – plato fuerte 1 – plato fuerte 2 y postre), cada uno con requerimientos de aplicaciones técnicas y utilización de algunos ingredientes locales como aporte a la cultura gastronómica de COLOMBIA.

TIEMPOS DE SERVICIO DEL MENU DE DEGUSTACION, SUS INGREDIENTES Y TECNICAS QUE DEBEN DESARROLLAR:

1/. Cocktail - aperitivo: Preparación en base de AGUARDIENTE COLOMBIANO combinado con VERDURAS y resto de ingredientes de libre elección (no utilizar frutas) servido en copas de cocktail y preparado delante del jurado.

2/. Aperitivo: Utilizar como ingrediente principal el MAIZ, resto de ingredientes de libre elección. Aplicar la técnica de "ENVUELTO EN HOJAS".

Peso del plato= 30 grs. Max.

3/. Entrada: Mínimo una salsa, plato frío, utilizando CARNE DE RES EN POLVO (técnica colombiana de uso de la carne), realizar MASA DE HOJALDRE, resto de ingredientes de libre elección.

Peso del plato= 50 grs. Max.

4/. Sopa: Sobre un fondo de libre elección, utilizando PLATANO VERDE, resto de ingredientes y decoración libre.

Peso del plato= 35 grs. Max.

5/. Plato fuerte 1: Producto principal: PEZ SIERRA y ÑAME, como hierba aromática la GUASCA, aplicar la técnica de ESPUMA CALIENTE y TIERRAS VEGETALES, presentar con dos guarniciones y una salsa, resto de ingredientes y técnicas, libre.

Peso del plato= 100 grs. Max.

6/. Plato fuerte 2: Producto principal: CARNE DE CERDO (corte a elección) y CAFÉ dos guarniciones, una salsa, técnica carne cocinada al vacío, resto de ingredientes de libre elección.

Peso del plato = 100 grs. Max.

7/. Postre: Producto principal: GUANABANA y ALMENDRA, realizar una técnica de ESFERIFICACIÓN INVERSA, resto de ingredientes y decoración de libre elección.

Peso del plato= 40 grs. Max.

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

Cada equipo concursante debe diseñar sus platos incluyendo técnicas patrimoniales de las cocinas de nuestros pueblos, sobre todo en los dos platos fuertes.

Todas las preparaciones se realizan en la cocina durante las horas de concurso. Nada ingresa pre – elaborado y tienen 45 minutos para el servicio, en total son 3 horas con 45 minutos.

CUADRO SINOPTICO DE REQUERIMIENTO DE DISEÑO DE PLATOS DE CONCURSO

TIEMPO	PROPUESTA	INGREDIENTE PRINCIPAL	TECNICA IMPRESCINDIBLE	REQUERIMIENTOS OBLIGATORIOS	PERSONALIZACION DEL PLATO	OTROS INGREDIENTES Y TECNICAS
1	COCKTAIL APERITIVO	1.- AGUARDIENTE COLOMBIANO 2.- VERDURAS (LIBRE ELECCION)	1.- PREPARACION DELANTE DEL JURADO PARA 6 PORCIONES	1.- USAR COPA DE COCKTAIL (TAMAÑO LIBRE)	TODO EL DISEÑO DEL MENU DEBE ESTAR PERSONALIZADO A LA CULTURA COLOMBIANA	DE LIBRE ELECCION
2	APERITIVO	1.- MAIZ (ELECCION DE LA VARIEDAD LIBRE)	1.- ENVUELTO EN HOJAS	1.- PESO MAX. 30 GRS.		
3	ENTRADA	1.- CARNE DE RES EN POLVO	1.- MASA DE HOJALDRE	1.- PESO MAX. 50 GRS.		
4	SOPA	1.- PLATANO VERDE	1.- SOBRE FONDO DE LIBRE ELECCION	1.- PESO MAX. 35 GRS.		
5	PLATO FUERTE 1	1.- PEZ SIERRA 2.- ÑAME 2.- GUASCA	1.- ESPUMA CALIENTE 2.- TIERRAS VEGETALES	1.- DOS GUARNICIONES Y UNA SALSA 2.- PESO MAX. 100 GRS.		
6	PLATO FUERTE 2	1.- CARNE DE CERDO (CORTE A ELECCION) 2.- CAFÉ	1.- CARNE COCINADA AL VACIO	1.- DOS GUARNICIONES Y UNA SALSA 2.- PESO MAX. 100 GRS.		
7	POSTRE	1.- GUANABANA 2.- ALMENDRA	1.-ESFERIFICACION A LA INVERSA	1.- PESO MAX. 40 GRS.		

NOTA: Los platos que proporciona la organización son de color blanco y de variadas formas, pero cada equipo puede traer sus propios platos y bandeja de diseño personalizado si así lo estiman conveniente.

PREPARACIONES:

Cada equipo de competencia debe diseñar un menú de degustación de siete tiempos, que consiste en: Un cocktail aperitivo, un aperitivo, una entrada, una sopa, un plato principal con pescado, un plato principal con carne de cerdo y un postre, que serán trabajados en la cocina durante tres horas de concurso, y presentados a un Jurado calificador profesional en 45 minutos, quienes son responsables del seguimiento técnico del evento, delante del cual se armarán algunos de los platos. El cocktail - aperitivo será preparado delante del jurado.

Cada una de estas preparaciones, deben ser realizadas considerando el ingrediente base que señaló el comité organizador para cada plato. Para informarse acerca de los ingredientes principales del concurso, favor investigar en bibliotecas, internet y consultas directas a instructores y docentes investigadores.

COMO DEBEN REALIZARSE ESTAS PREPARACIONES:

Cada equipo realizará durante la competencia, la preparación de cada parte del menú en 6 porciones. El cocktail aperitivo se prepara delante del jurado y el aperitivo, la entrada, la sopa y el postre, salen emplatados de la cocina, los platos principales 1 y 2, salen en bandejas y se arman delante del jurado, cinco platos son para la degustación del jurado y uno para la “muestra”. Este plato, será fotografiado para completar las memorias de las recetas del concurso.

Para la presentación del plato individual y para el servicio de los alimentos al jurado, se utilizarán platos blancos de diferentes formas, todos exactamente del mismo formato, modelo y tamaño, proporcionados por el comité organizador. (Sin embargo, si un equipo quiere presentar sus propios platos, puede llevarlos a su propio cargo y responsabilidad).

Las bandejas pueden ser elaboradas y traídas por cada equipo, construidas en el material que deseen (vidrio, latón etc.) y en un formato de 65 cm x 35 cm (una sirve para los 2 servicios, pero es mejor llevar 2 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:

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 Nº 1 y plato fuerte Nº 2) deben maridarse obligatoriamente, con una cerveza o dos diferentes de COLOMBIA, elegidos por los concursantes y que deberán justificar técnicamente 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, una vez que se encuentre en la ciudad de Medellín.

NOTA: Los dos platos fuertes se maridan con cerveza, 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 “aguardiente” (Marca colombiana 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 aguardiente por su cuenta, cuando se encuentre en Medellín – COLOMBIA.

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 pueden 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 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 15 DE AGOSTO DE 2017 al correo electrónico que señala esta página web o la dirección electrónica del Coordinador Gastronómico Internacional, Chef Guillermo Iraola Mendizábal. (guillermoiraola@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 2017 (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 2017, los equipos tienen 15 días (hasta el 11 DE SEPTIEMBRE) 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 XXVII 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 – Hotel Palco.
- c) Insumos (de acuerdo a Convocatoria) para la elaboración de los platos de concurso.
- d) Certificado de Participación en el Concurso Culinario, para cada universidad o escuela inscrita.
- e) Certificado personal para cada estudiante y/o docente del equipo participante.
- f) Certificados y medallas a los tres primeros lugares.
- g) Derecho de participar en todas las actividades congresuales.

PRESENTACIÓN EN EL CONCURSO:

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) del mismo. 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 21 DE OCTUBRE en instalaciones de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, 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.

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 Medellín - COLOMBIA, para formar parte del jurado calificador, junto con los demás delegados de todo el continente.

El día 22 DE OCTUBRE inicia el concurso con la presentación de 4 equipos en la mañana, el día 23 DE OCTUBRE concursan 4 equipos por la mañana y el día 24 DE OCTUBRE, se presentan 4 equipos por la mañana.

El orden de ingreso de los equipos se sorteará el LUNES 12 DE SEPTIEMBRE 2017, 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 Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, 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).

SESIÓN DE COMPRAS DE MERCADO:

Los organizadores del Concurso Culinario, tiene realizados convenios de cooperación con la “Plaza Minorista José María Villa” y “Coomerca - Cooperativa de Comerciantes de la Plaza Minorista”; que son los proveedores de productos frescos de mercado con garantía de calidad e inocuidad.

La Plaza Minorista “José María Villa”, quiere mostrar a la ciudad y sus habitantes la alta calidad de sus productos, preparando para este fin la visita guiada de los chefs concursantes, para que puedan elegir productos frescos y del tamaño, textura, olor y sabor que requieran sus preparaciones.

De esta manera se unen dos proyectos sostenibles, el del manejo del mercado minorista y el del concurso que busca crear nuevos platos dentro del paradigma de la cocina sostenible.

Con este motivo, se tiene previsto que los equipos de concurso, conjuntamente con su chef instructor y un guía de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, puedan recorrer el mercado para proveerse de productos frescos de acuerdo a su listado de compras solicitadas (se determinará con anticipación qué productos de la lista se comprarán de esta manera, por ejemplo: frutas y vegetales).

Estos productos serán pagados por los organizadores y el recorrido de compras tendrá una duración máxima de dos horas y será filmado por la televisión colombiana en directo.

El transporte de ida y vuelta a la sede de la Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia y toda la logística de apoyo, estará previamente resuelta y se les informará con anticipación de los detalles de esta operación.

PLATOS PARA EL SERVICIO:

La Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, tiene una variedad de platos estándar que están a nuestra 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:

EL TROFEO PANAMERICANO CULINARIO ROTATIVO “MONOLITO GOURMET - TIAHUANAKU MILENARIO”

- 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.

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 2017 - 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

CRONOGRAMA DEL OCTAVO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT	
"EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA"	
MEDELLIN - COLOMBIA 2017	
DATOS IMPORTANTES	FECHA
Lanzamiento de la Convocatoria al IX Concurso Culinario Internacional	10 de Abril
Fecha límite de presentación de intención de inscripción	15 de Agosto
Fecha límite de confirmación de inscripción del equipo de concurso	25 de Agosto
Fecha límite de entrega y corrección de pedidos compra de insumos	11 de Septiembre
fecha del sorteo de espacios para equipos en concurso	12 de Septiembre
Reunión informativa por la mañana y compras de mercado – grupo A	21 de Octubre
Revisión de Canastas por la tarde	21 de Octubre
Primer día de Concurso y compras mercado – grupo B	22 de Octubre
Segundo día de Concurso y compras mercado – Grupo C	23 de Octubre
Tercer día de Concurso	24 de Octubre
Premiación	24 de Octubre

NOTA: Algunas fechas pueden ser modificadas por ajustes operativos, pero se comunicará con la debida anticipación.