



CONCURSO GASTRONÓMICO “SABORES DEL TUYÚ”

BASES Y CONDICIONES GENERALES

El EDETUR (Ente de Desarrollo Turístico) junto con la Secretaría de Turismo de la Municipalidad de La Costa, con la colaboración del Instituto Superior De Formación Docente Y Técnica N 89 "Dr. René Favaloro" y los Centros de Formación Profesional de La Costa CFL 401, CFP 402 y CFP 403, organizan un concurso gastronómico denominado “Sabores del Tuyú” con el objeto de descubrir un Menú Costero, que represente y distinga a La Costa, buscando que los sabores locales creen un espacio de encuentro entre la comunidad y los visitantes.

El concurso está orientado a realizar la puesta en valor del trabajo tanto de los profesionales de la gastronomía local, estudiantes en formación y amateurs.

Inscripción concurso

1.1 Las personas que deseen participar del concurso deberán completar una ficha de Inscripción que estará disponible en la página web de Turismo de La Costa: <https://lacosta.tur.ar>.

1.2 Los participantes que cumplan con los requisitos serán contactados por los organizadores, a efectos de coordinar todo lo relativo a su participación.

1.3 En los días previos al concurso, se realizará un encuentro con todos los inscriptos con el objeto de informar en detalle las reglas que regirán la competencia y para aclarar dudas y/o contestar preguntas.

2- Modalidad

2.1 La competencia se desarrollará en dos (2) categorías: **Amateur**, por un lado y **estudiantes y profesionales**, por otro. A saber:

- a) Se considerarán Amateurs, a quienes no posean ningún título ni experiencia en el servicio gastronómico ni estén cursando ninguna carrera a fin.
- b) Se consideran profesionales a quienes posean algún título que acredite formación en gastronomía o tengan experiencia en el área comprobable.
- c) Se consideran estudiantes a quienes se encuentren cursando carreras o cursos afines.

2.2 Podrán optar por concursar en la categoría “plato principal” o la categoría de “postre”.



2.3 Todos los participantes deberán acreditar la realización del curso de manipulación de alimentos.

2.4 La etapa evaluatoria del concurso se realizará de la siguiente manera: Cada categoría, mantendrá una competencia de la cual surgirán semifinalistas. Para acceder la etapa siguiente, deberán obtener los mejores puntajes lo que los/as habilita a poder llegar a la semifinal y competir por el premio mayor.

2.5 En la Semifinal de la Competencia, los representantes de cada categoría, competirán entre ellos; el Jurado seleccionará a los cinco (5) mejores de cada grupo que alcancen los mejores puntos, los cuales pasarán directamente a la Final local.

El lugar físico y horarios de la presentación serán informados por el organizador durante el desarrollo del concurso, con una antelación de 72hs.

3- Final

3.1 Los cinco (5) finalistas de cada categoría, competirán por el 1er, 2do, 3er puesto y menciones especiales en la Competencia local de Gastronomía tanto de entrada y plato principal como de postre, podrán disponer de un asistente.

3.2 El tiempo que tendrá cada categoría para elaborar los platos y postre, será dispuesto por el jurado, según cada categoría.

4- Condiciones

4.1 Cada participante deberá presentarse, 30 minutos antes del inicio de la competencia. Si no se presentan bajo estas condiciones, perderán la posibilidad de participar.

4.2 Si se excediera en más de 10 minutos de la 1 ½ hora otorgada, para la presentación de los platos, será descalificado de la competencia.

4.3 Los participantes deberán utilizar: pantalón, zapatos cerrados y repasadores, pelo corto o recogido y sin accesorios de ningún tipo. El delantal será provisto por la organización.

4.4 Los platos de la instancia de plato principal, deben incorporar pescado en sus elaboraciones.

4.5 Los productos básicos, serán provisto por los organizadores, Los concursantes podrán traer todos los insumos necesarios para elaborar sus recetas, que no sean provistos, por la organización. Las preparaciones deben ser íntegramente realizadas en el día de la competencia. Sólo se podrán traer fondos de cocción terminados, productos limpios y pelados, sin ningún otro



proceso. Los productos industriales deberán estar en su envase original cerrado.

4.6 Se tendrá como objetivo utilizar productos locales.

4.7 Se dispondrá de una estación con todo lo necesario. Los participantes deberán aportar sus utensilios livianos (cuchillos, moldes, termómetros, mandolina, tablas, mangas, picos, etc).

4.8 Una vez concluida la presentación, tendrán 15 minutos para limpiar el puesto y dejarlo en las mismas condiciones como se recibió. Habrá una inspección de limpieza y de todos los materiales previstos, los que deberán encontrarse limpios y completos, según el inventario. Los candidatos no deberán abandonar el puesto de trabajo, antes que el mismo sea examinado por el Jurado.

4.8 Todas las personas que estén presentes en las imágenes de video o fotos institucionales, declaran ceder el uso de su imagen ante la aceptación del presente, de lo contrario quedará automáticamente inhabilitado a participar.

4.9 Cada participante, deberá enviar vía mail a edeturlacosta@gmail.com la receta a utilizar en esa instancia, con un mínimo de 72 hs de antelación, entregar en formato el día de la competencia, deberá presentar una carátula con el nombre y apellido del participante, la categoría y el nombre del plato.

5- El Jurado

5.1 El Jurado estará compuesto por profesionales de cocina, representantes de restaurantes de La Costa, un pastelero, un funcionario municipal y ganadores de Sabores del Tuyú 2022.

5.2 Los criterios de evaluación que tomarán en cuenta los integrantes del Jurado serán los siguientes:

A- Presencia y puntualidad

B- Sistema de trabajo, sanidad e higiene en la manipulación de los alimentos y utensilios

C- Técnicas aplicadas

D- Presentación de los platos

E- Evaluación sensorial

F- Creatividad y originalidad

G- Utilización de productos locales

H- Presentación de la receta en formato escrito claro y detallado



I- En todos los platos se debe utilizar de pescado y/o mariscos

6- Cláusulas adicionales

6.1 Los organizadores se reservan el derecho a modificar cualquier aspecto relacionado con el presente Concurso, así como cancelarlo en caso de que las circunstancias lo exijan. En caso de discrepancia sobre cualquier aspecto relacionado con el certamen o por circunstancias no contempladas en el presente, la decisión final sobre los mismos será la que tomen de común acuerdo el Jurado y el Organizador. La mera presentación de los Formularios implica aceptación por parte de los participantes de todas y cada una de las normas establecidas en las presentes Bases y Condiciones, en especial la obligación por parte de todos los participantes de permanecer a disposición de los Organizadores, debiendo asistir como invitados a la reunión de cierre y entrega de premios. Los formularios deberán ser firmados por el participante.

Asimismo, aceptan que, a los efectos publicitarios relacionados con el Concurso, los organizadores, tienen pleno derecho a la presentación, publicación y difusión de las recetas incluidas en los Formularios para Recetas correspondientes al mismo, así como la publicación y uso de la imagen y/o voz de los participantes y/o de las imágenes y/o voz obtenidas durante la realización del Torneo, sin limitación territorial o temporal, por cualquier medio de comunicación actualmente existente o que exista en un futuro, y con cualquier finalidad lícita, sin derecho a remuneración alguna a su favor.

6.2 El Organizador no se hará responsable por ningún daño o perjuicio de cualquier tipo que pudieran sufrir los concursantes o establecimientos seleccionados con motivo de la participación en el presente Torneo, así como respecto a todo daño originado en ocasión de la prueba de profesionales y/o las posteriores vinculaciones contractuales ya sea por un puesto de trabajo, como para fines publicitarios y promocionales.

6.3 Los organizadores no serán responsables de cualquier daño, pérdida, o rotura que pudiera ocasionarse a los productos aportados por los participantes, ni por los daños que éstos pudieran ocasionar a terceros.

6.4 El solo hecho de participar en esta Competencia, supone total aceptación de estas condiciones.