



4
ANIVERSARIO



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE
KUMPIRUSHIATO

Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho
BASES DE CONCURSO GASTRONOMICO "OPOSHINITI SECAMENTOTSI (PLATO RICO)".

1. DESCRIPCION:

EL PRESENTE CONCURSO GASTRONOMICO SE REALIZARÁ PARA PROMOVER LA CULTURA Y COSTUMBRES Y PLATOS TIPICOS DE LAS COMUNIDADES NATIVAS USANDO PRODUCTOS DE LA ZONA.

2. OBETIVO GENERAL:

Lograr la participación de Las comunidades nativas del distrito de Kumpirushiato, con el fin de conservar la cultura y costumbres. Así mismo, promover el desarrollo turístico en nuestro distrito

3. ENTIDAD ORGANIZADORA

Municipalidad Distrital De Kumpirushiato - Gerencia de desarrollo social y pueblos originarios – Gerencia de desarrollo económico – Proyecto “Mejoramiento del servicio de apoyo a la producción de hortalizas y de animales menores con fines comerciales y de seguridad alimentaria del distrito de Kumpirushiato - Provincia de La Convención - departamento de Cusco” - Proyecto articulación comercial.

4. PARTICIPANTES:

- Podrán participar diferentes comunidades nativas que conforman el distrito de Kumpirushiato.
- Todos los participantes presentaran 1 plato y postre típico de su comunidad según creatividad.

5. INSCRIPCIONES: inscripción gratuita

Para inscribirse en el Concurso, deberán seguir los siguientes pasos:

- Para participar en el concurso debe inscribirse con el jefe de cada comunidad a partir del 20 de mayo al 05 de junio del 2024.
- Para más información Llamar al número celular 940866296- Sr. Liz Paucar (Articulación comercial), 947537566- Sr. Ruth Aguilar (Seguridad Alimentaria).

6. LUGAR Y FECHA DE EVENTO:

CC.NN SHIMAA del Distrito de Kumpirushiato , en fecha 07 de junio del 2024 a horas 12: 00 am.

7. CRITERIOS DE ELABORACION DE LA RECETA:

Para la presentación de recetas deberá observarse lo siguiente:

- Se admitirá la preparación de un plato por participante.
- Las recetas deben tener como base, alimentos propios de la comunidad.
- La presentación debe ser un plato demostrativo y su postre.



Año del bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho

8. CRITERIO DE CALIFICACION:

En esta etapa, el jurado calificador evaluará las recetas presentadas en función de los siguientes criterios:

CRITERIOS DE CALIFICACION		PUNTAJE
A	Uso de productos propias de su comunidad De los platos con los que podrán participar será libre.	20
B	Creatividad: Uso de insumos propios de la comunidad, técnicas tradicionales o platos típicos de su comunidad. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Creación de una receta original propia. ✓ Plato tradicional con ingredientes locales y/o la preparación innovadora de uno a más ingredientes. ✓ La presentación de los platos debe ser en materiales propios de la zona (esteras, pamucos, hojas de bijao, paca, entre otros). 	20
C	Sazón: Sabor propio del plato de exhibición.	20
D	Higiene: se evaluará la higiene personal: uñas, manos, Cabello recogido con redecilla o gorra.	10
E	Vestimenta: propia de la comunidad	20
F	Exposición: se calificará la exposición con timbre de voz adecuado y Conocimiento con referente al plato que presenta.	10
TOTAL PUNTAJE EVALUADO		100

9. JURADOS:

El jurado calificador estará compuesto por las siguientes personas:

- Un representante del Centro de Salud de Kepashiato.
- Un chef.
- Un representante de la Municipalidad distrital de Kumpirushiato

10. CONSIDERACIONES ESPECIALES

- ✓ Los participantes deben estar presentes con su respectiva indumentaria adecuada para el expendio de productos comestibles
- ✓ Los proyectos a cargo facilitan gorra, guantes, así como acondicionarán sus mesas y sillas en el campo ferial.

11. PREMIO

	DESCRIPCION	UNIDAD
Primer lugar	○ Cocina a gas semi industrial (incluye balón de gas)	1 unidad
	○ Víveres de primera necesidad	
Segundo lugar	○ Juego de olla	1 juego
	○ Víveres de primera necesidad	
Tercer lugar	○ Víveres de primera necesidad	

