

CONVOCATORIA AL DECIMO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT Y A LA PRESENTACIÓN DE PONENCIAS PARA EL CUARTO TALLER DE ACTUALIZACIÓN CULINARIA DE LA FUSIÓN LATINA

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

LA PAZ – BOLIVIA

29 DE OCTUBRE AL 1RO. DE NOVIEMBRE

CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT:

LA COORDINACIÓN GASTRONÓMICA INTERNACIONAL DE LA CONPEHT, convoca a las instituciones educativas, afiliadas a nuestra organización, a participar del DÉCIMO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT : “EN BUSCA DE LOS JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA”, que se llevará a cabo en la ciudad de La Paz- Bolivia, en las instalaciones de la PRIMERA ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO DE BOLIVIA; en el marco del XXVIII CONGRESO DE LA CONFEDERACIÓN PANAMERICANA DE ESCUELAS DE HOTELERÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA (CONPEHT), que este año tiene como slogan: “ NUEVOS DESAFÍOS DE LA INDUSTRIA HOTELERA DEL SIGLO XXI” y que se llevará a cabo del 28 de octubre al 2 de noviembre de 2018.

PREÁMBULO:

Este año, por décima ocasión, la CONPEHT, lleva adelante el programa del concurso culinario estudiantil a nivel internacional y entrega de forma definitiva al equipo ganador, el premio: “MONOLITO GOURMET – TIAHUANACO MILENARIO” (premio rotativo que al cabo de diez años debe quedar con el equipo que haya logrado mayor cantidad de puntaje).

www.conpehtgastronomica.com

10^{mo}
CONCURSO CULINARIO
INTERNACIONAL DE LA
CONPEHT

*En busca de los jóvenes talentos
de la Cocina Panamericana*

CONPEHT
DESDE 1991

29 de Octubre al
1 de Noviembre
2018
La Paz - Bolivia

ORGANIZA:
EHT
Escuela Hotelera

Con el apoyo de:
Ministerio de Culturas y Turismo
Mugab
CAMARA BOLIVIANA DE HOTELERIA
La Paz 7

CULTURAS
Mugab
BoA
La Paz 7

Este concurso culinario, corresponde a una nueva línea de trabajo, aprobada en la sesión de Consejo Directivo de la CONPEHT, en diciembre de 2008. Reunión llevada a cabo 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 sostenible de niveles competitivos, que garanticen altos estándares de preparación y servicio de los alimentos en la región Panamericana. El concurso culinario internacional “JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA”, es un proyecto que debe ejecutarse durante diez años (período del 2009 al 2018) y al finalizar, la institución con mayor puntaje se queda con la propiedad del MONOLITO GOURMET – TIAHUANACO MILENARIO.

Y ahora hemos llegado a este momento tan importante, lo que hace de este encuentro un momento especial en la historia de la CONPEHT y del concurso.

TEMA ELEGIDO PARA ESTA COMPETENCIA:

Con motivo de esta convocatoria, el comité organizador, eligió el tema: “INTERPRETACIÓN DE VANGUARDIA DE LA COCINA AMAZÓNICA BOLIVIANA”, debiendo prepararse un menú de degustación de siete tiempos, cada uno con requerimientos técnicos y de uso de ingredientes de la amazonía boliviana, creando una EXPERIENCIA en el jurado calificador, sin precedentes anteriores y de alto contenido cultural amazónico boliviano.

El proyecto se constituye en un aporte de alto nivel a la gastronomía amazónica de Bolivia.

TIEMPOS DE SERVICIO DEL MENÚ DE DEGUSTACIÓN. INGREDIENTES Y TÉCNICAS QUE DEBEN DESARROLLAR:

1/. CÓCTEL APERITIVO: Preparación en base a SINGANI (destilado de uva –bebida de bandera boliviana), combinado con ASAÍ (fruta esencial de la Amazonía boliviana). Resto de ingredientes de libre elección, servido en copas de cóctel y preparado delante del jurado.

TÉCNICA SOLICITADA: Preparación en coctelera, decoración creativa imprescindible, esferificación a la inversa.

2/. APERITIVO: Utilizar como ingrediente principal el FRIJOL, resto de ingredientes de libre elección.

TÉCNICA SOLICITADA: Aplicar tres diferentes técnicas de cocción al frijol y presentarlas en trilogía.

DISEÑO DE CUBIERTOS: En esta oportunidad el desafío es crear una manera de personalizar el CUBIERTO a utilizar o diseñar uno nuevo de cualquier material, o cambiar la textura actual del tradicional, realizando aplicaciones o cambios al diseño del cubierto tradicional.

3/. ENTRADA: Entrada caliente con mínimo una salsa y utilización de la carne de PIRAÑA de los ríos de la amazonía, resto de ingredientes de libre elección.

TÉCNICA SOLICITADA: Preparación de pequeñas “empanadas de arroz” (bol.), que técnicamente tienen una manera particular de hacerse, la misma que deberá acompañar la preparación. Esta preparación es una manera de fusionar las técnicas latinas de nuestro continente. Elaboración de una salsa adecuada a la preparación de la entrada.

DISEÑO DE CUBIERTOS: De la misma manera que el servicio anterior.

4/. SOPA: El desafío es preparar una sopa fría usando la técnica del gazpacho (Esp.), usando además la técnica de preparación de “bolas de verde” (Ecu.), resto de ingredientes y técnicas de libre elección.

TÉCNICA SOLICITADA: Usar bolas de verde de alguna manera que acople a la preparación, esferificaciones directas de cualquier ingrediente de su preferencia y lograr que la sopa interactúe con el comensal y que sea el mismo que la termine de ensamblar.

DISEÑO DE CUBIERTOS: De la misma manera que el servicio anterior.

5/. PLATO FUERTE N.- 1: Productos principales, carne de pollo, aribibi (ají amazónico), coco y bambú. La preparación debe tener una salsa y dos guarniciones. Resto de ingredientes y técnicas de libre elección.

TÉCNICAS SOLICITADAS: De vanguardia, la realización de un papel y la presentación de una espuma compuesta del ingrediente que mejor combine en su proyecto. Además se solicita preparar 1 Zonso de yuca (bol.) y realizar la cocción de la carne de pollo en el bambú, utilizando la técnica de cocción que mejor le parezca, para la presentación final en el plato puede presentarse el pollo con el bambú. La preparación del Zonso es parte de la utilización de técnicas de la fusión latina.

DISEÑO DE CUBIERTOS: De la misma manera que el servicio anterior.

DISEÑO DE LA BANDEJA: Este plato fuerte se arma delante del jurado y se saca de la cocina armado con los productos en una bandeja, de la que luego se toman las guarniciones y proteína para ir armando el plato. El diseño de la bandeja no debe exceder la medida de .35 x .60.

MARIDAJE: Con una cerveza artesanal boliviana

6/. PLATO FUERTE N.- 2: Productos principales, carne de res, maíz, charque de res y maní. La preparación debe tener una salsa y dos guarniciones. Resto de ingredientes y técnicas de libre elección.

TÉCNICAS SOLICITADAS: De vanguardia, la preparación de tierras de ingredientes optativos y se debe preparar una “arepa” (col.) como aporte a la investigación de técnicas de la fusión latina.

DISEÑO DE CUBIERTOS: De la misma manera que el servicio anterior, se espera que presente un nuevo diseño, una texturización, o personalización.

DISEÑO DE BANDEJA: Este plato fuerte se arma delante del jurado y se saca de la cocina en una bandeja que no debe exceder las medidas de .35 x .60.

MARIDAJE: Con una cerveza artesanal boliviana diferente de la anterior.

7/. POSTRE: Productos principales; almendra, camu-camu, cacao amazónico en grano, vainilla en rama. Resto de ingredientes y técnicas de libre elección.

TÉCNICAS SOLICITADAS: Preparación de una salsa de vainilla, un coulis de fruta amazónica y una campana de isomalt.

DISEÑO DE CUBIERTOS: De la misma manera que el servicio anterior, esperamos una creativa propuesta.

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

Todas las preparaciones se realizan en la cocina durante tres horas y tienen 45 minutos para el servicio, en total 3 horas con 45 minutos.

CUADRO RESÚMEN DE REQUERIMIENTOS DE DISEÑO DE LOS PLATOS DEL CONCURSO:

NOMBRE DEL PROYECTO: INTERPRETACION DE VANGUARDIA DE LA COCINA AMAZÓNICA BOLIVIANA

TIEMPO	SERVICIO	INGREDIENTE PRINCIPAL	TÉCNICA IMPRESCINDIBLE	REQUERIMIENTOS OBLIGATORIOS	PERSONALIZACIÓN DEL PLATO					OBSERVACIONES
					PLATO	PESO MAX.	BANDEJA	CUBIERTO	MARIDAJE	
1	COCKTAIL APERITIVO	1.- DESTILADO DE UVA - SINGANI 2.- ASAI	1.- PREPARACIÓN EN COCTELERA - DELANTE DEL JURADO 2.- ESFERIFICACIÓN INVERSA	1.- DECORACIÓN DE LA COPA	COPA CLÁSICA DE COCKTAIL	LIBRE	NO	NO	NO	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
2	APERITIVO	1.- FRIJOL	1.- APLICAR TRES DIFERENTES TÉCNICAS DE COCCIÓN	1.-PRESENTAR UNA TRILOGÍA	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	45 GRS.	NO	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	NO	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
3	ENTRADA	1.- PIRAÑA	1.- EMPANADA DE ARROZ (BOL.)	1.- UNA SALSA	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	30 GRS.	NO	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	NO	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
4	SOPA	1.- PLATANO VERDE	1.- GAZPACHO 2.- BOLA DE VERDE (ECU.) 3.- ESFERIFICACIÓN DIRECTA	1.- LIBRE	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	35 GRS.	NO	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	CERVEZA ARTESANAL BOLIVIANA	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
5	PLATO FUERTE 1	1.- CARNE DE POLLO 2.- ARIBIBI 3.- COCO 4.- BAMBÚ	1.- REALIZAR UN PAPEL 2.- ZONSO DE YUCA (BOL.) 3.- ESPUMA 4.- COCINAR EL POLLO DENTRO EL BAMBÚ	1.- UNA SALSA 2.- DOS GUARNICIONES	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	100 GRS.	OBLIGATORIO 35 cm. X 60 cm.	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	CERVEZA ARTESANAL BOLIVIANA	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
6	PLATO FUERTE 2	1.- CARNE DE RES 2.- MAÍZ 3.- CHARQUE 4.- MANÍ	1.- AREPAS (COL.) 2.- PREPARAR TIERRA	1.- UNA SALSA 2.- DOS GUARNICIONES	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	100 GRS.	OBLIGATORIO 35 cm. X 60 cm.	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	NO	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS
7	POSTRE	1.- ALMENDRA 2.- CAMU CAMU 3.- CACAO AMAZÓNICO EN GRANO 4.- VAINILLA EN RAMA	1.-CAMPANA DE ISOMALT	1.- UNA SALSA 2.- UN COULIS E FRUTA	BLANCO O DISEÑO ESPECIAL	40 GRS.	NO	PERSONALIZAR UNO TRADICIONAL O DISEÑAR NUEVA ALTERNATIVA	NO	SE PUEDEN AÑADIR INGREDIENTES Y OTRAS TÉCNICAS

NOTA: No olvidar que la personalización se refiere al carácter Amazónico que se debe dar a todas las presentaciones.

PREPARACIONES:

Los ingredientes base que se obligan a utilizar, deben sentirse en la preparaciones, recomendándose darles preferencia en sus presentaciones y en la explotación de sus texturas.

Estos ingredientes se los puede combinar con otros de su elección.

Si el equipo de concurso lo desea, puede traer algunos ingredientes propios de sus países, para combinarlos en las preparaciones. Al respecto se les informa que el comité organizador no les devolverá el dinero de esas compras y tampoco puede realizar ningún trámite de aduana para la internación de productos alimenticios, estando sujetos todos los alimentos a las normas de internación internacional que son similares en todos nuestros países de América (lamentablemente).

Las técnicas que se solicitan son las que serán calificadas por el jurado técnico y el de mesa, pero hay libertad de usar otras técnicas complementarias que crean conveniente para resaltar sus proyectos.

COMO DEBEN REALIZARSE ESTAS PREPARACIONES:

Cada equipo realizará durante la competencia, la preparación de cada parte del menú en seis porciones.

El coctel aperitivo se prepara delante del jurado y se utiliza la coctelera de forma obligatoria, la sopa y el postre, salen emplatados de la cocina. Los platos fuertes 1 y 2, salen en bandejas de diseño, con los alimentos dispuestos de forma organizada y estética, se muestra al público y a continuación se arman los

platos tomando las porciones listas y cortadas que están en la bandeja, la salsa se coloca en salseras y los instrumentos que se usarán para armar los platos delante del jurado son llevados a la mesa de trabajo por un asistente en otro tipo de bandeja que es de servicio. (La presentación de la bandeja es un mise en place inteligente que nos facilitará el armado del plato porque ya viene todo porcionado). Finalmente el postre sale emplatado de la cocina.

Para la presentación del plato individual y para el servicio de los alimentos al jurado, se utilizarán platos blancos de diferentes formatos, modelos y tamaños que el comité organizador pondrá a disposición de los equipos concursantes. Sin embargo si un equipo quiere presentar sus propios platos, puede llevarlos al concurso a su propio cargo y responsabilidad.

Las bandejas, pueden ser diseñadas y traídas por cada equipo, construidas en el material que deseen y en un formato de .35 x .60. Una sirve para los dos servicios, pero es mejor llevar dos 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 N° 1 y plato fuerte N° 2) deben maridarse obligatoriamente, con una cerveza o dos diferentes de BOLIVIA, elegidos por los concursantes y que deberán justificar técnicamente, explicando 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.

NOTA: Los dos platos fuertes se maridan con **cerveza artesanal boliviana**, 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 destilado de uva, llamado SINGANI (Marca boliviana 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 Singani por su cuenta. Esto lo podrá hacer cuando llegue a La Paz – BOLIVIA.

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 deben 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 18 DE AGOSTO DE 2018 al correo electrónico que señala esta página web o la dirección electrónica del Coordinador Gastronómico Internacional, Chef Guillermo Iraola Mendizábal. (guillermoiraoala@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 2018 (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 2018, los equipos tienen hasta el 15 DE SEPTIEMBRE de 2018 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 XXVIII 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.
- c) Hospedaje y alimentación del 28 de Octubre en la noche al 01 de Noviembre en la noche.
- d) Insumos (de acuerdo a Convocatoria) para la elaboración de los platos de concurso.
- e) Certificado de Participación en el Concurso Culinario, para cada universidad o escuela inscrita.
- f) Certificado personal para cada estudiante y/o docente del equipo participante.
- g) Certificados y medallas a los tres primeros lugares.
- h) 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). 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 29 DE OCTUBRE en instalaciones de la Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia, 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 (Horas 10:00 – Anexo 6).

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 La Paz - BOLIVIA, para formar parte del jurado calificador, junto con los demás delegados de todo el continente.

El día 30 DE OCTUBRE inicia el concurso con la presentación de 4 equipos en la mañana, el día 31 DE OCTUBRE concursan 4 equipos por la mañana y el día 01 DE NOVIEMBRE, se presentan 4 equipos por la mañana (Cada día los concursantes se presentan a horas 07:00 en las instalaciones de la Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia.

El orden de ingreso de los equipos se sorteará el LUNES 20 DE SEPTIEMBRE 2018, 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 Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia, 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).

PLATOS PARA EL SERVICIO:

La Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia, tiene una variedad de platos estándar que están a 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:

- Premio Especial.
- 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.

PREMIACIÓN POR CONCLUSIÓN DE LOS DIEZ AÑOS DE CONCURSO:

De acuerdo con las condiciones del concurso, el equipo que acumule mayor cantidad de puntos durante los diez años de concurso, será premiado con la entrega definitiva del MONOLITO – GOURMET “TIAHUANACO MILENARIO”

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 2018 - 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 DECIMO CONCURSO CULINARIO INTERNACIONAL DE LA CONPEHT Y LOS CURSOS DE ACTUALIZACION DE LA FUSION LATINA "EN BUSCA DE LOS JOVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA" LA PAZ - BOLIVIA 2018	
ACTIVIDADES PROGRAMADAS	FECHA MAXIMA
Lanzamiento de la Convocatoria al X Concurso Culinario Internacional.	20 de Abril
Fecha límite de presentación de solicitud de inscripción.	18 de Agosto
Fecha límite de remisión de respuestas a todas las solicitudes, aceptando o negando la solicitud de inscripción.	25 de Agosto
Fecha límite para entrega y corrección de pedidos para compra de insumos.	15 de Septiembre
Fecha del sorteo de espacios y días de concurso por equipos.	20 de Septiembre
Fecha máxima para envío de ponencias por equipo para dictar capacitación en los cursos de Actualización Culinaria de la Fusión Latina.	22 de Septiembre
Fecha de entrega de lista de requerimientos para los cursos de Actualización Culinaria de la Fusión Latina.	10 de Octubre
Bienvenida y reunión informativa con todos los equipos de concurso (Los equipos realizarán la entrega de sus proyecto-monografía y del menú) A horas 10:00	29 de Octubre
Primer día Cursos de Actualización Culinaria de la Fusión Latina (De horas 15:00 a 19:00).	29 de Octubre
Primer día de Concurso (De horas 08:00 a 13:00).	30 de Octubre
Segundo día Cursos de Actualización Culinaria de la Fusión Latina (De horas 15:00 a 19:00).	30 de Octubre
Segundo día de Concurso (De horas 08:00 a 13:00).	31 de Octubre
Tercer día Cursos de Actualización Culinaria de la Fusión Latina (De horas 15:00 a 19:00).	31 de Octubre
Tercer día de Concurso (De horas 08:00 a 13:00).	01 de Noviembre
Premiación durante Cena de Despedida (De horas 18:00 a 21:00)	01 de Noviembre

NOTA: Las reservas de hotel y acomodaciones son una invitación cordial de la organización, que se hará cargo de los gastos de hospedaje y alimentación de los equipos concursantes. El hospedaje corre a partir de la noche del domingo 28 de Octubre hasta la noche del jueves 01 de noviembre (Los días adicionales antes o después de esas fechas deben ser pagados por los participantes de manera directa al hotel).

CONVOCATORIA PARA LA PRESENTACIÓN DE PONENCIAS DEL CUARTO TALLER DE ACTUALIZACIÓN CULINARIA DE LA FUSIÓN LATINA

PREÁMBULO:

Por cuarta ocasión en el marco del XXVIII Congreso Panamericano de la CONPEHT, se llevará a cabo la Capacitación y Actualización Culinaria de la Fusión Latina con el tema: "Investigaciones culinarias de técnicas e ingredientes amazónicos para el uso en la cocina latinoamericana".

Estos cursos de capacitación serán presentados en los salones donde se realizará el XXVIII Congreso Panamericano de la CONPEHT, en horarios que van desde horas 15:00 a 19:00, considerándose la presentación de por los menos cinco talleres diarios de 45 minutos de duración cada uno.

MODALIDAD DE PRESENTACIÓN DE LA PONENCIA:

Las ponencias deben ser realizadas por cada uno de los equipos que participarán en el Concurso Culinario Internacional de la CONPEHT “En busca de los jóvenes talentos de la Cocina Panamericana”, hasta la medianoche del día 22 de SEPTIEMBRE, enviando toda la información al correo: guillermoiraola@conpehtgastronomica.com.

La ponencia es un trabajo de investigación de la Gastronomía Amazónica, como aporte a la cocina latinoamericana y a la boliviana.

Se usarán estrictamente ingredientes endémicos de la Amazonía, técnicas de cocina de la misma región así como otras propuestas originales que se deseen incorporar en estas recetas y/o menús. El trabajo de investigación debe ser concreto, referido a un tema específico con una demostración de la hipótesis que se haya planteado el grupo, la que podrá estar presentada en la elaboración de una receta o inclusive de un menú de tres tiempos.

PRESENTACIÓN:

Para la presentación de la ponencia se contará en el escenario con pantalla, data show y otros elementos visuales modernos para que el público pueda ver con claridad las demostraciones y presentaciones del grupo.

En el mismo escenario se montará una cocina con cuatro fuegos y un área de apoyo con otros equipos que sean necesarios para las presentaciones.

Nuestro Departamento de Compras y Almacenes, proveerá de todo lo que sea posible conseguir en territorio amazónico boliviano, referido a ingredientes para las preparaciones que propongan los participantes.

La ponencia deberá ser presentada por lo menos por dos personas (un cocinero principal y su ayudante) y además, contará con la asistencia de por lo menos dos ayudantes de la Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia. Si el grupo desea presentar su ponencia con los cuatro integrantes del mismo equipo, puede hacerlo sin ningún inconveniente.

MATERIAL DE DISTRIBUCIÓN AL PÚBLICO:

Con la finalidad de motivar la participación de estudiantes en esta capacitación, se difundirán dípticos con toda la programación planificada y además las fotografías de los Chefs y equipos con las marcas de sus universidades a las que representan.

Igualmente, se tiene previsto repartir un pequeño manual a todos los asistentes, conteniendo las recetas y modos de preparación e inclusive el resumen de la investigación que los equipos propongan, razón por la que es necesario que todas estas propuestas con fotografías incluidas, deben ser enviadas al correo: guillermoiraola@conpehtgastronomica.com hasta el 22 de SEPTIEMBRE, dando oportunidad de esta manera de intercambiar correcciones que sean necesarias.

Una vez corregidos los trabajos prácticos, se coordinará la entrega de pedidos para estas tareas hasta el 10 de OCTUBRE.

Los Talleres de Actualización Culinaria de la Fusión Latina, tiene como propósito la realización de investigaciones que puedan aportar a la cocina latinoamericana, dando oportunidad a los jóvenes que estudian las carreras de Gastronomía de presentar sus propuestas en un foro internacional.

Cada país que es sede de un Congreso de la CONPEHT, recibe de esta manera un aporte invaluable al estudio de la Gastronomía Latinoamericana, a su comprensión y como generador de incentivos entre los participantes de las diferentes universidades que nos visitan, así como de la misma sede.

DERECHOS DE AUTOR, PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN:

Los participantes de estas jornadas de capacitación, ceden a los organizadores del evento sus derechos y autorizan que todo el contenido de recetas, fotografías y resúmenes sean publicados a nivel nacional e internacional, así como su expresa autorización para que se publiquen sus recetas e investigaciones en las memorias de estas jornadas, en la página web u otros medios para promover el acercamiento cultural de nuestros pueblos.

RECONOCIMIENTO:

Los participantes reciben un certificado como PONENTES de estas jornadas.