



BASES Y REGLAMENTO

CATEGORÍA COCINA CHILENA ESTUDIANTES XXXIV CONCURSO NACIONAL DE GASTRONOMIA 2024

Introducción Cocina Chilena:

Desde 1986 la Asociación Chilena de Gastronomía, ACHIGA, realiza el Concurso Nacional de Gastronomía. Este 2024, se llevará a cabo la versión número treinta y cuatro del certamen, el cual se ha posicionado como el torneo culinario más importante a nivel nacional.

El Concurso Nacional de Gastronomía tiene dos categorías: Cocina Chilena y Menú.

Esta edición del certamen, se enmarca en la Hoja de Ruta de Achiga que busca hacer brillar la cocina chilena, en un esfuerzo por preservar y promover la diversidad y riqueza de la gastronomía local, productos y tradiciones culinarias que representan lo mejor de nuestra cocina.

Para avanzar en este proyecto, ACHIGA considera fundamental vincular a todos los actores que convergen en la industria, siendo pilar para el desarrollo de esta iniciativa el mundo académico y los futuros profesionales del sector. Serán ellos, mediante sus preparaciones, los responsables de poner en valor la gastronomía de nuestro país, resaltando productos y sabores que den a conocer el patrimonio inmaterial de nuestro territorio.

Por ello, en esta versión del torneo, ACHIGA invita a participar en la Categoría Cocina Chilena Estudiantes, a un estudiante de gastronomía que esté cursando el segundo año de carrera y un ayudante de las distintas casas de estudio que imparten la carrera a lo largo del territorio nacional.

La exigencia será la preparación de un plato típico más un acompañamiento tradicional. Ambas preparaciones se dan en Chile y desafían a nuestros futuros cocineros con una receta popular que se comercializa en el territorio nacional.

Bases y Reglamento

Este documento explica las reglas generales bajo las que se llevará a cabo el Concurso. El participar establece el compromiso de cumplirlas (se deberá firmar un documento anexo).

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer todos los cambios necesarios a este reglamento e informar previamente a los concursantes para la buena realización del evento.

- **Cocina Chilena: Plato de Fondo**

Los concursantes deben realizar un “Pulmay” y una “empanada de pino”.

Número de participantes:

En la categoría Cocina Chilena Estudiantes, podrán concursar hasta 15 equipos, conformados por un estudiante que se desempeñará como líder del equipo y un ayudante.

*El Comité Organizador se reserva el derecho de admisión al concurso.

Aspectos generales:

1.- Lugar y fecha de la realización

Inacap Apoquindo, ubicado en Av. Apoquindo 7282, Las Condes, Santiago.

El torneo se efectuará el miércoles 06, jueves 07 y viernes 08 de noviembre de 2024. La Categoría Cocina Chilena Estudiantes se desarrollará específicamente el **viernes 08 de noviembre**, a partir de las 09:00 hrs.

2.- Evaluación

El jurado calificador supervisará la preparación de los platos y los degustará para emitir su juicio (80%). Para lograr un criterio uniforme, el Comité Organizador estableció pautas de evaluación específicas. La puntuación será anotada en una hoja de calificación estándar.

En la categoría Cocina Chilena, cada miembro del jurado evaluará los siguientes aspectos:

- Sabor 1- 40
- Valor Tradicional 1-20
- Puntos de cocción 1-10
- Presentación 1-5
- Temperatura 1-5
- Total 80 pts.

- Se calificará, además:
- Buenas Prácticas de Manufactura y Trabajo en Cocina (20pts.).

Si el participante y/o su ayudante no cumplen con las buenas prácticas de manufactura, pueden ser descalificados del certamen. Se calificará: mise en place, aprovechamiento de las materias primas, utilización de los productos y técnicas de preparación.

- Aprovechamiento de materia prima 1-3
- Elaboración de Mise en Place 1-3
- Técnicas de Corte 1-3
- Técnicas de Cocción 1-3
- Trabajo en Equipo 1-3
- Higiene/ Procedimiento sanitario 1-5
- Total: 20 pts.

-Los ganadores serán los que obtengan la mayor puntuación de la suma de sus preparaciones, después de restar las penalizaciones, en el caso de que las hubiere.

Reglamento:

1.- Todos los platos que concursan deben ser preparados completamente en el lugar del certamen. Los participantes contarán con dos horas y media desde la entrada a cocina hasta la salida de los platos para la presentación al jurado.

2.- Los participantes deben llevar todos los ingredientes necesarios para su preparación.

3.- Los concursantes sólo podrán llevar preparados caldos bases y productos hidratados.

4.- Cada participante deberá elaborar 6 platos idénticos para presentación al jurado.

5.- Los participantes deben llegar dos horas antes de su entrada a cocina al lugar del certamen para ordenar sus puestos de trabajo y para que el Comité Organizador revise los productos que llevan los concursantes.

6.- Los platos de todos los concursantes serán presentados al jurado sobre vajilla idéntica, la que será proporcionada por el Comité Organizador. Sin embargo, se aceptará otro tipo de vajilla que tenga relación con la presentación del plato, la que deberá llevar el participante.

7.- Los participantes que así lo deseen, podrán llevar las materias primas para sus elaboraciones sólo peladas y envasadas correctamente, no se permitirán materias primas procesadas (picadas).

*Las materias primas que lleven los concursantes peladas y envasadas, deben volverse a sanitizar en el lugar del certamen.

8.- Sistema de Penalización:

- Retraso más de 3 minutos, no podrá presentar sus platos al jurado.
- Quienes no entreguen su receta vía e-mail en el plazo indicado (25 de octubre de 2024), se le descontarán 10 pts. por el atraso.

9.- Horarios de participación: Serán informados en un próximo comunicado.

10.- Podrán participar un estudiante (líder de equipo) y su ayudante, en representación de las distintas casas de estudio, que estén cursando el segundo año de la carrera. Al momento de la inscripción, se solicitará el certificado de alumno regular y cédula de identidad de los participantes (el ayudante no debe estar en un semestre superior al estudiante líder del equipo).

11.- Todos los concursantes y ayudantes tendrán que presentarse el día del concurso con uniforme completo, que consiste en chaqueta blanca lisa (sin identificación alguna) y pantalón negro.

12.- Los participantes deben llevar sus propios utensilios de cocina.

13.- Todos los participantes ceden los derechos de difusión a Achiga de sus recetas, fotos, videos.

14.- La organización aportará solamente equipos de cocina: horno, congelador, refrigerador, abatidor, cocina y mesón. No estará disponible otro tipo de equipamiento.

15.- Todos los participantes deben enviar la receta en el formato solicitado, el día 25 de octubre de 2024 por correo electrónico a jrozas@achiga.cl con copia a achiga@achiga.cl. El participante que no envíe la información de su receta será penalizado, según se establece en las bases.

16.- Serán descalificados los participantes y ayudantes que:

- No estén con uniforme completo de cocina, es decir: chaqueta de chef blanca lisa, pantalón negro, zapatos o zuecos negro, mandiles o delantal blanco y gorro tradicional de chef. No se aceptará otro tipo de uniforme.
- Se eliminará automáticamente del concurso:

- Cualquier presentación que identifique al establecimiento o participante.

- Se eliminarán a los concursantes que no se presenten a la hora que sean citados por el Comité Organizador y a los que no abandonen las cocinas después de su participación.

- Se les recuerda a los participantes que un motivo de eliminación son las faltas graves a las buenas prácticas de manipulación y seguridad alimentaria. Con esto, se entiende que, si un participante se corta profundamente o tiene una quemadura grave, queda automáticamente descalificado.

- Provoquen disturbios o dificultades en el recinto del concurso.

-Quienes se encuentren bajo la influencia del alcohol.

17.- El Comité Organizador se reserva el derecho de decidir la ubicación de cada equipo en las cocinas.

18.- Los materiales de limpieza y desinfección deben estar rotulados, y serán de responsabilidad de cada participante.

19.- Al concluir el tiempo de concurso, se llevará a cabo la inspección del puesto de trabajo y el inventario del material en presencia de los candidatos. El lugar de trabajo y el equipamiento debe ser entregado en las mismas condiciones de limpieza, lo que se tomará en cuenta para calificar "higiene".

20.- El **lunes 14 de octubre** se realizará la reunión técnica del certamen en formato **on line a las 16:30 hrs.**, de carácter obligatorio

Inscripciones

La confirmación e inscripción al torneo se podrá realizar hasta el viernes 11 de octubre al correo jrozas@achiga.cl con copia a achiga@achiga.cl.

El valor de la inscripción para los socios de Achiga en esta categoría es de \$130.000. Para los establecimientos que no sean socios, el valor de la inscripción es de \$150.000.

Premiación

Todos los participantes deberán presentarse a la ceremonia de premiación con su uniforme de cocina.

De acuerdo al puntaje obtenido por los participantes, se entregarán tres medallas: Oro, Plata y Bronce y mención honrosa al cuarto lugar.

El lugar, día y hora de la ceremonia de premiación está por definir y se avisará con antelación al evento.

Nota importante: los ganadores de esta categoría se considerarán potenciales participantes de Achiga, si así lo quisieran, para futuros concursos importantes a nivel nacional e internacional.