



REPUBLICA DE COLOMBIA
GOBERNACIÓN DEL PUTUMAYO

“JUNTOS PODEMOS TRANSFORMAR”

Secretaría de Productividad y Competitividad



REGLAMENTO GENERAL
DEL II FESTIVAL GASTRODIVERSO Y ANCESTRAL

Sabores de mi Putumayo

FESTIVAL GASTRODIVERSO Y ANCESTRAL

COMITÉ ORGANIZADOR:

La organización del evento está a cargo de la Gobernación del Putumayo a través de la Secretaría de Productividad y Competitividad en articulación con USAID Territorios de Oportunidad y el Sena.

OBJETIVOS:

- ✓ Fortalecer el desarrollo de la gastronomía en el departamento del Putumayo.
- ✓ Visualizar el aporte de la Gastronomía al desarrollo del turismo y del territorio.
- ✓ Fortalecer la relación entre la gastronomía, el turismo y el desarrollo de los pequeños productores agrarios.
- ✓ Promover en los participantes la creatividad para diseñar recetas y la destreza para la elaboración de las mismas.
- ✓ Promover el consumo de productos de la región a través de la elaboración de recetas.
- ✓ También se busca demostrar la calidad, equilibrio y la diversidad de sus participantes, presentando platos creativos, originales y de buen gusto que consoliden técnicas culinarias y tradiciones gastronómicas.

REQUISITOS BÁSICOS

Requisitos para participar:

1. Ser mayor de 18 años
2. Ser Putumayense
3. Anexar copia de cédula de ciudadanía
4. Acreditar el proceso de preselección





INSCRIPCIONES

Fase 1: Preselección participantes:

- Completar y entregar el formulario de preinscripción (adjunto anexo1) con sus correspondientes soportes.

Remitir lo requerido en anexo 1 a la siguiente dirección electrónica:
saboresdemiputumayo@gmail.com

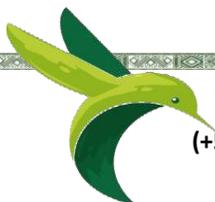
Fase 2: Selección participantes:

- Completar y entregar el formulario de inscripción y dispensa (adjunto anexo2) con sus correspondientes soportes.

Remitir lo requerido en anexo 1 a la siguiente dirección electrónica:
saboresdemiputumayo@gmail.com

EL REGLAMENTO QUE APLICARÁ EN ESTE CERTAMEN SE DESCRIBE EN LOS SIGUIENTES PÁRRAFOS DE ESTA CONVOCATORIA:

1. Los Participantes ceden a la gobernación todos los derechos de denominación de origen de sus recetas y fotografía para promoción, eventos, prensa, entrevistas, etc.
2. Los participantes deberán utilizar el día de la competencia:
 - Jeans
 - Camisa blanca tipo polo.
 - Zapatos tenis o cerrados.
 - Tapa bocas.
 - Delantal y gorro.
3. Las Personas que no entreguen la documentación completa, en los formatos que estable la Competencia NO podrá participar.
4. Los participantes deberán presentar sus platos en el lugar estipulado a los jueces para que puedan ser seleccionados dentro de los 5 finalistas que estarán en la segunda ronda concursando.
5. Cada participante deberá llegar 30 minutos antes para emplatar.
6. Cada participante tendrá un máximo de 7 minutos para exponerle el plato a los jurados.
7. Cualquier incumplimiento de las reglas antes descritas o comportamiento anti ético por parte de los concursantes o representante de la institución será sanción en el puntaje final o la descalificación del competidor. Los jueces tendrán la última palabra al surgir cualquier problema de esta naturaleza.



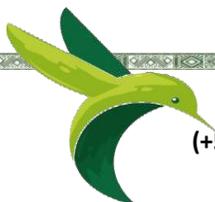


REGLAMENTO PARA LOS 5 FINALISTAS.

1. Los Participantes ceden a la gobernación todos los derechos de difusión de sus recetas y fotografía para promoción, eventos, prensa, entrevistas, etc.
2. Los participantes deberán utilizar el día de la competencia:
 - Jeans
 - Camisa blanca tipo polo.
 - Zapatos tenis o cerrados.
 - Tapa bocas.
 - Delantal y gorro.
3. Al terminar el tiempo de participación, los jueces tendrán 20 minutos para calificar los platos presentados, los participantes dispondrán de 30 minutos para terminar la limpieza del módulo de competencia, así como las áreas comunes, espacios de refrigeración y congelación que fueron asignadas a cada equipo. También se hace responsable de entregar los materiales que constaban en el formato de inventario a los representantes del Comité. Luego de ejecutar estas acciones procederán a retirarse del espacio designado como cocinas de competencia.
4. Los participantes iniciarán en cuanto la persona encargada les informe.
5. El equipo contará con 1 hora 30 minutos para su participación dividida en:
 - 5 minutos: Ingreso a cubículo "Cocina de Competencia"
 - 70 minutos: Preparación y producción de Recetas
 - 10 minutos: Montaje de platos y servicio
 - 15 minutos: Limpieza y salida de Cubículo "Cocina de Competencia".
6. Cualquier incumplimiento de las reglas antes descritas o comportamiento anti ético por parte de los concursantes o representante de la institución será sancionado en el puntaje final o la descalificación del competidor. Los jueces tendrán la última palabra al surgir cualquier problema de esta naturaleza.

CRITERIOS DE VALORACIÓN POR PARTE DEL JURADO PROFESIONAL PARA LA SELECCIÓN DE LOS FINALISTAS Y PARA OTORGAR LOS PREMIOS QUE EL MISMO CONCEDE SERÁN:

- | | |
|---|--------|
| 1. Originalidad y armonía de la receta. | 0-5pts |
| 2. Uso de ingredientes de la región. | 0-5pts |
| 3. Presentación del plato. | 0-5pts |
| 4. Aplicación de técnicas. | 0-5pts |
| 5. Sabor y aroma. | 0-5pts |
| 6. Presentación personal. | 0-5pts |





INFORMACIÓN Y FECHAS

| | |
|---|------------------------------|
| Publicación de la Convocatoria | Miércoles 30 de octubre 2019 |
| Recepción de inscripciones | Del 30/10/2019 al 16/11/2019 |
| Publicación de participantes inscritos | 17 de noviembre de 2019 |
| Publicación de los 20 participantes seleccionados | 18 de noviembre de 2019 |
| El concurso se llevará a cabo | 22 de noviembre de 2019 |
| Premiación | 22 de noviembre de 2019 |

MAGDA PATRICIA RODRÍGUEZ DÍAZ
Secretaria de Productividad y competitividad del Putumayo

