



BASES DEL CONCURSO GASTRONOMICO “POTAJES DE ANTAÑO”

I. PRESENTACIÓN

El concurso gastronómico denominado “**Potajes de Antaño**”, busca darle a la población del Distrito Coronel Gregorio Albarracín y la región, la posibilidad de participar por medio de sus Organizaciones de Base, Emprendedores, Restaurantes y público en general entre otros, en actividades que viene desarrollando la Municipalidad Distrital, por intermedio de la Sub Gerencia de Promoción del Desarrollo Económico y Comercialización.

La Municipalidad Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, en el fortalecimiento de la cultura, ciencia, educación, turismo, gastronomía y el desarrollo empresarial en la población Albarracina, en la conmemoración 95° aniversario de la Reincorporación de Tacna a la Heredad Nacional, está organizando el concurso gastronómico denominado “Potajes de Antaño”.

En el interés de promocionar las actividades de los emprendedores y con el afán de componer la reactivación económica, la Sub Gerencia de Desarrollo Económico y Comercialización realizará un Concurso como parte de las actividades del “**Concurso Gastronómico Potajes de Antaño**”, dentro de los cuales se está convocando para que puedan inscribirse en los siguientes platos típicos: Picante a la Tacneña, Charquicán, Pastel de Choclo y Pan Marraqueta.

Con estas actividades daremos realce promoviendo al consumo y fortaleciendo la integridad, la cultura alimentaria tradicional y el emprendimiento en la población local, regional, nacional e internacional, siguiendo medidas de higiene aplicadas en la cadena o procesos de elaboración y distribución de alimentos, destinados a asegurar su calidad alimentaria. Del mismo modo, se busca dar a conocer la importancia del uso de Equipos de Protección Personal EPP en la atención al Cliente.

En base a los fundamentos expuestos en párrafos anteriores, debemos manifestar que sería de vital importancia asumir dentro del concurso, preparaciones que se están quedando en el olvido.

II. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- Celebrar y preservar las tradiciones culinarias locales a través de la elaboración de potajes tradicionales locales, evaluándose la autenticidad de las recetas, el sabor y su presentación, promoviendo el consumo, dando la importancia de la cultura alimentaria tradicional y el emprendimiento en la población local,



regional, nacional e internacional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Promover e impulsar el desarrollo económico, mediante el emprendimiento y formalización de empresas de nuestro Distrito.
- Fomentar la gastronomía local, promover el ingenio culinario y celebrar la tradición de los potajes tacneños.
- Reconocer las habilidades y destrezas gastronómicas de los participantes, de esta forma contribuir en su emprendimiento económico conservando la identidad cultural del Distrito y la Región.
- Revalorar y promocionar recetas ancestrales heredadas de generación en generación como son los potajes de Picante a la Tacneña, Charquicán, Pan marraqueta y en temas de postre convocar a un concurso que llene satisfacciones del público como tal es el Pastel de Choclo.

III. ORGANIZACIÓN

La Municipalidad Distrital Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa, por medio de la Sub Gerencia de Promoción del Desarrollo Económico y Comercialización, estará a cargo de la organización y premiación del mismo, así como también realizará la orientación continua a los participantes inscritos en cada potaje.

IV. ACTIVIDADES

El concurso comprenderá en la presentación, exposición de la receta y degustación por parte del jurado.

Deberá realizar una breve descripción de la receta al momento de llenar su Ficha de Inscripción.

El participante en el concurso presentará el potaje, deberá explicar la elaboración del plato y los ingredientes que utilizó al momento de su preparación.

La participación de este concurso **“Potajes de Antaño”** es abierta para toda la población de la región de Tacna en su conjunto (Organizaciones de Base, , restaurantes y población y público en general).



V. CATEGORÍA

Podrán participar en el concurso todos los chefs, cocineros y entusiastas de la cocina mayores de edad, residentes en el Distrito Coronel Gregorio Albarracín y en la Región.

Para el Concurso “Potajes de Antaño” se contempla una sola categoría (**LIBRE**) por cada Potaje (Picante a la Tacneña, Charquicán, Pan marraqueta y Pastel de Choclo).

A.-POTAJE TRADICIONAL

- Picante a la Tacneña (Domingo 25)
- Charquicán (Sábado 24)

B.-POSTRE TÍPICO

- Pastel de Choclo (Sábado 24)

C.-PAN TÍPICO TACNEÑO

- Pan marraqueta (Domingo 25)

VI. INSCRIPCIONES

Para inscribirse en el **CONCURSO POTAJES DE ANTAÑO**, los participantes deben acercarse a la oficina de la Sub Gerencia de Promoción de Desarrollo Económico y Comercialización – GIO (Av. La Cultura S/N – Cuadra N° 9 D.C.G.A.L). Desde el **día Jueves 15 de agosto hasta el día Jueves 22 de agosto en horario de oficina de 08:00 am a 03:00 pm**, al momento de la inscripción el participante deberá de llenar la **ficha de inscripción** con sus datos personales y nombre del potaje. Sólo podrá participar con un sólo potaje que elegirá libremente, entiéndase que pueda optar por **Picante a la Tacneña, Charquicán, Pan marraqueta o el Postre Típico: Pastel de Choclo**. Mayores informes al Celular N° 927746729.

***LA INSCRIPCIÓN ES GRATUITA.**

***Deberán haber tres inscritos como mínimo por cada uno de los potajes para que pueda llevarse a cabo cada uno de los concursos.**

VII. DE LA PRESENTACIÓN

La presentación y calificación del Concurso Potajes de Antaño serán los días sábado 24 (charkican y pastel de choclo) y domingo 25 (picante a la tacneña y pan marraqueta) de Agosto en el Parque de la Familia, lugar asignado por el Comité Organizador.



- a) Los participantes en el concurso deberán llevar en todo momento un mandil y demás indumentaria acorde a su participación, quedando bajo responsabilidad la implementación y decoración de los mismos con materiales de mobiliario (Mesas, sillas, manteles, aguayos, llicllas, vasijas de barro, adornos florales, fondos artísticos, entre otros) con motivo alusivo al día de Tacna.
- b) Los participantes deberán entregar sus potajes en el lugar del concurso a las 10:00 horas.
- c) Cada potaje debe ser presentado en un recipiente adecuado para su degustación, respetando lo tradicional.
- d) Se deberá de presentar una porción normal. Esta porción servirá para la degustación del jurado.
- e) El participante deberá de tener tres cubiertos al momento de la evaluación (De acuerdo a la categoría).
- f) A horas 10:00 a.m. se iniciará la calificación de los potajes por el jurado evaluador.

VIII. CRITERIOS Y PUNTAJES DE EVALUACIÓN

El potaje con el que podrá participar tendrá los siguientes Criterios de Evaluación:

A) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

N°	CRITERIOS		PUNTAJE
01.-	PRESENTACIÓN	Los platos deben presentarse en una vajilla adecuada respetando lo tradicional. Parte visual del potaje	3 Puntos.
02.-	SABOR	El sabor de platos preparados es importante para la aceptabilidad y de gustación. – Evaluación de sabor general y equilibrio de ingredientes	7 Puntos.
03.-	TEXTURA	Respetar los métodos de cocción adecuados para cada uno de los ingredientes.	5 Puntos.
04.-	PREPARACION	El concursante debe explicar la preparación del potaje adecuadamente	5 Puntos.
PUNTAJE TOTAL			20 PUNTOS



El primer puesto será obtenido por la suma total más alta de los puntos otorgados en cada Plato Típico independientemente.

B) DE LA EVALUACIÓN DE LOS PLATOS:

Dentro del desarrollo de la evaluación

- A. Los miembros del jurado pasarán por los stands para degustar los platos.
- B. Durante la calificación sólo podrán estar presentes los encargados del servicio del plato concursante.
- C. El presidente del jurado será el encargado de emitir los resultados del primer lugar.
- D. El concursante debe de emplear entre sus ingredientes de elaboración del plato un producto representativo o de procedencia del Distrito y/o Región.

C) DE LAS REGLAS Y REGULACIONES:

1. Los participantes deben presentar su “Ficha de Inscripción” en la Sub Gerencia de Promoción del Desarrollo Económico y Comercialización, hasta el día 22 de Agosto del 2024, en horarios de Oficina, anteriormente señalado.
2. La presente actividad se llevará a cabo los días sábado 24 (Charquikan y Pastel de Choclo) y Domingo 25 (Picante a la Tacneña y Marraqueta) de Agosto a las horas 10:00 horas en el Parque de la Familia del Distrito Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa.
3. Los participantes deberán presentarse a más tardar 15 minutos antes de la hora señalada en el punto anterior.
4. Los participantes deberán presentar su plato con los ingredientes tradicionales.
5. Los platos deberán ser presentados en plato aplicando técnicas de manipulación adecuadas al producto.

D) DE LAS RECETAS:

Los participantes deberán traer evidencia de lo preparado (fotos o videos) y en el recinto del concurso solo se realizará la exposición y presentación.

E) DE LA PREPARACIÓN:

El participante debe conocer y exponer su plato:

- Historia.
- Ingredientes.
- Preparación.

IX. PERFIL DE LOS INTEGRANTES DEL JURADO

El jurado estará compuesto por expertos en gastronomía local, chefs invitados y/o miembros de la comunidad.

Estará integrado por 3 Jurados.



X. DE LOS PREMIOS:

El concurso contempla premiación para el primer lugar de cada Potaje. La premiación será efectuada el mismo día del concurso, una vez finalizada el último stand y estén computados.

Se premiará solo los primeros lugares de cada una de las categorías.

Todos los participantes recibirán un certificado de participación.

1° Puesto de Picante a la Tacneña:

- ✓ Premio en Efectivo S/.1,000.00 (un Mil con 00/100 soles)
- ✓ Un reconocimiento.

1° Puesto de Charquicán:

- ✓ Premio en Efectivo S/. 500.00 (Quinientos con 00/100 soles)
- ✓ Un reconocimiento.

1° Puesto de Pastel de Choclo:

- ✓ Premio en Efectivo S/.500.00 (Quinientos y 00/100 soles)
- ✓ Un reconocimiento.

1° Puesto de Pan Marraqueta:

- ✓ Premio en Efectivo S/.500.00 (Quinientos y 00/100 soles).
- ✓ Un reconocimiento.

XI. PROMOCION Y DIFUSION:

El concurso será promovido a través de la página web y redes sociales de la Municipalidad así como entrega de volantes y pancartas en lugares estratégicos del distrito.

Se darán entrevistas a los participantes y cobertura del evento en tiempo real.

XI. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS:

Cualquier caso no considerado dentro de las Bases, será resuelto a criterio de los organizadores del Concurso y el Jurado; pudiendo haber algunas modificaciones en ella.

Los participantes deben cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria.

***LA PARTICIPACIÓN EN ESTE CONCURSO IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE ESTAS “BASES”.**



XII. ANEXOS:

1.-FICHA DE INSCRIPCIÓN

Nombre del participante	
N° de Teléfono	
Potaje	
Distrito	
Descripción Receta	

Al firmar la presente ficha de inscripción acepta las condiciones del concurso.

Firma del Participante



2.-CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CRITERIOS	PUNTOS
1° Presentación	
2° Sabor	
3° Textura	
4° Preparación	
PUNTAJE TOTAL	

- 1. Presentación:** Calificar de 0-3 puntos
- 2. Sabor:** Calificar de 0-7 puntos
- 3. Textura:** Calificar de 0-5 puntos
- 4. Temperatura:** Calificar de 0-5 puntos

3.-CONSOLIDADO DE RESULTADOS

CATEGORÍA LIBRE:

Numero	Nombre del participante	Presentación	Sabor	Textura	Preparación	Puntaje
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

FIRMA JURADO1

FIRMA JURADO2

FIRMA JURADO3