

## VIII CONCURSO COLOMBIA COCINA SU HISTORIA 2024

-CATEGORÍA INTER UNIVERSIDADES-

### Reglamento del Concurso

#### DINÁMICA DEL CONCURSO

- Equipos de 2 integrantes
- Jurado en cocina y jurado de degustación
- Límite de costo para la requisición (no desperdicio)
- 2 horas de mise en place, 1 hora 45 minutos de competencia

#### PERFIL DEL CONCURSANTE

- Estudiante de Gastronomía con conocimientos de arte culinario, ciencia de alimentos y cultura gastronómica.
- Poseer uniforme completo de cocina y portarlo dentro de las cocinas con todas las normas propias del decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013.

#### CARACTERÍSTICAS DE LA PROPUESTA

- Diseñar un postre al plato que cumpla con la temática propuesta.
- La estandarización de cada plato debe estar elaborada con el formato establecido por la organización del concurso (incluye cantidades, rendimiento, costo por unidad y costo total). El formato se encuentra disponible en la página del concurso. Tener en cuenta que cada plato tiene sub-recetas, recetas y elementos finales para el emplatado. De igual forma, cada plato debe tener una ficha técnica con fotografía del plato y sus componentes.
- Las porciones de cada plato deben estar dentro de los siguientes límites
  - Postre: 100-150 g (en el plato)
- Cada receta debe tener su respectivo costo de producción.
- Los componentes del plato deben representar el origen/importancia cultural del cacao en alguna región del mundo.
- La propuesta presentada en la fase de selección será la preparada en la fase final del concurso.
- El plato debe diseñarse considerando que se mantenga en el tiempo, al menos 30 minutos.
- El menú no debe incluir más de 2 aditivos alimentarios como goma Gellan®, goma Xantan®, Calcic®, estabilizantes, etc.

#### ESTRUCTURA DE LA PROPUESTA

- Formulario de inscripción completamente diligenciado
- PDF con la descripción y justificación del menú propuesto. No superior a 300 palabras, con citación APA de ser requerido. El plagio será sancionado con la descalificación inmediata del concurso.

- Formato de estandarización del concurso por cada componente del menú. Disponible en la página <https://www.unisabana.edu.co/programas/carreras/escuela-internacional-de-ciencias-economicas-y-administrativas/gastronomia/colombia-cocina-su-historia/#:~:text=Colombia%20cocina%20su%20historia%20es,representativos%20en%20la%20cocina%20colombiana.>

## PARÁMETROS DE SELECCIÓN

### Selección de finalistas:

- Se evaluará que los perfiles de los participantes cumplan con los parámetros determinados por el concurso.
- Se revisará la descripción del plato como primer filtro; siendo su atractivo, argumento y longitud los criterios de selección primaria.
- Como tercer filtro, se revisarán los ingredientes y costos de cada una de las recetas, ya que estas deben ser rentables para el mercado.

## PREPARACIÓN DE LOS COMPETIDORES

Los equipos concursantes deberán prepararse durante el semestre realizando las prácticas necesarias para el concurso. Para esto, los participantes o sus instituciones se harán cargo de la materia prima que requieran.

Cada equipo podrá tener un profesor de su institución que los acompañe durante la preparación para el concurso. Dicho mentor podrá acompañarlos el día del concurso, mas no podrá entrar a la cocina durante la competencia.

## EVALUACIÓN

La calificación será dividida en dos áreas: Evaluación en cocina (**40 puntos**) y evaluación del plato final (**60 puntos**). Cada área estará dividida en aspectos independientes que se calificarán individualmente como se indica a continuación.

### Cocina:

- Técnicas y ejecución - **10 puntos**
- Mise en place/Organización - **5 puntos**
- Correcto uso de los ingredientes - **15 puntos**
- Tiempo y flujo de trabajo - **5 puntos**
- Organización y limpieza - **5 puntos**

### Los jurados en cocina evaluarán lo siguiente:

Cada institución participante tendrá derecho a un representante como jurado de cocina, quien recibirá un formato para realizar esta evaluación de los equipos participantes. Sin embargo, el jurado no podrá evaluar a los concursantes de su propia institución.

Técnicas y ejecución: Seguir e implementar de manera correcta las técnicas especificadas en las recetas. Demostrar dominio de las técnicas de cocina colombiana y de cocina en general. Respetar tiempos, procedimiento y puntos de cocción realizados en el proceso de preparación.

- Debe establecerse un algoritmo inicial de desarrollo del menú, con sus procedimientos, tiempos de ejecución y responsables.
- Se revisarán las temperaturas y tiempos de preparación y cocción, así como el resultado.

Sanidad y limpieza: Uso y limpieza de las tablas. Los cuchillos deben estar afilados, y el estuche para cuchillos debe estar limpio y organizado. Uso correcto de repasadores. Limpieza y desinfección de superficies y utensilios a usar. Temperatura a la que se mantienen los productos, estos deben ser almacenados correctamente a todo momento. Lavado de manos, y manipulación de alimentos listos para el consumo o que no van a ser sometidos a cocción con manos limpias.

- Los espacios de preparación y transformación de alimentos deben estar 100% inocuos.
- Los utensilios y equipos usados deben lavarse inmediatamente después de su uso.
- No se admitirá contaminación cruzada generada por desorden o mala higiene.
- El puesto de trabajo debe estar libre y organizado, de tal forma que se pueda distinguir qué parte de la preparación se está llevando a cabo.

Mise en place/organización: Las mesas deben mantenerse libres de utensilios o productos innecesarios en todo momento. El área de trabajo debe permanecer organizada y limpia. Las superficies y pisos deben permanecer libres de salpicaduras o restos de comida, y en dado caso debe recogerse inmediatamente. Correcto manejo de los desechos y procurar el mínimo desperdicio. Las bachas no deben acumular utensilios o desechos. Los competidores se deben retirarse de manera organizada, dejando la cocina limpia como la recibieron.

- La pareja debe resaltar las fortalezas de cada integrante en todas las preparaciones.
- La pareja debe mostrar una sincronía y respaldo que soporte el éxito del plato elaborado.

Correcto uso de la materia prima: Respetar la materia prima y utilizar los métodos que mejor resalten las características propias del ingrediente. Generar el mínimo desperdicio.

- Se verificará que la requisición sea acorde al menú y porciones propuestas, de tal manera que no se genere desperdicio innecesario.
- Las materias primas deben estar medidas equilibradamente para los platos presentados. ☒ Se revisará constantemente la manipulación y transformación de toda la materia prima teniendo en cuenta las BPM's como base de calificación.

Tiempo y flujo de trabajo: Priorizar el orden de las preparaciones a realizar teniendo en cuenta la hora de entrega y el tiempo que estará en reposo cada preparación. Emplatado dentro de una ventana de tiempo de 5 minutos antes de presentar. Deben trabajar de manera eficiente y organizada con su compañero demostrando trabajo en equipo. Debe haber una transición fluida de una actividad a otra. Debe mantenerse una serie lógica en el desarrollo de las funciones.

- Los concursantes deben terminar en el tiempo dado, y entregar su espacio bajo las condiciones de aseo establecidas en el ítem de organización y aseo.

### Plato finalizado:

- Presentación - **10 puntos**
- Creatividad, menú y compatibilidad de los ingredientes – **20 puntos**
- Sabor, textura, cocción/Productos finales – **30 puntos**

### Los jurados al probar evaluarán lo siguiente:

Presentación: Los productos deben estar frescos, ser vistosos y estar presentados de manera atractiva a la vista. Los cortes deben ser consistentes y deben favorecer la preparación.

- El emplatado debe exaltar los colores y formas de los ingredientes usados.
- Debe tener una armonía visual y ser consistente entre los platos servidos

Creatividad, menú y compatibilidad de los ingredientes: Los platos deben demostrar un alto nivel de dificultad, habilidad y estilo creativo. No deben ser copias o imitaciones de creaciones ajenas al concursante. Ya sea que los competidores se basen en ideas nuevas o clásicas, deben utilizar ideas creativas y frescas para transformar la preparación. El menú debe seguir una idea cohesiva y todos los componentes en él deben tener un propósito que aporte al producto final. Los colores y la diversidad de los ingredientes deben armonizar en el plato.

- La temperatura de servicio debe ser adecuada para el comensal. Tener en cuenta el tiempo de desplazamiento y presentación.
- El plato debe demostrar el *storytelling* propuesto en primer momento. Debe haber una coherencia entre la propuesta inicial y el menú presentado.

Sabor, textura, cocción/Productos finales: Los sabores de los ingredientes utilizados deben estar presentes en el producto final. Las temperaturas de cocción deben ser las correctas para cada producto, no se debe presentar elementos sobre cocidos. Los productos deben tener el nivel correcto de caramelización o cocción. Las texturas deben corresponder a lo especificado en las recetas, y aportar cuerpo a la preparación. Las consistencias de salsas o sopas deben ser las correctas.

- Los sabores deben ser complementarios y realzar los ingredientes que lo componen.
- Las texturas deberán mejorar la experiencia del comer, por medio de su diversidad en el plato.

### DINÁMICA DEL CONCURSO

- **Se deberán presentar 4 platos iguales**, 3 para los jurados y 1 para fotografías y presentar al público.
- **Los competidores deben proveer una infografía**, la cual contenga: fotografía del plato a color, Concepto y *storytelling* del menú, descripción sensorial (citación APA). Estos paquetes serán dispuestos para los jurados el día de la competencia junto a los platos. **La evaluación será a ciegas, por lo que se solicitan dos versiones del documento: una con credenciales, y otra sin credenciales. Ambas versiones deben presentarse en inglés.**
- Los ingredientes para las recetas pueden estar pesados o medidos, siempre y cuando no se empiece ninguna preparación por adelantado.

- No está permitido llevar salsas terminadas, estas deben ser elaboradas durante la competencia.
- Se puede utilizar masas preparadas por los competidores como hojaldre, masas quebradas, pan, pizza o productos fermentados. Para esto tendrán el espacio durante el mise en place comprendido en el tiempo de la competencia. Debe haber previa supervisión y autorización del personal organizador del concurso, aunque alguna de estas preparaciones tenga un tiempo de elaboración mayor que el tiempo de mise in place, deberán solicitar autorización para traerlos ya elaborados.
- Todas las preparaciones se deben completar en el tiempo designado a cada pareja concursante.
- Los competidores deben llevar su menaje para emplatar (Podrán disponer de aquel que se encuentra en las instalaciones de la universidad, si así lo consideran pertinente).
- Cada grupo competidor se encargará de llevar sus platos a la mesa dispuesta por la organización para los jurados. Tener en cuenta que deberán estar allá a la hora estipulada en el cuadro de turnos.

Cada equipo tendrá disponible dos horas en cocina previas al concurso para hacer mise en place (previo agendamiento), y se le asignará un rack donde acomodar todos sus insumos y materia prima. Al momento del concurso cada equipo contará con 10 minutos para organizar su estación; 85 minutos para cocinar; 10 minutos para emplatar y 15 minutos para servir en la mesa de jurados. Posterior a eso, dispondrán de 30 minutos para limpiar, retirar sus materiales y utensilios, y dejar la cocina en el estado que le fue entregada.

El turno de cada pareja concursante, y la cocina en la cual trabajará se sorteará, de acuerdo con los ya establecidos en la siguiente tabla:

<b>CATEGORÍA DULCE INTER UNIVERSIDADES</b>					
<b>VIERNES, 31 DE MAYO</b>					
<b>TEAM</b>	<b>SETUP</b>	<b>START</b>	<b>WINDOW OPENS</b>	<b>WINDOW CLOSES</b>	<b>CLEANUP ENDS</b>
1	10:00	10:10	11:45	12:00	12:30
2	10:00	10:10	11:45	12:00	12:30
3	10:00	10:10	11:45	12:00	12:30
4	10:00	10:10	11:45	12:00	12:30
5	10:00	10:10	11:45	12:00	12:30
	10 MINUTES	95 MINUTES	15 MINUTES	30 MINUTES	