



CATEGORIA GASTRONOMÍA URBANA

La Municipalidad Distrital de Machupicchu, a través de la Subgerencia de Turismo y Desarrollo Económico, mediante el PROYECTO FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS EN MACHUPICCHU PUEBLO Y COMUNIDADES, organiza el “CONCURSO DE SERVICIOS TURÍSTICOS, ARTESANALES, GASTRONÓMICOS Y AGROINDUSTRIALES”- PUEBLOS QUE ABRAZAN, cuyo objetivo es promover la mejora continua de la prestación de servicios turísticos (hoteles y restaurantes) y contribuir en la mejora de los productos artesanales, gastronómicos y agroindustriales.

I. LUGAR DE INSCRIPCION Y CRONOGRAMA

- o **LUGAR DE INSCRIPCION:** Oficina del Proyecto Fortalecimiento de las Capacidades para la Prestación de Servicios Turísticos, ubicado en el parque infantil Av. Imperio de los Incas (DEMUNA) o vía web al correo: concurso2023@marcamachupicchu.pe La inscripción es **GRATUITA**. En horarios de oficina.
- o **PUBLICACION BASES** 16 de Mayo del 2023.
- o **ETAPA DE INSCRIPCION** 16 de Mayo al 02 del 2023.
- o **ETAPA DE PRESELECCION** 05 al 07 de Junio del 2023 (según Orden de inscripción)
- o **ETAPA DE CALIFICACION** 11 de Junio del 2023
- o **PUBLICACION DE RESULTADOS Y PREMIACIÓN** 13 de Junio del 2023.

II. INSCRIPCIONES Y REQUISITOS

Son requisitos de inscripción:

- ✓ Copia de DNI con domicilio en el distrito de Machupicchu.
- ✓ Ficha de registro con nombre y datos del emprendimiento gastronómico.
- ✓ Descripción del plato a concursar consignando: ingredientes, valor nutricional, proceso de elaboración y técnicas, obligatorio al momento de la inscripción.

Los documentos a presentar en la inscripción deben estar debidamente firmados y numerados de atrás hacia adelante.

III. ESCENARIO DE CALIFICACION

- ✓ **ESCENARIO:** Plaza Manco Ccapac.
- ✓ **FECHAS:** 11 de Junio del 2023.
- ✓ **HORA:** 12:00 pm.

IV. PARTICIPANTES

- o En esta **CATEGORIA GASTRONOMÍA URBANA**, participarán restaurantes y aficionados al rubro gastronómico.
- o Los participantes solo pueden inscribirse en una categoría del “CONCURSO DE SERVICIOS TURÍSTICOS, ARTESANALES, GASTRONÓMICOS Y AGROINDUSTRIALES”, caso contrario serán descalificados automáticamente de todas las categorías.
- o El plato a presentarse deberá ser elaborado con productos oriundos y especies de las comunidades.



V. JURADO CALIFICADOR

- El Jurado Calificador estará integrado por 02 chef profesionales y 01 representante del Proyecto Fortalecimiento de las Capacidades para la Prestación de Servicios Turísticos designado por la Comisión Organizadora.
- Los Jurados califican a los participantes de acuerdo a los criterios establecidos en la presente.
- La decisión de los Jurados es incuestionable, inapelable y autónoma.

VI. DE LA PRESENTACION Y CALIFICACION

El participante deberá tener su plato listo:

- A partir de las 12:00 pm horas del día 13 de Junio del 2023.
- El participante deberá de contar con 03 cubiertos y 03 vasos con agua al momento de la evaluación del jurado, evitar usar plástico somos Carbono Neutro **“Cuidemos el Medio Ambiente”**.
- El comité organizador le asignara un número de participantes con la finalidad de poder identificar el día del Concurso.
- Cada plato deberá ser colocado en el lugar que sea asignado por la comisión organizadora.
- Los participantes tienen la obligación de exhibir platos, cubiertos de metal y sus respectivos utensilios de cocina y servicio en perfecto estado de conservación.
- El Jurado Calificador pasará a evaluar a los participantes en una sola oportunidad, a la hora indicada de inicio y ejecución programada.
- Por espacio asignado solo deben estar 2 personas como máximo para presentar el producto al momento de la calificación.
- Los participantes que no se presenten en la hora indicada serán descalificados automáticamente y solo podrán participar en calidad de exhibición.

VII. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- El puntaje será expresado en números enteros, para el efecto serán considerados los siguientes criterios:

CRITERIOS DE EVALUACION	PUNTAJE MAXIMO
Uso de ingredientes de las Comunidades	15
Presentación del plato (originalidad y armonía)	15
Técnicas gastronómicas	15
Sabor, Aroma y Textura	15
Presentación del concursante	10
Limpieza del espacio de preparación y consumo	15
Buenas prácticas de manipulación de alimentos	15
TOTAL	100 PTS

- Concluida la evaluación de los Jurados Calificadores, se dará a conocer el puntaje obtenido.



VIII. PREMIOS

- Los premios serán un estímulo para reconocer la adecuada prestación de servicios turísticos, los cuales se detallan a continuación:
- Los premios para **categoría gastronomía urbana** serán:
 - ✓ **PRIMER PUESTO** **KIT ALIMENTARIO**
 - ✓ **SEGUNDO PUESTO** **KIT ALIMENTARIO**
- En caso de empate para la premiación se definirá por sorteo, en presencia de la comisión organizadora y de los concursantes involucrados.

IX. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- No se admitirán acciones y actividades absurdas y perturbadoras de cualquier procedencia.
- Cualquier aspecto no contemplado o circunstancia imprevista, será absuelto por la comisión organizadora.

LA COMISIÓN.



NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS DEL REPRESENTANTE/POSTULANTE	
DNI N°:	
DIRECCIÓN:	
TELÉFONOS FIJO:	CEL:
CORREO ELECTRÓNICO:	
CATEGORÍA	
Nombre y breve descripción del plato a concursar:	
Ingredientes y/o Insumos	
Preparación	



Reseña del plato

.....

FIRMA