



4º Concurso de Postres Patagónicos “Los Secretos de las Delicias Juninenses”

El certamen tendrá lugar el día sábado **22 de septiembre de 2018** dentro del marco de las actividades programadas con motivo de celebrar el **Día Internacional del turismo**.

El **Día Internacional del Turismo** se celebra cada año el 27 de Septiembre y la principal finalidad de esta fecha es la de fomentar el conocimiento entre la comunidad internacional sobre la importancia del turismo, resaltando sus valores sociales, culturales, políticos y económicos.

Hungría e India serán los países anfitriones del Día Mundial del Turismo de 2018 y 2019 y dado que el lema de la Organización de las Naciones Unidas 2018 no se ha hecho público aún, la Organización Mundial del Turismo ha optado por:

**"TURISMO Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL" Y "TURISMO Y EMPLEO:
UN FUTURO MEJOR PARA TODOS", RESPECTIVAMENTE.**

Actividades programadas con motivo de celebrar el día internacional del turismo.

Sábado 22 de septiembre de 2018

Lugar: SalónCASA DEL BICENTENARIO, calle. Ginés Ponte 350.

Horario: 10:00 hs a 20:00 hs

Actividades

10:00 hs:Apertura de los stands de exposición de productos asociados a la gastronomía regional, en particular de pastelería.

10:30 hs: inicio Concurso de Postres Patagónicos “Secretos de las delicias Juninenses”. Categoría menores.

Presentación del jurado.Presentación de los participantes y sus respectivos postres.

11:30 hs: Cocina en vivo para chicos.

12:30 hs: Degustación. Sorteos de tortas y dulces para el público presente.

13:00 hs: Almuerzo libre.

14:30 hs: Cocina en vivo.

15:00 hs: Concurso de Postres Patagónicos “Los Secretos de las delicias Juninenses”. Categoría adultos.

Presentación del jurado.

Presentación de los participantes y sus respectivos postres.



16:00 hs: Cocina en vivo.

17:00 hs: Cata guiada de vinos dulces.

17:30 hs: Degustación. Sorteos de tortas y dulces para el público presente.

18:00 hs: Concurso de Postres Patagónicos "Los Secretos de las delicias Juninenses". Categoría profesionales.

18:30 hs: Degustación. Sorteos de tortas y dulces para el público presente.

20:00 hs: Entrega de premios. Entrega de certificados.

Habrà BUFFET durante todo el día y variedad de dulces y salados.

El viernes 21/09 se llevara a cabo un taller abierto a todo público sobre "CHOCOLATES Y BOMBONERÍA"



Bases y condiciones del Concurso de Postres Patagónicos “Los Secretos de las delicias Juninenses”

Convocatoria:

El Concurso tendrá lugar el día sábado 22 de septiembre de 2018 dentro de las actividades programadas con motivo de celebrar el Día Mundial del Turismo, a partir de las 10:00 hs en las instalaciones de la Casa del Bicentenario de Junín de los Andes.

Requerimientos:

Del mismo podrán participar cocineros o chef vinculados a hoteles, restaurantes u otros emprendimientos gastronómicos, como así también aficionados (amas de casa, productores artesanales, reposteros, etc) y menores de hasta 14 años que estén en condiciones de presentar este tipo de elaboraciones y deseen mostrar sus habilidades en la gastronomía.

La elaboración del postre a presentar deberá contener algún ingrediente de producción local o regional, o bien ingredientes asociados por usos y costumbres a la identidad patagónica. La forma en que se presenten estos ingredientes (fresco, confitado, seco, etc.), así como el tipo de postre (dulce, mousse, helado, tartas, etc.) será de libre elección.

Definición:

Se entiende por postre al plato de sabor dulce o agridulce que se degusta al final de la comida. Cuando se habla de postres se entiende alguna preparación tal como: tartas, tortas, mousse, helados entre otros. Existen postres en todas la temperaturas y texturas (calientes, fríos, helados, mixtos, confitados, secos, etc).

Objetivos:

- Seleccionar el mejor postre elaborado con al menos un producto de la zona que mejor represente a la localidad.
- Mostrar las habilidades y creatividad en la gastronomía local.
- Dar a conocer las delicias elaboradas en la localidad.
- Diversificar la oferta de productos dulces que se ofrecen en la gastronomía local.

Inscripciones:

La inscripción al concurso tiene un cupo límite de 20 personas.

Las personas interesadas en participar de este concurso deberán realizar una inscripción previa en el área técnica de la Secretaría de Turismo de lunes a viernes de 08:00 hs a 14:00 hs. presentando



con anterioridad al evento la **ficha de solicitud de inscripción y el formulario para presentación de receta, pudiendo inscribirse hasta el día 19 de septiembre.**

La presentación de la receta constituye una instancia de pre-calificación, la cual deberá adecuarse los requerimientos y objetivos del concurso para luego presentarse a concursar en vivo.

Las consultas deberán dirigirse al **ÁREA TÉCNICA** de la Secretaría Municipal de Turismo. Tel (02972) 492575 –E-mail:[tecnicaturismojunin@gmail.com/](mailto:tecnicaturismojunin@gmail.com) bases y condiciones podrán ser consultadas en la fan page: <http://www.Facebook.com/turismojunindelosandes>
Cámara de Comercio: (02972) 492647 – e-mail: camara@camarajunin.com.ar

Participantes:

La materia prima para la elaboración de los postres deberá ser provista por cada participante.

Ningún participante podrá concursar con más de una receta, ni tampoco ser reemplazado por otro cocinero el día del concurso.

Deberán presentarse correctamente vestidos con uniforme (delantal y/o chaqueta blanca, gorro/a blanca o similar), con una correcta higiene, sin uso de reloj, anillos, pulseras u otro elemento similar.

Al momento de concursar, deberá explicar brevemente:

- la receta,
- su elección
- y su vinculación con la identidad local/regional

Presentación a concurso:

La presentación de los postres a concurso tendrá lugar el día sábado 22 de septiembre de 2018 en el Salón de la Casa del Bicentenario en los horarios indicados.

Los postres deberán ser trasladados por cada participante y presentarse puntualmente listos con las piezas terminadas y en perfectas condiciones para ser exhibidos ante el jurado. En caso de tratarse de una receta de tipo individual deberá presentarse una para cada jurado (ej: copa helada).

Se podrá concurrir con elementos y utensilios indispensables para realizar retoques finales en el postre a presentar.



Los mismos serán cedidos para su posterior degustación ante el público presente, una vez finalizado el concurso y que el jurado emita su fallo.

Jurado:

El jurado estará compuesto por 5 profesionales, los cuales serán designados por la organización. Cada miembro del jurado puntuará por separado cada uno de los postres presentados.

Para ello se evaluará:

- ✓ Presentación/impacto visual
- ✓ Creatividad
- ✓ Originalidad
- ✓ Complejidad de elaboración del postre
- ✓ Productos utilizados y su vinculación con la identidad local y regional
- ✓ Degustación

Premiaciones:

Para la premiación se han definido 3 categorías:

Profesionales: Destinados a aquellos que poseen un título específico que acredite su capacitación en gastronomía. Estos participantes deberán presentar al momento de inscripción copia de su certificado o título.

Aficionados: Incluye a todas aquellas personas que deseen participar y mostrar sus habilidades en la elaboración de postres, y que no acrediten ningún título u certificado específico en gastronomía.

Menores: Incluye a niños y niñas de hasta 14 años inclusive.

Se otorgará un certificado a todos los participantes y un premio en efectivo a la **categoría**

Profesionales:

Primer premio: \$ 10.000 (pesos diez mil)

Segundo premio: Un presente que podrá ser un electrodoméstico, elementos de cocina, etc.

Tercer premio: Un presente que podrá ser un electrodoméstico, elementos de cocina, etc.

Se otorgará un certificado a todos los participantes y un premio en efectivo a la **categoría aficionados:**

Primer premio: \$ 10.000 (pesos diez mil)



Segundo premio: Un presente que podrá ser un electrodoméstico, elementos de cocina, etc.

Tercer premio: Un presente que podrá ser un electrodoméstico, elementos de cocina, etc.

Se otorgará un certificado a todos los participantes y premios a la **categoría menores:**

Primer premio: Un presente que podrá ser un electrodoméstico, elementos de cocina, etc.

Segundo premio: Un presente que podrá ser un electrodoméstico, elementos de cocina, etc.

Tercer premio: Un presente que podrá ser un electrodoméstico, elementos de cocina, etc.

Difusión:

Se dará publicidad por todos los medios de difusión de los postres ganadores.



SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN AL CONCURSO DE POSTRES PATAGÓNICOS

“Los Secretos de las delicias Juninenses”

CATEGORÍA:

NOMBRE Y APELLIDO COMPLETO DEL PARTICIPANTE:

NOMBRE DE LA EMPRESA U ORGANIZACIÓN A LA QUE REPRESENTA (EN CASO QUE ASÍ SEA):

TIPO Y NÚMERO DE DOCUMENTO:

DOMICILIO:

TELÉFONO DE CONTACTO:

E-MAIL:

Adjuntar formulario de receta del postre a presentar.

Aceptación de las bases y condiciones: La participación en el presente concurso supone la plena aceptación del contenido de estas bases. El ganador deberá habilitar el uso de su imagen y la del postre para difusión en los medios de prensa.

Firma:



FORMULARIO PARA PRESENTACIÓN DE RECETA

Concurso de Postres Patagónicos “Los Secretos de las delicias Juninenses”

CATEGORIA:

NOMBRE DEL POSTRE:

NOMBRE Y APELLIDO COMPLETO DEL PARTICIPANTE:

NOMBRE DE LA EMPRESA U ORGANIZACIÓN A LA QUE REPRESENTA(EN CASO QUE ASÍ SEA):

Detalle a continuación de la receta indicando ingredientes y sus cantidades, procedimiento de la elaboración (paso a paso de la receta), tiempos estimados de cocción.

Firma:



FORMULARIO PARA LA INSCRIPCION DEL STAND

Concurso de Postres Patagónicos “Los Secretos de las delicias Juninenses”

NOMBRE Y APELLIDO COMPLETO DEL PARTICIPANTE:

NOMBRE DE LA EMPRESA A LA QUE REPRESENTA (EN CASO QUE ASÍ SEA):

TELEFONO DE CONTACTO:

E.MAIL:

Detalle del Producto que se expone:

Su origen:

Elaboración (si correspondiere):

Tiempo de producción en la ciudad y/o región:

Asimismo deberá ofrecer a lo largo del día, en momentos de corte de actividad del programa, una degustación al público y ceder a la organización un producto de los expuestos para ser sorteado entre el público presente.

Costo del stand: \$ 500 (quinientos pesos)