



CONCURSO NACIONAL

GASTRONÓMICO

◆ DE LOS ICAT ◆



OAXACA 2019



El Gobierno del Estado de Oaxaca a través del Instituto de Capacitación y Productividad para el Trabajo, en coordinación con la Dirección General de Centros de Formación para el Trabajo

CONVOCA

al 7° Concurso Nacional Gastronómico de los ICAT

Del 4 al 6 de septiembre 2019, Oaxaca de Juárez, Oaxaca.



Bajo los siguientes lineamientos:

Objetivos

- I. Fortalecer la formación profesional de los capacitandos a través del desarrollo de nuevos proyectos.
- II. Demostrar las cualidades y capacidades profesionales que poseen nuestros capacitandos, al exponer sus habilidades, conocimientos y destrezas en la elaboración de platillos en dos categorías: “**PLATILLO DE CREACIÓN**” y “**COCINA DE RESCATE**”.
- III. Mejorar la comprensión y aplicación de las metodologías y programas de estudio como experiencias de aprendizaje que generen actitudes de búsqueda, análisis y organización.

B A S E S

PARTICIPANTES:

- I. Podrán participar los capacitandos de la especialidad de Alimentos y Bebidas y Gastronomía presentando un platillo en las dos categorías detalladas: “Cocina de rescate” y “Platillo de creación”.
- II. La participación será grupal con un máximo de tres capacitandos inscritos con el apoyo de 1 instructor.
- III. Los capacitandos que participen tendrán la responsabilidad de presentar su platillo sin que pueda intervenir su instructor o algún asesor.
- IV. Queda prohibida la participación de cocineros profesionales.
- V. Los platillos deberán cumplir con las siguientes características:

COCINA DE RESCATE

- Sabor.
- Uso de los ingredientes propios de la gastronomía de rescate del estado participante.
- Temperatura.
- Presentación (armonía).
- Originalidad del platillo.

PLATILLO DE CREACIÓN

- Innovación.
- Uso de los ingredientes.
- Sabor.
- Temperatura.
- Presentación (armonía).



REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

- I. Los participantes interesados deberán llenar un formulario de registro (<https://www.oaxaca.gob.mx/icapet/registro>), asimismo el registro de platillos participantes ([Ficha de registro de platillo](#)), con fecha límite de inscripción el día 05 de agosto del presente año.
- II. Únicamente podrá inscribirse por cada Estado, un equipo por categoría.

INTEGRACIÓN DEL JURADO CALIFICADOR:

- I. El comité evaluador estará integrado por 4 representantes designados por el Instituto, Chefs reconocidos.
- II. El jurado únicamente calificará los platillos fuertes presentados con base en los criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes, sin tomar en cuenta complementos como sopas, entradas, botanas, postres, bebidas, etc.
- III. La calificación final de cada platillo será el resultado de la suma de los rubros antes mencionados. El fallo del jurado será inapelable.

ROL DE CONCURSO:

- Miércoles 4 de septiembre, sorteo de cocinas.
- Jueves 5 de septiembre, se iniciará con la categoría de platillo de rescate.
- Viernes 6 de septiembre, se continuará con la elaboración de los platillos en la categoría de cocina de creación.

En ambos casos, los equipos dispondrán de 2 horas para elaborar, montar y presentar su platillo, así como despejar y limpiar su área de trabajo para que el jurado proceda a su calificación.

Cada equipo comenzará la elaboración de su platillo a presentar, escalonadamente, con un intervalo de 15 minutos entre cada equipo.

Nota: El ICAT Oaxaca participará únicamente con platillos de demostración en cada categoría, sin que estos concursen.

PRESENTACIÓN DEL CONCURSO:

- I. Los participantes deberán portar su uniforme completo (gorro, mandil, filipina, pantalón negro y zapatos negros, además de secadores y limpiadores).
- II. Deberán traer sus ingredientes; así como los utensilios, herramientas y objetos de preparación para la elaboración de las recetas y emplatados. (El ICAPET no se hace responsable por pérdida, robo u otro daño en sus utensilios).
- III. La elaboración de los platillos se llevará a cabo en las instalaciones del Centro Cultural y de Convenciones del Estado de Oaxaca, sita México 175 1000, El Bajío, C.P. 71229 Santa Lucía del Camino, Oax.



- IV. En ambas categorías no podrán emplearse ingredientes preelaborados.
- V. Durante el concurso, cada equipo participante, deberá montar 4 platillos para degustación de los jurados y 1 para exhibición y fotografía.
- VI. Cada equipo, además de los 3 capacitandos integrantes, podrá contar con un instructor, quien sólo los guiará sin intervenir en la elaboración.
- VII. Únicamente podrán concursar platos fuertes para ambas categorías.

PREMIACIÓN:

- 1er. Lugar, **diploma y medalla para cada participante y trofeo** para el ICAT ganador.
- 2do. Lugar, **diploma y medalla** para cada participante.
- 3er. Lugar, **diploma y medalla** para cada participante.

En esta 7^a. edición del Concurso Nacional Gastronómico, el ICAT ganador en la categoría de Cocina de Creación, obtendrá el honor y responsabilidad de ser sede para la siguiente edición.

SANCIONES:

Los ICAT que no realicen la inscripción en tiempo y forma de los capacitandos, conforme a lo señalado en esta convocatoria de acuerdo a la calendarización, no podrán participar en el concurso.

Los platillos quedarán descalificados en caso de no tener orden y limpieza al preparar los alimentos.

En aquellos casos en los que el instructor intervenga durante la presentación o exposición de sus capacitandos, el equipo será descalificado de manera automática.

No terminar en el tiempo especificado.

No dejar limpia la estación de trabajo después de la elaboración del platillo.



CONTROVERSIAS.

Los puntos no previstos en la presente convocatoria serán resueltos por la Dirección General del ICAPET, a través de la Dirección de Vinculación.

Para obtener mayor información, favor de comunicarse al teléfono (01 - 951) 5016900 Ext. 26657 con la Lcda. Karla Indira Mingo Weber, Directora de Vinculación del ICAPET, en un horario de 09:00 a 17:00 hrs.

