

I CONCURSO DE COCINA COMPROMETIDA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO

BASES PARA EL PRIMER OPEN DE COCINA COMPROMETIDA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO

1. COMITÉ ORGANIZADOR:

La organización del evento está a cargo de las siguientes instituciones:

- Amureco.
- Asociación Observatorio de Innovación Agroecológica Frente al Cambio Climático (EcoCampus)

Con el patrocinio y como proveedor oficial de :

- Makro.

Con el patrocinio de:

- Estrella de levante.

Con la colaboración de:

- Centro de Cualificación Turística de la Región de Murcia.
- Revista Gastrónomo.

2. DENOMINACIÓN Y OBJETIVOS:

Las asociaciones AMURECO y EcoCampus de la Región de Murcia convocan el Primer Concurso de Cocina Comprometida con el Cambio Climático de la Región de Murcia cuyo objetivo principal es fomentar la cocina con productos en desuso e infravalorados de la Región de Murcia, teniendo en cuenta la huella de carbono y el compromiso por el clima.

Objetivos:

- Fortalecer el desarrollo de la gastronomía en Murcia como valor agregado de la producción regional.
- Visualizar el aporte de la gastronomía al desarrollo mejoras para la disminución del cambio climático.
- Fortalecer la relación entre la gastronomía, el turismo y el desarrollo de los pequeños productores agrarios.
- Promover en los participantes la creatividad para diseñar recetas y la destreza para la elaboración de las mismas utilizando productos agrosostenibles, promisorios y con un mínimo consumo energético.
- Promover el consumo de productos de la región en desuso o infravalorados a través de la elaboración de recetas.
- Fomentar la Gastronomía Murciana de una manera sostenible y respetuosa.

3. PARTICIPANTES:

El concurso está abierto (Open) a la participación tanto de profesionales del sector, como estudiantes de restauración y cocina.

4. TEMA:

Se confeccionará un plato de forma creativa con al menos uno de los elementos detallados a continuación: **quinoa, amaranto o moringa** como ingrediente principal aplicando técnicas actuales. Este plato servirá como base de puntuación y clasificación para la final. En la final se dispondrá de los 3 ingredientes citados anteriormente y de una zona de abastecimiento común para todos. Esta zona se pondrá a visualización de los participantes 20 minutos antes del comienzo de la prueba final para que pueda pensar sobre la elaboración que llevaran a cabo y que deberá ser distinta de la utilizada en la selección de los participantes. Este tipo de prueba pretende premiar auténticamente la creatividad de los participantes.

5. INSCRIPCIONES:

El periodo de inscripción finaliza el 24 de Septiembre de 2018.

La inscripción es gratuita y será acompañada de la ficha correspondiente.

Para participar en el concurso es necesario rellenar la solicitud de inscripción que se encuentra en las distintas páginas web de las asociaciones e instituciones, y es imprescindible adjuntar la siguiente información o remitirla a la dirección de e-mail: amureco.murcia@gmail.com

- a. Las recetas detallando el nombre del plato, los ingredientes, cantidades, proceso de elaboración, y una foto del mismo.
- b. Fotocopia del DNI del participante, teléfono de contacto, dirección y e-mail.

Una vez examinadas las recetas por parte del comité organizador, se procederá a una selección de 10 finalistas. Los seleccionados serán avisados de manera personal y en plazo máximo de 4 días naturales.

6. EL JURADO:

El jurado estará compuesto además de por un representante del Centro de Cualificación turística por representantes designados por las asociaciones organizadoras, un representante de las asociaciones organizadoras, al menos un crítico gastronómico de reconocido prestigio, y un cocinero profesional conocedor de las variedades utilizadas.

Una persona designada por la organización recepcionará las recetas o fichas y las codificará quedando, a partir de este momento, anónimas para su preselección por el jurado para participar en la final del concurso a la cual llegarán como máximo 10 concursantes.

El jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del jurado.

El jurado se dividirá en jurado técnico que evaluará el trabajo desarrollado en cocina (limpieza, orden, técnicas, organización...) y jurado de mesa que evaluará el plato en sí (sabor, aroma, presentación...), cada parte del jurado evaluará sobre 10 y se hará la media entre las dos notas. El jurado de mesa no tendrá acceso a las instalaciones utilizadas para cocinar por tanto no conocerá el autor de los platos maximizando así la imparcialidad de sus puntuaciones.

La presidenta del jurado puntuará con decimales, con el fin de evitar un posible empate.

No se tendrá en cuenta la puntuación más alta ni la más baja, siempre que haya más de 3 puntos de diferencia.

El jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable y, en caso de que proceda, podrá dejar desierto alguno de los premios.

7. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES:

El concurso consiste en la elaboración de una receta de cocina creativa utilizando al menos uno de los ingredientes impuestos con anterioridad en estas bases.

En la inscripción los participantes deberán entregar la documentación exigida sobre una única receta de cocina transformada, renovada, deconstruida, modernizada o simplemente presentada o guarnecida de manera original y creativa; "cocina de autor".

Sobre esta receta se realizará la preselección de los concursantes que elaborarán una **receta diferente** el día de concurso con la **materia prima facilitada por la organización** pero que en cualquier caso seguirá llevando como elemento principal uno de los tres ingredientes citados anteriormente.

Las materias primas serán seleccionadas por los concursantes durante 5 minutos, antes del inicio de la elaboración, sobre una selección de ingredientes que estarán dispuestos en una zona común para todos los concursantes. Los platos se elaborarán en las cocinas del Centro de Cualificación Turística dentro de las horas determinadas para el concurso.

Los participantes deberán aportar cualquier utensilio, herramienta o equipo de cocina específico del que no se disponga en el CCT o no se disponga en número suficiente.

La organización del concurso no se hace responsable en caso de robo, hurto, pérdida, rotura u otros daños que se pudieran causar en los bienes aportados por los concursantes y se tomarán las medidas oportunas en el caso de que se detecte cualquier hurto de un participante hacia otro participante o hacia el propio centro.

8. CONDICIONES MÍNIMAS DE LOS PARTICIPANTES:

Los participantes deberán ir debidamente uniformados con al menos:

- Pantalón de cocina.
- Chaquetilla de cocina.
- Gorro de cocina.
- Calzado de cocina.

9. DESCALIFICACIÓN:

Los criterios que descalifican a los concursantes son:

- Que los participantes no cumplan con las fechas y horarios del concurso.
- Que la ficha de inscripción presentada no cumpla con las condiciones y requisitos establecidos en las bases del concurso.

- Que los participantes inscritos manifiesten actos que no cumplan con la legislación vigente o atente contra el orden público o las buenas costumbres.
- Que los participantes preseleccionados no cumplan las normas y condiciones establecidas en estas bases.

10. PROCESO DE CALIFICACIÓN:

Los criterios para la evaluación son los siguientes y su ponderación se hará puntuando de 1 a 10:

- Originalidad y armonía de la receta.
- Uso de ingredientes de la Región.
- Presentación del plato.
- Aplicación de técnicas culinarias.
- La dificultad en su elaboración.
- Sabor y aroma.
- Aplicación a la carta de un restaurante (costes y beneficio).
- Orden, organización y limpieza en la cocina.
- Equilibrio organoléptico y de cantidades.

11. FECHA DE REALIZACIÓN:

El concurso será abierto y se desarrollará el viernes día 28 de Septiembre de 2018, a partir de las 8:30 horas en el Centro de Cualificación Turística. Los participantes deberán presentarse en el Centro de Cualificación Turística a las 8:00 siendo la impuntualidad posible motivo de descalificación.

El tiempo máximo de elaboración del plato será de 2 horas. Los platos se presentarán al jurado a partir de las 10:30h.

Los concursantes dispondrán de 10 minutos para presentar las elaboraciones. El jurado podrá penalizar el incumplimiento de este tiempo. El primer concursante comenzará a las 8:30h, el segundo concursante empieza a las 08:40h, así sucesivamente.

Se presentarán cuatro raciones del plato, tres degustaciones para el jurado profesional y una de ellas para exponer y fotografiar.

Los participantes deberán registrar su participación máxima hasta las 8:30 horas, los concursantes que no llegarán a la citada hora no podrán participar.

Los participantes deberán presentarse con el uniforme completo según normas específicas del APPCC.

Los participantes podrán exponer acerca de las técnicas, insumos, materiales y costos de las elaboraciones al jurado técnico. También podrán aportar este tipo de información al jurado de mesa mediante documento escrito que deberán aportar a los responsables de presentar sus platos en el momento de emplate.

Cada concursante participará con el número que se le asignará el día de la preselección de recetas, el cual seguirá siendo anónimo para el jurado de mesa.

La organización pondrá a disposición de todos los participantes un puesto de trabajo con los elementos necesarios para la confección, la presentación, etc.

Si por razones de fuerza mayor la Organización lo estimara necesario, podrá, tanto variar el horario como distribuirlo de la forma más oportuna si el número de participantes así lo aconsejara.

12. LOS PREMIOS:

Se establecen los siguientes premios:

Primer premio

- ✓ 500€ Trofeo y diploma.

Segundo premio

- ✓ 300€ Trofeo y diploma.

Tercer premio

- ✓ 150€ Trofeo y diploma.

13. ACEPTACIÓN DE LAS BASES:

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.

Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

14. CONSIDERACIONES FINALES:

La comisión organizadora garantiza la confidencialidad de las propuestas presentadas hasta la finalización del concurso.

La propiedad intelectual pertenece a los autores de las propuestas recibidas, si bien la Organización tiene el derecho a publicar, tanto en su web como en las revistas, así como en los medios de comunicación que consideren oportunos, las recetas y fotografías del concurso.

MÉTODO DE ELABORACIÓN