

**CONCURSO GASTRONÓMICO DE CUY
BAÑOS DE AGUA SANTA 2025
XVII FORO PROVINCIAL AGROPECUARIO**

BASES DEL CONCURSO

1. Objetivo del Concurso

Promover la creatividad culinaria y la valorización del cuy como un plato típico de la región, fomentando el uso de ingredientes locales y técnicas de cocina tradicionales.

2. Participantes

Podrán participar productores apadrinados por institutos y universidades que tengan dentro de su malla la gastronomía que cumplan con los requisitos de inscripción.

3. Inscripción

Fecha de Inscripción: Desde el 7 hasta el 15 de octubre

Costo de Inscripción: gratuito

Documentación Requerida: Formulario de inscripción completo y una breve descripción del plato a presentar.

4. Categorías de Participación

Los participantes podrán inscribirse en una de las siguientes categorías:

- Plato Tradicional: Preparaciones que respeten las técnicas y recetas tradicionales del cuy.
- Plato Innovador: Creaciones que incorporen técnicas modernas o ingredientes innovadores, reinterpretando el cuy de manera creativa.
- Plato Gourmet: Enfocado en la presentación estética del plato, utilizando técnicas de alta cocina
- Cada plato debe completarse con una bebida tradicional.

5. Presentación del Plato

- Cada participante deberá presentar un plato elaborado con cuy, que debe ser original y creativo.

6. Criterios de Evaluación:

Criterios de Evaluación	Puntos	Descripción
1. Presentación del Plato	30 puntos	- Estética visual. - Creatividad en la presentación. - Texturas.
2. Sabor	50 puntos	- Equilibrio de sabores. - Cocción adecuada del cuy. - Originalidad en la combinación de ingredientes.
3. Técnica	20 puntos	- Habilidad en la preparación. - Uso adecuado de técnicas culinarias. - Limpieza y organización durante la preparación.

7. Proceso de Evaluación:

Jurado: Compuesto por chefs locales y críticos gastronómicos.

Cada jurado evaluará de manera individual utilizando una escala de los criterios de evaluación.

Rondas de Evaluación:

- El jurado realizará una evaluación en dos etapas: presentación y degustación.

Desempate:

- En caso de empate, se considerará el puntaje en "Sabor" como criterio decisivo.

Normas Generales:**Ingredientes:**

- Todos los participantes deben utilizar cuy como ingrediente principal.
- Se permite el uso de ingredientes adicionales, pero deben ser listados en la ficha de inscripción.

Utensilios:

- Los participantes deben traer sus propios utensilios de cocina.
- Se proporcionará una mesa y espacio de trabajo.

Higiene:

- Se deben seguir normas de higiene y seguridad alimentaria durante la preparación.
- Descalificación:
 - Se descalificará a los participantes que no cumplan con las normas de higiene o que presenten un comportamiento inapropiado.

Anuncio de Resultados:

- Los resultados se anunciarán al final del evento.

8. Premios

Primer Lugar: 150 USD

Segundo Lugar: 100 USD

Tercer Lugar: 50 USD

10. Contacto

Para más información, los interesados pueden comunicarse con Ing. Gino Rosero 0999291518.