

# **CAMPEONATO NACIONAL DE CEBICHE DE TRUCHA**

## **OBJETIVOS:**

- Promover e incentivar el consumo saludable de la trucha, de manera sencilla y natural.
- Fomentar la sana competencia entre los profesionales, técnicos y aficionados a la elaboración más emblemática y tradicional del Perú, el Cebiche.
- Motivar el ingenio, creatividad y diversidad, en la elaboración utilizando insumos propios de la Provincia de Jauja.

## **CONVOCATORIA:**

- La Municipalidad Provincial de Jauja, dentro del marco de actividades por su 484° Aniversario de fundación española, hace la invitación a todas las regiones del Perú a participar de este campeonato nacional a las siguientes instancias:
  - Gobiernos Regionales.
  - Direcciones Regionales de Turismo.
  - Gobiernos locales, distritales y provinciales.
  - Universidades, Institutos y escuelas de gastronomía.
  - Empresas gastronómicas.
  - Público en general.

## **NIVELES:**

- CATEGORÍA PROFESIONAL; profesionales, cocineros, dueños de restaurantes.
- CATEGORÍA LIBRE; Público aficionado sin ninguna experiencia laboral en la elaboración o estudios especializados.

*NOTA:* entiéndase que en cualquiera de las 2 categorías la elaboración del cebiche es con **TRUCHA ARCO IRIS**.

## **PRESENTACIÓN Y RECONOCIMIENTOS:**

El campeonato Nacional del Ceviche de Trucha se llevará a cabo dentro de las actividades de la III Feria Gastronómica Turística “KUSI MIKUY”, a realizarse los días 20, 21 y 22 de Abril en la explanada del Terminal Terrestre de Jauja (cruce de las Av. Vía de Evitamiento y Luis Bardales) de la siguiente manera:

- **SÁBADO 21 DE ABRIL,**
  - 1er. Puesto (de cada categoría y nivel)
  - 2do. Puesto (de cada categoría y nivel)

(\*): Horario: 11:00 a.m.

## **BASES:**

- Los competidores llenarán la ficha de inscripción indicando TODOS los insumos a utilizar en su elaboración. Hecha la inscripción NO podrá modificarse la receta.
- La presentación de competidores será en estricto orden de llegada; registrarán su asistencia con la coordinadora asignada por la Gerencia de Turismo de la Municipalidad de Jauja.

- Se les indicará el turno de presentación e ingresarán en rondas de 5 competidores. El tiempo asignado para la preparación es de **10 MINUTOS** como máximo, el exceso descalifica automáticamente al competidor.
- Al momento de realizar su elaboración, el competidor se presentará con su misse and place organizado en tappers descartables y los elementos que considere necesarios para realizar su preparación: bolls, cucharones, etc. De igual manera, ya debe tener listo su emplatado.
- La modificación de alguno(os) de los ingredientes de la receta original con la cual el competidor se inscribió ocasiona la inmediata descalificación del competidor. Antes de la participación de los competidores, se verificará que todo esté acorde a lo inscrito; dicha verificación la realizará uno de los chefs de la organización.
- El competidor que así lo desee, podrá contar con un asistente **SOLO** para el momento de la organización de misse and place **NO** para la elaboración.
- El competidor contará con 1 minuto para explicar de manera clara su preparación, luego pasará su plato para los miembros del jurado puedan evaluar, para lo cual contarán con 1 minuto por plato.
- Los competidores que clasifiquen a la final, prepararan la misma elaboración de su receta inscrita, no pudiendo modificar en nada su preparación.

#### **HACCAP:**

- Por ningún motivo los competidores podrán hacer procesos durante su tiempo de elaboración, deberán presentarse con misse and place organizado y listo en tappers descartables.
- Los competidores en todo momento mantendrán la higiene por lo cual deberán incluir entre sus utensilios con papel toalla.
- Los competidores al término de su presentación, retirarán todos sus desperdicios en bolsas para deshechos y dejaran limpia el área asignada, lista para el ingreso para la siguiente ronda de competidores.
- Todos los competidores se presentaran con vestimenta apropiada y acorde al acontecimiento:
  - Filipina, pantalón de cocina o negro, mandil, guantes de látex, toca y garibaldi o gorro de chef. (para los chefs y chefs de partida)
  - Polo blanco, guantes de látex, toca y gorro y delantal. (para los programas sociales y demás).

#### **BPM:**

- Se calificará el correcto proceso de elaboración del ceviche, observando que se respeten las cadenas de frío, los cortes apropiados y las mezclas equilibradas.
- En todo momento se respetaran las características organolépticas de la preparación.

#### **CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:**

- HACCAP (misse and place, higiene)
- BMP (buenas prácticas de manipulación)
- TEXTURA (cocción apropiada, conjunción apropiada de los ingredientes)
- SABOR (uniformidad de sabores)
- PRESENTACIÓN (presentación del plato y exposición)

### **PREMIACIÓN:**

La mención de los ganadores y premiación se realizará en la ceremonia de clausura de la III Feria Gastronómica Turística “JAUJA KUSI MIKUY” el día sábado 21 de abril de la siguiente manera:

- CATEGORÍA PROFESIONAL
  - 1er. Puesto Cebiche..... S/.500.00
  - 2do. Puesto Cebiche..... S/.300.00
- CATEGORÍA LIBRE
  - 1er. Puesto Cebiche.....S/.300.00
  - 2do. Puesto Cebiche.....S/.150.00

### **JURADO:**

- 03 jurados calificadores de alto nivel profesional dentro del rubro gastronómico.

### **INVERSIÓN:**

- Categoría profesional: S/. 50.00  
Incluye: Certificación por participación.
- Categoría libre: S/. 30.00  
Incluye: Certificación por participación.

### **OTROS ASPECTOS:**

- Las inscripciones se realizarán en la Gerencia de Turismo de la Municipalidad Provincial de Jauja adjuntado ficha de inscripción (original y copia) y voucher de depósito. En el caso de competidores de otras ciudades del Perú, podrán hacerlo enviando escaneo de la ficha de inscripción y voucher de depósito al correo mgironleon@hotmail.com.
- Las inscripciones se cierran indefectiblemente el VIERNES 20 DE ABRIL DEL 2018.
- La organización del Campeonato Nacional del Cebiche de Trucha proveerá
- El costo de la inversión es COSTO ÚNICO, porque involucra todo un paquete y no hay manera de disgregarlo. Sólo en el caso de competidores que deseen participar en las 2 categorías, se podría hacer un paquete diferenciado.
- Los aspectos no contemplados en la reglamentación del Campeonato Nacional del Cebiche de Trucha, serán resueltos en el momento por el comité organizador. Los aspectos no contemplados en la calificación del Campeonato Nacional del Cebiche de Trucha, serán resueltos en el momento por los miembros del jurado calificador.

Jauja, Abril del 2018.

## FICHA DE INSCRIPCIÓN

<b>NOMBRE</b>	
<b>NIVEL</b>	
<b>CATEGORÍA</b>	
<b>PREPARACIÓN</b>	
<b>INGREDIENTES</b>	