



**Bases de las competencias  
temáticas:  
*Estación GHOT 2022-1***

## 1. Objetivo

Las competencias temáticas son eventos que tienen doble objetivo: (1) difundir o revalorizar insumos agrícolas peruanos y (2) preparar a la comunidad estudiantil para el desafío de cocina anual que se desarrollará a fin de año.

## 2. Unidad organizadora

Lo organiza la Facultad de Estudios Interdisciplinarios de la Pontificia Universidad Católica del Perú.

## 3. Calendario del concurso

Etapa	Fecha
Fecha de inscripción	Del lunes 23 al viernes 27 de mayo
Envío de receta final	Fecha límite miércoles 01 de junio
Día del concurso	Sábado 04 de junio: Preparación previa: 9am Inicio : 10am Fin: 12:30pm

## 4. De los participantes

- Los participantes deben ser alumnos de la Facultad de Estudios Interdisciplinarios que se encuentren matriculados en el ciclo 2022-1.
- Cada equipo debe estar conformado por un mínimo de 2 y máximo de 3 personas.
- Los integrantes podrán ser de las 3 especialidades si así lo quisieran.
- El concurso está organizado para un máximo de 8 equipos.
- En caso surja alguna emergencia, los equipos podrán reemplazar a uno de sus integrantes enviando un correo a [fei@pucp.pe](mailto:fei@pucp.pe)

## 5. De la inscripción

Los interesados en participar deberán elegir a un delegado o delegada (del equipo conformado) para completar el formulario virtual de inscripción al concurso: <https://forms.gle/QMspk2JEXu76r3ox9>

Una vez finalizado este paso deberán acercarse a Almacén (Preguntar por Mario Vásquez) para recibir el paquete del producto seleccionado que utilizarán para las pruebas previas al concurso. Si bien la inscripción dura una semana, sugerimos que los equipos interesados se inscriban en los primeros días para que puedan tener más tiempo para las pruebas previas.

Luego de haber recibido los productos, los equipos participantes no podrán retirarse del concurso.



## 6. De la presentación de las recetas

Las recetas deben incluir el nombre de la receta, nombre del producto, cantidades y el paso a paso de la preparación. Tener en cuenta que deben preparar 4 porciones para el jurado y 1 adicional para fotografías y video.

Las recetas deberán enviarse al correo: fei@pucp.pe (en Word) y deberán adjuntar un formato de utensilios que van a necesitar para la elaboración para ese día. El área de almacén revisará esa lista y notificaremos, un día antes, si es que hay algún utensilio que no se encuentra disponible.

## 7. Del día de preparación de recetas

Se brindará a cada equipo un paquete de 2 kg. de papas andinas e insumos de cocina básicos como condimentos (sal, pimienta, comino, aceite). Los demás insumos deberán ser adquiridos por los miembros del equipo de acuerdo a sus recetas.

## 8. De la evaluación y resultados

La evaluación de esta competencia será integral. El jurado tendrá profesores expertos que evaluarán:

- Técnicas culinarias
- Creación e innovación en la receta y preparación
- Sabor y presentación del plato final.

El puntaje para cada ítem (del 1 al 5) será otorgado por el chef experto.

- Técnicas culinarias: Marie Liz Vargas
- Creación e innovación: Bratzo Vergara
- Sabor y presentación: Por confirmar
- Valoración del producto: Invitado Miski papa

Los resultados se darán al finalizar la degustación final y serán anunciados en la sala demostrativa de la facultad.

## 9. Premiación\*

Se premiará a los tres primeros puestos con lo siguiente:

### 1ER. PUESTO

- Una experiencia gastronómica en “Astrid & Gastón” o “La Mar” para el equipo.
- Una beca para un curso de Formación Continua para cada integrante.
- Un ejemplar autografiado por Elías y Alfredo de “A Comer” para cada integrante.

### 2DO. PUESTO

- Una beca para un curso de Formación Contínua para cada uno de los integrantes.
- Un ejemplar autografiado por Elías y Alfredo de “A Comer” para cada integrante.

### 3ER. PUESTO

- Un ejemplar autografiado por Elías y Alfredo de “A Comer” para cada

*\*Los premios pueden variar dependiendo del stock de algunos productos.*