

HOSPITAL NACIONAL HIPOLITO UNANUE
LXVIII ANIVERSARIO

CONCURSO GASTRONOMICO

"Pasión por la Comida Peruana"



FECHA : Viernes 17 de Febrero 2017
HORA: 12.00 am
DIRIGIDO: A todo el personal del H.N.H.U.
LUGAR: Comedor N 1 del H.N.H.U.
INSCRIPCIONES: Del **02/02/17** al **15/02/17**
 en Bienestar de Personal



HOSPITAL NACIONAL HIPOLITO UNANUE
LXVIII ANIVERSARIO

**Bases del concurso Gastronómico
"Pasión por nuestra comida Peruana"**



El Hospital Nacional Hipólito Unánue, en el marco de las celebraciones por su LXVIII Aniversario, organiza el Concurso Gastronómico "Pasión por nuestra comida Peruana", a realizarse el día 17 de Febrero del 2017, en el Comedor N° 1 de nuestra Institución a Horas 12.0am.

Objetivo

A través del Concurso Interno busca promover, conservar las tradiciones, costumbres familiares en nuestra cocina peruana y difundir la Gastronomía Peruana, así como la creatividad bajo niveles nutricionales, la innovación mediante el uso de nuestros productos.

Dirigido

A todos los trabajadores que integran los diferentes Servicios de nuestra Institución.

Inscripciones

Se realizaran en el Área de Bienestar de Personal del 02/02/17 al 15/02/17.

I.- CATEGORÍAS DE LOS CONCURSOS GASTRONÓMICOS

1.- Secretos de Familia en la cocina:

Revalorar las tradiciones y costumbres familiares en la preparación de exquisitos potajes.

2.- Plato Innovador:

Fomentar la elaboración de exquisitos platos con productos representativos de las tres regiones del Perú.

3.- Postres Nacionales:

Revalorara las tradiciones y costumbres de postres tradicionales



II CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y/O CALIFICACIÓN

REQUISITOS

Presentar receta impresa adjuntando nombre del Servicio participante.

Receta: Entrada o Palto de Fondo, elaborada a base de ingredientes típicos del Perú, indicando el **secreto del plato** teniendo en cuenta las tradiciones o costumbres familiares.

La evaluación se realizará haciendo uso de la ficha de calificación basado en los criterios específicos con sus respectivos puntajes.

El GANADOR será obtenido por la suma total más alta de los puntos otorgados en su categoría. Se tendrá en cuenta lo siguiente:

1. **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Para fomentar conceptos de calidad se exige una presentación impecable de los participantes de cada Stand. Uso de gorro, guantes, mascarilla y delantal. **Puntaje máximo 4 Puntos.**
2. **DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO:** El Concursante deberá explicar cómo elaboró el plato ancestral indicando que deberá ser nutritivo y saludable, mencionando los instrumentos que empleó.
Por ejemplo:
Cocinar en hornos de tierra,
Ollas de barro,
Uso de piedras calientes,
Uso de batan u otra para moler, etc.
Se fomenta la innovación de nuevos platos considerando los insumos regionales. **Puntaje máximo 5 puntos.**
3. **SABOR:** La combinación de técnicas tradicionales y productos regionales dan lugar a platos deliciosos. **Puntaje máximo 5 Puntos.**
4. **ANTIGÜEDAD DEL PLATO:** El participante narrará el origen del plato, de qué manera su familia recoge la tradición y a través de cuantas generaciones. **Puntaje máximo 1 puntos.**
5. **INSUMOS REGIONALES UTILIZADOS:** Se considera como criterio indispensable el uso de productos de la zona local o regional para fomentar su consumo. **Puntaje máximo 3 Puntos.**
6. **VALOR NUTRICIONAL DE LAS PREPARACIONES APROXIMADAMENTE:**
Puntaje máximo 2 puntos

Premios

La premiación se efectuará en la Ceremonia Oficial por el Aniversario de nuestro Hospital el 24 de Febrero 2017.

Se premiara al primer y segundo puesto

Disposiciones Finales

Las disposiciones finales no previstas en la presentes bases serán resueltas por la Comisión Organizadora.

