



Reglamento de Festival Gastronómico 2015
"UNA NOCHE GASTRONOMICA POR UN
CORAZON"

16 de julio de 2015

OBJETIVO:

Promover la convivencia de todos los chefs y empresarios que atiendan el ramo gastronómico guatemalteco. Una noche para compartir con clientes y colegas apoyando las obras sociales del Club Rotario Guatemala del Este, mostrando platillos insignia de los mejores restaurantes, pastelerías, cafés, escuelas gastronómicas y empresas de caterings de la mano de sus chefs.

DESCRIPCION DEL EVENTO:

Festival Gastronómico se renueva, reuniendo en un evento a los mejores exponentes de la Gastronomía en Guatemala, una noche donde el visitante recorrerá el salón caminando de la mano de una guía que será entregada al llegar, podrá buscar y degustar los platillos más representativos de sus restaurantes preferidos y conocer más propuestas del ámbito Gastronómico Guatemalteco, llevándose la guía que le permitirá encontrar los datos de la entidad que presentó los platillos degustados, podrá tomarse fotos con los chefs de los restaurantes y compartir con los mayores representantes de la cocina en Guatemala.

Seremos anfitriones de 3 chefs internacionales de renombre que vendrán a exponer sus platillos y compartir su filosofía de trabajo con la industria gastronómica de Guatemala. Como participantes conoceremos a clientes potenciales que no conozcan nuestra empresa y entablar relaciones comerciales a futuro, esta es la mejor publicidad para los restaurantes, caterings, panaderías, escuelas de cocina y todo aquel participantes para darse a conocer con los visitantes (clientes potenciales). Todo esto con un mismo fin, apoyar las obras sociales del Club Rotario Guatemala del Este.

El tema central será "**Riqueza Verde**" en el cual durante el recorrido podremos tener la posibilidad de detenernos a degustar de la variedad de opciones gastronómicas que tenemos en Guatemala, acompañado de interpretaciones musicales en vivo en el centro del salón y áreas de mesas para degustar con los amigos.

MUESTRA GASTRONOMICA:

La participación en la Muestra Gastronómica le permitirá promover su empresa y ampliar su red de clientes, además de ser parte de la Guía Gastronómica de Restaurantes con Alta Gastronomía.

Para participar deberá presentar:



- Exhibición de **3** platillos de sus empresas en versión canapés. (Así podrán los clientes potenciales (visitantes) probar los platos más representativos de sus empresas)
- 150 porciones de cada uno de los platillos a presentar.
- Cada participante contara con una mesa (tipo tablero) de 0.70 x 2.40 metros, misma que se entregará con faldón y mantel blanco, en la cual presentará sus elaboraciones.
- El participante se encargara de su decoración de mesa y llevar los utensilios para servir los alimentos. Platos, cubiertos a usar por el público son dados por el Comité Organizaor.

MONTAJE Y DECORACIÓN:

- El día del evento se permitirá a los participantes la decoración y montaje de sus platillos el jueves 16 de junio, en horario de 13:00 a 18:00 horas. El representante encontrará su mesa debidamente identificada con el nombre del establecimiento.
- Los participantes tendrán que decorar su mesa respetando una altura máxima de no más de 75 cm de altura, los chaffings, platones, manteles, cajas para elevar sus presentaciones y todo tipo de decoraciones extras las deberán llevar los participantes.
- En el piso se permitirá únicamente colocar un roll up de vinil con el logo de su empresa. Con medidas de 70 cm de ancho 1.90 mts de alto, en el costado derecho de su mesa.
- El comité les entregara un rótulo con el logo de su restaurante y rótulos con el nombre de sus platillos para ser clocados frente a sus chaffings y platones de presentación.
- El comité organizador se encargara de los platos y cubiertos desechables para el servicio de sus platillos . Si el chef desea presentar en vasitos desechables esos correrán por cuenta del chef.
- Pueden en la muestra gastronómica participar escuelas de cocina que no estén interesados en la competencia y su único fin sea de darse a conocer.
- El Chef puede estar en sus mesas presentando y creando conexiones laborales con los invitados.
- Durante el evento, se permitirá estar presente al Chef y un ayudante por cada uno de los platos presentados. Los brazaletes que los identifiquen son entregados en el momento de montaje de los platillos.

POR REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD DEL HOTEL, NINGÚN PARTICIPANTE PODRÁ INGRESAR AL ÁREA DEL EVENTO, GAS PROPANO, CARBÓN Y PÓLVORA QUEDANDO PERMITIDO ÚNICAMENTE EL USO DE ALCOHOL LÍQUIDO O SÓLIDO CON SUS DEBIDOS AISLADORES. EN EL CASO DE DECORACIÓN CON VELAS DEBERAN ESTAR COLOCADAS LAS MISMAS EN



BASES QUE EVITEN DERRAMAMIENTOS SOBRE MANTELES, ALFOMBRAS Y OTROS.

INSCRIPCION:

- La inscripción será en la oficina de CORPOEVENTOS, ubicada en la 14^a. Avenida "A" 14-53, zona 10 Oakland II, al teléfono 2367-5053, 5055 y 5056, en horario de 9:00 a 16:00 o al correo ventas@corpoeventos.net o mercadeo@corpoeventos.net
- El comité requiere para la elaboración de la guía de participantes que sean entregados con DOS SEMANAS DE ANTICIPACIÓN LOS LOGOS DE LA EMPRESA, EL NOMBRE COMPLETO DEL CHEF, LA DIRECCIÓN DE LA EMPRESA, LOS TELÉFONOS PARA CONTACTAR Y LOS NOMBRES DE LOS PLATILLOS.
- Los formularios estarán disponibles en la www.feriaalimentaria.com
- La recepción del formulario de inscripción será hasta el 30 de junio 2015 en horario de 09:00 a 16:00 horas en las oficinas.
- No se aceptarán formulario llenados a mano ni con tachones.
- Después del 30 de junio 2015 no se podrán aceptar cambios en las hojas de inscripción de los platillos.



Competencia Festival Gastronómico 2015

1. OBJETIVO GENERAL:

Estimular y reconocer en el mayor evento culinario de Centroamérica y El Caribe celebrado exitosamente por más de quince años, el esfuerzo de los Chefs de los establecimientos gastronómicos e instituciones dedicadas a la capacitación del arte culinario en Guatemala para lograr posicionar la gastronomía gourmet en nuestro país.

1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a. Incentivar el desarrollo de la gastronomía nacional e internacional a las últimas tendencias culinarias, con la finalidad de brindar una eficiente oferta gastronómica en Guatemala a nivel de los países más desarrollados en este ramo.
- b. Galardonar a las empresas, instituciones, Chefs y estudiantes del arte culinario que se destacan por la competitividad y calidad gastronómica en sus platillos.
- c. Contribuir con el aporte de los fondos generados en tan magno evento para una obra benéfica, como muestra de la responsabilidad social del gremio gastronómico y patrocinador del Gastronómico 2015.

2. INSTITUCIONES ORGANIZADORAS

- Instituto Guatemalteco de Turismo –INGUAT-,
- Instituto Técnico de Capacitación y Productividad –INTECAP-,
- Cámara de Industria de Guatemala –CIG-
- Gremial de Restaurantes de Guatemala –GREGUA-,
- Asociación Nacional del Café –ANACAFÉ-
- Universidad Rafael Landívar –URL-,
- Club Rotario Guatemala del Este (como institución benéfica)
- Corpoeventos –CE-

3. DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El Gastronómico 2015, es un evento no lucrativo, que califica por medio de un selecto y apropiado grupo de jueces, los mejores platillos que presentan los Chefs de distintas empresas gastronómicas y estudiantes de escuelas culinarias.

Todo establecimiento podrá participar por equipos en las siguientes categorías de competencia:

- Cocina
- Pastelería y Repostería



Para las categorías de Cocina y Pastelería/Repostería, se deberá contar con un equipo, conformado por un Chef Líder, un participante por cada platillo a presentarse. El rol que jugará el Chef Líder será de asesor de su equipo y solo podrá dirigir a un equipo; podrán inscribir a más de un equipo, en este caso deben tener un Chef Líder diferente por cada equipo.

El equipo deberá participar con los platillos requeridos en la categoría que se inscriba, según el siguiente cuadro:

Cocina	8 Platillos, uno de cada subcategoría
Pastelería y Repostería	4 Platillos, uno de cada subcategoría

CATEGORÍA COCINA

1. Plato Nacional
2. Caldos y Sopas
3. Ensaladas
4. Aves
5. Carnes
6. Pescados o Mariscos
7. Pastas
8. Arroces

CATEGORIA PASTELERIA Y REPOSTERIA

1. Postre Típico
2. Pastelería
3. Postre Light
4. Postre con Café

4. INSCRIPCIÓN PARA AMBAS MODALIDADES:

- Podrán participar Chefs, cocineros y estudiantes de todas aquellas empresas o instituciones relacionadas con la gastronomía que operan en forma regular en nuestro país.
- La inscripción será en la oficina de CORPOEVENTOS, ubicada en la 14ª. Avenida "A" 14-53, zona 10 Oakland II, al teléfono 2367-5053, 5055 y 5056, en horario de 9:00 a 16:00 o al correo ventas@corpoeventos.net o mercadeo@corpoeventos.net
- Los formularios estarán disponibles en la www.feriaalimentaria.com
- La recepción del formulario de inscripción será hasta el 30 de junio 2015 en horario de 09:00 a 16:00 horas en las oficinas.
- No se aceptarán formulario llenados a mano ni con tachones.
- Después del 30 de junio 2015 no se podrán aceptar cambios en las hojas de inscripción de los platillos.



5. RECEPCIÓN DE PLATILLOS EL DIA DEL EVENTO

- El representante de la empresa o institución, deberá recoger el fólder que contiene la ubicación y código de los platillos, así como el tarjetón identificador de cada platillo con las 3 boletas por platillo que deberán presentar a los jueces para la calificación, con un representante en el Módulo de Registro de Feria Alimentaria del Expo Center del Grand Tikal Futura Hotel el día miércoles 15 de junio de 13:00 a 17:30 horas. Equipos departamentales o extranjeros recibirán esta documentación el día jueves 16 de junio de 12:00 a 14:00 horas.
- Los platillos participantes podrán ser montados el día del evento, de las 13:00 a 17:30 horas, en el Expo Center del Grand Tikal Futura Hotel, no permitiendo el ingreso antes de este horario.
- A las 17:00 horas deberán retirarse del salón los Chef y decoradores.
- No se permitirá decorar ni terminar de montar un plato después de las 17:30 horas.
- Cada categoría deberá ser presentada de la siguiente forma:
- Un plato completo servido y decorado para concursar en “Mejor Presentación”.
- Cinco (5) degustaciones para el jurado calificador para concursar en sabor, color y textura.
- Un mínimo de cien (150) porciones tamaño degustación adicionales en Chafing Dish o recipiente adecuado. Estas porciones servirán para la degustación del público asistente, mismas que deberán ser servidas en tamaños pequeños, lo cual será constatado por la firma auditora.
- El Comité Organizador identificará cada plato concursante con el código de Registro de Inscripción de acuerdo a la categoría en la que participará, el cual será manejado confidencialmente.
- Junto a este código y en el espacio asignado a cada plato no podrá aparecer ningún distintivo que pueda identificar al establecimiento o institución.
- Cada plato deberá ser colocado en el lugar que le sea asignado por el Comité Organizador según la categoría en que participa y su correspondiente código de identificación.
- A cada concursante se le asignará una mesa tablero, cada participante deberá respetar el área asignada.
- Los participantes tienen la obligación de llevar los utensilios que cada platillo requiera para su servicio y mantenerlo en óptimas condiciones.
- **POR REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD DEL HOTEL, NINGÚN PARTICIPANTE PODRÁ INGRESAR AL ÁREA DEL EVENTO, GAS PROPANO, CARBÓN Y PÓLVORA QUEDANDO PERMITIDO UNICAMENTE EL USO DE ALCOHOL LÍQUIDO O SÓLIDO CON SUS DEBIDOS AISLADORES. EN EL CASO DE DECORACIÓN CON VELAS DEBERAN ESTAR COLOCADAS LAS MISMAS EN BASES QUE EVITEN DERRAMAMIENTOS SOBRE MANTELES, ALFOMBRAS Y OTROS.**



6. EVALUACIÓN DE PLATILLOS

- Los jueces ingresarán al salón a las 17:30 horas. La calificación de los platillos por parte de los jueces seleccionados se llevará a cabo de las 17:30 a las 18:30 horas.
- Ningún juez debe pertenecer a ninguna empresa o institución participante en la competencia y deben de conocer de gastronomía para poder calificar las características de los platillos.
- Durante la calificación sólo podrán estar presentes los participantes del equipo concursante. Esta persona no podrá portar ninguna identificación que lo relacione con el establecimiento.
- Los participantes del equipo concursante deberán realizar la labor de mantener en óptimas condiciones los alimentos, así como servir a los jueces y público asistente cuando éstos lo requieran.
- Se asignarán grupo de tres jueces por categoría, los cuales serán especialmente seleccionados. El grupo de jueces estará conformado por:
 - Un Chef de reconocimiento Internacional o Nacional (quien será el jefe de jueces y su calificación tendrá el doble ponderación)
 - Dos personas con cultura y experiencia gastronómica
- Los jueces conocerán la categoría que les corresponde calificar hasta el día del evento.
- El juez tendrá la obligación de degustar y evaluar la totalidad de los platillos de la categoría que le fue asignada.
- Durante la calificación queda estrictamente prohibido que los jueces prueben platos que no pertenezcan a la categoría que le fue asignada.
- El Chef Líder y ejecutivos de los establecimientos participantes podrán ingresar al salón después de que los jueces se retiren, momento en el cual se permitirá colocar la identificación de la empresa o institución y promoción acorde al espacio que dispone cada plato.
- Los jueces elegirán por modalidad y categoría, el primero, segundo y tercer lugar así como el ganador a la mejor presentación. Dichos lugares serán otorgados a los platillos que posterior a la calificación de los jueces, alcancen el mayor número de puntos.
- En caso de empate entre dos o más platillos, el jefe de jueces de la categoría tendrá un voto adicional para elegir al platillo seleccionado.

7. PREMIOS

A cada participante se le otorgará diploma de participación, así como reconoceremos la labor del Chef Líder a través de un reconocimiento especial.

Los ganadores de las diferentes modalidades obtendrán los siguientes premios, por cada categoría:



1er. Lugar:

- Trofeo para la Categoría de Hoteles, Restaurantes o Pastelerías y Escuelas Culinarias y de Hotelería
- Medallas para los integrantes del equipo

2do. Lugar:

- Trofeo para la Categoría de Hoteles, Restaurantes o Pastelerías y Escuelas Culinarias y de Hotelería
- Medallas para los integrantes del equipo

3er. Lugar:

- Trofeo para la Categoría de Hoteles, Restaurantes o Pastelerías y Escuelas Culinarias y de Hotelería
- Medallas para los integrantes del equipo

Mejor Presentación del Platillo:

- Trofeo para la Categoría de Hoteles, Restaurantes o Pastelerías y Escuelas Culinarias y de Hotelería
- Medallas para los integrantes del equipo

8. PASES DE CORTESÍA

Por el carácter benéfico del festival, se entregarán los siguientes pases de cortesía para ejecutivos de los establecimientos concursantes de la siguiente manera:

4 platillos inscritos: 1 entrada de cortesía

9. SANCIONES

Serán sujeto de descalificación aquellos que incurran en lo siguiente:

- Los participantes que durante la calificación se identifiquen por medio de cualquier distintivo o comentario serán inmediatamente descalificados.
- Queda terminantemente prohibido al encargado del platillo, probar alimentos concursantes y consumir bebidas alcohólicas durante el Festival Gastronómico, quien no respete esta regla será retirado del salón y el plato que esté a su cargo será descalificado, quedando prohibido además servir a otros concursantes.
- Los participantes que inscriban platillos y no los presenten no serán aceptados como participantes en el próximo Festival.
- Los establecimientos que provoquen cualquier situación que altere el buen desarrollo del Festival quedarán descalificados, serán retirados del salón y no serán aceptados como participantes en el próximo Festival.
- Queda prohibido almacenar, empacar o guardar alimentos antes de la premiación, lo cual será motivo de sanción.
- Cualquier situación no contemplada en este reglamento será resuelta por el Comité Organizador.



- El equipo al que se compruebe que los estudiantes no están inscritos en las instituciones participantes.

10. PARÁMETROS DE EVALUACIÓN

Los jueces degustarán, evaluarán y calificarán todos los platillos de acuerdo a las propiedades de cada platillo y balance nutricional. Se entiende por propiedades organolépticas aquellas características, atributos, cualidades y otros de un producto (en este caso platillo) que son determinantes para generar un mayor nivel de aceptación y éxito comercial. También se calificarán las propiedades estéticas del platillo y del contexto del mismo. (Presentación del platillo y el servicio).

Aspectos a calificar:

a) PROPIEDADES DEL PLATILLO

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Sabor | 50% de la calificación total |
| <ul style="list-style-type: none">• Sazón• Balance de sabor | |
| 2. Técnica | 30% de la calificación total |
| <ul style="list-style-type: none">• Cortes• Acabado• Temperatura• Textura | |
| 3. Presentación del platillo | 20% de la calificación total |
| <ul style="list-style-type: none">• Aspecto del platillo: apariencia• Balance de colores• Utilización de altura en decoración | |

11. PUNTUACIÓN

Los jueces emitirán un juicio cualitativo de acuerdo a las distintas percepciones personales de cada platillo degustado, esta sensación será expresada en términos numéricos, considerando el valor más alto como la máxima calificación a otorgar, de acuerdo al formato ejemplificado a continuación.

Calificación máxima por platillo:

100 puntos para definir las Propiedades del Platillo sabor, técnicas y presentación. Parámetros que se utilizan para definir primero, segundo, tercer lugar y mejor presentación de cada categoría.



12. DEFINICIÓN DE EQUIPO DESTACADO

Al definirse en cada Categoría los mejores platillos, cada uno de estos reconocimientos (Primero, Segundo, Tercero o Mejor Presentación), se le otorgará al Equipo o Chef Participante los siguientes puntos:

- Primer Lugar 4 puntos
- Segundo Lugar 3 puntos
- Tercer Lugar 2 puntos
- Mejor Presentación 1 punto

Estos puntos serán acumulados para cada participante inscrito; los cuales definirán a los tres primeros lugares para definir los chefs distinguidos.

13. LOS PREMIOS:

Cocina

- Primer Lugar Q. 10,000.00
- Segundo Lugar Q. 7,500.00
- Tercer Lugar Q. 5,000.00

Pastelería – Repostería

- Primer Lugar Q. 5,000.00
- Segundo Lugar Q. 3,000.00
- Tercer Lugar Q. 2,000.00

Para realizar la entrega de los premios anteriores se requiere que el Chef Líder haga entrega de las recetas ganadoras al Comité Organizador. El premio es compartido entre los participantes del equipo. Dichas recetas serán utilizadas para publicar el Recetario de los platos ganadores. La entrega de la receta será en el momento de la premiación, por lo que todos deben llevar sus recetas en un sobre sellado por si se le requiere.

La noche del evento, se le otorgará un certificado que los acredita como uno de los Chefs Distinguidos, mismo que puede ser canjeado por el cheque respectivo a partir del día siguiente, en horario de 10:00 a 17:00 horas en las oficinas de Club Rotario Guatemala del Este 2ª. Av. 11-09, Zona 9 Plaza 211, Nivel 3; teléfono 2332-3925.