



VIII Concurso

Usos inéditos
del aceite de oliva
en platos salados

ArgOliva

Concurso Nacional de Cocina

Usos inéditos del aceite de oliva en platos salados

BASES DEL CONCURSO

Nombre del Concurso:	Usos inéditos del aceite de oliva en platos salados
Edición:	I Concurso Nacional en el marco de ArgOliva 2018
Día del Concurso:	Viernes 7 de septiembre, 18.00hs
Lugar:	Plaza del Teatro del Bicentenario, Ciudad de San Juan

Requisitos participantes

- Estudiantes de carreras de gastronomía, cocina, pastelería, arte culinario de Escuelas, Institutos o Universidades de cualquiera de las 24 jurisdicciones del país; con o sin experiencia laboral en el área.
- Modalidad de participación: en grupos integrado por 2 personas.

Requisitos generales para la composición del plato + guarnición

- Cada grupo debe presentar una (1) receta de un (1) plato principal con guarnición.
- La receta debe ser de autoría propia y debe tener un nombre.
- Entre las materias primas de la receta se deberán incluir:
 - Productos regionales (de la Provincia de San Juan).
 - 2 variedades de aceite de oliva (Frantoio, Manzanilla, Arbequina, Changlot, Picual, etc.).
 - La composición del plato debe ser equilibrada, con una correcta proporción entre vitaminas, hidratos de carbono, proteínas, grasas y fibras.

Presentación de la receta

- Por grupo se deberá completar el Formulario: *Concurso Nacional de Cocina: Usos inéditos del aceite de oliva en platos salados*
- El formulario deberá remitirse a: prensa@inversionessanjuan.gov.ar

Dinámica del Concurso

- El concursante dispondrá de 3 horas para elaborar el menú, en lugar y horario a designar el día 7 de septiembre.
- En la Exposición los participantes podrán emplatar, decorar y calentar el plato, en un espacio acondicionado al efecto; donde podrán interactuar con prensa o público.
- La presentación del plato por parte de cada concursante ante el jurado será cada 10 minutos y el orden será determinado por sorteo.
- Cada grupo deberá tener 3 menús completos para degustación de jurados + un menú para exposición y presentación al público.



VIII Concurso

Usos inéditos
del aceite de oliva
en platos salados

ArgOliva

Insumos a proveer por la organización

- Lugar acondicionado para realizar la preparación del plato.
- Lugar acondicionado para emplatar, decorar y calentar el plato.
- Varietales de aceite de oliva

Sugerencia

Es recomendable:

- Que los sistemas o métodos aplicados sean lo más prácticos posibles, omitiendo aquellos elementos que puedan ser innecesarios.
- Que no usen ingredientes que requieran mantenerse en freezer o congelados.

Selección de finalistas

El jurado degustará los platos, evaluará y elaborará un ranking. Las tres recetas que hayan recibido mayor puntaje resultarán las ganadoras; recibiendo la mención oro, la mención plata y la mención bronce

El jurado para la realización de la evaluación se basará en los siguientes criterios:

- La originalidad del plato.
- La correcta elección de los varietales de aceite de oliva utilizados, para maridar con el resto de los ingredientes que forman la receta.
- Combinación adecuada de presentación, sabor y color
- La actitud y forma de expresión al presentar el plato ante el jurado.

Premiación

Se realizará el viernes 7 de septiembre en el marco de Expo ArgOliva.

Beneficios adicionales

Visita a finca y fábrica de Solfrut Aceites, empresa del Grupo Phrónesis; donde participarán de una capacitación y degustación de productos.

Consultas e informes:



prensa@inversionessanjuan.gov.ar



264-4296282

Fecha límite de inscripción: viernes 24 de agosto de 2018.

Proceso de inscripción:



deberá completar el formulario adjunto y remitirlo

prensa@inversionessanjuan.gov.ar



VIII Concurso

Usos inéditos del aceite de oliva en platos salados



MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICO

Concurso Nacional de Cocina

Usos inéditos del aceite de oliva en platos salados

Gracias por acompañarnos en esta iniciativa. Solicitamos completar el formulario de inscripción.

Datos de los integrantes del grupo

Apellido y nombre	
Teléfono de contacto	
E-mail	
Carrera gastronómica	
Institución	

Apellido y nombre	
Teléfono de contacto	
E-mail	
Carrera gastronómica	
Institución	

Nombre de la receta:

Ingredientes de la Receta	Cantidad



VIII Concurso

Usos inéditos
del aceite de oliva
en platos salados

ArgOliva

Indicar los variedades de aceites de oliva utilizados

1.	
2.	