



Un toque de magia a
tus recetas



IX Concurso Usos Inéditos del Aceite de Oliva en Platos Salados

BASES DEL CONCURSO

- Nombre del Concurso:** Usos inéditos del aceite de oliva en platos salados:
“Un toque de magia a tus recetas”
- Edición:** IX Concurso en el marco de ArgOliva 2019
- Día del Concurso:** Viernes 6 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; 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.
- La receta debe ser saludable, manteniendo una proporción equilibrada entre vitaminas, hidratos de carbono, grasas y fibras.
- 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.).

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 2 horas para elaborar la receta.
- En la Exposición los participantes podrán emplatar, decorar y calentar el plato, en un espacio acondicionado al efecto; donde podrán interactuar con prensa y el público.
- El orden de presentación del plato ante el jurado será determinado por sorteo.
- La presentación del plato ante el jurado no superará los 10 minutos.
- Cada grupo deberá elaborar 3 menús completos dos para degustación de jurados y un menú para exposición.

Insumos a proveer por la organización

- Lugar acondicionado para emplatar, decorar, calentar y presentar el plato.
- 2 variedades de aceite de oliva

Sugerencias

Se estima conveniente:

- Que los sistemas o métodos aplicados sean lo más prácticos posibles, omitiendo aquellos elementos, utensilios o pasos que puedan ser innecesarios.
- Evitar ingredientes que requieran conservarse en freezer o congelados, no se dispondrá de ellos en el lugar.
- Llevar bandejas o platos para facilitar la presentación de platos ante el jurado

Selección de finalistas

El jurado degustará y evaluará cada una de las recetas. Luego elaborar el ranking de puntuación. Las dos recetas que hayan recibido mayor puntaje resultarán las ganadoras. La evaluación se basará en los siguientes criterios:

- La originalidad del plato.
- La correcta elección de los variedades de aceite de oliva incorporados a la receta.
- La combinación adecuada de presentación, sabor y color.
- La condición de saludable de la receta.
- La actitud y forma de expresión al presentar el plato ante el jurado.

Premiación

Se realizará el viernes 6 de septiembre en el marco de Expo ArgOliva.

Reunión informativa y entrega de aceites:

Lunes 26 de agosto 9 hs en la sede de la Agencia San Juan de Desarrollo de Inversiones, Paula A. de Sarmiento 134 N – Casa de Gobierno, Pabellón 5.

Consultas e informes:



prensa@inversionessanjuan.gov.ar



264-4296282

Fecha límite de inscripción: Viernes 23 de agosto

Proceso de inscripción: Formulario completo debe ser enviado a



prensa@inversionessanjuan.gov.ar



GOBIERNO DE
SAN JUAN

MINISTERIO DE
PRODUCCIÓN
Y DESARROLLO ECONÓMICO