



## **REGLAMENTO PARA LA FERIA GASTRONÓMICA DEL DISTRITO DE VILCABAMBA**

### **I. ENTIDAD QUE CONVOCA:**

Nombre: Municipalidad Distrital de Vilcabamba  
Distrito: Vilcabamba.  
Provincia: La Convención.  
Región: Cusco.  
Ruc: 20170327391.  
Dirección: Plaza de armas s/n, Pucyura.

### **II. PRESENTACIÓN.**

La Municipalidad distrital de Vilcabamba, presidida por el Alcalde Ing. **Justo Condori Luque**, convoca a toda la cuenca de Vilcabamba y la cuenca de san Miguel a la feria gastronómica Vilcabamba 2020 a través de la Gerencia de Desarrollo Económico y productivo, viene organizando, la feria gastronómica Vilcabamba 2020, dicho evento se realizará con el objetivo de festejar el aniversario del distrito.

### **III. FINALIDAD:**

Las presentes Bases tienen por finalidad, fomentar la innovación y creatividad de un plato gastronómico con productos de la zona del Distrito de Vilcabamba como parte de la Celebración de su 128 Aniversario de creación política del Distrito;

### **IV. OBJETIVOS:**

- a. Promover el consumo de productos de la zona a través de la elaboración de distintos platos gastronómicos.
- b. Promover en los participantes la creatividad e innovación para diseñar recetas y la destreza para la elaboración de las mismas.

### **REQUISITOS:**

- a. Platos de innovación y creatividad con insumos de la zona.
- b. Ser vilcabambinos de nacimientos (DNI)
- c. Tener los equipos de protección personal (EPPS) ante la pandemia del Covid-19

#### **DEL FESTIVAL GASTRONOMICO:**

- Se realizara día central del aniversario.
- El festival se, iniciará a las 12:00 am; por consiguiente, los participantes estarán a la hora programada debidamente presentados con sus respectivas indumentarias.
- Los participantes deberán registrar su participación máxima hasta el día viernes 13 de noviembre vía teléfono al número 947521172 o en la oficina. De la Gerencia de Desarrollo Económico de la Municipalidad Distrital de Vilcabamba – sede Pucyura con el sr. Brawin Noa Marcani
- Las personas que no llegan a la hora indicada no podrán participar.
- Cada participante deberá llevar consigo menajería completa para la exhibición y degustación de su preparación.
- A cada participante se le asignará una mesa y una silla
- El tiempo asignado para la exposición y explicación de las recetas será de 05 minutos por participante.
- Cada plato deberá ser identificado con un rótulo y la receta correspondiente.
- Los participantes deberán presentar por lo menos 10 platos de la misma preparación (un plato para la exhibición y los 9 restantes para la comercialización mediante el servicio de delivery).
- A cada participante se le asignará un número, el mismo día del concurso.
- Los participantes deberán exponer acerca de las técnicas, insumos, materiales y costos de las preparaciones.
- Los participantes deberán presentarse con vestimenta de bioseguridad (gorra, barbijo, chaqueta y mandil)
- Los participantes podrán vender sus platos una vez terminado la calificación.

#### **10. ACEPTACION DEL REGLAMENTO**

Cualquier participante acepta expresamente estas bases por el mero hecho de participar lo cual se hará una filmación

Las decisiones que adopte la organización, sobre todo aquello que no recojan estas bases serán inapelables.

#### **11. CONSIDERACION FINALES**

La comisión organizadora del concurso garantiza el respeto irrestricto de la presente base.

### **V. DE LA ORGANIZACIÓN**

EL festival gastronómico estará organizado por la Municipalidad Distrital de Vilcabamba ubicado en la plaza de armas del centro poblado de Pucyura a través del proyecto "proyecto de articulación comercial - Provincia de La Convención - Departamento de Cusco". Y la Comisión integrada por la comisión municipal de festejos COMUFE

## CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PUNTAJES

### 4. EL JURADO

El Jurado estará compuesto por 3 personas (1 Lic. En enfermería, 01 nutricionista del sector gastronómico y 01 autoridad).

Un miembro del Jurado puntuará con decimales, con el fin de evitar un posible empate.

El fallo del Jurado será inapelable.

### 5. ETAPAS DEL FESTIVAL GASTRONOMICO.

#### *Inscripción de participantes:*

En la plaza de Pucyura

#### *Elaboración, presentación de platos, evaluación por jurado y premiación:*

### 6. DEL PROCESO DE EVALUACION

La evaluación se realizará por platos de la Cocina Típica Distrital.

La evaluación de los platos se realizará por Pobladores de la Zona Rural de Vilcabamba

El puntaje obtenido en las elaboraciones (Cocina creativa y Cocina Típica Distrital) son independientes.

### V. Valorización de puntaje

N.º	Criterios de evaluación	Puntaje
1	Valor nutritivo del plato	15 puntos
2	Decoración del plato	10 puntos
3	Sabor	10puntos
4	Exposición del expositor	10puntos
5	Manejo de las buenas prácticas de manipulación (bpm)	10puntos

Para la calificación, los organizadores entregaran fichas de calificación con los criterios establecidos a cada uno de los Jurados.

Para la calificación se identifica a cada participante con un número asignado en el momento de la Evaluación.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VILCABAMBA- LA CONVENCION - CUSCO  
GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y PRODUCTIVO

Programa de Mejoramiento de Capacidades y Articulación Comercial de Productores Agropecuarios y Artesanales en las Cuencas de San Miguel y Vilcabamba  
del Distrito de Vilcabamba Provincia La Convención Departamento Cusco" (MCACPAYACSMYVDVPLCDC)

"Año de la Universalización de la Salud"



**FICHA DE INSCRIPCIONES**  
**CONCURSO DE COCINA CREATIVA Y/O COCINA TIPICA DISTRITAL**

<b>Nº</b>	<b>NOMBRES Y APELLIDOS</b>	<b>NRO DE CELU</b>	<b>DNI</b>	<b>FIRMA</b>
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE VILCABAMBA- LA CONVENCION - CUSCO  
GERENCIA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y PRODUCTIVO

Mejoramiento de Capacidades y Articulación Comercial de Productores Agropecuarios y Artesanales en las Cuencas de San Miguel y Vilcabamba  
del Distrito de Vilcabamba Provincia La Convención Departamento Cusco" (MCACPAYACSMYVDVPLCDC)

"Año de la Universalización de la Salud"



FICHA DE INSCRIPCION DE RECETAS

CONCURSO DE COCINA CREATIVA Y/O COCINA TIPICA DISTRITAL

NOMBRE DEL PARTICIPANTE:

NOMBRE DEL PLATO:

COCINA CREATIVA		COSTO DE ELABORACION
Nombre del Plato		s/.
Ingredientes		
Elaboración		
Técnicas usadas		