

Bases del Concurso del Día del Ajiaco Santaferenseño 2015



22 de noviembre de 2015

**Instituto Distrital de Turismo
Fundación Escuela Taller de Bogotá**

El presente reglamento establece las condiciones de realización, participantes, responsabilidades y conductas de la Segunda Versión del Concurso del Día del Ajiaco Santaferense

Bogotá, Octubre de 2015

CONCURSO DEL DÍA DEL AJIACO SANTAFEREÑO 2015

REGLAS DE LA COMPETENCIA

1. Presentación

El Instituto Distrital de Turismo y la Fundación Escuela Taller de Bogotá dentro de las estrategias claves para elevar el posicionamiento gastronómico de Bogotá, llevarán a cabo el **“Concurso del Día del Ajiaco Santaferenseño 2015”**.

Con la ejecución de esta actividad se apoya la consolidación y divulgación de la ciudad y del turismo como impulsor del desarrollo económico; se posiciona la ciudad al realizar un evento de carácter nacional que sea sostenible en el tiempo y se apoya el fortalecimiento de los empresarios y habitantes de la ciudad

Este evento se consolida como un impulso al atractivo turístico de mayor significado dentro del patrimonio cultural inmaterial de la ciudad. En el año 2015 se lleva a cabo la segunda versión del mismo, que en el 2014 tuvo lugar en el Centro Histórico de La Candelaria, reunió a 300 asistentes y vinculó al concurso a 6 restaurantes de la ciudad.

De acuerdo con lo anterior, el presente documento incluye las pautas y consideraciones pertinentes para que los interesados puedan participar en el concurso del Día del Ajiaco Santaferenseño que se realizará este año. Presenta las etapas del concurso, los criterios de evaluación, las fechas de las pruebas y las metodologías que se implementarán.

2. Objetivo

Establecer las condiciones, participantes, metodología, conductas, responsabilidades y sanciones que se tendrán como especificación, para la ejecución del concurso del Día del Ajiaco Santaferenseño.

3. Alcance

El presente reglamento aplica para el alistamiento y ejecución de los momentos del concurso, cuya final está programada para el día 22 de noviembre de 2015, siendo de estricto cumplimiento para el equipo de jueces y concursantes citados.

4. Organización

El “Concurso del día Ajiaco Santaferense 2015”, es organizado por el Instituto Distrital de Turismo y la Fundación Escuela Taller de Bogotá

- **Partes involucradas**

Equipo coordinador:

Conformado por un coordinador general, un coordinador logístico y dos asistentes administrativos, quienes garantizarán, la planeación e implementación de la prueba, bajo los lineamientos estratégicos establecidos y con las características expuestas en la metodología de la competencia.

Competidores:

Serán los restaurantes, cocineros independientes y/o estudiantes de gastronomía que previa inscripción y clasificación en las eliminatorias tengan las habilidades para la preparación del Ajiaco como plato típico de Bogotá.

Jueces:

Chefs profesionales reconocidos, relacionados con las habilidades a evaluar con un alto grado de compromiso con los valores de justicia, equidad y responsabilidad que requiere el desarrollo de este concurso, quienes serán seleccionados en consenso por el equipo gestor.

5. Tema del concurso

Cocina Típica Regional

6. Categorías de participación

El concurso tiene cuatro categorías: **TRADICIÓN, INNOVACIÓN, ACADEMIA y AFICIONADOS.**

Categoría 1: Tradición

Premia una preparación de Ajiaco Santaferense tradicional. Se refiere a la presentación de un plato de ajiaco basado en los saberes culinarios orientados al rescate de las tradiciones orales, inmateriales, creencias y tabúes, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la trasmisión (generacional, familiar o externa) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica.

El proyecto presentado y su sustentación deben explicar la preparación, de quién se aprendió la elaboración de la misma, origen, historia, la preparación y sus diferentes componentes.

Esta categoría convoca a cinco (5) equipos conformados por tres (3) personas cada uno. Pueden participar restaurantes de cocina típica o restaurantes de las plazas de mercado.

Categoría 2: Innovación

Premia una preparación de Ajiaco santaferense bajo el concepto de innovación. Lo anterior hace referencia a la creatividad en su preparación y presentación, teniendo presente el uso y cuidado del detalle de las materias primas, las reglas formales de elaboración y utilización del plato clásico dando una forma original e innovadora.

El proyecto presentado y su sustentación deben explicar la preparación, las nuevas técnicas utilizadas y demás conceptos de innovación utilizados para la preparación del plato.

Esta categoría convoca a cinco (5) equipos conformados por tres (3) personas cada uno. Pueden participar cocineros independientes, restaurantes y hoteles.

Categoría 3: Academia

Premia una preparación de Ajiaco santaferense a participantes de Escuelas de cocina. Lo anterior hace referencia a la preparación clásica del ajiaco santaferense por parte de estudiantes y profesores de las diferentes escuelas de cocina de la ciudad.

El proyecto presentado y su sustentación deben explicar la preparación, componentes, historia y elaboración del plato.

Esta categoría convoca a cinco (5) equipos conformados por dos (2) estudiantes y al menos un (1) docente, pertenecientes a Academias de Cocina de la ciudad.

Categoría 4: Aficionados

Premia una preparación de Ajiaco santaferense a todas aquellas personas que no tengan las características de las categorías antes mencionadas.

El proyecto presentado y su sustentación deben explicar la preparación, componentes, y elaboración del plato.

Esta categoría convoca a cinco (5) equipos conformados por tres (3) personas entre las cuales pueden participar amas de casa, trabajadores o aquellas personas que no tengan relación directa con la gastronomía.

Nota: Ningún integrante de un grupo puede participar en más de una categoría, o en más de un grupo en una misma categoría.

7. Inscripciones

Las inscripciones se abren el 19 de octubre y se cierran el 6 de noviembre de 2015 a las 23:59 hora colombiana.

Las inscripciones se realizarán a través de la página web www.reunalia.com/9882207.

Una vez inscritos, los equipos recibirán un formato de solicitud de ingredientes para la preparación de dos (2) platos durante las eliminatorias. La fecha límite de entrega de la lista de insumos es el 7 de noviembre a las 20:00 hora colombiana. El formato debe ser remitido al correo eventos@escuelataller.org

Los equipos que se inscriban deberán garantizar la participación de los tres (3) integrantes de cada equipo; y en caso que sean seleccionados dentro de los cinco (5) finalistas de cada categoría, deberán suministrar en la final los ingredientes para la preparación de treinta (30) ajiacos.

Publicación de los resultados

Los seleccionados serán publicados el martes 17 de noviembre en la página web www.bogotaturismo.gov.

Los organizadores del concurso se pondrán en comunicación con los elegidos, quienes serán convocados a una reunión informativa el 19 de noviembre en la sede de la Fundación Escuela Taller de Bogotá Calle 9 #8-61.

En esta reunión los equipos seleccionados deben entregar:

- Fotocopia de documento de identidad y carnet de EPS, de los integrantes del equipo.
- Firmar el formato de aceptación de términos y condiciones del concurso.

8. Eliminatorias

Posterior a la inscripción, se llevarán a cabo en las instalaciones de la Fundación Escuela Taller de Bogotá ubicada en la calle 9 #8-61 las eliminatorias, las cuales estarán distribuidas en las siguientes fechas:

Categoría Tradición: Martes, 10 de noviembre de 2015. 8:00 am

Categoría Innovación: Miércoles, 11 de noviembre de 2015. 8:00 am

Categoría Academia: Jueves, 12 de noviembre de 2015. 8:00 am

Categoría Aficionados: viernes, 13 de noviembre de 2015. 8:00 am

Durante las eliminatorias, cada equipo deberá realizar la preparación de dos (2) platos de ajiaco, de los cuales uno de ellos será evaluado en la presentación y el aspecto visual del mismo y el otro se distribuirá entre los cinco jueces para la prueba y veredicto por pare de estos.

De los grupos de participantes inscritos se seleccionarán cinco (5) finalistas por categoría, para un total de 20 participantes.

Los insumos para las eliminatorias serán suministrados por los organizadores del concurso, previa inscripción y aceptación del equipo.

Nota: En caso de que la inscripción en las categorías no supere los 5 participantes; no se requerirá realizar eliminatoria y los mismos ingresarán directamente a la etapa final del concurso

Nota 2: En caso que uno de los restaurantes que clasificó a la final del concurso no pueda o quiera participar el 22 de noviembre, ocupará su lugar el restaurante que haya ocupado el sexto puesto en la eliminatoria y así sucesivamente.

9. Final del concurso

La final del concurso se desarrollará el día **domingo 22 de noviembre de 7:00 a.m. a 5:00 p.m.** en el Jardín Botánico de Bogotá José Celestino Mutis, ubicado en la Avenida Carrera 63 # 68-95.

Cada uno de los equipos participantes en esta prueba, tendrán la oportunidad de llevar 10 invitados para la participación del evento ese día

9.1. Citación a la prueba

Se deberán seleccionar los jueces y los competidores de acuerdo a las características establecidas por el equipo gestor y citar a encuentros de socialización de acuerdo a las siguientes especificaciones:

Encuentro	Objetivo	Momento	Participantes
Socialización de la competencia a jueces	Dar a conocer el reglamento, metodología y responsabilidades.	2 días previos a la ejecución de la primera eliminatoria	<ul style="list-style-type: none"> Jueces Coordinador general y logístico
Socialización de la prueba a competidores	Dar a conocer el reglamento, metodología y responsabilidades.	Se entregará a través de correo electrónico. Y estará disponible en www.bogotaturismo.gov.co Documento “Bases del concurso del Día del Ajiaco Santafereño 2015”	<ul style="list-style-type: none"> Coordinador general y logístico competidores
Socialización de la competencia al equipo logístico	Dar a conocer el reglamento, metodología y responsabilidades.	Mínimo 5 días previos a la ejecución de la competencia.	<ul style="list-style-type: none"> Coordinador general y logístico. Equipo logístico

9.2. Metodología de ejecución de la competencia:

Los competidores serán citados al escenario denominado “Jardín Botánico de Bogotá – José Celestino Mutis”, media hora antes del inicio de la competencia a las 8:00 a.m. El juez líder de la competencia verificará las condiciones de presentación establecidas en el reglamento para los competidores (ver numeral 9.3).

El juez líder recordará a los competidores durante el tiempo de alistamiento, las especificaciones de la prueba así como las conductas sancionables que deberán tener en cuenta los competidores y que están establecidas en este reglamento.

Los momentos de inicio de la prueba y tiempos de ejecución de los competidores en las estaciones, serán indicados por un integrante del equipo logístico, a través de instrucciones, de la siguiente forma:

Hora Según Franja	Tiempo	ESTACIÓN DE TRABAJO EN COCINA ESPECIFICA
8:00 am	30 min	Llegada de los concursantes al Jardín Botánico de Bogotá- José Celestino Mutis. Revisión de indumentaria por parte de los jueces y presentación en el centro de producción.
8:30 am	60 min	Realizar Mise en Place
9:30 am	10 min	Revisión del mise en place por parte de los jueces
9:40 am	120 min	Preparación del menú

11:40 am	20 min	Montaje de plato muestra y muestras para degustación y entrevista de los concursantes con los jueces. Entrevista del chef líder con los jueces para evaluar conocimientos sobre el plato y técnicas empleadas.
12:00 m	60 min	Inicio del show de juzgamiento por parte de los jueces. Juzgamiento del plato muestra
1:00 pm	90 min	Almuerzo. Show musical por parte de un grupo de jazz
2:30 pm	30 min	Show cultural
3:00 pm	20 min	Palabras de la Directora del IDT y FETB
3:20 pm	40 min	Veredicto por parte de los jueces. Show de premiación Flair Bartending.

Cada equipo participante deberá suministrar los insumos para el servicio de 30 platos de ajiaco, los cuales serán distribuidos durante el almuerzo a los invitados al evento.

Los organizadores suministrarán el servicio de menaje, estufas, baterías de cocina, tablas para picar, elementos de servicio, elementos de aseo

9.3. Condiciones de presentación

Los competidores deberán durante las eliminatorias y el final del concurso:

- Presentarse en el espacio establecido en el Jardín Botánico de Bogotá, para iniciar el proceso de competición de manera puntual con 30 minutos de anterioridad a la hora de inicio.
- Utilizar su uniforme completo de acuerdo al siguiente cuadro en adecuado estado de conservación y aseo:

ITEM	ELEMENTO	GRUPO
1	PANTALON DE COCINA	
2	CHAQUETA DE COCINA	
3	COFIA	
4	TAPABOCA	
5	MEDIAS NEGRAS	
6	ZAPATOS NEGROS	
7	DOS REPASADORES BLANCOS	
8	CUCHILLO CHEF	MATERIAL PROFESIONAL
9	CUCHILLO DESHUESAR	
10	CUCHILLO OFICIO	
11	TABLA BLANCA	
12	CUCHARA PEQUEÑA	
13	ENCENDEDOR	
14	ESFERO TINTA NEGRA	

Nota: todos los elementos anteriores deben ser suministrados por el competidor en las eliminatorias y en la final. En esta última etapa, los organizadores suministrarán un delantal que lo identificará de acuerdo a la categoría a la cual pertenece.

- En la entrada del espacio destinado para la pruebas se les suministrara a los competidores las escarapelas que los identificaran como tal y que tendrá su ID que será su identificación durante la prueba.
- Los jueces evaluarán la presentación personal de cada competidor y la indumentaria, de acuerdo a la lista de chequeo anterior.
- Presentación de los competidores en los espacios de cocinas destinados para la prueba, donde deberán llevar sus propios insumos para la realización de 30 platos por cada uno de los grupos competidores. El plato deberá constar de ajiaco, acompañamiento de arroz, mazorca, aguacate y bebida que acompañará el plato.
- Los concursantes realizarán mise en place, para lo cual contarán con 60 minutos, los jueces evaluarán este proceso y el producto final mediante formato interno de uso exclusivo de los jueces.
- En la respectiva estación, los concursantes procederán a la elaboración del menú, para lo cual contarán con 120 minutos, los jueces evaluarán el proceso mediante formato interno de uso exclusivo de los jueces. • Tras terminar el tiempo de preparación, los concursantes deberán dar un paso atrás y proceder al servicio de los platos. Para ello, deberán servir un “plato único” que mostrará la presentación final del plato y tres muestras tipo degustación para los jueces, quienes evaluarán el producto final mediante formato anexo (lista de chequeo No 3).
- Los jueces procederán a realizar la prueba y veredicto final de los platos. Y finalizarán la prueba entregando las placas de participación a cada restaurante concursante y el respectivo reconocimiento al ganador de cada una de las categorías del concurso. La placa a cada uno de los ganadores de las categorías, se entregará máximo 15 días después del evento, ya que las mismas deben ser grabadas de forma personalizada.

Los jueces deberán:

- Presentarse en el lugar de la competencia de manera puntual con 30 minutos de anterioridad a la hora de citación.
- Usar su uniforme completo de acuerdo a las especificaciones existentes de adecuado estado de conservación y aseo.
- Portar la escarapela que lo define como experto técnico.

9.4. Condiciones restrictivas:

Los competidores, no podrán ingresar accesorios tales como: audífonos, diademas, gafas oscuras, gorras, bufandas, sacos, chaquetas, carteras de mano, maletines, cuadernos, libros, celulares ni ningún otro objeto o elemento diferente a los permitidos

9.5. Procedimientos disciplinares:

Se controlará por parte de los instructores jueces los siguientes aspectos:

Presentación a la competencia:

- La hora de llegada del competidor será controlada y sancionada. El ingreso al espacio destinado para el desarrollo de la actividad será controlado por un juez y sancionado con una permanencia de tiempo igual al retardo cuando los demás competidores se dirijan a espacio de prueba.
- La presentación personal será controlada y sancionada. Un juez verificará las condiciones de identificación y presentación personal de cada participante según lo estipulado anteriormente. El no cumplimiento, conllevará a una sanción de 10 minutos de retención del competidor en el escenario de alistamiento, luego podrá ingresar a los escenarios de competición.

Nota: Las sanciones impuestas a los participantes serán en tiempo y en ninguno de los casos afectarán la calificación de los otros ítems a evaluar

Conductas durante la prueba:

El comportamiento dentro de los escenarios de competencia será controlado y sancionado por los instructores jueces en las siguientes situaciones:

- No se permite la comunicación entre equipos competidores dentro de los escenarios de prueba. Por ejemplo la generada por solicitud de favores, hacer preguntas sobre cualquier tema, pedir prestados elementos, otros.
- Los instructores jueces no resolverán ningún tipo de pregunta a los competidores, su labor es la de verificar y controlar lo establecido en este reglamento.
- Los competidores no podrán ausentarse de la competencia después de iniciada, excepto en situación de fuerza mayor evaluada y autorizada por los jueces presentes.
- Se controlará y sancionará con retiro definitivo de la prueba de faltas en el comportamiento en los traslados y rotación de escenarios de competencia, generación de ruido, vocabulario inadecuado, agresividad en la comunicación entre los jueces y competidores.

9.6. Recomendaciones de oportunidad:

- Los competidores deben entregar y recibir su puesto de trabajo en orden para facilitar la efectividad de la prueba.
- Este reglamento se publicará para su conocimiento en los diferentes escenarios y en la página web www.bogotaturismo.gov.co

9.7. Acciones ejecutadas por el competidor:

1. Competir de manera sensata, honesta y responsable, respetando a los demás competidores a través del cumplimiento de este reglamento.
2. Presentarse de manera oportuna y con la presentación personal especificada en este manual.
3. Ingresar a los escenarios de competición manteniendo silencio, orden y respeto.
4. Ubicarse en el puesto de trabajo indicado por el juez
5. Resolver cada actividad controlando los tiempos de ejecución.
6. Dejar su puesto de trabajo en perfecto estado de uso.
7. NO cometer acciones que generen sanciones y por tal razón disminución de tiempo de ejecución.
8. No realizar preguntas al juez durante la competencia.

10. Premiación

Se hará entrega de placas de participación para los 20 equipos finalistas en la prueba.

El equipo ganador de cada una de las categorías recibirá un viaje para los tres participantes que compitieron en la prueba, que consta de un recorrido turístico gastronómico en el departamento de Boyacá, participando de una visita a un viñedo, almuerzo en Sutamarchán para degustar el plato típico de la zona, recorrido por Ráquira y sus artesanías, terminando con un recordatorio de las artesanías de esta región.

Este recorrido incluye todos los traslados y alimentación durante un día y la fecha estará sujeta a disponibilidad y acuerdos con los ganadores.

Los equipos ganadores recibirán una placa que los identifica como primer puesto del concurso en cada una de las categorías.

Los restaurantes ganadores podrán usar el logo del Día del Ajiaco Santafereño en sus piezas de promoción.