



Concurso gastronómico nacional



Ministerio de
Turismo y Deportes
Argentina

Bases y condiciones



Organizador

Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (en adelante “el organizador”)

Objetivos

- *Visibilizar y promocionar el trabajo de cocineros/as del país a través de la revalorización y promoción de la gastronomía típica argentina.*
- *Promocionar la gastronomía típica de cada región argentina a través del trabajo de cocineros y cocineras y sus recetas, productos y formas de elaboración.*
- *Colaborar con la promoción turística argentina para públicos locales y extranjeros a través de la gastronomía como producto de valor simbólico y cultural.*

Participantes

Podrán participar cocineros/as y ayudantes de cocina afiliados a UTHGRA, mayores de 18 años, que acrediten residencia de la región que corresponda: región Norte, región Cuyo, región Litoral, región Córdoba, región Provincia de Buenos Aires, región Patagonia, región CABA.

Del Jurado

Todos designados por el organizador.

Selección de semifinalistas: el jurado estará compuesto exclusivamente por personal idóneo de UTHGRA de su propio staff docente.

Selección de finalistas: el jurado estará compuesto por

- 1 Representante de UTHGRA*
- 1 Representante del Ministerio de Turismo de la Nación*
- 1 Representante/referente gastronómico de amplia experiencia en la temática.*

Categorías del concurso

Solo se premiará una sola categoría del plato: “El Gusto Argentino”

Del concurso

Los/las participantes deberán completar el formulario de inscripción disponible ingresando en elgustoargentino.ar. En el mismo acto deberán cargar un vídeo de no más de 4 minutos.

El video debe incluir:

- . Nombre y presentación del concursante*
- . Nombre del plato*
- . Ingredientes utilizados con cantidades*
- . Presentación final del plato*
- . Explicación de la elección del plato*

Los semifinalistas confirmados y sus asistentes de cocina contarán con todos los gastos de traslados y viáticos hacia la sede regional UTHGRA correspondiente a cargo del organizador.

Serán excluidos del concurso las recetas que NO sean considerados “platos típicos regionales”.

Etapas del evento

En una primera instancia se seleccionará 1 equipo (cocinero y ayudante) representante de cada provincia. Este equipo semifinalista viajará a la semifinal nacional y final de su región.

Asimismo, se elegirán 2 equipos reemplazantes (primer reemplazante y segundo reemplazante) por si alguno de los elegidos no pudiese viajar a la instancia semifinal nacional de cada región.

Todo el proceso se podrá seguir por las redes sociales del evento; Facebook e Instagram.

Fechas importantes

9 de mayo: *Apertura de las inscripciones (envío de las fichas completas y video de 4 minutos máximo).*

23 de mayo: *Cierre de inscripción (hasta la 12 hs).*

2 de junio: *Anuncio de semifinalistas.*

Entre el 13 de junio y el 1 de julio: *Realización de semifinales regionales.*

8 de julio: *Realización de la final.*

La Final

La misma se realizará en la Ciudad de Mar Del Plata, Provincia de Buenos Aires el día 1 de julio y los participantes deberán llegar el día 7/7/2022 antes de las 14.00 hs y para ello deberán viajar con la anterioridad suficiente para poder participar en buenas condiciones.

(Traslados, viáticos y alojamiento a cargo del organizador)

Quizás cambie la ciudad donde se realice la Final dependiendo exclusivamente del Organizador en base a su criterio logístico y productivo.

Premios ¹

Todos los afiliados, por el solo hecho de presentarse al concurso, enviando correctamente la ficha de inscripción, fotos de DNI y el video correspondiente, participan de un sorteo por 1 (un) premio a determinar por el organizador.

Los ganadores de cada región (cocinero y ayudante) recibirán un diploma de honor donde refiera su plato ganador regional del año correspondiente y que será vigente hasta el siguiente año.

Además recibirán (cocinero y ayudante) un pago de \$20.000 (pesos veinte mil), más 1 voucher de hotel para 2 personas (fecha y lugar a determinar).

Y sus nombres figurarán en las cartas de los restaurantes que así lo deseen junto al Plato Regional ganador correspondiente.

Para la categoría “Plato Regional El Gusto Argentino” habrá un único ganador de todas las regiones. El plato ganador se incluirá en la carta de los restaurantes designados por el organizador con el nombre de la cocinera/o.

La cocinera/o ganador/a tendrá la oportunidad de exhibir su receta en programas especializados de gastronomía y en ferias y eventos de gastronomía regionales y nacionales.

*** Todos los participantes autorizan al organizador la publicación de su imagen, de las recetas ganadoras, con mención del autor así como las marcas comerciales/ productos que el organizador designe en todos los medios y lugares que el mismo disponga.**

1 - La participación en el concurso implica el conocimiento y aceptación de las presentes bases y condiciones. Cualquier violación a las mismas podrá implicar la exclusión del participante siempre a criterio de el organizador.

El organizador se reserva el derecho de modificar estas bases y condiciones en caso de fuerza mayor, comprometiéndose en tal supuesto, a notificar de manera fehaciente dicha decisión por los medios que considere pertinentes en todas las instancias instancia.

Logística del evento

Para la elaboración de los platos en las escuelas regionales correspondientes a las semifinales, así como para la final, el organizador aportará los siguientes elementos:

Anafes, sus hornos, utensilios y productos alimenticios necesarios para la elaboración del plato “EL GUSTO ARGENTINO”.

Aclaración importante: No se podrá utilizar ningún tipo de elaboración previa.

Podrán inscribirse (1) cocinera/o y (1) ayudante por establecimiento asociado de “UTHGRA”. Solo se aceptarán productos animales que no se encuentren protegidos por veda provincial.

Los concursantes contarán con delantal, gorro, guantes desechables provisto por el organizador.

Criterios de evaluación

En las instancias de selección (semifinal y final), el jurado calificará a los participantes inscriptos con un puntaje del 1 al 5 por cada criterio indicado a continuación:

- . *Mise en Place*
- . *Orden y Limpieza*
- . *Técnica*
- . *Productos e ingredientes seleccionados*
- . *Creatividad*
- . *Impacto Visual*

ITEM A EVALUAR						PUNTOS
Mise en place	1	2	3	4	5	
Orden y limpieza	1	2	3	4	5	
Técnica	1	2	3	4	5	
Productos e ingredientes seleccionados	1	2	3	4	5	
Creatividad	1	2	3	4	5	
Impacto visual	1	2	3	4	5	
TOTAL						

Sedes de las semifinales

Región Norte: Ciudad de Catamarca

Región Cuyo: Ciudad de San Luis

Región Litoral: Ciudad de Posadas

Región Patagonia: Ciudad de Puerto Madryn

Región Córdoba: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Región Provincia de Buenos Aires: Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Región CABA.

Sede de la final

Ciudad de Mar del Plata, Provincia de Buenos Aires.

¡Contactanos por WhatsApp!



+54 9 11 6032-7930

¡Seguinos en las redes!



ega.elgustoargentino

¡Conocé más en nuestra página!

<https://elgustoargentino.ar/>



**Ministerio de
Turismo y Deportes
Argentina**