

INVITACIÓN

ICSEF Institución de educación superior y la secretaría de cultura del municipio de Fusagasugá, en el marco del mes del patrimonio, con el fin de promover, visibilizar y salvaguardar el patrimonio gastronómico de nuestra ciudad organiza el tercer concurso de gastronomía "Tierra Grata, sabores Fusagasugueños". Establecidas en dos categorías: Cocineros sabedores y de origen y Cocineros expertos. Se Realizará en las instalaciones de la Universidad, vereda Usatama – Finca Torreblanca, los días 23 y 24 de septiembre del año en vigencia.

PRESENTACIÓN:

El concurso de cocina Tierra Grata es un espacio dedicado a resaltar el origen y la historia gastronómica del municipio de Fusagasugá. Este evento fomenta el descubrimiento de cocineros sabedores y de origen con el fin de conservar y salvaguardar la cultura gastronómica. A la par de la tradición también queremos encontrar nuevos sabores, nuevas texturas y nuevas experiencias culinarias por medio de platos profesionales y técnicos resaltando los alimentos de nuestra tierra grata.

OBJETIVO GENERAL

Crear espacios de recopilación de memorias vivenciales e históricas, con el fin de resaltar el patrimonio gastronómico de Fusagasugá.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Recolectar recetas generacionales y vivenciales de cocineros empíricos del territorio fusagasugueño.
- Divulgar y salvaguardar las recetas de los cocineros de origen.
- Resaltar con nuevas recetas y técnicas profesionales los alimentos que rodean nuestro territorio.
- Premiar la creatividad Fusagasugueña.

CATEGORÍAS:

- **Cocineros tradicionales y de Origen:** Dirigido a cocineros empíricos apasionados por la gastronomía, que han aprendido a cocinar a través de la experiencia y la práctica cotidiana. El participante ha desarrollado su talento a partir de recetas y técnicas heredadas de generaciones.
- **Cocineros expertos emergentes:** Dirigido a Fusagasugueños estudiantes de gastronomía, que deseen resaltar e innovar con recetas de autor y que puedan representar y aportar a la identidad gastronómica de la ciudad.

Esta convocatoria está abierta para estudiantes y cocineros empíricos, quienes tendrán la oportunidad de destacar su talento y creatividad culinaria.

PERFIL DE LOS CONCURSANTES

- **Cocineros tradicionales y de Origen:** Cocineros empíricos, sabedores de recetas generacionales tradicionales, quienes utilizan alimentos de la región, y utilizan técnicas de la cocina tradicional colombiana.
- **Cocineros expertos emergentes:** Estudiante de gastronomía, con capacidad de realizar recetas estándar, con conocimientos básicos en gastronomía y habilidades técnicas dentro de la cocina.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN:

- Inscribirse mediante el formato de Google Forms mencionado al final de este documento.
- Adjuntar en formato PDF la receta correspondiente de acuerdo a lo solicitado en el presente documento.
- Incluir nombre del participante y el nombre de la institución y/o asociación (emprendimiento, empresa) que representan.
- Para la Categoría Cocineros tradicionales y de origen, se solicita un video o audio no mayor a 3 minutos, justificando la historia del plato, el procedimiento y los ingredientes utilizados.

DINÁMICA DE LA COMPETENCIA PARA LA INSCRIPCIÓN

- Presentación individual, máximo 3 participantes por institución y/o asociación (emprendimiento, empresa) que representan.
- Usar alimentos de la identidad gastronómica local.
- El formulario de inscripción previamente diligenciado.
- 1 hora de mise en place, 1 hora de competencia.

LINEAMIENTOS DE LA COMPETENCIA

- La persona que compita debe estar avalada por la institución y/o asociación (emprendimiento, empresa) que representan.
- En el caso de que los participantes sean menores de edad, estos deben adjuntar una autorización por parte de los padres y refrendada por la institución que representa.
- Utilizar alimentos de identidad gastronómica del municipio de Fusagasugá.
- Los ingredientes para las recetas deben ser traídos por cada participante, pueden estar pesados o medidos, siempre y cuando no se empiece ninguna preparación por adelantado.
- No está permitido llevar salsas terminadas al momento de la competencia, en el formato de presentación de propuesta deberá incluir y/ especificar alimentos que tengan procesos previos para que sean avalados y aprobados por el comité.
- Normas de higiene y limpieza.
- Para la categoría expertos, el estudiante debe portar la indumentaria adecuada para estar en cocina y representativa de su institución.
- Para la categoría de cocineros tradicionales y de origen, deben traer sus elementos de protección personal como lo son: malla para el pelo, tapabocas, delantal y zapatos antideslizantes.

Actividad	Fecha	Lugar
Inscripción	15 de septiembre	correo de inquietudes juan.castellanos@icsef.edu.co pablo.zamora@icsef.edu.co
Selección de participantes	19 de septiembre.	
Preparación y presentación del plato al jurado.	23 de septiembre – rondas clasificatorias. 24 de septiembre – final.	ICSEF, vereda Usatama, Finca Torreblanca.

DESARROLLO DE LA COMPETENCIA

Lunes de 23 de septiembre - Ronda clasificatoria:

- 7:30 a.m. Llegada de los participantes a la Universidad.
- 8:00 a.m. Acto de apertura.
- 8:30 a.m. Inició de la primera competencia de cocina "Tierra Grata" Sabores Fusagasugueños. Entrada a cocinas Grupo 1 - Categoría Cocineros tradicionales y de origen.
- 9:30 a.m. Entrada a cocinas Grupo 2 - Categoría Cocineros.
- 11:30 a.m. Juzgamiento Grupo 1 - Categoría Cocineros tradicionales y de origen.
- 12:30 a.m. Juzgamiento Grupo 2 - Categoría Cocineros tradicionales y de origen.
- 1:00 p.m. Break.
- 2:00 p.m. Entrada a cocinas Grupo 1 – Categoría Cocineros expertos.

- 3:00 p.m. Entrada a cocinas Grupo 2 – Categoría Cocineros expertos.
- 4:00 p.m. Juzgamiento Grupo 1 – Categoría Cocineros expertos.
- 5:00 p.m. Juzgamiento Grupo 2 – Categoría Cocineros expertos.

Martes de 24 de septiembre - Final:

- 6:30 a.m. Llegada de los participantes a la Universidad.
- 7:00 a.m. Entrada a cocinas Categoría Cocineros tradicionales y de origen.
- 9:00 a.m. Entrada a cocinas Categoría Cocineros expertos.
- 9:00 a.m. Juzgamiento Categoría Cocineros tradicionales y de origen.
- 11:00 a.m. Juzgamiento Categoría Cocineros expertos.
- 2:30 p.m. Acto de premiación y entrega de certificado de participación.
Lugar: Casona de Balmoral.
- 6:00 p.m. Final de la competencia.

PREMIACIÓN COMPETENCIA

- **Primer lugar:** Certificación, trofeo, set de cuchillos, libro, ancheta de productos locales.
- **Segundo lugar:** Certificación, medalla, delantal, y ancheta productos locales.
- **Tercer lugar:** Certificación, medalla, y ancheta de productos locales.
- Certificados de participación.

ESTANDARIZACIÓN DE LA RECETA

Nombre del participante:					
Entidad que representa:					
Nombre del plato:					
Núm. telefónico:					
Correo electrónico:					
RECETA ESTÁNDAR					RECETA
NOMBRE DE LA PREPARACION: _____					No.
TIEMPO DE PREPARACION		PESO PORCION		N° DE PORCIONES	3
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
COSTO TOTAL DE LOS INGREDIENTES					
MARGEN DE ERROR O VARIACION (10)%					
COSTO TOTAL DE LA PREPARACION					
COSTO DE UNA PORCION					



Adjuntar adicional:

1. Historia del plato: justificando los elementos de identidad gastronómica que eligió trabajar.
2. Lista de los Utensilios, Menaje y Equipos que requiere (Indicar cuantos)
3. Listado y descripción de Insumos y/o Materia Prima
4. Procedimientos (describa paso a paso la elaboración de los productos)
5. En caso de requerir un producto pre- listo, favor justificar.

Nota: Para la Categoría Cocineros tradicionales y de origen, se solicita un video o audio no mayor a 3 minutos, justificando la historia del plato, el procedimiento y los ingredientes utilizados.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdbbAzrHW3IQ3ddbL6P09rRpWwJdJ6C0E1-dTG01_Dly9-ELw/viewform?usp=sf_link