



INSTITUTO SUPERIOR DE  
**ARTE CULINARIO**  
GUAYAQUIL

## 1. INTRODUCCIÓN

El concurso Dulce Sabor 2017, organizado por La Revista de Diario EL UNIVERSO, la Escuela de los Chefs y el Instituto Tecnológico de Arte Culinario de Guayaquil (ISAC), tiene como objetivo promover el desarrollo creativo e innovador de la gastronomía en el Ecuador a través de un evento dirigido al público amante de la pastelería.

Para participar, los interesados deberán elaborar un postre cuya receta debe incluir uno de los productos auspiciantes: Coberchoc o Delilú.

Además de estos, se podrá utilizar cualquier otro tipo de ingredientes propios de la pastelería dentro de una de las siguientes categorías:

### **TORTAS**

Esta categoría incluye:

Tortas de vainilla, chocolate, naranja, etc., con pulpa de fruta, pulpa de vegetales, frutos secos, frutos rojos, etc., con relleno o sin él.

Bizcochos ligeros, húmedos, rellenos con cremas, frutas, etc.

Budines con frutos secos, pulpa de vegetales, tubérculos, etc.

Cupcakes

Muffins

### **PIES / CHEESECAKES**

Con masa quebrada o galleta, con rellenos fríos o de horno, acompañados de una salsa.

## 2. CRONOGRAMA

- a. Las recetas se podrán enviar desde el domingo 26 de marzo hasta el domingo 16 de abril. Para enviar la receta, el participante debe ingresar al sitio [www.larevista.ec/dulcesabor](http://www.larevista.ec/dulcesabor) y cargar su receta y la fotografía del plato.
- b. El 23 de abril se publicarán los nombres de los participantes y de las recetas semifinalistas.
- c. Los concursantes seleccionados deberán preparar en vivo su postre el sábado 29 de abril en la Escuela de los Chefs (cdla. Kennedy Norte mz. 304, calle Eleodoro Arboleda entre av. Miguel H. Alcívar y av. de las Américas).
- d. El domingo 7 de mayo se publicarán las dos recetas ganadoras y una entrevista a sus autores en la edición impresa de La Revista.

## 3. SELECCIÓN DE RECETAS

La selección de recetas tendrá una preclasificación establecida por Diario EL UNIVERSO, luego estará a cargo de la Escuela de los Chefs y el Instituto Tecnológico de Arte Culinario (ISAC).

Se escogerán las 16 mejores opciones, 8 por cada categoría.

Los organizadores evaluarán los siguientes aspectos para escoger a los semifinalistas:

- a. Que la receta cumpla con el uso de los productos auspiciantes
- b. Sabor y textura agradable al paladar
- c. Compatibilidad de todos los ingredientes utilizados en la preparación
- d. Presentación del plato
- e. Facilidad para consumir
- f. Facilidad y aplicabilidad de preparación
- g. Originalidad

## 4. FINAL EN VIVO

Para escoger las mejores propuestas gastronómicas del concurso Dulce Sabor 2017, el jurado lo integrarán los siguientes representantes:

Diario EL UNIVERSO	1
ISAC	1
Escuela de los Chefs	1
Chef sector hotelero	1
Chef sector académico	1

A continuación se detalla el menaje con el que contará cada participante y el sistema de trabajo:

- a. Módulo de cocina, refrigeración, horno y accesorios de cocina y pastelería básicos.
- b. Los participantes deberán llevar sus moldes y herramientas personales.

- c. Los participantes deberán llevar sus ingredientes pesados y medidos, listos para ser utilizados, los que serán revisados por los jueces antes de su participación.
- d. Si el plato tiene como componente alguna preparación que sobrepase el tiempo establecido, este podrá ser elaborado previa revisión de los jueces.
- e. Cada participante contará con 90 minutos para la elaboración y montaje de su postre, el cual deberá ser presentado como “postre entero”.
- f. Cada participante podrá contar con un asistente.

## **5. PREMIOS**

- a. Los 50 primeros inscritos recibirán premios especiales por su participación, los cuales serán notificados vía correo electrónico o por vía telefónica:

25 participantes: productos de Coberchoc y un set de espátulas de EL UNIVERSO.

25 participantes: productos de Delilú y un set de espátulas de EL UNIVERSO.

- b. Además, los 16 finalistas recibirán una canasta de productos de La Fabril y dos moldes de silicona, los cuales serán entregados por los organizadores durante la final en vivo, el sábado 29 de abril.
- c. Los ganadores del concurso recibirán becas de estudios según la categoría en la que participaron, las que podrán ser utilizadas en la Escuela de los Chefs o en el Instituto Tecnológico de Arte Culinario (ISAC) de Guayaquil, de acuerdo con el detalle siguiente:

### CATEGORÍA TORTAS

Beca en la Escuela de los Chefs

Primer lugar \$ 1.500

Segundo lugar \$ 1.000

Tercer lugar \$ 500

### CATEGORÍA PIES/CHEESECAKES

Beca en la Escuela de los Chefs

Primer lugar \$ 1.500

Segundo lugar \$ 1.000

Tercer lugar \$ 500

## **6. CONDICIONES PARA LA ENTREGA DE LOS PREMIOS**

Los ganadores serán notificados y premiados durante la final en vivo realizada en las instalaciones de la Escuela de los Chefs.

Los premios no son canjeables por dinero en efectivo ni por ninguna otra especie. No son transferibles ni pueden ser utilizados fuera de las fechas y condiciones fijadas al efecto por las instituciones educativas que los entregan.

En cualquier caso, los premios solo podrán reclamarse hasta la fecha que sea fijada directamente por los organizadores.

## **7. CONDICIONES GENERALES**

- a) Los participantes deberán ser mayores de 18 años.
- b) Mediante su participación en el presente concurso, el concursante otorga una autorización expresa, gratuita e irrevocable, a favor de Diario EL UNIVERSO, para utilizar su imagen, receta y demás información que se entrega, así como para reproducirla, publicarla, editarla y explotarla en cualquier otro medio y formato conocido y por conocerse, durante la vigencia máxima que la ley en materia otorga.
- c) Los participantes podrán concursar con una sola receta. Si se reciben dos o más recetas, aunque participe bajo dos nombres o seudónimos, quedará automáticamente descalificado.
- d) En caso de que la receta no sea de su autoría, el participante se compromete a sacar en paz y a salvo al Diario de la reclamación de cualquier tercero respecto de la titularidad o derecho sobre la misma.
- e) No podrán participar: (I) empleados o colaboradores, ni sus familiares, de Diario EL UNIVERSO y sus empresas filiales, ni (II) empleados o colaboradores, ni sus familiares, de empresas que patrocinen este concurso.
- f) Los participantes que no cumplan con cualquiera de los requisitos indicados en esta convocatoria serán descalificados automáticamente y sin derecho alguno a reclamo sobre el uso que se le dé a la fotografía.
- g) Toda decisión del jurado es inapelable, y no se aceptarán reclamos en este sentido.
- h) Este concurso se regirá de acuerdo con las bases de esta convocatoria y de conformidad con la legislación aplicable en la ciudad de Guayaquil. Cualquier controversia deberá dirimirse en los tribunales competentes de la ciudad de Guayaquil, no obstante el domicilio presente o futuro de los participantes o cualquier otra causa.