

FESTIVAL DE FRITURAS CROCANTES

1. INTRODUCCIÓN

El Festival de Frituras Crocantes organizado por Diario El Universo y La Escuela de los Chefs con el auspicio de Doña Petrona, tiene como objetivo promover el desarrollo creativo de la cocina en el Ecuador a través de un evento dirigido a los amantes de la gastronomía en el cual los participantes deberán elaborar una “*receta original*” de acuerdo al tema planteado a continuación.

2. CATEGORÍAS

El participante deberá presentar su propuesta gastronómica utilizando *Harina para freír Doña Petrona* en las siguientes categorías:

- Camarón
- Pescado
- Pollo

3. ASPECTOS A EVALUAR

- Que cumpla con los ingredientes y parámetros solicitados en el reglamento
- Sabor y textura crocante del componente principal
- Compatibilidad de sabores de todos los ingredientes utilizados en el plato
- Presentación
- Facilidad para consumir
- Facilidad y aplicabilidad de preparación
- Originalidad

4. CRONOGRAMA

- Lanzamiento del concurso: Junio 17
- Publicación Recetas de Escuela Junio 24 y julio 08
- Límite de entrega de recetas Julio 15
- Publicación de seleccionados Julio 22
- Final en vivo Agosto 04
- Publicación de ganadores Agosto 12

5. SELECCIÓN DE RECETAS

La selección de recetas tendrá una pre clasificación establecida por Diario El Universo, luego estará a cargo de La Escuela de los Chefs para elegir las 15 mejores opciones que participarán en la final el día sábado 04 de agosto de 2018.

6. EL JURADO

El Jurado en la final evaluará la mejor propuesta del Festival de Frituras Crocantes, el mismo que estará conformado por 5 jueces integrados de la siguiente manera:

- Diario El Universo 1
- La Escuela de los Chefs 1
- Chef sector hotelero 1
- Chef sector académico 1
- Doña Petrona 1

7. FINAL

La final se desarrollará en La Escuela de los Chefs, la cual tendrá el siguiente sistema de trabajo y para lo cual cada participante contará con:

- Módulo de cocina, refrigeración y horno
- Herramientas y utensilios
- Los participantes deberán llevar sus ingredientes, los cuales serán revisados por los jueces antes de su participación.
- Si el plato tiene como componente alguna preparación que sobrelleve más tiempo de lo establecido, éste podrá ser elaborado previo revisión de los jueces.
- Cada participante contará con 40 minutos para elaboración y montaje de su plato el cual deberá ser elaborado para 3 personas: 2 para el jurado, 1 para fotografía

La premiación será a partir de la 13h00 del sábado 04 de agosto en la cual los asistentes podrán degustar dentro del festival, las recetas ganadoras de cada categoría las cuales serán preparadas por La Escuela de los Chefs.

8. PREMIOS

Ganador Categoría Pescado	Ganador Categoría Camarón	Ganador Categoría Pollo
Freidora por parte de Doña Petrona	Freidora por parte de Doña Petrona	Freidora por parte de Doña Petrona
Curso corto en La Escuela de los Chefs	Curso corto en La Escuela de los Chefs	Curso corto en La Escuela de los Chefs
Obsequio por parte de Diario El Universo	Obsequio por parte de Diario El Universo	Obsequio por parte de Diario El Universo
Canasta de productos Doña Petrona	Canasta de productos Doña Petrona	Canasta de productos Doña Petrona

