

SABOR Real 2016



INSTITUTO SUPERIOR DE
ARTE CULINARIO
GUAYAQUIL



INTRODUCCIÓN

El Concurso SABOR 2016, organizado por 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 cocina en el Ecuador a través de un evento dirigido a cocineros y personas amantes de la gastronomía, en el cual los participantes deberán elaborar una “*receta original*” de acuerdo con el tema planteado cada año.

CATEGORÍAS

Las categorías para del concurso Sabor 2016 son: ARROZ y FIDEOS.

Para esto, los participantes deberán elaborar una propuesta gastronómica que tenga como ingrediente base el arroz o fideos de cualquier variedad, la cual podrá estar combinada en uno de los siguientes estilos: ecuatoriano, latino, mediterráneo, asiático o de autor.

Especificar el escogido al ingresar la información en la sección Ingredientes:

ASPECTOS POR EVALUAR

- Que cumpla con los ingredientes y parámetros solicitados en el reglamento
- Sabor y textura de cada uno de los componentes
- Compatibilidad de todos los ingredientes utilizados en el plato
- Presentación
- Facilidad para consumir
- Facilidad y aplicabilidad de preparación
- Originalidad
- Equilibrio nutricional

CRONOGRAMA

- Lanzamiento del concurso: domingo 16 de octubre
- Límite de entrega de recetas: domingo 30 de octubre
- Publicación de nombres de finalistas: domingo 6 de noviembre
- Final en vivo en la Escuela de los Chefs: 12 de noviembre
- Publicación de ganadores y sus recetas en La Revista: 20 de noviembre

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-ISAC, que antes de la revisión de las postulaciones escogerá las doce mejores opciones que participarán en la final, el domingo 12 de noviembre de 2016.

EL JURADO

El jurado que evaluará en la final la mejor propuesta de Sabor 2016 está conformado por cinco integrantes:

- 1 miembro de Diario EL UNIVERSO
- 1 miembro del ISAC
- 1 representante de la Escuela de los Chefs
- 1 chef del sector hotelero
- 1 chef del sector académico

FINAL

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

- Módulo de cocina, refrigeración, horno y accesorios de cocina.
- 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, podrá ser elaborado previo revisión de los jueces.
- Cada participante contará con 45 minutos para la elaboración y montaje del plato, el cual deberá ser preparado para tres personas: dos para el jurado y uno para la fotografía.

PREMIOS

Becas de estudios que podrán ser utilizadas en la Escuela de los Chefs o en el Instituto Tecnológico de Arte Culinario de Guayaquil (ISAC).

Premios para ambas categorías

Primer lugar: Beca de **\$ 1500**

Segundo lugar: Beca de **\$ 1000**

Tercer lugar: Beca de **\$ 500**