

CONCURSO SABOR REAL 2017

1. INTRODUCCIÓN

El Concurso SABOR 2017 organizado por Diario El Universo, La Escuela de los Chefs 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 al tema planteado cada año.

2. CATEGORÍAS

El participante deberá presentar su propuesta gastronómica la cual deberá estar inspirada en un estilo de cocina y/o receta que evoque un recuerdo o tradición familiar, un plato en especial que haya sido elaborado durante generaciones por su familia y conserve esa identidad. El plato puede enmarcarse en cualquiera de las siguientes opciones:

- Sopa
- Guiso
- Otra (especificar)

3. ASPECTOS A 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

4. CRONOGRAMA

- Lanzamiento del concurso octubre 8
- Publicación Recetas de Escuela octubre 15 y 22
- Límite de entrega de recetas octubre 29
- Publicación de seleccionados noviembre 5
- Final en vivo noviembre 11
- Publicación de ganadores noviembre 19
- Circulación recetario ganadores noviembre 23

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 12 mejores opciones que participarán en la final el día sábado 11 de noviembre de 2017.

6. EL JURADO

El Jurado en la final evaluará la mejor propuesta del Sabor 2017, el mismo que estará conformado por 5 jueces integrados de la siguiente manera:

- Diario El Universo 1
- Tecnológico ISAC 1
- La Escuela de los Chefs 1
- Chef sector hotelero 1
- Chef sector académico 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, 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, éste podrá ser elaborado previo revisión de los jueces.
- Cada participante contará con 45 minutos para elaboración y montaje de su plato el cual deberá ser elaborado para 3 personas: 2 para el jurado, 1 para fotografía

8. PREMIOS

1º LUGAR	2º LUGAR	3º LUGAR
Beca de estudios por \$1500 en La Escuela de los Chefs	Beca de estudios por \$1000 en La Escuela de los Chefs	Beca de estudios por \$500 en La Escuela de los Chefs
Curso corto	Curso corto	Curso corto
Libro de cocina Del Pacífico a los Andes	Libro de cocina Del Pacífico a los Andes	Libro de cocina Del Pacífico a los Andes
Canasta de productos Real	Canasta de productos Real	Canasta de productos Real

