

# **SABOR 2015**

## **El Sabor del Puerto**

### **1. INTRODUCCION:**

El Concurso SABOR 2015 organizado por Diario El Universo, Instituto Superior de Arte Culinario de Guayaquil - ISAC y 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. TEMA SELECCIONADO:**

En 2015 el tema planteado por el concurso SABOR es El Sabor del Puerto, el cual consistirá en la elaboración de una propuesta gastronómica en una de las siguientes categorías:

#### **1. Pescados:**

En cualquier tipo de elaboración acompañada con algún tipo de arroz y que esta incluya uno de los siguientes productos:

- Pescado fresco: Atún, Picudo, Dorado, Corvina, Tilapia
- Pescado en conserva: Atún, Ventresca, Sardina

#### **2. Camarones:**

En cualquier tipo de elaboración, fría o caliente y que este acompañada con arroz o este sea parte de su composición.

### **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
- Equilibrio nutricional

### **4. CRONOGRAMA:**

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| ● Lanzamiento del concurso:                  | Domingo 11 de Octubre   |
| ● Postulación de recetas (debe incluir foto) | 11 – 29 de octubre      |
| ● Selección de recetas por parte de jurado   | Semana 4 de noviembre   |
| ● Final entre los 12 finalistas              | Sábado 7 de Noviembre   |
| ● Publicación de ganadores                   | Domingo 15 de noviembre |

### **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 -ISAC, que previo a la revisión de las postulaciones escogerá las 6 mejores opciones por categoría que participaran en la final el día Sábado 7 de noviembre 2015.

## 6. EL JURADO:

El Jurado en la final evaluará la mejor propuesta del Sabor del Puerto, el mismo que estará conformado por 6 jueces integrados de la siguiente manera:

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1.- Diario El Universo      | 1 |
| 2.- ISAC                    | 1 |
| 3.- La Escuela de los Chefs | 1 |
| 4.- Cook and Chef School    | 1 |
| 5.- Chef sector Hotelero    | 1 |
| 6.- Representante de Nirsa  | 1 |

## 7. FINAL:

La final se desarrollará en ISAC - 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 conlleve más tiempo de lo establecido, este podrá ser llevado ya 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:

- Primer lugar por categoría:

### **Categoría pescado:**

Beca de estudios en la Escuela de los Chefs por un valor de \$ 2.286 dólares

### **Categoría camarón:**

Beca de estudios en Cook and Chef School por un valor de \$ 2.286 dólares

Set completo de cuchillos

Productos Real

- Segundo lugar por categoría:

Beca de estudios en la Escuela de los Chefs por un valor de \$ 1.218 por 2

Set de cuchillos para 2

Productos Real

- Tercer lugar por categoría :

Cursos cortos en la Escuela de los Chefs por un valor de \$ 200 dólares por 2

Set de cuchillos

Productos Real