
* XDGDOXSH
) HFKD GHOFBQFXHUWRHPEUH

(Q&DUPHQ
) HFKDIOFRQGMURFWXEUH

2FFLGHQWH
) HFKDGHOFGRQRXWVREUH

Quebradilla
Fecha del concurso: 16 de octubre, 2021

&RUUDLOOR
) HFKDGHOFBQFXHUWRHPEUH

6DQ1LFROIv
) HFKDGHOFBQFXHUWRHPEUH

2ULHQWH
) HFKDGHOFBQFXHUWRHPEUH

/D IHFKD GH OD ILQDO FDQWRQDO VH DQXQFIDDUIGRRUQV D QV
ODV FDWHJRURtDV GLVWULWDOHV 3DUD HOOR VH XWLOLJ
GH OD 0XQLFLSDOLGDG WDOHV FRPR UGHV VRFLDOHV SU
HQWUH RWURV TXH OD RUJDQLJDFLyQ FRQVLGHUH FRQYHQLH

/D 2UJDQLJDFLyQ VH UHVHUYD HO GHUHFKR GH GHILQLU QR
TXH OR HVWLPH FRQYHQLHQWH SDUD HO FRUHFWR GHVDU

1. ¿QUIÉN PUEDE PARTICIPAR?

(**Concurso gastronómico del Bicentenario 2021** HVWi DELHUWR D WRGRV ORV F
FDQWyQ TXH FXPSODQ ORV VLJXLHQWHV UHTXLVLWRV

Categoría de adultos

- Los participantes deberán ser habitantes del distrito en el que se inscriban, según domicilio electoral (y por ende habitante del cantón de Cartago).
- Mayores de 18 años.
- La participación en el concurso es gratuita.
- Las personas que se registren deben ceder a la organización, los derechos de imagen. (Autorización para registrar y divulgar fotografías, video y de incluir la receta en un recetario que se publicará posteriormente).
- No podrán participar personas funcionarias de la Municipalidad de Cartago ni de Galletas Pozuelo.
- No podrán inscribirse aquellas personas que se dediquen profesionalmente al negocio de la gastronomía.

Categoría de infantil

- Los niños participantes deberán ser habitantes del distrito en el que se inscriban, según domicilio electoral (y por ende habitante del cantón de Cartago), la persona responsable de la inscripción será el padre de familia o encargado legal, el cual también deberá aportar sus datos personales.
- Edad entre los 12 y 17 años.
- La participación en el concurso es gratuita.
- No podrán participar hijos de funcionario de la Municipalidad de Cartago ni de Galletas Pozuelo.
- Las personas que se registren deben ceder a la organización, los derechos de imagen. (Autorización para registrar y divulgar fotografías, video y de incluir la receta en un recetario que se publicará posteriormente).

2. DESARROLLO DEL CONCURSO.

Cada participante dispondrá de un espacio para la demostración de su receta, no deberá preparar el platillo en el lugar del concurso, pero deberán mostrar un video (máximo 3 minutos) de la forma en cómo elaboró la receta. Además, deberán estar preparados para las consultas durante la evaluación de los jueces.

El participante deberá presentarse 30 minutos antes de que inicie el concurso al lugar oportunamente dispuesto para dicha actividad. No podrán abandonar las instalaciones en las que se realiza el concurso, hasta que finalice la actividad. Además, según las condiciones actuales por la pandemia covid 19, deberán estar dispuestos (en caso de que no se pueda realizar de forma presencial por disposición de las autoridades sanitarias) a realizar la participación de forma virtual por lo que deben tomar en cuenta tener disponible conexión a Internet y Microsoft Teams. En el caso de la categoría infantil, deberá estar acompañado del padre o encargado que se inscribió en el formulario, pero este no podrá participar ni en el video de preparación de la receta, ni en el proceso de exposición de la receta ni en la entrevista o consultas de los jueces.

Las recetas deberán ser tradicionales costarricenses y deberán incluir productos cartagineses; por lo que se tomará en cuenta los siguientes criterios de evaluación:

Platillo criollo costarricense: 25%

Sabor del platillo: 25%

Inclusión de, al menos, un producto cartaginés: 20%

Exposición de la receta: 10%

Presentación del video (máximo 3 minutos) con la preparación de la receta: 10%

Presentación de la receta, tomado en cuenta la celebración del Bicentenario: (originalidad al mostrar el platillo servido, usando recursos tradicionales costarricenses): 10%

Para la categoría “Pozuelo”

Esta será la tabla de evaluación:

Platillo criollo costarricense: 15%

Sabor del platillo: 15%

Utilización de un producto de Galletas Pozuelo: 30%

Inclusión de, al menos, un producto cartaginés: 10%

Exposición de la receta: 10%

Presentación del video (máximo 3 minutos) con la preparación de la receta: 10%

Presentación de la receta, tomado en cuenta la celebración del Bicentenario: (originalidad al mostrar el platillo servido, usando recursos tradicionales costarricenses): 10%

En caso de empate en cualquiera de las categorías, los jueces deberán deliberar para definir a un solo ganador.

La presentación de la receta por participante deberá ser por un tiempo máximo de 30 minutos. El participante deberá aportar los ingredientes y utensilios que requiera para la elaboración de la receta.

Tres jueces (un chef o especialista en cocina costarricense, un historiador o especialista en la cultura costarricense y un representante de la Municipalidad de Cartago) valorarán las recetas y la exposición (en video y el día del evento) que haga cada participante sobre la elaboración de la receta.

El participante deberá adaptar la presentación y degustación de los productos a los protocolos sanitarios que oportunamente se indicarán, según sea el comportamiento de la pandemia.

3. GRAN FINAL

Al finalizar los concursos por distrito, tanto en categoría de adultos como infantil, los 11 participantes ganadores del primer lugar distrital disputarán la final cantonal.

Además, los 11 ganadores de la mención especial de “Pozuelo” participarán en una final cantonal, tanto en categoría infantil como categoría de adultos.

Todas las recetas de todos los finalistas deberán ser la misma, pero el participante podrá hacer adaptaciones o aplicar las observaciones que los jueces hayan hecho en el certamen distrital.

En caso de que alguno de los clasificados desista de participar en la final cantonal, su espacio no será remplazado por ningún otro participante.

4. PREMIACIÓN

Los premios otorgados para los ganadores por distrito y en la final cantonal serán anunciados oportunamente por medio de los canales oficiales de la Municipalidad de Cartago y durante el día de la “Jornada extensiva cultural” en cada distrito.