

ICATECH



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO
DEL ESTADO DE CHIHUAHUA

CONVOCATORIA

TERCER CONCURSO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

BASES:

PARTICIPANTES:

SER ALUMNOS Y/O EGRESADO DE ICATECH
DE LA ESPECIALIDAD DE ALIMENTOS

(Podrán participar alumnos de ICATECH que tengan conocimientos culinarios aunque estén cursando otra especialidad)

EQUIPOS CONFORMADOS POR TRES INTEGRANTES.

REGISTRAR SUS RECETAS EN PLANTEL EN LAS CATEGORÍAS:

-COCINA DE RESCATE (Uso de los ingredientes propios de la región, sabor, temperatura, presentación, originalidad del platillo y autenticidad)

-PLATILLO DE CREACIÓN.(Innovación, uso de ingredientes, sabor, temperatura, presentación y creatividad).



Chihuahua
Gobierno del Estado

**Inscripciones
Abiertas!**

SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



**INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO
DEL ESTADO DE CHIHUAHUA**

TERCER CONCURSO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

ICATECH



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA

BASES DEL CONCURSO REGIONAL

El Ganador del Concurso Regional tendrá el pase al Concurso Estatal. El Ganador del Concurso Estatal asistirá al CONCURSO NACIONAL en la Cd. de Chihuahua, Chihuahua en el mes de Agosto 2016

REGLAMENTO DEL CONCURSO:

- Solo se podrán registrar máximo 5 equipos por categoría.
- Prohibida la participación de Chefs y Cocinero Profesionales.
- Registro de recetas en Plantel de ICATECH (Una vez registrada la receta no se podrá modificar la misma (criterio de descalificación).
- Los equipos podrán contar con un instructor quien solo los guiará sin intervenir en la elaboración.
- La elaboración de los platillos se llevará a cabo en las instalaciones que el Instituto señale previamente.
- Durante el concurso cada equipo participante deberá montar cinco platillos para degustación de los jurados.
- En ambas categorías solo se preparará PLATO FUERTE.

ROL DE LOS PARTICIPANTES PARA LA ELABORACIÓN

- Los equipos dispondrán máximo de 2 horas para elaborar, montar y presentar su platillo, así como despejar y limpiar su área de trabajo para que el jurado proceda a su calificación.

MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN

- No tener orden y limpieza al preparar los alimentos.
- Cuando el platillo no contenga los ingredientes especificados en la receta.
- No terminar en el tiempo especificado.
- No tener todos los ingredientes en su Mise and Place.
- No dejar limpia la estación de trabajo después de la preparación.
- Cuando el Platillo de Rescate NO cuente con la autenticidad del Estado.



Chihuahua
Gobierno del Estado

SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



**INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO
DEL ESTADO DE CHIHUAHUA**

TERCER CONCURSO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

ICATECH



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO
DEL ESTADO DE CHIHUAHUA

GANADORES

ETAPA REGIONAL

- GANADOR AL PRIMER LUGAR POR CATEGORÍA
 - Diploma de Ganador al Primer Lugar
 - Diploma de Participación del Concurso
 - Premio en efectivo por la cantidad de \$3,000.00 m.n.
 - Pase directo al Certamen Estatal en la Cd. de Chihuahua (con todos los gastos pagados).
- GANADOR AL SEGUNDO LUGAR POR CATEGORÍA
 - Diploma de Ganador al Segundo Lugar
 - Diploma de Participación del Concurso
 - Premio en efectivo por la cantidad de \$2,000.00 m.n.

El ganador del certamen regional tendrá el pase al certamen estatal. El ganador del certamen estatal asistirá al CONCURSO NACIONAL en la Cd. de Chihuahua, en el mes de agosto del 2016.

REGLAMENTO DEL CONCURSO:

- Solo se podrán registrar máximo 5 equipos por categoría.
- Prohibida la participación de Chefs y Cocinero Profesionales.
- Registro de recetas en Plantel de ICATECH (Una vez registrada la receta no se podrá modificar la misma (criterio de descalificación).
- Los equipos podrán contar con un instructor quien solo los guiará sin intervenir en la elaboración).
- La elaboración de los platillos se llevará a cabo en las instalaciones que el instituto señale.
- Durante el concurso cada equipo participante deberá montar cinco platillos para degustación de los jurados.



Chihuahua
Gobierno del Estado

SEP
SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



**INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO
DEL ESTADO DE CHIHUAHUA**

TERCER CONCURSO NACIONAL DE GASTRONOMÍA

ICATECH



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA

CALENDARIO

ETAPA LOCAL

FECHA	SEDE	HORA
1 DE MARZO	CUAUHTÉMOC	
1 DE MARZO	GUERRERO	
2 DE MARZO	ALDAMA	
3 DE MARZO	OJINAGA	
4 DE MARZO	GUACHOCHI	
7 DE MARZO	JIMENEZ	
7 DE MARZO	CAMARGO	
8 DE MARZO	MEOQUI	
8 DE MARZO	DELICIAS	
9 DE MARZO	CHIHUAHUA	
10 DE MARZO	JUAREZ	
11 DE MARZO	PARRAL	
14 DE MARZO	NUEVO CASAS GRANDES	
15 DE MARZO	BOCOYNA	
16 DE MARZO	MADERA	

FINAL ESTATAL

ABRIL

CHIHUAHUA



Chihuahua
Gobierno del Estado



INSTITUTO DE CAPACITACIÓN PARA EL TRABAJO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA