

# PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO SE LIBRE, COCINANDO IDEAS

“Año del Buen Servicio al Ciudadano”

**“Sé libre, cocinando ideas”**  
Gerencia de Centros Juveniles  
Poder Judicial

## BASES

### 1. PRESENTACIÓN

La Gerencia de Centros Juveniles del Poder Judicial, dentro de su Plan de Trabajo 2017 ha programado una serie de acciones, orientadas a contribuir con la formación integral de los adolescentes y jóvenes que cumplen una medida socioeducativa en el interior de los centros juveniles.

Con la finalidad de promover la gastronomía entre nuestros jóvenes, como una oportunidad de desarrollo sostenible, la Gerencia de Centros Juveniles tiene el agrado de realizar la convocatoria al **Primer Concurso Gastronómico denominado: Se libre, Cocinando ideas**, evento en el que deben participar los adolescentes y jóvenes de los centros juveniles de medio cerrado y abierto de Lima.

Asimismo reconocer que el Perú, es un país que cuenta con una gran variedad de productos alimenticios, que les servirá para la creación de recetas innovadoras, con productos tradicionales y de excelente calidad.

Es preciso señalar que el Primer Concurso Gastronómico: Se libre, Cocinando Ideas es organizado por la Gerencia de Centros Juveniles, en coordinación con los Directores de los centros juveniles y el apoyo de expertos profesionales de diversas instituciones públicas o privadas.

### 2. OBJETIVOS

- Promover el arte culinario como una oportunidad de desarrollo.
- Desarrollar la creatividad de los participantes.
- Promover la interrelación entre los jóvenes y el trabajo en equipo como parte de la sociedad civil.
- Permitir un espacio para que una parte de la sociedad civil aprecie las habilidades de los jóvenes infractores que se encuentran cumpliendo su medida socioeducativa.

# PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO

## SE LIBRE, COCINANDO IDEAS

### 3. ALCANCE

- Gerencia de Centros Juveniles
- Director (a) del CJDR Lima y Santa Margarita, SOA Callao, Lima Este, Lima Norte, Rímac, Ventanilla
- Reconocidos cheff peruanos
- Personal Administrativo y de Seguridad de los centros juveniles

### 4. LOS PARTICIPANTES

- CJDR Lima (01 equipo por: Patio San Martín, Domingo Savio, Mahatma Gandhi, San Francisco, Nazareno, Don Bosco )
- CJDR Santa Margarita (03 equipos)
- SOAs de Lima (01 equipo)
- Cada equipo debe contar con la receta y foto del plato a preparar.
- El plato a preparar debe llevar por lo menos uno de los siguientes productos: la papa, el tomate, el maíz, la palta, el pescado, el camote, el olluco, la quinua, la yuca.
- Cada equipo contará con el apoyo de un representante del Equipo Técnico.

### 5. LEMA MOTIVADOR

De conformidad con el objetivo del concurso, el lema motivador es:

***“Sé libre, cocinando ideas”***

### 6. REQUISITOS Y CARACTERÍSTICA DEL CONCURSO

- Cada equipo presentará un menú de tres platos, que incluya entrada, plato de fondo y postre, inspirados en platos de cocina milenaria de cualquier región del Perú.
- El menú debe seguir las siguientes especificaciones:  
Entrada: incluir una legumbre en la preparación, no tener elementos cárnicos.  
Fondo: Plato caliente, debe tener una proteína y un carbohidrato, debe tener salsa o guarnición.  
Postre: plato frío o caliente, debe tener fruta.
- Se debe presentar la receta propuesta por el equipo indicando la cantidad de insumos a usar por persona.
- Se calificará los siguientes aspectos: conocimiento de los insumos de la cocina milenaria usados como inspiración, técnica de cocina, creatividad.
- También se evaluará si los concursantes aprovecharon los insumos de manera óptima, evitando el desperdicio.

# PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO

## SE LIBRE, COCINANDO IDEAS

- La decoración del espacio donde se realizará la actividad será de la creatividad de los jóvenes participantes de cada programa o SOA. Cada participante se ubicará en una mesa vestida con mantel blanco.
- En la parte posterior del participante (pared de fondo) podrá ser decorado de la manera más creativa relacionándolo con el lugar de origen del plato típico
- Es total responsabilidad de los participantes traer todos los insumos en cantidad y calidad suficiente para la preparación de cuatro (04) porciones para la degustación del jurado y fotografía oficial.
- Los equipos trabajarán sus platos en simultáneo. Se hará un sorteo para ver quien presenta primero.
- Los tiempos de preparación y entrega se harán de la siguiente manera:
- 1:00 hrs. Para la elaboración de mise en place (ordenamiento de los insumos, utensilios, mesa y otros) de 09.00 a 10.00 am
- 2:00 hrs. Para la elaboración de los tres (3) platos del menú, de 10.00 a 12.00 horas.
- Deliberación del jurado.

### 7. LAS INSCRIPCIONES

- Las inscripciones al Primer Concurso Gastronómico: Se libre, Cocinando Ideas son gratuitas y se realizarán del 01 de octubre al 20 de octubre de 2017.
- Todos los CJDR de medio cerrado y abierto, deben participar, por lo que deberán enviar a la Gerencia de Centros Juveniles lo siguiente:
  - Ficha de inscripción con todos los datos completos.
  - Las recetas con las que desean participar adjuntando una foto de los platos terminados.
- La presentación de los documentos se realizará de manera física, en sobre cerrado y debidamente rotulado a la Gerencia de Centros Juveniles del Poder Judicial Jr. Puno 158-Lima, Piso 8.
- El sobre debe indicar el Programa y patio al que pertenece, Centro Juvenil o SOA al que representa.
- Informar su envió a los siguientes correos electrónicos [dquispepat@pj.gob.pe](mailto:dquispepat@pj.gob.pe) y [eangelesg@pj.gob.pe](mailto:eangelesg@pj.gob.pe), indicando en el asunto: Programa al que pertenece - CJDR Lima y/o el nombre del SOA- seguido de la frase Inscripción Primer Concurso Gastronómico: Se libre, Cocinando Ideas.

# PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO

## SE LIBRE, COCINANDO IDEAS

### 8. DEL LUGAR Y FECHA DEL CONCURSO

- El concurso se desarrollará el día **jueves 26 de octubre** a las 10.00 hrs en la explanada del Patio de Ceremonias del Centro Juvenil de Diagnóstico y Rehabilitación de Lima sito en al Av. La Paz 1725 San Miguel.

### 9. PREMIACIÓN

- La premiación del ganador se realizará en el concurso.
- Premio sorpresa

### 10. JURADO CALIFICADOR

- El jurado estará conformado por Cocineros, Gastrónomos, Investigadores y/o personas de reconocido prestigio en el campo gastronómico.
- Cada jurado tendrá una ficha de evaluación para cada equipo participante, la calificación será el promedio de las calificaciones individuales.

### 11. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios que se utilizarán son los siguientes:

1. **PRESENTACIÓN PERSONAL:** Para fomentar conceptos de calidad se exige una presentación impecable de los participantes de cada equipo.  
**Puntaje máximo 3 Puntos.**
2. **DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO:** Los participantes deberán explicar el porqué del plato, el conocimiento, uso de ingredientes y técnicas en la elaboración del mismo.  
**Puntaje máximo 3 Puntos.**
3. **USO DEL INGREDIENTE PRINCIPAL:** Se calificará la creatividad del participante para utilizar el ingrediente principal, debe ser un producto peruano.  
**Puntaje máximo 5 Puntos.**
4. **SABOR:** Se dará importancia al sabor final del plato.  
**Puntaje máximo 5 Puntos.**
5. **PRESENTACIÓN:** Se calificará la creatividad presentación final del plato.  
**Puntaje máximo 2 Puntos**
6. **APROVECHAMIENTO DE LOS INSUMOS:** Se medirá el aprovechamiento total de los insumos utilizados por los participantes.  
**Puntaje máximo 2 Puntos**

# PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO

## SE LIBRE, COCINANDO IDEAS

La evaluación se realizará haciendo uso de una ficha de calificación basado en criterios específicos con sus respectivos puntajes. El primer puesto será obtenido por la suma total más alta de los puntos otorgados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		PUNTAJE
1º	PRESENTACIÓN PERSONAL	3
2º	DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO	3
3º	USO DEL INGREDIENTE PRINCIPAL	5
4º	SABOR	5
5º	PRESENTACIÓN	2
6º	APROVECHAMIENTO DE LOS INSUMOS	2
<b>SUMA TOTAL</b>		<b>20</b>

### 12. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- Está permitido llevar alguna preparación o bases avanzadas.
- Cada equipo deberá traer equipo, utensilio, cocina y/o materiales que considere necesario para la elaboración de su receta, incluida la vajilla de presentación.
- Todos los participantes deberán portar uniforme completo durante todo el concurso, el cual consta de: Chaqueta de cocina blanca, mandil (blanco o negro), pantalón de cocina, gorro de cocina (blanco o negro).
- Los participantes deberán respetar horarios y fecha del concurso.

### 13. DISPOSICIONES FINALES

- La Comisión Organizadora de la Gerencia de Centros Juveniles del Poder Judicial se reserva el derecho de realizar las modificaciones que considere necesarias, las mismas que serán debidamente comunicadas a todos los directores de los centros juveniles y SOAs participantes.
- Cualquier aspecto no considerado en la presente base, será resuelto por la Gerencia de Centros Juveniles.

Comisión Organizadora  
Gerencia de Centros Juveniles  
Poder Judicial

# PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO SE LIBRE, COCINANDO IDEAS

## FICHA DE INSCRIPCIÓN

### PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO: SE LIBRE, COCINANDO IDEAS

#### I. INFORMACIÓN GENERAL

Centro Juvenil:.....

Programa:.....

SOA:.....

#### II. PARTICIPANTES

a) Nombre y apellidos:.....

Edad.....

Medida Socioeducativa:.....

b) Nombre y apellidos:.....

Edad:.....

Medida Socioeducativa:.....

#### III. NOMBRE DEL REPRESENTANTE DEL EQUIPO TÉCNICO

a) Nombre y apellidos:.....

#### IV. NOMBRE DE LOS PLATOS A EXPONER

a) Entrada:.....

b) Plato de fondo:.....

c) Postre:.....

#### V. ANEXAR RECETAS Y FOTOS DE LOS PLATOS A EXPONER