

Plasma Culinary



Reglamento para la Clasificación a la Final de la Competencia.

Información general

Este reglamento establece las reglas para el desarrollo de la competencia **PLASMA CULINARY** realizada por Aurens Global y universidades.cr, en colaboración con la Escuela Gastronómica Amura Centro Culinario.

De ser necesario, el establecimiento de categorías o temas, por cantidad de integrantes de un equipo y/o por el tipo competencia, queda a discreción de la organización y se explicará en cada competencia.

La organización a cargo de **universidades.cr**; propone una competencia de máximo 6 parejas del colegio participante, las cuales puedan poner a prueba sus habilidades culinarias por medio de una competencia en el área de Gastronomía, primeramente a nivel colegial y posteriormente a nivel intercolegial.

La población para esta competencia serán estudiantes de último año, que cuenten con los siguientes requisitos:

Capítulo I. Disposiciones generales.

Artículo I. Inscripción.

Deberán inscribirse en el sitio de universidades.cr y completar el test vocacional Nabu. Posteriormente las inscripciones de la competencia, deben realizarse mediante la página oficial de la misma, suministrada por universidades.cr, durante las fechas establecidas en la invitación.

Luego de recibir los formularios debidamente llenos y firmados, haberse registrado en el sitio de universidades.cr y haber completado Nabu; se le informará al Orientador o Director de cada Institución, la selección de los participantes. Los competidores seleccionados recibirán la información, con los lineamientos, el consentimiento informado y una breve explicación sobre la dinámica de la competencia.

Es importante que una vez leída la información, cada representante legal de cada participante, firme el recibido y aceptación de los términos y condiciones.

Las consultas sobre la competencia se deben dirigir al correo orientacion@arens.com

Artículo 2. Requisitos para la primera fase de la competencia (clasificación a la final).

El organizador, universidades.cr; será responsable de explicar a los participantes las instrucciones de la competencia: el tiempo disponible, la dinámica, los materiales y la evaluación, entre otros. Cada centro educativo, es el responsable de proveer las estaciones, electricidad y todo lo necesario a nivel de infraestructura; así como el organizador, proveerá los materiales principales para la ejecución de la competencia y la tabla de evaluación.

Artículo 3. Conformación de Equipos.

Para esta competencia, el estudiantado deberá conformar mínimo 3 equipos de trabajo y máximo 6, de 2 personas cada uno. Además, deberán elegir un nombre para su equipo y un líder.

Artículo 4. Código de conducta.

Todas las personas participantes, invitados, jueces y organizadores; deben de actuar y dirigirse de manera respetuosa y cordial, que refleje la integridad y honor a la competencia. Si alguien incumple con estos puntos, será descalificado inmediatamente de la competencia.

Artículo 5. Afinidad o Interés con relación a la temática de la competencia.

Para participar en esta competencia, el o la estudiante interesada deberá mostrar interés en la carrera de Gastronomía y tener afinidad por preparar platillos de comida o recetas.

Capítulo II. Desarrollo.

Artículo 6. Durante las clasificaciones de la competencia.

Para la fase de clasificación a la final: el organizador universidades.cr, en representación de Aurens Global S.A; será responsable de explicar a los participantes las instrucciones de la competencia: la estación de trabajo, el tiempo disponible, los ingredientes, las herramientas de trabajo, la cantidad de platillos que se deben preparar y la evaluación, entre otros

Artículo 7. Desarrollo de la competencia.

Cada pareja elaborará un platillo, utilizando como base la tortilla y haciendo uso de productos locales, con la creatividad que permiten las variedades que existen. Utilizarán plantillas eléctricas y deberán realizar el mismo platillo para 3 personas, donde podrán tomar en cuenta, pero no como única opción, ideas como quesadillas, tacos, chalupas, prensadas, enchiladas, etc.

Artículo 8. Etapa de Presentación

Cada pareja deberá preparar 3 platillos de la misma receta, para presentarle a cada juez. Antes de presentar a los jueces, deben velar porque su estación de trabajo quede completamente limpia y ordenada y deben cuidar que el platillo vaya bien presentado.

Artículo 9. Tiempo

El tiempo de la competencia es de una hora veinte minutos, dividida de la siguiente manera:

- Bienvenida: 5 minutos
- Mise en place: 20 minutos
- Cocción y elaboración: 20 minutos

*Simultáneamente se estarán haciendo los retos o dinámicas.

- Emplatado: 10 minutos.
- Evaluación y cierre: 15 minutos

Capítulo III. Evaluación.

Artículo 10. Jueces.

Se contará con un máximo de 3 jueces para evaluar y deliberar el resultado del equipo ganador, el cual clasificará para la final. El jurado puede ser personal docente o administrativo de la Institución, una persona del área de cocina, la directora académica de la escuela de cocina, un chef o un representante del equipo de universidades.cr

Artículo 11. Criterios de evaluación.

El jurado deberá enfocarse, en evaluar factores como la organización y mise en place, higiene y manipulación, limpieza y orden, técnicas y destrezas de cocción y cumplimiento del tiempo establecido. Cabe destacar, que cada competencia tendrá su propia tabla de evaluación. Además, deberán evaluar la presentación del platillo,

armonía y compatibilidad de los ingredientes, creatividad y uso del ingrediente secreto sabor y gusto.

Artículo 12. Prohibiciones

Queda completamente prohibida la participación si el estudiante no lleva el consentimiento informado, debidamente firmado por el padre, madre o responsable. Además, es prohibido llevar una receta escrita o guardada para el día de la competencia, todo se debe crear el mismo día.

Artículo 13. Criterios de desempate.

En el caso de que ambos equipos iguallen en puntos se tendrán dos opciones:

1. Si consideró que la diferencia del desempeño (en términos cualitativos) fue superior de un grupo sobre otro (tomando como referencia los criterios del instrumento de evaluación), el Jurado puede tomar una nueva decisión justificada que resuelva el empate. La justificación debe ser discutida y escrita, así como bien sustentada.
2. Si se considera que en realidad los dos grupos son muy parejos y es muy difícil tomar una decisión justificada; el Jurado puede recurrir al Director u Orientador, para plantear con él una propuesta con los mismos criterios del instrumento de evaluación.