



REGLAMENTO CONCURSO DÍAS DE AJIACO SANTAFEREÑO 2022

1. Escuelas de gastronomía- Categoría Innovación
2. Plazas de Mercado- Categoría Tradicional
3. Restaurantes - Categoría Tradicional

1. LOS DÍAS DE AJIACO SANTAFEREÑO EN BOGOTÁ SON DEL 25 de noviembre al 3 de diciembre de 2022: Durante nueve (9) días restaurantes, plazas de mercado y escuelas de gastronomía de Bogotá promoverán el tradicional AJIACO SANTAFEREÑO en su cartas (menús) y redes sociales.

¿Cómo participar? Todos los interesados que cumplan con los requisitos establecidos deberán inscribirse a través del formato que se encuentra en la página web www.idt.gov.co/diasdeajiaco o en el link de los avisos de convocatoria publicados en redes sociales.

2. Paralelamente se desarrolla un CONCURSO AL MEJOR AJIACO SANTAFEREÑO, con 3 categorías:

- Mejor propuesta de Ajiaco Santaferense tradicional (Restaurantes de Bogotá)
- Mejor propuesta de innovación del Ajiaco Santaferense (Escuelas)
- Mejor propuesta de Ajiaco Santaferense tradicional (las Plazas Distritales de Mercado)

¿Cómo participar en el concurso?

En el formato podrá indicar si, además de ofrecer Ajiaco Santaferense durante los días del evento, desea participar en el concurso al mejor Ajiaco Santaferense en las diferentes categorías: restaurante, escuela o plaza de mercado. Inscripciones hasta el 20 de noviembre a través del formato que se encuentra en la página web <https://www.idt.gov.co/es/dias-de-Ajiaco2022>

Link con el formulario de inscripción: <https://forms.gle/GMCy9Ku42yMdMsMk6>

Apoya



Organiza



INSTITUTO DISTRITAL DE
TURISMO



Podrán inscribirse restaurantes (también restaurantes de hoteles) que tienen el Ajiaco Santaferense en su carta y cumplen con los requisitos básicos de operación formal.

3. JURADOS Y CALIFICACIÓN DE LOS CONCURSOS

3.1. Para el concurso al mejor Ajiaco Santaferense, los jurados serán Chefs profesionales, gastrónomos, influenciadores del sector, investigadores gastronómicos o chefs ganadores de concursos anteriores quienes evaluarán las preparaciones del Ajiaco Santaferense, con base en criterios técnicos y puntajes preestablecidos. Los jurados serán convocados y seleccionados por el comité organizador.

Para su calificación el jurado tendrá en cuenta aspectos como:

- Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Investigación y documentación de la preparación del Ajiaco Santaferense.
- Aplicación de técnicas de cocción.
- Aprovechamiento al máximo de los ingredientes del Ajiaco Santaferense
- Calidad, temperatura, textura y sabor de la preparación
- Presentación del plato
- Uso adecuado de cada variedad o tipo de producto.
- Procedencia de los ingredientes.

4. BASES PARA EL DESARROLLO DEL CONCURSO AL MEJOR AJIACO

Condiciones Generales:

- Los restaurantes deben tener en su carta el Ajiaco Santaferense de forma permanente durante los Días de Ajiaco de tal manera que los organizadores puedan promover el destino gastronómico.
- Los participantes deben presentarse en la sede 202 de AREANDINA, Calle 71 No. 13-21 en Bogotá, el día y hora señalada.
- Deben portar uniforme de cocina (Filipina blanca, pantalón de cocina , mandil, gorro, redcilla, media media, zapatos cerrados antideslizantes)
- Deben traer candado para el uso de lockers durante la competencia.
- Deben traer menaje:

Apoya



Organiza



INSTITUTO DISTRITAL DE
TURISMO



- Un plato para fotografía: montaje final.
 - Tres platos degustación para los jurados de mesa.
 - Juego de cuchillos.
 - Repasadores.
 - Decoración (opcional).
- Traer los ingredientes respectivos para la preparación del Ajiaco Santaferreño, no se reciben pre alistamientos o preparaciones adelantadas ; preparar la cantidad necesaria para la presentación. Por dos razones: el tiempo de preparación es de una hora y treinta minutos (1h 30m) y en caso de haber un sobrante superior a un plato sopero sobrante habrá una penalización de cinco (5) puntos en la calificación final.
- Existen diferentes tipos de ajiaco en Colomba, la receta que se va evaluar es la de: AJIACO SANTA FERREÑO.

Nota: La Fundación Universitaria del Área Andina, prestará las instalaciones, ollas, grameras, cubiertos, tablas de picar, bolsa y equipos para la competencia. Cada equipo debe entregar la estación de trabajo en las mismas condiciones en las que fue recibida y tiene un máximo de treinta (30) minutos para la entrega de este.

Protocolo de evaluación por parte de los jurados:

El equipo de jurados está compuesto por cuatro (4) expertos.

A. Un jurado en cocina, cuya calificación equivale al 30% de la evaluación final.

Aspectos para evaluar en cocina:

- Limpieza y desinfección de los ingredientes.
- Uso de las tablas de picar por color, según el alimento.
- Organización de la mesa de trabajo.
- Evitar actitudes NO higiénicas. (Chuparse los dedos, rascarse, etc.)
- Al probar y mezclar los alimentos, asegurarse de hacerlo con un utensilio limpio.
- Optimización de los ingredientes. (Evitar desperdicios).
- No usar accesorios.
- Uso de tapabocas o cubre barbas si es el caso.
- Uñas limpias, cortas y sin esmalte.

Apoya



Organiza



INSTITUTO DISTRITAL DE
TURISMO



- El pelo debe estar perfectamente recogido y cubierto.
- Los concursantes deben presentarse ante el jurado de cocina treinta (30) minutos antes, uniformados, con el carnet de manipulación de alimentos VIGENTE, ingredientes y utensilios.

B. Tres jurados en mesa, cuya calificación equivale al 70% de la calificación final.

Aspectos para evaluar en cocina:

- Tiempo de entrega.
 - Emplatado.
 - Temperatura.
 - Textura
 - Puntos de cocción.
 - Sabor.
 - Argumentación del plato
1. Deben presentar los platos ante el jurado en el tiempo indicado, en donde después de 5 minutos serán penalizados con 5 puntos por cada 5 minutos de retraso.
 2. Los Jurados verificarán el cumplimiento de los PROTOCOLOS DE BIOSEGURIDAD. De no cumplirse, es motivo de descalificación.
 3. Hojas de calificación: son diligenciadas por el jurado, que al finalizar guarda en un sobre debidamente marcado con el nombre del restaurante, escuela o plaza de mercado, que se sella frente a los participantes. Firman el jurado y el representante del IDT.
 4. Los sobres serán abiertos durante una reunión posterior en donde se encontrarán los organizadores y los jurados.
 5. El jurado de mesa dispone de máximo treinta (30) minutos para la evaluación y sustentación de los platos

Apoya



Organiza



INSTITUTO DISTRITAL DE
TURISMO