

CONCURSO Y CELEBRACIÓN DEL DÍA DEL AJIACO SANTAFEREÑO 2018 REGLAS DE LA COMPETENCIA

Presentación El Instituto Distrital de Turismo dentro de las estrategias para elevar el posicionamiento gastronómico de Bogotá, llevará a cabo el “**Concurso del Día del Ajiaco Santaferenseño 2018**” Con la ejecución de este evento se apoya la consolidación y divulgación de la ciudad y del turismo como impulsor del desarrollo económico; se posiciona la ciudad al realizar un evento de carácter nacional que sea sostenible en el tiempo y se apoya el fortalecimiento de los empresarios y habitantes de la ciudad. Este evento se consolida como un impulso al atractivo turístico de mayor significado dentro del patrimonio cultural inmaterial de la ciudad. En el año 2018 se llevará a cabo la quinta versión del mismo, el cual en sus versiones anteriores fue realizado en escenarios que son atractivos turísticos, su última versión reunió a 480 asistentes y vinculó 48 participantes en el concurso. De acuerdo con lo anterior, el presente documento incluye las pautas y consideraciones pertinentes para que los interesados puedan participar en el concurso y celebración del Día del Ajiaco Santaferenseño.

Etapas del concurso, criterios de evaluación, fechas de las pruebas y la metodología que se implementará.

1. **Objetivo:** Establecer las condiciones, participación, metodología, conductas, responsabilidades y sanciones que se tendrán como especificación, para la ejecución del concurso y celebración del Día del Ajiaco Santaferenseño.

2. **Alcance** El presente reglamento aplica para el alistamiento y ejecución de los momentos del concurso, cuya final está programada para la primera semana de octubre siendo de estricto cumplimiento para el equipo de jueces y concursantes citados.

3. **Organización** El “Concurso del día Ajiaco Santaferenseño 2018”, es organizado por el Instituto Distrital de Turismo a través de la agencia de BTL “WHOW”.

Partes involucradas Equipo coordinador: Conformado por un coordinador general, un coordinador logístico y la consultoría prestada por la Academia Colombiana de Gastronomía, quienes garantizarán, la planeación e implementación de la prueba, bajo los lineamientos estratégicos establecidos y con las características expuestas en la metodología de la competencia.

Competidores: Serán los restaurantes, cocineros independientes y/o estudiantes de gastronomía hoteles, casas de banquetes, amas de casa. Que previa inscripción y clasificación en las eliminatorias tengan las habilidades para la preparación del Ajiaco Santaferenseño como plato típico de Bogotá. Jueces: Chefs profesionales reconocidos también gastrónomos, relacionados con las habilidades a evaluar con un alto grado de compromiso con los valores de justicia, equidad y responsabilidad que requiere el desarrollo de este concurso, quienes serán seleccionados en consenso por el equipo gestor.

Tema del concurso Cocina Típica Regional

Categorías de participación

El concurso tiene cuatro categorías: Tradición, Sabana Tradición, Academia y Aficionados.

Categoría

1: **Tradición** Esta categoría premia una preparación de Ajiaco Santaferenseño tradicional: es la presentación

de un plato de ajiaco basado en los saberes culinarios que rescatan las tradiciones orales, inmateriales y creencias, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (generacional, familiar o externa) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica. El proyecto presentado y su sustentación deben explicar la preparación, la cual debe incluir información respecto de cómo aprendió la elaboración, origen, historia, la preparación y sus diferentes componentes. Esta categoría convoca a equipos conformados por tres (3) personas cada uno. Pueden participar hoteles y restaurantes que en su carta ofrecen el Ajiaco Santafereño y plazas de mercado; los dos primeros deben adjuntar carta de presentación del establecimiento.

2: **Sabana:** Esta categoría premia una preparación de Ajiaco Santafereño tradicional: es la presentación de un plato de ajiaco basado en los saberes culinarios que rescatan las tradiciones orales, inmateriales y creencias, además de los conocimientos adquiridos a través de la experiencia directa o mediante la transmisión (generacional, familiar o externa) de un portador de la cultura culinaria o gastronómica. El proyecto presentado y su sustentación deben explicar la preparación, la cual debe incluir información respecto de cómo aprendió la elaboración, origen, historia, la preparación y sus diferentes componentes. Esta categoría convoca a equipos conformados por tres (3) personas cada uno. Pueden participar restaurantes y Hoteles de la Sabana de Bogotá, municipios como: Chía, Cota, Cajicá, Sopó, Guatavita, Sesquilé, Guasca, La Calera, Suesca que en su carta ofrecen el Ajiaco Santafereño, deben adjuntar carta de presentación del establecimiento. Categoría

3: **Academia** Esta categoría premia la preparación de Ajiaco Santafereño. Lo anterior hace referencia a la preparación del ajiaco santafereño bajo los criterios de la categoría Tradición. El proyecto presentado y su sustentación deben explicar la preparación, componentes, historia y elaboración del plato. Esta categoría convoca a equipos conformados por tres (3) estudiantes representantes de instituciones con formación en gastronomía, con el acompañamiento de un docente y carta de presentación de la institución. Categoría

4: **Aficionados** Esta categoría premia una preparación de Ajiaco Santafereño por personas aficionadas que no cumplan con las características de las demás categorías. El proyecto presentado y su sustentación deben explicar la preparación, componentes, y elaboración del plato. Esta categoría convoca a equipos conformados por tres (3) personas (grupos familiares, amigos, compañeros de trabajo) que no tengan relación directa laboral con el sector de la gastronomía. Notas generales: Ningún integrante de un grupo puede participar en más de una categoría, o en más de un grupo en una misma categoría. Quien represente a hoteles, restaurantes o academias escuelas, debe presentar una carta de apoyo y avalar a la participación expedida por la entidad, en esta se debe relacionar el dato de contacto del gerente, administrador o responsable del establecimiento quien debe conocer la participación del equipo en el evento.

Inscripciones:

- Abren el 1 de Septiembre y se cierran el 20 de Septiembre de 2018 a las 23:59 hora colombiana. Se realizarán a través de la página web www.bogotaturismo.gov.co/diadelajiaco
- Los equipos deberán diligenciar el formato “Receta Estándar” para la preparación de tres (3) platos durante las eliminatorias, este documento debe enviarse adjunto al envío de la inscripción para formalizar su participación.
- Los equipos que se inscriban deberán garantizar la participación de los tres (3) integrantes en todas las etapas del concurso. Cuando un participante ya inscrito no pueda asistir por

motivos de fuerza mayor, podrá ser reemplazado siempre y cuando esta persona registre los mismos documentos requeridos a los participantes en el momento de la inscripción.

En el caso que el establecimiento quiera registrar un participante extranjero puede llegar en otras categorías, aquí debe tener documento identidad y respaldo de servicio salud, esta persona debe tener el permiso de trabajo expedido por el Ministerio de trabajo de Colombia. Para poder quedar habilitado.

Publicación de los resultados Los equipos seleccionados serán publicados el 21 de Septiembre, así como el cronograma y la información general para el desarrollo de la prueba en la página web www.bogotaturismo.gov.co/diadelajiaco Los equipos seleccionados deberán entregar por lo menos un día antes ó en el momento de la inscripción los documentos requeridos para ser verificados, eliminatoria los siguientes documentos por cada uno de sus integrantes: Fotocopia de documento de identidad, carnet de EPS y/o sisben para aficionados, extranjeros etc.. Presentación del original y fotocopia del carnet de manipulación de alimentos (no aplica para la categoría aficionados). Firmar el formato de aceptación de términos y condiciones del concurso. Cartas de respaldo establecimiento, fotocopia de carnet de escuela o del docente que acompaña en categoría escuelas, si participa un menor, carta de respaldo del acudiente mayor de edad con su documento

Las eliminatorias se llevarán a cabo en las siguientes instalaciones de acuerdo a programación por categorías.

1. Mariano Moreno
2. Unicafam
3. La Salle College
4. La CUN
5. Unilatina
6. Área Andina

Desarrollo de las eliminatorias:

1. En las eliminatorias, cada equipo deberá preparar tres (3) platos de ajiaco, el primero será evaluado en presentación y aspecto visual dispuesto para fotografía del mismo y el segundo y tercero para jueces
2. De los participantes del concurso se seleccionarán cuatro (4) finalistas por categoría, para un total de 16 grupos en las 4 categorías 3 participantes por categoría es así serian 12 participantes.
3. Los insumos para las eliminatorias y la prueba final serán suministrados por los organizadores del concurso, de acuerdo a lo solicitado por los participantes en el formato “Receta Estándar”. Es importante tener en cuenta que los insumos requeridos para su preparación deben ser 100% naturales, no se aceptan ingredientes procesados para la preparación de ajiaco.
4. Queda a disposición de los participantes llevar los acompañamientos que deseen, es decir la organización entregará los ingredientes básicos del ajiaco y los requeridos por los participantes para

la preparación del ajiaco.

Etapa Final del concurso:

Los ganadores por categoría serán revelados el día del Ajiaco Santaferense el cual está programada para el 21 de Octubre del 2018 en la Localidad de la Candelaria, es un evento que resaltará la importancia de este plato como patrimonio inmaterial de la ciudad. Haciendo un reconocimiento a la labor en la investigación y el mantener estas tradiciones tan propias del territorio.

Citación a la prueba Se deberán seleccionar los jueces y los competidores, de acuerdo con las características establecidas por el equipo gestor y citar a encuentros de socialización según las siguientes especificaciones:

1. Socialización de la competencia a jueces y competidores.
2. Dar a conocer el reglamento, metodología y responsabilidades. Todo se llevará a cabo el 21 de Septiembre.

Esta información será enviada a los correos electrónicos registrados de los participantes. Y también estará disponible en www.bogotaturismo.gov.co/diadelajiaco denominado Documento “Bases del concurso del Día del Ajiaco Santaferense” 2018

Metodología de ejecución de la competencia:

Los competidores serán citados media hora antes del inicio de la competencia de eliminatoria por categoría, momento en el cual el juez líder de la competencia verifique las condiciones de presentación, la programación será remitida a los equipos inscritos mediante correo electrónico. El juez líder Presidente del jurado recordará a los competidores durante el tiempo de alistamiento, las especificaciones de la prueba, así como las conductas sancionables que deberán tener en cuenta los competidores y que están establecidas en este reglamento. Los momentos de inicio de la prueba y tiempos de ejecución de los competidores en las estaciones, serán indicados por un integrante del equipo logístico a través de instrucciones.

El tiempo total destinado para la prueba será de 2 horas. Cada equipo participante deberá cocinar tres (3) platos en la prueba eliminatoria y debe ser exactamente el mismo plato y la misma cantidad para la semifinal. Los organizadores suministrarán los insumos de acuerdo a la lista de solicitud de los participantes.

Condiciones de presentación personal

Los competidores deberán durante las eliminatorias y el final del concurso:

- Presentarse en el lugar programado, para iniciar el proceso de competencia de manera puntual con 30 minutos de anterioridad a la hora de inicio.
- Utilizar su uniforme completo para todas las categorías menos aficionados, los cuales deben llevar como mínimo un delantal y gorro para proteger el cabello, y los elementos de protección que se requieren de acuerdo a las normas y condiciones para la manipulación de alimentos. Nota: Toda la indumentaria de su atuendo debe ser suministrado por el competidor en las eliminatorias y en la final.
- En la entrada del espacio destinado para la prueba se les suministrará a los competidores las escarapelas que los identificarán como participante de concurso.

- Los jueces evaluarán la presentación personal de cada competidor y la indumentaria, de acuerdo a la lista de chequeo anterior.
- Presentación de los competidores en los espacios de cocinas destinados para la prueba. Tras terminar el tiempo de preparación, los concursantes deberán dar un paso atrás y proceder al servicio de los platos. Para ello, deberán servir un “plato único” que mostrará la presentación final del plato y dos muestras tipo degustación para los jueces, quienes evaluarán el producto final.
- Al finalizar la jornada de eliminatorias, los jueces informarán los cuatro finalistas, estos serán publicados en redes sociales y en la página web www.bogotaturismo.gov.co/diadelajiaco.
- Se reconocerá la participación de los equipos que pasan a la eliminatoria con la entrega de placas a cada equipo concursante y el respectivo reconocimiento al ganador de cada una de las categorías del concurso.
- Las placas de los ganadores se entregarán en la celebración del día del Ajiaco Santaferense.

Los jueces deberán:

- Presentarse en el lugar de la competencia de manera puntual con 45 minutos de anterioridad a la hora de citación.
- Portar la escarapela que lo define como experto técnico.

Presentación a la competencia:

- La hora de llegada del competidor será controlada y sancionada. El ingreso al espacio destinado para el desarrollo de la actividad será controlado por un juez y sancionado con una permanencia de tiempo igual al retardo cuando los demás competidores se dirijan a espacio de prueba.
- La presentación personal será controlada y sancionada. El no cumplimiento, conllevará a una sanción de 10 minutos de retención del competidor en el escenario de alistamiento, luego podrá ingresar a los escenarios de competición. Nota: Las sanciones impuestas a los participantes serán en tiempo y en ninguno de los casos afectarán la calificación de los otros ítems a evaluar.

Conductas durante la prueba: El comportamiento dentro de los escenarios de competencia será controlado y sancionado por los instructores jueces en las siguientes situaciones: No pueden llegar con olor a alcohol o en estado de embriaguez No se permite en las cocinas nadie diferente a los concursantes, jueces, un representante del IDT, persona de control tiempo. En su defecto algún integrante de medios de comunicación. TODA persona que ingrese a la cocina debe ingresar con gorro protector para cabello

- No se permite la comunicación entre equipos competidores dentro de los escenarios de prueba. Por ejemplo, la generada por solicitud de favores, hacer preguntas sobre cualquier tema, pedir prestados elementos, otros. Siempre encontrarán una persona de las escuelas dispuesta a colaborar y es a ella a quien se dirigen si requieren de algún utensilio o utilización de hornos y demás dentro de la cocina esto se debe solicitar en cada una de las escuelas, ellas saben dónde están los utensilios, manejos de hornos y demás)
- Los jueces no resolverán ningún tipo de pregunta a los competidores, su labor es la de verificar y

controlar lo establecido en este reglamento.

- Los competidores no podrán ausentarse de la competencia después de iniciada, excepto en situación de fuerza mayor evaluada y autorizada por los jueces presentes.
- Se controlará y sancionará con retiro definitivo de la prueba de faltas en el comportamiento en los traslados y rotación de escenarios de competencia, generación de ruido, vocabulario inadecuado, agresividad en la comunicación entre los jueces y competidores.

Recomendaciones de oportunidad:

- Los competidores deben entregar y recibir su puesto de trabajo en orden para facilitar la efectividad de la prueba.
- Este reglamento se publicará para su conocimiento en los diferentes escenarios y en la página web www.bogotaturismo.gov.co/diadelajiaco.

Nota: En cuanto se tengan inscritos más de 20 grupos por categoría las inscripciones se cerrarán teniendo en cuenta que este es el cupo máximo por categoría.

Comportamiento durante toda la prueba:

1. Competir de manera sensata, honesta y responsable, respetando a los demás competidores a través del cumplimiento de este reglamento.
2. Presentarse de manera oportuna y con la presentación personal especificada en este manual.
3. Ingresar a los escenarios de competición manteniendo silencio, orden y respeto.
9. Ubicarse en el puesto de trabajo indicado por el juez
5. Resolver cada actividad controlando los tiempos de ejecución.
6. Dejar su puesto de trabajo en perfecto estado de uso.
7. NO cometer acciones que generen sanciones y por tal razón disminución de tiempo de ejecución.
8. No realizar preguntas al juez durante la competencia.