



HOJA DE INSCRIPCIÓN

Fanescas de Quito 2017

Nombre del establecimiento: _____

Dirección: _____

Teléfonos de contacto: _____

E-mail: _____

Responsable: _____

Croquis:

Eliminatorias

- Los días 25 de marzo y 1 de abril del presente año se realizarán las eliminatorias de los concursantes desde las 09:30 am.; en las instalaciones de la Escuela de Gastronomía de la UDLA, (Av. Granados y Colimes esquina segundo piso, pasillo central). Se detallan a continuación los parámetros del proceso de eliminatorias:
- Los establecimientos participantes elaborarán su fanesca y presentarán a un jurado conformado por cinco chefs especialistas nacionales.
- Los participantes contarán con un número de identificación único que los identificará para su respectiva calificación ante el jurado.
- La evaluación se realizará a través de una rúbrica técnica proporcionada por Docentes de la Escuela de Gastronomía de la UDLA.
- Los participantes tendrán 1 hora 30 minutos para elaborar su fanesca y presentarla de la manera como la sirven usualmente en sus establecimientos, pueden elaborar un mise en place previo y traerlo para el concurso.

Se contará con toda la infraestructura de los talleres de cocina de la Escuela de Gastronomía de la UDLA.

Al finalizar la presentación de platos y el análisis del jurado, se dará a conocer a los ganadores que serán galardonados en la ceremonia de premiación.

Aspectos culinarios

- Propiedades organolépticas de la Fanesca.
- Propiedades organolépticas de las guarniciones utilizadas.
- Dentro de los puntos a evaluar están las características de las guarniciones a utilizarse, se analizará la elaboración técnica y utilización de las mismas.
- Presentación final.
- Se tomará en cuenta la presentación final de la preparación como un plato final el cual debe llegar al cliente en las mejores condiciones visuales para su degustación.

Historia - Tradición - Receta participante

- Antigüedad y reseña histórica de la receta.
- Nombre del autor o autora de la receta.
- Selección de ingredientes de acuerdo a la receta original.
- Se tomará en cuenta la receta que contenga la mayor cantidad de ingredientes tradicionales, considerando sus procesos y características que hacen de la receta una tradición en el tiempo.
- Usos y técnicas tradicionales
- Se considerará a los establecimientos que utilicen técnicas tradicionales como cocción en olla de barro. Cada establecimiento considerará su uso y su importancia dentro del desarrollo de la receta.

Las hojas de inscripción llenas y firmadas deberán entregarse en las oficinas de Gastronomía de la UDLA (Av. Granados y Colimes Esquina segundo piso, corredor central Decanato de Gastronomía) o a la siguiente dirección de correo electrónico: andres.gallegos@udla.edu.ec del lunes 20 al 24 de marzo de 2017.

Receta del establecimiento

Nombre del establecimiento:	_____
Número de porciones:	_____
Ingredientes:	_____ _____ _____ _____
Procedimiento:	_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____

Firma del Responsable