

HOJA DE INSCRIPCIÓN

Coladas Moradas de Quito 2016

Nombre del establecimiento: _____

Dirección: _____

Teléfonos de contacto: _____

Correo Electrónico: _____

Responsable: _____

Croquis:

Condiciones

La selección de los establecimientos ganadores se realizará mediante una inspección técnica. Se deberá cumplir los siguientes requerimientos:

- El establecimiento enviará una breve reseña del local y del valor cultural de la preparación de estos alimentos festivos.
- La UDLA realizará una fotografía de la persona designada por el establecimiento junto a la Colada Morada, misma que será presentada a gusto del establecimiento.
- Se entrevistará al responsable del establecimiento y posteriormente se procederá a degustar la Colada Morada.
- Se realizará una inspección general del establecimiento y las áreas designadas para preparación y almacenamiento de los alimentos.

Aspectos culinarios

- Propiedades organolépticas de la Colada Morada.
- Propiedades organolépticas de las guarniciones utilizadas. (Guaguas de Pan, etc.)
- Dentro de los puntos a evaluar están las características de las guarniciones; se analizará la elaboración técnica y utilización de las mismas.
- Presentación final.
- Se tomará en cuenta la presentación final del plato, el cual debe llegar cliente en las mejores condiciones visuales para su degustación.

Historia - Tradición - Receta participante

- Antigüedad y reseña histórica de la receta.
- Nombre del autor/a 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 por ejemplo, la 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 las siguientes direcciones de correo electrónico: a.benitez@udlanet.ec, andres.gallegos@udla.edu.ec del lunes 19 de septiembre de 2016 al lunes 03 de octubre del 2016.

Las inspecciones se realizarán del miércoles 05 al 14 de octubre, fechas en las cuales los establecimientos deberán contar con los productos a juzgar por los agentes de inspección.

Los establecimientos que tengan **DISTINTIVO Q** tendrán 10 puntos adicionales los cuales serán reflejados en la puntuación final.

Receta del establecimiento

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

Claúsula de compromiso

El establecimiento que sea seleccionado deberá cumplir con fecha y hora establecido para su inspección y tener un bodegón con los productos de la Colada Morada (crudo) para la sesión fotográfica.

El establecimiento participante ha leído y está de acuerdo con las condiciones expuestas para su participación.

Firma del Responsable