

# 3<sup>er</sup> Concurso de Cocina con Oliva Extra Virgen®



FINCA BABIECA  
Alma Extra Virgen



Crandon  
FORMACIÓN GASTRONÓMICA



ASOCIACIÓN DE  
CATADORES



Amsterdam  
Hotel - Pasa del Sur

MERCADO DE VINOS

villalima



Intendencia de Maldonado  
ASOCIACIÓN DEPARTAMENTAL  
DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO

GIMENEZ  
MENDEZ  
MAYOR EXPORTACIÓN DEL MUNDO



Carne Angus  
CERTIFICADA



FAGOR  
MAESTRO DE COCINA



ABERDEEN  
ANGUS

spok-dsn



Grupo Oliva

## **Concurso de Cocina con Aceite Finca Babioca – Instituto Crandon**

### **Del objetivo.**

Tiene como propósito demostrar las habilidades y conocimientos profesionales a través de recetas con la utilización del Aceite de Oliva Virgen Extra Finca Babioca.

También es propósito de este concurso la difusión del uso de los Aceites de Finca Babioca y del Instituto Crandon.

Los conceptos principales a calificar son el trabajo técnico, higiene, presentación y sabor de los platos realizados con Aceite de Oliva Finca Babioca como protagonista en la preparación.

### **De los concursantes.**

1. Los concursantes se podrán inscribir en la categoría profesionales, estudiantes o amateurs.
2. En profesionales el diploma que certifique o de lo contrario que tenga 5 años de experiencia comprobada con recibos de sueldo o carta de los establecimientos donde ha trabajado.
3. En la categoría estudiantes deberán presentar constancia de que son estudiantes expedidas por la institución a la que concurren.
4. En la categoría amateurs incluye al público en general. Los participantes deberán enviar por mail una receta que tenga en su fórmula aceite de oliva Virgen Extra elaborado por Finca Babioca, dentro de los plazos estipulados.
5. El jurado otorgará 2 menciones especiales y los premios se entregarán el mismo día del concurso de Profesionales y Estudiantes.
6. Cada concursante deberá completar el formulario de inscripción enviando una solicitud al mail [concurso@fincababioca.com.uy](mailto:concurso@fincababioca.com.uy) donde deberá constar:
  - a) Nombres y apellidos completos
  - b) Edad
  - c) Correo electrónico
  - d) Teléfono celular
  - e) Categoría
7. El concurso tendrá 3 categorías. En la categoría profesionales y estudiantes concursarán 3 participantes por cada una.
8. Los finalistas trabajarán en forma individual sin asistente.
9. Los participantes ceden los derechos de difusión de su receta y se comprometen a asistir a los eventos de promoción, conferencia de prensa, entrevistas, etc.
10. Los finalistas se comprometen a realizar una entrevista individual el día de concurso y ceden a Finca Babioca e Instituto Crandon los derechos de difusión de la misma.
11. Los finalistas deberán preparar la receta presentada a la preselección del Concurso sin realizar ningún cambio. Si por razones de fuerza mayor se debiera realizar algún cambio, éste deberá ser aprobado previamente por el Jurado.

### **De los platos.**

Las categorías profesionales y estudiantes deberán preparar 3 platos, iguales, 1 para fotos y prensa y 2 para degustación del jurado.

Las recetas podrán tanto saladas como dulces y tener como ingrediente protagonista al Aceite de Oliva Finca Babieca.

Para que las recetas sean consideradas y cuenten con posibilidad de ser seleccionadas entre las finalistas deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Asignar un nombre al plato.
- Especificar todos los ingredientes y sus cantidades exactas.
- Describir el modo de elaborar dicho plato.

Las recetas que no cumplan con el formato solicitado por el Concurso quedarán automáticamente descalificadas.

El comité organizador se reserva el derecho a ofrecer al concursante hacer cambios y poder continuar en la competencia, en el caso que considere conveniente.

### **Del tiempo de la competencia.**

- El orden de la participación será elegido por sorteo con intervalos de 5 minutos entre cada uno y esto determinará el orden de presentación de los platos ante el jurado.
- Dispondrán de 2 horas de trabajo.
- El/los platos deberán ser presentados en temperatura adecuada previo orden y limpieza de la zona de trabajo.
- En caso de atraso en la hora de entrega, se tendrán 10 minutos de tolerancia y luego se descontarán 10 puntos del total general. Los concursantes que entreguen con retraso, presentarán su plato al final.

### **De los ingredientes.**

- La materia prima e ingredientes necesarios para la confección de la receta estarán a cargo del participante. Finca Babieca proporcionará los aceites necesarios, de acuerdo a las recetas seleccionadas. Carne Angus del Uruguay brindará los cortes necesarios si la receta lo requiere.
- Los finalistas deberán enviar junto con la receta una lista de los ingredientes que traerán para la elaboración de la receta. No se permitirá ingresar ingredientes que no estén en dicha lista.

### **De las fechas y el lugar.**

La fecha límite para inscribirse al concurso es el lunes 18 de agosto de 2014.

Los organizadores se reservan el derecho de anular el concurso en caso de que la recepción de formularios fuera inferior a 15 (quince) recetas en el período de validez del mismo.

Las recetas seleccionadas se publicarán en página web [www.fincababieca.uy](http://www.fincababieca.uy) y en las redes sociales de la empresa, así como se notificará a los finalistas por correo electrónico

El concurso para Profesionales y Estudiantes se desarrollará en las instalaciones del Instituto Crandon, 8 de octubre 2709, Montevideo, el sábado 30 de agosto de 2014. En la categoría profesionales se competirá entre las 10 a las 12 horas y en la categoría estudiantes entre las 14 y las 16 horas.

El concurso de Amateurs es solo la presentación de la receta, la que se hará en el formulario estipulado, el que deben solicitar y devolver completo a [concurso@fincababieca.com.uy](mailto:concurso@fincababieca.com.uy), el jurado evaluará las mismas y otorgará 2 menciones especiales.

La entrega de los resultados y premios a los ganadores en las tres categorías será en lugar y fecha a determinar, la que será comunicada el día de la Final del Concurso.

### **Del Reglamento.**

Los concursantes deberán:

- a) Vestir uniforme de cocina completo (chaqueta, pantalón delantal, gorro, calzado cerrado y repasador).
- b) No usar barba y/o bigote o similar.
- c) No usar piercings de ningún tipo. No usar alhajas, bijouterie, etc., que pongan en perjuicio el adecuado cumplimiento de las normas bromatológicas nacionales e internacionales suscriptas.
- e) Los varones deben usar el cabello corto (o bien recogido y lo suficientemente oculto) y estar bien afeitados, las mujeres deben tener el cabello recogido. Asimismo, en ningún caso se podrán tener las uñas largas (más allá del borde de la falange distal) pintadas o todo aquello que pueda poner en riesgo la adecuada manipulación o higiene durante la elaboración de los alimentos.
- f) Dado que una de las premisas de la competencia es la higiene y prolijidad personal, no presentarse en forma adecuada será motivo de descalificación del participante.
- g) En caso de no presentación en el día de la competencia o de la hora pre establecida, el participante no podrá concursar.

### De las instalaciones.

- Cada participante contará con una mesada de trabajo de acero inoxidable o madera, pileta con agua caliente y fría, refrigerador, freezer, microondas, horno y 2 fuegos.
- Junto con la receta deberán enviar una lista de equipamiento de cocina que deseen usar.
- Cada participante deberá traer sus propios cuchillos.
- Previa coordinación se podrá visitar los laboratorios de cocina donde se realizará el concurso.

### Del jurado y la calificación.

1. El jurado se compone de 2 partes: un jurado técnico de 4 integrantes y un jurado de degustación de 4 integrantes.
2. El Jurado técnico será el que evalúe el desempeño durante el tiempo de la competencia (organización, higiene, técnicas, tiempo), evaluando la receta y el uso del aceite de Oliva en la misma.
3. El Jurado de degustación es un jurado degustador y observador de la presentación de los platos (creatividad, puntos de cocción, temperatura, balance nutricional, tamaño de las porciones).
4. Para evaluar la tarea realizada y emitir la puntuación correspondiente, el jurado tendrá en cuenta los siguientes puntos sobre un total de 100 puntos:

#### Jurado Técnico

Higiene personal	5 puntos
Higiene del área de trabajo	5 puntos
Mise en place	5 puntos
Organización	5 puntos
Destreza	10 puntos
Tiempo	5 puntos
Manipulación del aceite de oliva	10 puntos
Aprovechamiento de la materia prima	10 puntos

#### Jurado de degustación

Presentación y creatividad	10 puntos
Temperatura	5 puntos
Puntos de cocción	10 puntos
Tamaño de porción	5 puntos
Sabor	10 puntos
Aplicación del aceite de oliva	15 puntos
Retraso de hasta 10 minutos	-10 puntos

5. En cada serie de calificación, se eliminará la nota más alta y la más baja. El resto se promediará. Los ganadores serán los que tengan la mayor puntuación.

participante no podrá concursar.

### De las instalaciones.

- Cada participante contará con una mesada de trabajo de acero inoxidable o madera, pileta con agua caliente y fría, refrigerador, freezer, microondas, horno y 2 fuegos.
- Junto con la receta deberán enviar una lista de equipamiento de cocina que deseen usar.
- Cada participante deberá traer sus propios cuchillos.
- Previa coordinación se podrá visitar los laboratorios de cocina donde se realizará el concurso.

### Del jurado y la calificación.

1. El jurado se compone de 2 partes: un jurado técnico de 4 integrantes y un jurado de degustación de 4 integrantes.
2. El Jurado técnico será el que evalúe el desempeño durante el tiempo de la competencia (organización, higiene, técnicas, tiempo), evaluando la receta y el uso del aceite de Oliva en la misma.
3. El Jurado de degustación es un jurado degustador y observador de la presentación de los platos (creatividad, puntos de cocción, temperatura, balance nutricional, tamaño de las porciones).
4. Para evaluar la tarea realizada y emitir la puntuación correspondiente, el jurado tendrá en cuenta los siguientes puntos sobre un total de 100 puntos:

#### Jurado Técnico

Higiene personal	5 puntos
Higiene del área de trabajo	5 puntos
Mise en place	5 puntos
Organización	5 puntos
Destreza	10 puntos
Tiempo	5 puntos
Manipulación del aceite de oliva	10 puntos
Aprovechamiento de la materia prima	10 puntos

#### Jurado de degustación

Presentación y creatividad	10 puntos
Temperatura	5 puntos
Puntos de cocción	10 puntos
Tamaño de porción	5 puntos
Sabor	10 puntos
Aplicación del aceite de oliva	15 puntos
Retraso de hasta 10 minutos	-10 puntos

5. En cada serie de calificación, se eliminará la nota más alta y la más baja. El resto se promediará. Los ganadores serán los que tengan la mayor puntuación.

participante no podrá concursar.

### **Fechas Importantes**

- Lanzamiento: 4 de agosto de 2014.
- Recepción de recetas: hasta el 18 de agosto de 2014 inclusive.
- Anuncio de recetas seleccionadas: 21 de agosto de 2014.
- Final en vivo con los participantes seleccionados frente al jurado: 30 de agosto de 2014

Los organizadores se reservan el derecho a modificar dichas fechas.

### **Contactos, Inscripciones**

Todas las inquietudes o consultas deben ser enviadas por mail a:  
[concurso@fincababieca.com.uy](mailto:concurso@fincababieca.com.uy)

### **Recepción de recetas y listado de utensilios**

[concurso@fincababieca.com.uy](mailto:concurso@fincababieca.com.uy)