



Concurso Departamental: Platos con Chivos de Malargüe

“La Cabra criolla del sur de Mendoza denominada como raza local típica, única y diferencial”.

Organiza: Comisión Mixta Organizadora del Festival y AEHGA

Pautas a tener en cuenta :

Higiene Personal, uso de indumentaria correcto. Pantalón largo, calzado cerrado, delantal, cabello recogido y cubierto con cofia, pañuelo, gorro, otros

Hábitos de higiene: evitar contaminación cruzada , traer los alimentos lavados y pelados les suma, ni consumir alimentos mientras elaboran los mismos, obviamente puedo probar para testear la sazón.

Evitar el uso de alhajas !!!

Utilización de material no poroso (ejemplo tablas de madera, cuchillos cabo madera)

Buen uso de herramientas y elementos de cocina.

Libretas sanitarias. /sugerencia no puntuado en la planilla de puntos del concurso

La temperatura seguras son :

Frías de 0 °C a 4 °C, o sea heladera pueden llevar una heladera de camping con los productos que necesitan frio, igualmente es poco tiempo de exposición.

Y las temperaturas seguras de cocción es 70 °C, que cocido, visualmente no rosado y sangrante

Vamos a estar al aire libre como una cocina rural

Disfruten el concurso, es para poner en alto la cocina y nuestros productos!!!!

PUNTUACIÓN:

La puntuación total se divide en varios ítems, con un total de **100 puntos**.

- *Presentación de receta escrita: 10 pts.*
- *Utilización de ingredientes regionales: 20 pts*
- *Manipulación de alimentos en el montaje del plato: 10 pts*
- *Presentación del plato: 10 pts*
- *Sabor del plato: 10 pts*
- *Puntos de cocción: 10 pts*
- *Creatividad: 10 pts*
- *Eficiencia en el tiempo de preparación/emplatado 10 pts*
- *Explicación del plato: 10 pts*

HORARIOS

- * *8:50 hs apertura del espacio gastronómico*
- * *9:00 hs a 9:30 hs charla operativa con el equipo técnico de bromatología*
- * *9:30 hs inicia el concurso*
- * *11:45 hs emplatado escalonado*
- * *12:45 hs a 13: 00 hs cierre del concurso.*

Contacto de referentes:

Prof Alberto Albino, tel 260 4402439, jalbino@choique.net

Directora Técnica: Lic- Chef Ana Paula Gutiérrez, tel. 260 4545553

Bromatólogas:

Lic Milena Henriquez

Lic Paola Rojo

Jurados:

Comisión Organizadora

A designar por la Comisión Organizadora (referentes Nacionales y Provinciales de la Gastronomía)