



BASES DEL CONCURSO GASTRONÓMICO

“Sabores del Mundo” Edición República Dominicana

I. OBJETIVO GENERAL

Fomentar en los estudiantes del Programa de Gastronomía Peruana e Internacional de CENFOTUR la creación de un plato de fondo inspirado en la riqueza culinaria del Perú y de la República Dominicana, que integre sabores, insumos y técnicas de ambas tradiciones. La propuesta deberá ser innovadora, articulando saberes ancestrales y contemporáneos, con el propósito de fortalecer su formación académica y promover la gastrodiplomacia como un puente de integración cultural entre ambos países.

II. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- **De integración cultural:** Impulsar el conocimiento y la valoración de la gastronomía dominicana, promoviendo el intercambio de experiencias y aprendizajes entre el chef invitado de la Embajada de República Dominicana y los estudiantes de GPI del CENFOTUR, y fortaleciendo en ellos una visión internacional en su formación gastronómica.
- **Académico:** Estimular la capacidad de crear propuestas culinarias innovadoras en los concursantes a partir de la gastronomía dominicana y peruana, incentivando el uso responsable de insumos y el dominio de técnicas culinarias.

Ampliar la preparación académica y profesional de los estudiantes mediante un *masterclass* especializado en gastronomía dominicana, orientado a profundizar en sus sabores, insumos insumos y técnicas para fortalecer su interpretación y aplicación en el concurso.

- **Técnico:** Desarrollar un *masterclass* con la chef especialista del SDII de CENFOTUR, enfocada en aspectos prácticos y técnicos que contribuyan al correcto desempeño de los participantes durante el concurso culinario.
- **Estratégico:** Reconocer el talento y potencial de los estudiantes, fortaleciendo sus competencias técnicas y creativas, y consolidando un aprendizaje aplicable a futuras experiencias académicas e interinstitucionales de alcance internacional.

III. ENTIDADES ORGANIZADORAS

- Embajada de la República Dominicana en Perú
- Centro de Formación en Turismo (CENFOTUR)



IV. CALENDARIO

ACTIVIDAD	FECHA	HORA
Inicio de inscripciones del concurso gastronómico	Lunes 29 de septiembre	-
Masterclass de gastronomía dominicana	Viernes 3 de octubre	10:00 a.m. 3:00 p.m.
Cierre de inscripciones del concurso gastronómico	Viernes 10 de octubre	11:59 p.m.
Evaluación de recetas y publicación de pre - seleccionados	Lunes 13 de octubre	3:00 p.m.
Masterclass "Etapas clave de participación en certámenes culinarios".	Miércoles 15 de octubre	2:30 p.m.
Primera Ronda – competencia en talleres de cocina	Viernes 17 de octubre	3:00 p.m.
Ronda Final – competencia en talleres de cocina	Viernes 31 de octubre	3:00 p.m.
Presentación de elaboraciones en auditorio		4:30 p. m

V. REQUISITOS PARA PARTICIPAR

- Ser estudiante de la carrera de Gastronomía Peruana e Internacional (III, IV, V y VI ciclo).
- Participar de manera individual.

VI. INSCRIPCIÓN Y PRESELECCIÓN

- Completar el formulario de inscripción: <https://forms.office.com/r/KJ8sUAAFYG> o en el código



QR

- Presentar una receta original (no copiada), en formato Word, incluyendo: nombre del plato, porción (1), ingredientes con cantidades, y proceso de elaboración al correo: gastronomia.innovacion@cenfotur.edu.pe
- Cierre de inscripciones: viernes 10 de octubre, 11:59 p.m.
- Se preseleccionarán hasta 2 estudiantes por sección, aplicando como criterios la creatividad, viabilidad técnica y cumplimiento del enfoque del concurso.

VII. CLASE MAGISTRAL DE GASTRONOMÍA DOMINICANA

Una vez concluidas las inscripciones al concurso "Sabores del Mundo", con el objetivo de que los participantes conozcan el origen, composición y las principales recetas de la cocina típica dominicana, se impartirá en el auditorio de CENFOTUR una clase magistral teórica realizada por el chef representante de la República Dominicana.

Fecha: viernes 03 de octubre 10:00 AM y 03:00 PM en el auditorio de CENFOTUR.



VIII. CLASE MAGISTRAL SOBRE PARTICIPACIÓN EN COMPETENCIAS CULINARIAS

Como parte del proceso luego de la selección de recetas, se desarrollará una *masterclass* especializada, orientada a fortalecer las competencias técnicas de los estudiantes. La sesión abordará de manera integral las etapas clave de participación en certámenes culinarios, con el fin de optimizar el desempeño de los concursantes durante la competencia.

Fecha: miércoles 15 de octubre 02:30 pm en aula multimedia de CENFOTUR.

IX. PRIMERA RONDA

Se da inicio a la elaboración de un plato creativo con influencia dominicana y peruana y se designará 5 finalistas del concurso.

Fecha: viernes 17 de octubre a las 3:00 p.m.

Lugar: talleres de cocina.

Uniforme obligatorio: chaqueta, pantalón sal y pimienta, cofia o redecilla, cristina, delantal y zuecos de cocina. Todo limpio y en buen estado.

Herramientas de trabajo: cuchillos afilados, cucharas, termómetro, pinzas entre otros.

Menaje: Está permitido traer 1 plato de presentación (en caso de requerirlos, se brindará ficha para solicitar con anticipación al área de GPI).

Ejecución:

- Cada concursante contará con una estación de cocina individual.
- Tiempo máximo: 90 minutos.

La presentación y finalización del plato:

- Presentar 1 plato principal para la evaluación del jurado calificador y argumentar su preparación bajo un sustento técnico.
- Presentarán su plato en un tiempo no mayor a 5 minutos.

TENER EN CONSIDERACIÓN PARA EL USO DE INGREDIENTES

- Los concursantes traerán sus propios ingredientes, la cantidad de insumos necesarios para la receta.
- Los ingredientes deben ingresar previamente higienizados, empacados y rotulados.
- Respetar en todo momento la cadena de frío para productos cárnicos y lácteos.
- Se permite el uso de algunos insumos previamente procesados:
 - Cereales, pseudocereales y legumbres cocidas.
 - Masas previamente reposadas.
 - Frutas o vegetales deshidratados.
 - Carnes pre cocidas (solo cortes de larga cocción).
 - Caldos base.
 - Aceites infusionados o ahumados, clorofilas, fermentos y reducciones.
 - Arenas, crujientes o falso coral.



XI. RONDA FINAL

Se da inicio a la elaboración de un plato creativo con influencia dominicana y peruana y se elegirá 03 ganadores del concurso.

Fecha: viernes 31 de octubre 3:00 p.m. inicio de concurso.

Lugar: Talleres de cocina / Auditorio de CENFOTUR.

Uniforme obligatorio: chaqueta, pantalón sal y pimienta, cofia o redecilla, cristina, delantal y zuecos de cocina. Todo limpio y en buen estado.

Herramientas de trabajo: cuchillos afilados, cucharas, termómetro, pinzas entre otros.

Menaje: Está permitido traer 1 plato de presentación y 5 pequeños para degustación (en caso de requerirlos, se brindará ficha para solicitar con anticipación al área de GPI).

Ejecución:

- Cada concursante contará con una estación de cocina individual.
- Tiempo máximo: 90 minutos.

La presentación y finalización del plato:

- Presentar 1 plato principal y 5 degustaciones para evaluación del jurado calificador y argumentar su preparación bajo un sustento técnico.
- Presentarán su plato en un tiempo no mayor a 5 minutos.

TENER EN CONSIDERACIÓN PARA EL USO DE INGREDIENTES

- Los concursantes traerán sus propios ingredientes, traer la cantidad de insumos necesarios para la receta.
- Los ingredientes deben ingresar previamente higienizados, empacados y rotulados.
- Respetar en todo momento la cadena de frío para productos cárnicos y lácteos.
- Se permite el uso de algunos insumos previamente procesados:
 - Cereales, pseudocereales y legumbres cocidas.
 - Masas previamente reposadas.
 - Frutas o vegetales deshidratados.
 - Carnes pre cocidas (solo cortes de larga cocción).
 - Caldos base.
 - Aceites infusionados o ahumados, clorofilas, fermentos y reducciones.
 - Arenas, crujientes o falso coral.

XII. JURADO CALIFICADOR

La Primera Ronda será calificada por 2 Chefs de CENFOTUR y 1 Chef representante de República Dominicana.

El jurado calificador de la Ronda Final estará compuesto por las siguientes personas:

- Jefa Nacional de CENFOTUR
- Embajador de la República Dominicana
- Chef representante de República Dominicana



- Chef invitado CENFOTUR
- Chef invitado CENFOTUR

Los jurados calificarán las elaboraciones en base a los criterios de evaluación y calificación consignados en las presentes bases, actuando con imparcialidad, objetividad y plena igualdad en el trato a todos los participantes, tanto durante el desarrollo en el taller de cocina como en la presentación y calificación final en mesa.

XIII. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- 1) **PRIMERA RONDA:** El jurado calificará las elaboraciones según los criterios establecidos. Las cinco elaboraciones con mayor puntaje serán seleccionadas como finalistas y pasarán a la siguiente fase.

Los criterios a evaluar se presentan en la siguiente rúbrica:

N°	Criterios de evaluación	Descripción	Puntaje
1	Limpieza y BPM	Mantener pulcritud personal, uniforme limpio, en los insumos y empaques, seguir cadena de frío en los insumos requeridos y aplicar una correcta manipulación de alimentos durante todo el proceso.	1 - 4
2	Creatividad e innovación	Originalidad en la propuesta, con técnicas y combinaciones que destaquen por su carácter innovador y aporte diferenciador, reinterpretando insumos dominicanos y peruanos.	1 - 4
3	Lenguaje gastronómico	Precisión en la redacción de la receta: organización, gramajes, técnicas descritas, secuencia lógica y terminología profesional.	1 - 4
4	Contraste de sabores	Equilibrio gustativo, combinación de sabores, texturas y aromas en coherencia con la propuesta conceptual.	1 - 4
5	Presentación	Orden, limpieza visual, coherencia en la estructura del documento y atractivo general de la ficha técnica.	1 - 4
TOTAL			20 puntos

Puntaje	Descripción
1 – Bajo	El criterio no se cumple o se ejecuta con fallas graves. Requiere mejora.
2 – Regular	Cumple de manera mínima o con varias deficiencias. Nivel aceptable pero básico.
3 – Bueno	Cumple correctamente el criterio. Presenta consistencia y dominio.
4 – Excelente	Supera ampliamente las expectativas del criterio. Ejecución destacada y técnica sólida.

- 2) **SEGUNDA RONDA:** El jurado calificará las elaboraciones según los criterios establecidos. Las tres elaboraciones con mayor puntaje serán seleccionadas como ganadoras.



Los criterios a evaluar se presentan en las siguientes rúbricas:

2.1 Evaluación de chefs jueces en taller:

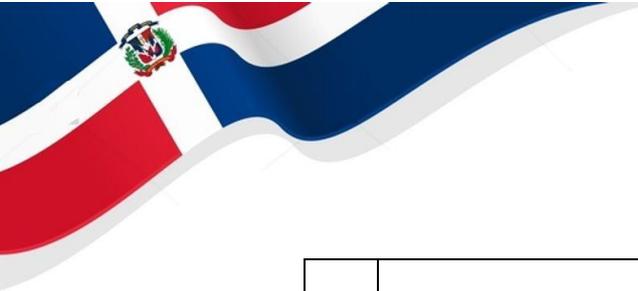
N°	Criterios de evaluación	Descripción	Puntaje
1	Organización y Mise en Place	Contar con insumos, utensilios y equipamiento en orden antes y durante la elaboración del plato y evitar desorden en mesa.	1 - 4
2	Limpieza y Dominio de las BPM	Mantener pulcritud personal, uniforme limpio, en los insumos y empaques, seguir cadena de frío en los insumos requeridos y aplicar una correcta manipulación de alimentos durante todo el proceso.	1 - 4
3	Técnicas Culinarias	Demstrar dominio en técnicas de cortes, métodos de cocción y control de texturas en salsas temperatura adecuada para el servicio según la preparación.	1 - 4
4	Destreza y Gestión del tiempo	Agilidad en el desenvolvimiento en cocina, con adecuada organización y gestión de tiempos para presentar el plato de manera puntual.	1 - 4
5	Aprovechamiento del producto/mínimo desperdicio	Maximizar el aprovechamiento de los insumos, empleando tallos, pieles, cortezas, partes oscuras del pescado, carcasas de crustáceos, corontas, entre otros.	1 - 4
TOTAL			20 puntos

* El puntaje obtenido en el taller equivale al 50 % del puntaje final.

Puntaje	Descripción
1 – Bajo	El criterio no se cumple o se ejecuta con fallas graves. Requiere mejora.
2 – Regular	Cumple de manera mínima o con varias deficiencias. Nivel aceptable pero básico.
3 – Bueno	Cumple correctamente el criterio. Presenta consistencia y dominio.
4 – Excelente	Supera ampliamente las expectativas del criterio. Ejecución destacada y técnica sólida.

2.2 Evaluación de chefs jueces en mesa:

N°	CRITERIO / DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN	PUNTAJE
1	Creatividad e Innovación	Originalidad en la propuesta, con técnicas y combinaciones que destaquen por su carácter innovador y aporte diferenciador, reinterpretando insumos dominicanos y peruanos.	1 - 4
2	Impacto visual	Presentación armónica, estética y atractiva de la elaboración, considerando colores,	1 - 4



		disposición de elementos, limpieza y creatividad en el emplatado.	
3	Sazón y sabor	Dominar el punto exacto de sal, realce de los sabores de cada insumo y equilibrarlos sin opacar al ingrediente principal.	1 - 4
4	Valor y Equilibrio Nutricional	Integración de ingredientes que aporten un balance adecuado entre nutrientes, destacando el uso responsable y consciente de productos saludables.	1 - 4
5	Sustento técnico y enfoque cocina fusión dominicana - peruana	Manejo de insumos y justificación conceptual que refleje una fusión coherente y respetuosa entre la gastronomía dominicana y peruana.	1 - 4
TOTAL			20 puntos

*El puntaje obtenido en mesa equivale al 50 % del puntaje final.

Puntaje	Descripción
1 – Bajo	El criterio no se cumple o se ejecuta con fallas graves. Requiere mejora urgente.
2 – Regular	Cumple de manera mínima o con varias deficiencias. Nivel aceptable pero básico.
3 – Bueno	Cumple correctamente el criterio. Presenta consistencia y dominio.
4 – Excelente	Supera ampliamente las expectativas del criterio. Ejecución destacada y técnica sólida.

El puntaje final que se asigne a cada plato será el resultado de promediar los puntajes por cada uno de los miembros del jurado calificador. El resultado es inapelable.

Los tres (03) resultados de mayor puntuación, serán los ganadores del primer, segundo y tercer lugar.

PENALIZACIONES

- Incumplimiento de BPM.
- Falta de puntualidad (tolerancia hasta 5 minutos).
- Inexactitud entre la receta enviada y la ejecutada.

EN CASO DE EMPATE

- Se revisará el puntaje más alto en creatividad e innovación.
- Si persiste, se evaluará el mejor impacto sensorial en sabor y, de ser necesario, mayor calificación en técnicas culinarias aplicadas, como evidencia de dominio profesional.



XIV. PREMIACIÓN

Puesto	Premios
1° Puesto	<ul style="list-style-type: none">○ Presentación del plato ganador en evento de la Embajada de la República Dominicana, sujeto a coordinación previa.○ Estadía para 2 personas (5 días / 4 noches) en hoteles Hodelpa (Santo Domingo, Santiago o Puerto Plata)○ Recorrido por la fábrica de Ron Barceló Dominicano, ubicada en San Francisco de Macorís – República Dominicana.○ Ron Barceló Imperial○ Cena en Areito Restobar (entrada, plato fuerte y bebida)○ Trofeo y certificado○ Goodie bag de República Dominicana
2° Puesto	<ul style="list-style-type: none">○ Estadía para 2 personas (5 días / 4 noches) en hoteles Hodelpa (Santo Domingo, Santiago o Puerto Plata)○ Ron Barceló Imperial○ Cena en Areito Restobar (entrada, plato fuerte y bebida)○ Medalla y certificado○ Goodie bag de República Dominicana
3° Puesto	<ul style="list-style-type: none">○ Ron Barceló Imperial○ Cena en Areito Restobar (entrada, plato fuerte y bebida)○ Medalla y certificado○ Goodie bag de República Dominicana
Finalistas	<ul style="list-style-type: none">○ Medallas para el 4° y 5° puesto○ Certificados de participación como finalistas○ Goodie bag de República Dominicana

XV. COMPROMISO DEL PARTICIPANTE

La inscripción implica la aceptación de las bases del concurso y el compromiso de asistir puntualmente en caso de ser preseleccionado.

Al final de la presentación el estudiante deberá dejar la cocina en óptimas condiciones de limpieza. Habrá un equipo de apoyo encargado de supervisar la pulcritud de las cocinas.

Nota importante para participantes: Este concurso es una oportunidad de formación y proyección profesional. Cada paso, desde la selección de insumos hasta la presentación del plato, será valorado no solo como una competencia, sino como un espacio de aprendizaje y lazos culturales entre República Dominicana y Perú. Asimismo, los estudiantes que alcancen los mejores desempeños podrán ser considerados para integrar el Programa de Talentos Culinarios, con la posibilidad de representar a la institución en futuros certámenes gastronómicos a nivel nacional e internacional.

Consultas: gastronomia.innovacion@cenfotur.edu.pe