



Patrocinador Oficial

II Concurso Internacional de Gastronomía Hospitalaria Intercultural

El Comité Organizador conformado por la Federación Peruana de Administradores de Salud – FEPAS, la Sociedad Peruana de Hotelaria Hospitalaria, la Federación Andina y Amazónica de Hospitales y Servicios de Salud – Sede Perú, la Universidad Le Cordon Bleu, el Instituto Nacional de Salud del Niño San Borja y la Asociación Peruana de Hospitales y Servicios de Salud, invitan a participar del II Concurso Internacional de Gastronomía Hospitalaria Intercultural, a realizarse en la ciudad de Lima, con el objetivo de impulsar la gestión de hotelaria hospitalaria en un marco de interculturalidad, recogiendo el conocimiento y la riqueza ancestral como país andino, amazónico, afro descendiente, asiático descendiente y así contribuir con una gestión de humanización en salud, fomentando estilos de vida saludable, cultura de vida saludable en todas las etapas de vida y valorar nuestra riqueza cultural, con la participación de los profesionales de nutrición y de otros profesionales de la salud y en general, fomentar el desarrollo del equipo multidisciplinario de las áreas de nutrición en los servicios de salud, valorando la labor abnegada en general de cuidar a otro ser humano.

- Inscripciones: lunes 15 de mayo al jueves 31 de agosto 2017
- Participación:
 - Plato Principal y Postre
- Evaluación de Candidatos: setiembre 2017
- Comunicación de finalistas: del jueves 21 al viernes 28 de setiembre 2017
- Final: Del 23 al 27 de octubre 2017, en la Universidad Le Cordon Bleu
- Un jurado integrado por expertos nacionales e internacionales evaluará la competición y proclamará los resultados
- Premiación: Martes 07 de noviembre 2017 en el marco del V Congreso FEPAS



Patrocinador Oficial

II Concurso Internacional de Gastronomía Hospitalaria Intercultural

Bases

Artículo 01. Del Organizador

El Comité Organizador está conformado por la Federación Peruana de Administradores de Salud – FEPAS, la Sociedad Peruana de Hotelería Hospitalaria, la Federación Andina y Amazónica de Hospitales y Servicios de Salud – Sede Perú, la Universidad Le Cordon Bleu, el Instituto Nacional de Salud del Niño San Borja y la Asociación Peruana de Hospitales y Servicios de Salud.

Artículo 02. Del Patrocinio y los Auspicios

El Patrocinador Oficial del presente concurso es COEMCO Servicios. Asimismo, se cuenta con el auspicio de instituciones de salud y de instituciones de la Sociedad Civil.

Artículo 03. Del Concurso

El objetivo del concurso es contribuir a fortalecer la gastronomía hospitalaria en el marco del desarrollo de la hotelería hospitalaria en el Perú, contribuir a una cultura de vida saludable, de alimentación saludable, gestión de los Servicios de Nutrición a nivel hospitalario con enfoque en calidad, gestión de dietas agradables acorde a las necesidades de los usuarios y en un marco de interculturalidad, además de fortalecer el rol de los diversos profesionales de la salud y talento humano del equipo de Nutrición en la gestión de hotelería hospitalaria y de calidad y seguridad en la atención de los usuarios, así como del rol de las diversas instituciones que se relacionan o intervienen en la nutrición de la población.

Artículo 04. De los Candidatos

El concurso tiene dos Categorías:

Categoría 01 - Internacional

Profesionales de Nutrición y Trabajadores de Nutrición procedentes de los Departamentos y Servicios de Nutrición de los Servicios de Salud a nivel nacional e internacional

- Talento Humano de Nutrición (Profesionales y trabajadores en general) provenientes de los Departamentos o Servicios de Nutrición de los servicios de salud nivel nacional e internacional.
- A nivel del Perú, servicios de salud de los diversos Sub Sectores: Públicos, EsSalud, Fuerzas Armadas, Fuerzas Policiales, Privados), Gobiernos



Patrocinador Oficial

Regionales, Gobiernos Municipales, de las diferentes regiones (Costa, Sierra o Selva).

- La fase final se llevará a cabo en la ciudad de Lima, en los lugares señalados en las presentes bases.

Categoría 02 - Nacional

Profesionales en general y Profesionales de la Salud y trabajadores en general con estudios de Nutrición y/o Gastronomía

- Profesionales en general con estudios de Nutrición, Industrias Alimentarias y/o Gastronomía
- Profesionales de la salud y trabajadores en general, miembros del equipo multidisciplinario en salud, con estudios de Nutrición y/o Gastronomía, de los establecimientos de salud del sector salud
- Profesionales procedentes de los Programas que brindan alimentación colectiva (Qaliwarma, Cunamás, Albergues, ONGs).
- La fase final se llevará a cabo en la ciudad de Lima, en los lugares señalados en las presentes bases.

Artículo 05. De la inscripción

Los postulantes podrían registrarse :

- Vía on line, con la Ficha de Inscripción disponible en :
 - Web de la Federación Peruana de Administradores de Salud – FEPAS – www.fepas.org.pe;
 - Web del Instituto Nacional de Salud del Niño San Borja, en la sección del Departamento de Nutrición – www.insnsb.gob.pe
 - Web de la Universidad Le Cordon Bleu – www.cordonbleu.edu.pe
- A través del correo electrónico siguiente :
gastronomiahosp@fepas.org.pe, adjuntando la ficha, anexa al presente

Inscripciones: del lunes 15 de mayo al jueves 31 de agosto 2017:

- gastronomiahosp@fepas.org.pe

Los postulantes, deberán adjuntar a la ficha de inscripción, las hojas de vida con fotografías actualizadas y la receta acorde a las bases del concurso; al momento de realizar la inscripción en cualquiera de las dos modalidades, a fin de garantizar la inscripción.

Estos datos no serán utilizados para ningún otro fin que no esté relacionado con el Concurso Internacional de Gastronomía Hospitalaria Intercultural.



Patrocinador Oficial

Artículo 06. Tipos de Dieta del concurso

Las Dietas del Concurso son las siguientes:

Categoría 01

- o **Dieta Hipoglúcida**
- o **Dieta Hipograsa**
- Categoría Profesionales de Nutrición y Trabajadores de Nutrición procedentes de los Departamentos y/o Servicios de Nutrición y Dietética a nivel nacional e internacional
- Se tendrán 06 seleccionados como máximo en la categoría

Categoría 02

- o **Dieta Completa**
- Categoría Profesionales en general y Profesionales de la Salud y trabajadores en general con estudios de Nutrición y/o Gastronomía
- Programas que brindan alimentación colectiva (Qaliwarmas, Cunamás, Albergues, ONGs, Centro de Estudios)
- Se tendrán 06 seleccionados como máximo por cada Categoría
- La propuesta de dieta completa deberá ser visada por un profesional de Nutrición.

No pueden participar familiares directos de los organizadores o miembros del jurado.

Artículo 07. De los ingredientes principales de los platos del Concurso

Los Candidatos deberán utilizar un insumo (para cada plato) que identifique su país, región, provincia, localidad de donde provienen.

Para los Candidatos peruanos:

- Plato Principal: Insumo o producto oriundo de la región seleccionada (Costa, Sierra, Selva)
- Postre: Insumo o producto oriundo de la región seleccionada (Costa, Sierra, Selva)
- Para el caso de la dieta hipoglúcida e hipograsa deberán describir el insumo oriundo como aporte fundamental para este tipo de dieta al final del detalle de la receta (Máx. de 20 palabras).

Artículo 08. Lugar, fecha y cronograma del Concurso

El concurso tiene dos fases:

www.fepas.org.pe
gastronomiahosp@fepas.org.pe





Patrocinador Oficial

- **Fase Eliminatoria:**

- El Jurado Calificador evaluará las recetas propuestas por los Postulantes, según los criterios definidos
- Fecha: Del viernes 01 de setiembre al viernes 29 de setiembre 2017
- Lugar: Instituto nacional de Salud del Niño San Borja
- Del lunes 02 al viernes 06 de octubre 2017 se comunicará a los Candidatos Seleccionados, los resultados de la fase eliminatoria y la sede, día y hora de convocatoria para la fase final.

- **Fase Final:**

- La fase final se lleva a cabo en las instalaciones de la Universidad Le Cordon Bleu, sito en la Av. Vasco Núñez de Balboa 530, Miraflores, Lima 18 – Perú, los días lunes 23 al viernes 27 de octubre 2017.
- Los Candidatos Seleccionados deberán preparar sus recetas ante la presencia de un Jurado Calificador en la sede señalada, según programación que se les comunicará oportunamente
- El Jurado Calificador integrado por un equipo de Jurado Técnico y un Jurado de Degustación, evaluará a los Candidatos Seleccionados, según tipo de dieta
 - Dieta Completa
 - Dieta Hipograsa
 - Dieta Hipoglúcida

Artículo 09. De las Fases de Calificación

Las Fases de Calificación son dos: Eliminatoria y Final.

Artículo 10. De la Fase Eliminatoria y el Jurado Calificador

Fase Eliminatoria

- Se realizará la selección de los postulantes del 01 al 20 de setiembre de 2017, a cargo de un Jurado Calificador compuesto por 7 miembros, entre los que se encuentran representantes del Colegio de Nutricionistas del Perú, de Escuelas de Gastronomía y de Chefs nacionales e internacionales y de Asociaciones Gestoras en Salud.

Del Jurado Calificador en la Fase Eliminatoria

El Jurado Calificador tendrá la responsabilidad de evaluar a los Postulantes, en función a los siguientes criterios:

- Ingredientes oriundos de la región del postulante
- Originalidad
- Creatividad
- Interculturalidad
- Procedimiento de elaboración de la receta



Patrocinador Oficial

Artículo 11. Candidatos Seleccionados

Se comunicará los resultados a los Candidatos Seleccionados entre el día jueves 21 de setiembre al y viernes 28 de setiembre 2017, por correo electrónico y se les comunicará por teléfono. Asimismo, se publicarán los resultados en la web de la Federación Peruana de Administradores de Salud – FEPAS (www.fepas.org.pe), la web del Instituto Nacional de Salud del Niño San Borja (www.insnsb.gob.pe) y la web de la Universidad Le Cordon Bleu (www.cordonbleu.edu.pe).

Los resultados se acompañarán de los requisitos de los Candidatos seleccionados para la fase final del concurso, a llevarse a cabo según cronograma.

Artículo 12. De la Fase Final y el Jurado Calificador

Fase Final

- Se realizará la evaluación de los Candidatos Seleccionados los días lunes 23 al viernes 27 de octubre 2017, a cargo de un Jurado Calificador compuesto por 10 miembros, entre los que se encuentran representantes de la Universidad Le Cordon Bleu, del Colegio de Nutricionistas del Perú, de instituciones formadoras y de Chefs de Escuelas de Gastronomía, así como Asociaciones y Federaciones académicas.

Los candidatos seleccionados según las categorías de dieta, tendrán que elaborar la dieta según el cronograma que se comunicará entre el 02 y 06 de octubre 2017.

- Dieta Completa
- Dieta Hipoglúcida
- Dieta Hipograsa

Los Candidatos Seleccionados pueden contar con el apoyo de un ayudante como máximo y deben tener en consideración que las recetas puedan ser adaptadas para un servicio de 100 personas, en servicios hospitalarios, según se solicita en la ficha de inscripción.

Asimismo, se evaluará que los Candidatos seleccionados preparen el plato principal (con su guarnición y salsa según corresponda), más un postre, priorizando los productos o insumos oriundos de cada región de su país, en el caso de Perú (Costa, Sierra o Selva) en un marco de interculturalidad.

Del Jurado Calificador en la Fase Final

- El Jurado Calificador tendrá la responsabilidad de conducir el sorteo para adjudicar los puestos de trabajo a cada uno de los candidatos seleccionados para preparar las recetas, así como la responsabilidad de evaluar a los Candidatos Seleccionados y de emitir los resultados el día de la evaluación
- **El Jurado Calificador** estará conformado por dos equipos:
 - **Jurado Técnico:** Evalúa las buenas prácticas de manipulación e higiene en el proceso de elaboración, el valor nutricional de cada uno de los platos, el tiempo de preparación y facilidad para la réplica en la alimentación colectiva.



Patrocinador Oficial

- o **Jurado de Degustación:** Evalúa, acorde a los estándares internacionales, los siguientes criterios:
 - Presentación del Candidato seleccionado
 - Originalidad de la receta
 - Adaptabilidad de la receta
 - Presentación del plato (el participante deberá mencionar los insumos utilizados, la técnica de preparación y el valor nutricional, en 5 minutos)
 - Sabor
 - Usos de Insumos regionales

Artículo 13. Consideraciones para la elaboración de la receta en la fase final

Los Candidatos seleccionados, deberán tener en consideración lo siguiente:

- Traer 02 platos individuales de 27 cm., que serán utilizados para cada receta.
- Los dos platos (plato principal y postre) deben ser producidos dentro de un lapso de 2 horas.
- El plato principal y el postre serán servidos al término de las 2 horas.
- La presentación del plato principal y del postre de todos los participantes se realizará al final de las 2 horas. con un tiempo de 5 minutos por cada participante, donde se contemplará los criterios de evaluación por el Jurado.
- Serán penalizados los candidatos seleccionados que no sirvan los platos en el tiempo exigido.

Artículo 14. Requisitos que debe considerar el Candidato Seleccionado

Los Candidatos seleccionados deberán tener en consideración:

- Su ropa profesional.
- Pequeño equipo (cuchillos, espátulas, bolsas de pastelería para decorar con sus boquillas y otros utensilios que consideren necesarios y a los cuales están acostumbrados).
- Los candidatos deberán presentar una semana antes de la fecha de concurso, el listado de equipos y utensilios que utilizarán.
- Los candidatos seleccionados recibirán información de la disponibilidad de los recursos en el puesto de trabajo, en el marco del Concurso.

Artículo 15. De los insumos a utilizar en la preparación

Los postulantes deberán proveer todos los ingredientes de su receta; con el objetivo de personalizar sus preparaciones (Productos utilizados normalmente en las preparaciones como, por ejemplo: condimentos, productos básicos, no elaborados). Los candidatos seleccionados están autorizados a traer productos específicos de sus ciudades de origen.

Todos los ingredientes deberán ser conservados a las temperaturas adecuadas, bajo el control y supervisión del jurado.

Los participantes no podrán traer pre elaboraciones de ningún tipo.

Cualquier preparación relacionada a la receta, deberá ser preparada dentro de las dos horas del concurso.



Patrocinador Oficial

Artículo 16. Gestión de limpieza

Cada concursante debe limpiar su puesto de trabajo y equipos puestos a su disposición.

Artículo 17. Autorización de utilización de imagen y recetas de los Candidatos Seleccionados

Los candidatos seleccionados no podrán oponerse a la utilización y publicación de su imagen y de sus recetas presentadas en el Concurso.

Artículo 18. Declaración de ganadores

Los ganadores se proclamarán al término de la evaluación considerando cada Categoría concursando en cada tipo de dieta:

- **Dieta Completa:**
 - Primer, Segundo y Tercer puesto
- **Dieta Hipoglúcida:**
 - Primer, Segundo y Tercer puesto
- **Dieta Hipograsa:**
 - Primer, Segundo y Tercer puesto

Artículo 19. Exhibición de platos ganadores y participantes del concurso

Los ganadores en cada uno de los tipos de dieta y según categoría, tienen el compromiso de presentar las recetas ganadoras en presentación de un plato, el día martes 07 de noviembre en el marco del V Congreso FEPAS y Día del Administrador de Salud / Administrador Hospitalario.

Pueden traer platos adicionales para degustación y venta, previa coordinación con el Comité Organizador

Artículo 20. Ganadores del Concurso

Se determinará tres primeros puestos para la premiación, en cada tipo de dieta, en cada categoría, y la relación de participantes que ocupen hasta el 5to. Lugar, serán difundidos en diversos medios de comunicación de las instituciones organizadoras.

Artículo 21. De los premios, según tipo de dieta y serie

Dieta Hipoglúcida – Categoría Profesionales de Nutrición y Trabajadores de Nutrición procedentes de los Departamentos y Servicios de Nutrición

- 1° Puesto: Premio Oro - Diploma - Premio Sorpresa
- 2° Puesto: Medalla Plata - Diploma - Premio Sorpresa
- 3° Puesto: Medalla Bronce - Diploma - Premio Sorpresa

Dieta Hipograsa – Categoría Profesionales de Nutrición y Trabajadores de Nutrición procedentes de los Departamentos y Servicios de Nutrición

- 1° Puesto: Premio Oro - Diploma - Premio Sorpresa
- 2° Puesto: Medalla Plata - Diploma - Premio Sorpresa
- 3° Puesto: Medalla Bronce - Diploma - Premio Sorpresa

www.fepas.org.pe
gastronomiahosp@fepas.org.pe





Patrocinador Oficial

Dieta Completa – Categoría Profesionales en general y Profesionales de la Salud y trabajadores en general con estudios de Nutrición y/o Gastronomía

- 1° Puesto: Premio Oro - Diploma - Premio Sorpresa
- 2° Puesto: Medalla Plata - Diploma - Premio Sorpresa
- 3° Puesto: Medalla Bronce - Diploma - Premio Sorpresa

La premiación se realizará el día martes 07 de noviembre en el marco del V Congreso FEPAS.

Artículo 22. Consultas y controversias en el desarrollo de las evaluaciones

El Presidente del Jurado Calificador está autorizado a tomar todas las decisiones que considere necesarias, para la buena organización y desarrollo general del concurso.

Artículo 23. Aspectos no contemplados en las presentes bases

Los aspectos no contemplados en las presentes Bases, serán evaluados y resueltos por el Comité Organizador.

Mayores informes:

- www.fepas.org.pe
- www.insnsb.gob.pe
- gastronomiahosp@fepas.org.pe

- **Lic. Nut. Zulema Gallardo – 012300617 directo**
- **Lic. Nut. Rosario Allca – 012300600 - anexo 1024**
- **Lic. Nut. Giannina La Torre - 012300600 - anexo 4056**
- **Lic. Nut. Mariana Hermoza – 992-771123**
- **Dra. Luz Loo de Li – 999-100628**



Patrocinador Oficial

FICHA DE INSCRIPCION N°

INSTITUCIÓN / DEPENDENCIA:

.....

PARTICIPANTE:

.....

Profesión / Ocupación:

.....

N° Teléf. Anexo

Correo del Participante o Participantes

.....

.....

.....

.....



Patrocinador Oficial

II Concurso Internacional de Gastronomía Hospitalaria Intercultural

FORMATO DE INSCRIPCIÓN – PLATO PRINCIPAL

(Para 02 personas)

Elegir como ingrediente principal:

Un insumo o producto propio de la región (Costa, Sierra, Selva)

Inscribirse hasta el 31 de agosto de 2017

gastronomiahosp@fepas.org.pe

Nombres y Apellidos:

- **Profesional Nutricionista, Profesional de la salud con estudios en Nutrición, Profesional con estudios en Nutrición, Industrias Alimentarias, Gastronomía**

.....

- **Técnico de Nutrición, Trabajador de Nutrición, Maestro Cocinero**

.....

Teléfono de la institución:

.....

Correos:

- **Profesional Nutricionista, Profesional de la salud con estudios en Nutrición, Profesional con estudios en Nutrición, Industrias Alimentarias, Gastronomía**

.....

- **Técnico de Nutrición, Trabajador de Nutrición, Maestro Cocinero**

.....

Ciudad: Región:

Establecimiento de Salud:

.....



Patrocinador Oficial

Receta – – Describir en forma detallada cómo es la preparación

Nombrar Utensilios a necesitar



Patrocinador Oficial

II Concurso Internacional de Gastronomía Hospitalaria Intercultural

FORMATO DE INSCRIPCIÓN – POSTRE

(Para 02 personas)

Elegir como ingrediente principal:

Un insumo o producto propio de la región (Costa, Sierra, Selva)

Inscribirse hasta el 31 de agosto de 2017

gastronomiahosp@fepas.org.pe

Nombres y Apellidos:

- **Profesional Nutricionista, Profesional de la salud con estudios en Nutrición, Profesional con estudios en Nutrición, Industrias Alimentarias, Gastronomía**

.....

- **Técnico de Nutrición, Trabajador de Nutrición, Maestro Cocinero**

.....

Teléfono de la institución:

.....

Correos:

- **Profesional Nutricionista, Profesional de la salud con estudios en Nutrición, Profesional con estudios en Nutrición, Industrias Alimentarias, Gastronomía**

.....

- **Técnico de Nutrición, Trabajador de Nutrición, Maestro Cocinero**

.....

Ciudad: Región:

Establecimiento de Salud:

.....

www.fepas.org.pe
gastronomiahosp@fepas.org.pe





Patrocinador Oficial

Receta – – Describir en forma detallada cómo es la preparación

Nombrar Utensilios a necesitar



Patrocinador Oficial

II Concurso Internacional de Gastronomía Hospitalaria Intercultural

Fase de Evaluación final – Preparación de Receta

- 9.00 Palabras de bienvenida
- 9:05 Apertura oficial del concurso y presentación del jurado
- 9.30 Presentación del área de trabajo para la preparación de los platos
Llamada y presentación de los candidatos seleccionados
- 9.31 Sorteo de los puestos de trabajo entre los candidatos seleccionados
- 9.32 Sorteo entre los candidatos seleccionados de los horarios de presentación y servido de los platos
Control de las cestas de productos de cada uno de los candidatos seleccionados

Inicio del concurso

- 12.30 1er. candidato: Presentación del plato principal y postre
- 12:35 2º. candidato: Presentación del plato principal y postre
- 12:40 3º. candidato: Presentación del plato principal y postre
- 12:45 4º. candidato: Presentación del plato principal y postre
- 12:50 5º. candidato: Presentación del plato principal y postre
- 12:55 6º. candidato: Presentación del plato principal y postre
- 13:00 7º. candidato: Presentación del plato principal y postre
- 13:05 8º. candidato: Presentación del plato principal y postre
- 13:10 9º. candidato: Presentación del plato principal y postre
- 13:15 Evaluación y clasificación de los resultados por el jurado
- 14.30 Proclamación de los resultados

Los ganadores del primer puesto de las Categorías, se presentarán en el V Congreso FEPAS, el día de la premiación, el martes 07 de noviembre.



Patrocinador Oficial

Formato del Jurado Calificador

Criterio de Evaluación	Puntaje
Evaluación técnica :	
<ul style="list-style-type: none"> Presentación de uniforme 	Excelente 15 Bueno 10 Regular 5 Malo 0
<ul style="list-style-type: none"> Aplicación de las buenas prácticas de manipulación e higiene durante la elaboración del plato 	Excelente 15 Bueno 10 Regular 5 Malo 0
<ul style="list-style-type: none"> Calidad nutricional de cada plato (Aporte de energía, proteínas, grasas, Carbohidratos) de acuerdo al tipo de dieta a preparar 	Excelente 15 Bueno 10 Regular 05 Malo 0
<ul style="list-style-type: none"> Tiempo de preparación (2 horas) 	5 puntos
Total	50 puntos
Evaluación degustación:	
<ul style="list-style-type: none"> Presentación del Candidato seleccionado 	Excelente 5 Bueno 3 Regular 2 Malo 0
<ul style="list-style-type: none"> Originalidad de la receta 	Excelente 10 Bueno 5 Regular 3 Malo 0
<ul style="list-style-type: none"> Adaptabilidad de la receta 	Excelente 5 Bueno 3 Regular 2 Malo 0
<ul style="list-style-type: none"> Presentación del plato 	Excelente 10 Bueno 5



Patrocinador Oficial

<ul style="list-style-type: none"> Sabor 	Regular	3
	Malo	0
<ul style="list-style-type: none"> Usos de Insumos regionales 	Excelente	10
	Bueno	5
	Regular	3
	Malo	0
TOTAL		50 puntos