

# **Festival Internacional Varadero Gourmet 2022**

## **Concurso gastronómico “Sabor Cubano”**

### **CONVOCATORIA**

#### **Generalidades**

Dedicado a la ecogastronomía y la agroecología, como pertinentes alternativas alimentarias, ante las circunstancias económicas actuales, así como crecientes intereses, gustos y preferencias, al nivel mundial.

#### **Organizadores**

Ministerio de Turismo  
OSDE Cuba Sol  
Empresa Extrahotelera Palmares

#### **Lugar y fecha**

Centro de Convenciones Plaza América, Varadero, Matanzas  
13 al 16 de septiembre 2022

#### **Organización y bases para el evento competitivo**

- Serán conformados equipos gastronómicos que representarán las entidades:
  - Gaviota
  - Cubanacan
  - Gran Caribe
  - Islazul
  - Palmares
  - Marlín
  - Campismo
  - Grupo Palco
  - Restaurantes del sector no estatal
  - EGREM Varadero
  - Artex Varadero
- Cada equipo gastronómico comprenderá tres (3) integrantes, especializados en elaboración de alimentos, servicios gastronómicos y coctelería.
- Competirán en las modalidades de elaboraciones culinarias, confeccionando un menú compuesto de un entrante, un plato principal y un postre, sugiriendo armonías (maridajes) con

bebidas acompañantes para cada una, así como un cóctel de nueva creación. Dos de cada tipo de preparación/elaboración, para ser evaluados por el jurado actuante, en cuanto a composición, cumplimiento de las bases establecidas, presentación y degustación.

- Como requisito esencial, las propuestas a concursar deberán estar confeccionadas íntegramente con materias primas de producción nacional y de demostrable origen orgánicos, así como representativas de la gastronomía criolla cubana.
- La selección de los integrantes de cada equipo se deberá realizar mediante procesos eliminatorios, al nivel nacional, partiendo de las instalaciones/establecimientos y territorios existentes en el país.
- Cada entidad que conforme y envíe a concursar equipos gastronómicos, deberá gestionar/garantizar el traslado desde sus provincias/instalaciones de procedencia (y regreso), transportación interna en Varadero, alojamiento y alimentación de sus integrantes.
- Cada equipo gastronómico concursante garantizará las materias primas, productos y utensilios que requiera para ejecutar sus preparaciones/elaboraciones a concursar. Asimismo, por parte de las entidades a que pertenezcan, se garantizará un área de elaboración en alguna instalación/establecimiento, ubicado en Varadero.
- Cada equipo gastronómico concursante, al momento de presentarse ante el jurado actuante, entregará las fichas técnicas y/o de costo correspondientes a cada preparación/elaboración culinaria y cóctel que expongan, en original y copia.
- Las preparaciones/elaboraciones confeccionadas por los equipos gastronómicos concursantes serán presentadas al jurado que se encontrará ubicado en un local dentro del recinto Plaza América.
- Se otorgarán premios por las siguientes modalidades:

- Elaboraciones culinarias (menú completo, de tres tiempos,) con 1ro., 2do. y 3er. lugares.
- Coctelería evolutiva, con 1ro., 2do. y 3er. Lugares.

Los premios consistirán en trofeos con diseño alegórico al evento y a la temática adoptada para su realización.

## **Aspectos a evaluar en los equipos gastronómicos**

### **Aspectos higiénico-sanitarios**

1. Cumplimiento de los protocolos para la prevención y enfrentamiento a la COVID – 19, establecidos por las autoridades de Salud Pública y Turismo.
2. Garantía de inocuidad en la manipulación de alimentos y bebidas.

### **Elaboración de alimentos**

1. Aspecto personal de los concursantes.
2. Organización y observancia de la limpieza e higiene, así como en los aspectos éticos y estéticos y modo de comportamiento de los concursantes.
3. Fidelidad en el empleo de ingredientes de producción nacional y origen orgánico. Aplicación de métodos/técnicas de preparación/elaboración, de acuerdo a las recetas tradicionales cubanas y fichas técnicas vigentes.
4. Correcta realización (procedimientos y pasos a seguir) al ejecutar preparaciones/elaboraciones.
5. Utilización adecuada de insumos y medios de trabajo.
6. Habilidades y destrezas demostradas.
7. Conocimiento sobre origen, datos históricos, curiosidades y/o características de las elaboraciones representativas de la cocina criolla cubana.
8. Presentación de las preparaciones/elaboraciones, con creatividad, originalidad y sentido estético.
9. Conocimientos demostrados, si procede, sobre armonías de preparaciones/elaboraciones culinarias cubanas y bebidas. Desempeño para sugerir bebidas acompañantes apropiadas y servicios de sobremesa.

## **Coctelería**

1. Aspecto personal de los cantineros.
2. Organización y observancia de la limpieza e higiene en los puestos de trabajo de los cantineros.
3. Fidelidad en el empleo de ingredientes de producción nacional y origen orgánico. Aplicación de métodos/técnicas de preparación y servicio de cócteles, de acuerdo a las recetas tradicionales cubanas y fichas técnicas vigentes.
4. Correcta realización (procedimientos y pasos a seguir) al preparar los cócteles.
5. Empleo de los insumos adecuados, en cada caso.
6. Habilidades y destrezas demostradas.
7. Cumplimiento de aspectos éticos y estéticos y modos de comportamiento de los concursantes.
8. Conocimiento sobre origen, datos históricos, curiosidades y/o características de los principales exponentes de bebidas y coctelería cubana.
9. Calidad y presentación de los cócteles.

Además de los antes descritos aspectos a evaluar por especialidades, los jueces aplicarán guías profesionales más detalladas, habitualmente utilizadas para este tipo de certámenes. Los fallos del jurado serán inapelables.

**Dirección de Operaciones**  
**Ministerio de Turismo**  
**Junio 23, 2022**

### **Contactos:**

Jorge Méndez Rodríguez – Arencibia  
Correo electrónico: [jorgel@mintur.gob.cu](mailto:jorgel@mintur.gob.cu)  
Móvil (institucional): 5 216 3707