

REGLAMENTO ESPECÍFICO

COCINEROS BONAERENSES

Coordinadora: ROCÍO ALBA

DE LOS PARTICIPANTES

Los participantes podrán inscribirse en las siguientes categorías:

—JUVENILES

ÚNICA: podrán inscribirse los nacidos entre los años 2001 y 2007

—ADULTOS MAYORES

ÚNICA: podrán inscribirse los nacidos en el año 1959 inclusive y anteriores.

Los participantes podrán inscribirse en las siguientes modalidades:

—PLATO PRINCIPAL

—POSTRE

PLATO PRINCIPAL

—Pastas

—Guisos

—Cazuelas

—Locros

—Carbonadas

—Humitas

- Tamales
- Tortillas
- Asados
- Pucheros
- Platos a base de: harina de maíz, trigo, mandioca, soja
- Todas las carnes calientes con aditamentos (Ej. bifés a la criolla)

POSTRE

- Alfajores
- Pasteles
- Arroz con leche
- Budines
- Postre Balcarce
- Dulce de leche
- Tortas
- Turrónes
- Bombones regionales y toda clase de dulces, los que tendrán que ser en panes, cualquiera sea su gusto
- Tartas (de coco, lemon pie, tofi, etc.)

Los platos mencionados son sólo una guía, a modo de ejemplo, por lo que se admitirán otras opciones.

NOTA: Queda prohibida la participación de los siguientes platos:

- Quesillos caseros para acompañar con dulces

- Licores en cualquier composición (ya sea con o sin graduación alcohólica)
- Quesos blandos, duros o semiduros
- Embutidos -sin importar su composición- (carne de cerdo, vacuna u otras)
- Escabeches (sean preparadas con vegetales, hortalizas, frutos, carnes u otros)
- Comidas enfrascadas
- Almíbares
- Conservas (tanto dulces como saladas)

PREPARACIÓN DE LOS PLATOS

Etapa Municipal el plato o postre se podrá presentar:

1. Totalmente elaborado.
2. Con algunas pre cocciones.
3. Para terminar de armarlo en la competencia.

Etapa Regional el plato o postre se deberá

1. Llevarse pre elaborado y finalizado en la competencia.

Final Provincial

1. El plato deberá elaborarse íntegramente a la vista de los jurados.
2. No se podrá llevar pre-cocido y/o elaborado.
3. El tiempo máximo estipulado para la elaboración de los platos en las modalidades Plato Principal y Postre será de 4 horas.

RECETARIO

En todas las etapas de competencia (Municipal, Regional y Final Provincial) deberá presentarse a los jurados en el momento de la acreditación, el recetario por triplicado. El formato del mismo será proporcionado por la Coordinación de los JUEGOS BONAERENSES y deberá ser descargado por medio de la página web www.juegos.gba.gob.ar y completado en todos los ítems requeridos.

MATERIALES

En todas las etapas los participantes proveerán su materia prima y llevarán los utensilios de cocina que deseen para el mejor desarrollo de su receta.

DE LA EVALUACIÓN

Aspectos a considerar:

1. Creatividad: La originalidad del plato y la combinación de diferentes sabores, texturas, etc.
2. Valor Nutricional: Se evalúa el balance y la combinación de ingredientes que resalten las propiedades nutricionales de los alimentos.
3. Higiene: La higiene con la que son preparados los alimentos, tanto antes como durante la competencia.
4. Elaboración: La practicidad de las técnicas aplicadas al plato. El proceso mismo de elaboración del plato y la utilización de los alimentos. Que todas las materias primas hayan sido bien aprovechadas.
5. Gusto: Que el plato deje apreciar y registrar el sabor de los elementos que lo componen.
6. NO SE TENDRÁ EN CUENTA LA PRESENTACIÓN, es decir, el cómo se presenta el platillo y otros factores como decoración, color, textura, etc.

OBLIGATORIEDAD

Para cualquiera de las distintas etapas de los JUEGOS BONAERENSES se deberá ingresar a la cocina con la indumentaria adecuada a los efectos de cuidar la higiene personal, a saber: delantal, pantalón y/o chaquetas, gorro o pañuelo, que sujete el pelo. Además queda terminantemente prohibido, dentro de la cocina, el uso de anillos, pulseras, collares u otras alhajas que puedan perjudicar el buen aseo y cuidado de los ingredientes y materiales a utilizar.

NOTA: En las exposiciones de los platos es recomendable la no utilización de adornos frágiles, costosos o de un alto valor sentimental. La Coordinación General de los JUEGOS BONAERENSES no se responsabilizará por las pérdidas ocasionadas.

IMPORTANTE: Toda trasgresión total o parcial al Reglamento Específico de esta Disciplina será pasible de descalificación para el grupo o participante.