La Paz, 1 de agosto del 2019

Señores:

A quien corresponda:

Presente.-

REF.: INVITACION PARA PARTICIPAR 3ER GASTRO FEST BOLIVIA 2019.

De mi mayor consideración:

La Fundación Ichuri es una organización sin fines de lucro, legalmente establecida con personería jurídica N° 0026/2009, tiene como objetivo ofrecer protección, ayuda, apoyo y orientación profesional a niños, niñas y adolescentes afectados por el maltrato infantil y a jóvenes de bajos recursos económicos.

En la actualidad estamos trabajando en la ciudad de La Paz emprendiendo tres proyectos: 1) Atención primaria a niños y niñas en situación de pobreza. 2) Centro de capacitación Integral para jóvenes en situación de alto riesgo, donde los capacitamos en el rubro de gastronómico y 3) Proyecto de sensibilización y comunicación buscando promover una cultura del buen trato.

Ichuri, significa "llevar a un niño en brazos" es el nombre que adopta esta Fundación, creada el 17 de septiembre del 2008 a la cabeza de su fundador Carlos Esteban Huanca Rodríguez.

Desde la gestión 2009 a la actualidad realizamos 27 eventos gastronómicos para incentivar el trabajo que vinieron realizando los jóvenes que se capacitaron en nuestra institución y en otras escuelas del departamento de La Paz y de todo el territorio nacional.

En la gestión 2017 se organizó en la ciudad de La Paz el 1er Evento Nacional de cocina creativa denominado 1er GASTRO FEST. BOLIVIA 2017. En la Gestión 2018 se organizó en la ciudad de Santa Cruz el 2do GASTRO FEST. BOLIVIA 2018.

Para esta gestión 2019 se ha puesto en marcha la edición del 3er GASTRO FEST. BOLIVIA 2019; Concurso Nacional de "**COCINA CREATIVA, EN VIVO**" a llevarse a cabo en la ciudad de La Paz. La Fundación Ichuri ha decidido brindar este espacio a 9 **JÓVENES por departamento** entre 18 a 24 años, de escuelas, institutos, restaurantes o apasionados del rubro gastronómico de todo el País.

Esperando pueda ser socializado este proyecto y puedan considerar su participación le agradezco de antemano su atención.

Atentamente.

Lic. Carlos Esteban Huanca Rodríguez
Director Ejecutivo
FUNDACIÓN ICHURI

Ad. Proyecto del 3**er GASTRO FEST BOLIVIA 2019**

3er Gastro
Fest Bolivia 2019
Pando
Cobija
Beni
Trinidad
La Paz
La Paz
Santa Cruz
Cochabamba
Cochabamba
Santa Cruz de la Sierra
Oruro
Oruro
Sucre
Potosí
Potosí
Chuquisaca
Tarija
Tarija
ICHURI
Gastronomía de corazón
3, 4, 5 y 6 de Octubre
Hotel EUROPA
La Paz - Bolivia
Organiza:
FUNDACIÓN ICHURI
Informes:
2-2900620 / 2-2988770
75810701 / 75810704
Solicitar Bases a:
info@ichuri.org
www.ichuri.org
Jóvenes 18 a 24 años en un concurso
de cocina creativa en vivo...

PRESENTACIÓN
FUNDACIÓN ICHURI

La Fundación Ichuri es una organización sin fines de lucro, legalmente establecida con personería jurídica Nº 0026/2009, tiene como objetivo ofrecer protección, ayuda, apoyo y orientación profesional a niños, niñas y adolescentes en situación de violencia y a jóvenes en situación de alto riesgo.

En la actualidad estamos trabajando en la ciudad de La Paz emprendiendo tres proyectos: 1) Atención primaria a niños y niñas en situación de pobreza. 2) Centro de capacitación Integral para jóvenes en situación de alto riesgo, donde los capacitamos en el rubro de gastronómico y 3) Proyecto de sensibilización y comunicación buscando promover una cultura del buen trato.

Ichuri, significa "llevar a un niño en brazos" es el nombre que adopta esta Fundación, creada el 17 de septiembre del 2008 a la cabeza de su fundador Carlos Esteban Huanca Rodríguez.

Desde la gestión 2009 a la actualidad realizamos 27 eventos gastronómicos para incentivar el trabajo que vinieron realizando los jóvenes que se capacitaron en nuestra institución y en otras escuelas del departamento de La Paz y de todo el territorio nacional.

En la gestión 2017 se organizó en la ciudad de La Paz el 1er Evento Nacional de cocina creativa denominado 1er GASTRO FEST. BOLIVIA 2017. En la Gestión 2018 se organizó en la ciudad de Santa Cruz el 2do GASTRO FEST. BOLIVIA 2018.

Para esta gestión 2019 se ha puesto en marcha la edición del 3er GASTRO FEST. BOLIVIA 2019; Concurso Nacional de "**COCINA CREATIVA, EN VIVO**" a llevarse a cabo en la ciudad de La Paz. La Fundación Ichuri ha decidido brindar este espacio a jóvenes entre 18 a 24 años, de escuelas, institutos, restaurantes o apasionados del rubro gastronómico de todo el País.

OBJETIVO

El objetivo principal del concurso gastronómico es fomentar la participación de jóvenes en situación de riesgo del país en un concurso de **cocina creativa, en vivo** difundiendo las virtudes de los productos bolivianos mediante la elaboración de platos creativos, para su posterior valoración pública.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Lograr la participación de jóvenes en situación de pobreza de los 9 departamentos del país en un concurso que permita que ellos tengan la experiencia de intercambiar conocimientos de profesionales destacados del rubro gastronómico.
2. Conseguir que los jóvenes entren en una **competencia en vivo** para fomentar la creación de platos creativos y así impulsar nuestra gastronomía.
3. Incentivar en la juventud el interés por la gastronomía y descubrir nuevos talentos.
4. Promover una cultura de servicio en nuestro país y motivar a los participantes a elevar sus estándares de calidad.
5. Lograr el intercambio intercultural de los jóvenes que participaran del evento.
6. Incentivar por medio de una premiación a los ganadores del concurso.
7. Sensibilizar a la sociedad civil sobre las consecuencias nefastas de la violencia a niños, niñas adolescentes y jóvenes, como una violación de los derechos humanos, un problema de salud pública, y un obstáculo a la igualdad, el desarrollo y la seguridad.

PARTICIPANTES

Podrán participar 3 grupos por departamento conformado por 3 personas cada grupo aficionados y amantes de la cocina, que se caractericen por ser estudiantes y trabajadores destacados que tengan principalmente una carencia económica. Al tratarse de un concurso amateur, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.

PROYECTO 3er GASTRO FEST BOLIVIA 2019							
CANTIDAD DE PARTICIPANTES							
Entidad		FUNDACION ICHURI				Fecha	3, 4, 5 y 6-oct-19
Nombre del Proyecto		3er GASTRO FEST BOLIVIA 2019					
	No	DEPARTAMENTO	CANTIDAD	NOMBRES	TOTAL DEPARTAMENTO	ESCUELA / INSTITUTO	PERSONAL DE APOYO	CANTIDAD TOTAL PARTICIPANTES / APOYO
	1	SANTA CRUZ	9		9		1	
	2	ORURO	9		9		1	
	3	POTOSI	9		9		1	
	4	SUCRE	9		9		1	
	5	TARIJA	9		9		1	
	6	COCHABAMBA	9		9		1	
	7	LA PAZ	9		9		1	
	8	TRINIDAD	9		9		1	
	9	PANDO	9		9		1	
					81		10	TOTAL 90

FECHA A REALIZAR

La actividad se efectuará en el HOTEL EUROPA el día 3, 4, 5 y 6 de octubre del año en curso.

PARTICIPANTES

Deberán ser personas, con afinidad a la gastronomía, entre los 18 a 24 años.

REQUISITOS

- Carta de solicitud (en digital)
- Fotocopia simple de CI (en digital)
- Fotografía tamaño 3x3 (Fondo naranja, en digital)
- Llenado de la ficha social (en digital)
- Firma del compromiso de participación (en digital)
- Aval de la escuela, instituto universidad a la cual asiste o del restaurant donde trabajo o realiza sus prácticas. En el caso de jóvenes aficionados aval de un garante.

INSCRIPCIONES

1.- LA FECHA DE LA PRE-INSCRIPCIÓN SERÁ HASTA EL 17 DE AGOSTO

2.- LA FECHA DE LA INSCRIPCIÓN OFICIAL Y ACEPTACIÓN OFICIAL DEL COMITÉ ORGANIZADOR SERÁ HASTA EL 31 DE AGOSTO

Los interesados en participar: **En La Paz:** se deberán apersonar a la Fundación Ichuri, ubicada en la Avenida Mariscal Santa Cruz esquina Sagarnaga, galería la Republica, para solicitar las **BASES DE PARTICIPACIÓN. Para los interesados que se encuentran en otros departamentos** se les dará información vía correo institucional de la Fundación Ichuri info@ichuri.org – ichuri@hotmail.com.

El número límite de participantes será de 81 personas, 27 grupos compuestos de tres personas, 3 grupos por departamento.

JURADOS CALIFICADORES

- 3 chefs profesionales.
- 3 chefs profesionales

PREMIOS

1° Lugar	2° Lugar	3° Lugar
• Premios de los auspiciadores • Certificados	• Premios de los auspiciadores • Certificados	• Premios de los auspiciadores • Certificados

MODALIDAD DEL CONCURSO

FECHA	HORA	ETAPA	MODALIDAD
5 DE OCTUBRE	**8:00 a 13:00**	1ra ETAPA DEL CONCURSO GASTRONÓMICO EN EL HOTEL EUROPA	TIENE LA CARACTERISTICA DE QUE LOS JÓVENES COCINARAN EN VIVO UN PLATO FUERTE Y TRES PORCIONES PARA EL JURADO
5 DE OCTUBRE	**13:00 a 19:15**	2da ETAPA DEL CONCURSO GASTRONÓMICO EN EL HOTEL EUROPA	TIENE LA CARACTERISTICA DE QUE LOS JÓVENES COCINARAN EN VIVO 70 PORCIONES GASTRONÓMICAS

COSTO

EL COSTO DE PARTICIPACIÓN ES GRATUITO: se subvencionara costo de alimentación, estadía, alquiler del hospedaje, amplificación, spots, afiches, certificados, actividades recreativas-culturales, el alquiler del salón, contrato con los grupos que amenizaran el evento, maestro de ceremonias, alquiler por los lugares donde se elaborara los productos que presentaran en el concurso. Los grupos participantes correrán con los gastos de los insumos a utilizarse en el evento.

LO QUE NO SE SUBVENCIONARA ES EL COSTO DE LOS PASAJES DE IDA Y VUELTA AL LUGAR DE ORIGEN Y EL COSTO RELACIONADO A LOS INSUMOS, MATERIALES O EQUIPOS QUE EL PARTICIPANTE CREA POR CONVENIENTE TRAER.

AHORA ESTO NO QUIERE DECIR QUE LA FUNDACIÓN ICHURI NO DEJARA DE HACER LAS GESTIONES CON EMPRESAS DE TRANSPORTE, AEROLINEAS, AUSPICIADORES PARA PODER LOGRAR TENER ACCESO A ESTOS MEDIOS, PERO SUGERIMOS QUE SI SON PRE SELECCIONADOS SE BUSQUEN ESTAS ALTERNATIVAS POR CUENTA DE CADA PARTICIPANTE.

QUEREMOS HACER NOTAR QUE ESTE PROYECTO NO TIENE NINGUN FINANCIAMIENTO Y EN EL 1ER Y EL 2DO GASTRO FEST LA FUNDACIÓN ICHURI SOLVENTO CON SUS PROPIOS RECURSOS OBTENIDOS POR MEDIO DE SUS RESTAURANTES TODO EL EVENTO.

PROYECTO 3er GASTRO FEST BOLIVIA 2019

PROGRAMA DE TRABAJO

Entidad Proyectista:			**FUNDACION ICHURI**		**Fecha de Inicio**	07-jul-19
Nombre del Proyecto			**3er GASTRO FEST BOLIVIA 2019**		**Fecha Finalización**	05-oct-19
No	**FECHA**	**HORA**	**ACTIVIDAD**	**LUGAR**	**PARTICIPANTES**	**RESPONSABLE**
1	03-oct	**8:00**	**DESAYUNO**	**ICHURI CIELO**	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
2	03-oct	9:00 a 10:30	TOURS GASTRONOMICO		90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
3	03-oct	11:00 a 12:00	TOURS GASTRONOMICO		90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
4	03-oct	12:00:00 a 13:00	ALMUERZO	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
6	03-oct	15:00	TOURS GASTRONOMICO		90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
7	03-oct	16:00	TIEMPO DE PAZ	SAN FRANCISCO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
8	03-oct	19:00	CENA	ICHURI CIELO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
9	03-oct	20:00	NOCHE INTERCULTURAL	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
10	03-oct	22:00	CIERRE	HOTELES	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
No	**FECHA**	**HORA**	**ACTIVIDAD**	**LUGAR**	**PARTICIPANTES**	**RESPONSABLE**
1	04-oct	7:30	DESAYUNO	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
2	04-oct	8:00	INAUGURACIÓN	CASA DEL PUEBLO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
3	04-oct	8:30 a 10:00	JORNADAS ACADEMICAS	CASA DEL PUEBLO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
4	04-oct	10:00 a 11:30	JORNADAS ACADEMICAS	CASA DEL PUEBLO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
5	04-oct	11:30 a 13:00	JORNADAS ACADEMICAS	CASA DEL PUEBLO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
6	04-oct	13:00	ALMUERZO	ICHURI CIELO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
7	04-oct	14:00	**COMPRAS GENERALES**	MERCADOS	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**

8	04-oct	19:00	CENA	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
No	FECHA	HORA	ACTIVIDAD	LUGAR	**PARTICIPANTES**	**RESPONSABLE**
1	05-oct	7:00	DESAYUNO	ICHURI CIELO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
2	05-oct	8:00 a 13:00	**COCINA EN VIVO EN PRESENCIA DE LOS JURADOS**	HOTEL EUROPA	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
3	05-oct	14:00 a 19:15	**COCINA EN VIVO EN PRESENCIA DE LOS JURADOS Y PÚBLICO EN GENERAL**	HOTEL EUROPA	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
4	05-oct	19:15 a 20:00	ACTO CENTRAL Y CULTURAL	HOTEL EUROPA	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
5	05-oct	20:00 a 21:00	DEGUSTACIÓN	HOTEL EUROPA	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
6	05-oct	21:00 a 22:00	PREMIACIÓN	HOTEL EUROPA	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
7	05-oct	22:00	CIERRE	ICHURI	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
No	FECHA	HORA	ACTIVIDAD	LUGAR	**PARTICIPANTES**	**RESPONSABLE**
1	06-oct	8:00	DESAYUNO	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
2	06-oct	9:00 a 13:00	TOURS POR LA CIUDAD DE LA PAZ EN LOS TELEFERICOS MAS EXTENSO DEL MUNDO	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
3	06-oct	13:00 a 14:00	ALMUERZO	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
4	06-oct	14:00	DESPEDIDA	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CRITERIO	JURADO 1ra ETAPA	JURADO 2da ETAPA	VALOR TOTAL EN PUNTOS
PUNTUALIDAD	5 pts.	5 pts.	10 pts.
HIGIENE PERSONAL	5 pts.	5 pts.	10 pts.
HISTORIA Y ORIGINALIDAD EN EL NOMBRE DEL PLATO	10 pts.	5 pts.	15 pts.
GUSTO, SABOR, TEXTURA Y AROMA	20 pts.	20	40 pts.
PRESENTACIÓN DE MESA	5 pts.	10 pts.	15 pts.
PRESENTACIÓN DEL PLATO	5 pts.	10 pts.	15 pts.
VELOCIDAD Y ORDEN	10 pts.	15 pts.	25 pts.
CONOCIMIENTO DE TÉCNICA	15 pts.	10 pts.	25 pts.
CREATIVIDAD	25 pts.	20 pts.	45 pts.
PUNTAJE MÁXIMO 200 PUNTOS.	100 pts.	100 pts.	200 pts.

REGLAMENTO DE CALIFICACIÓN DEL JURADO CALIFICADOR

El jurado contara con un reglamento de calificación a los participantes.

ACTIVIDADES REALIZADAS POR LA FUNDACIÓN ICHURI

Desde la gestión 2009 al 2018 realizamos diferentes actividades:

- Primer **Evento Gastronómico 2009**
- **Aeroton 2009**
- **Kermesse 2009**
- Participación en **FIPAZ 2009 – 2010**
- Segundo **Evento Gastronómico 2010**
- Tercer **Evento Gastronómico 2010**
- **BINGO** pro fondos "Centro de atención integral" 2010
- **1er CONCIERTO** "Por una niñez con buen trato" 2010
- Participación en las **ferias dominicales de la HAM**
- Participación **en la Conferencia Mundial del Cambio Climático**
- Cuarto **Evento Gastronómico 2011**
- Quinto **Evento Gastronómico 2011**
- **2do CONCIERTO** "Por una niñez con buen trato" 2011
- Sexto **Evento Gastronómico 2012**
- Séptimo **Evento Gastronómico 2012**
- Primera **Noche Intercultural Bolivia con Diversidad 2012**
- Octavo **Evento Gastronómico Grano de Oro 2013**
- Noveno **Evento Gastronómico 2013**
- **Gastronómico 2015**
- Décimo Quinto **Evento Gastronómico 2015**
- **Kermesse 2016**
- Décimo sexto **Evento Gastronómico 2016**
- Concurso de cocina creativa 2013
- 1er Concurso de **cocina creativa a nivel departamental 2013**
- Decimo **Evento Gastronómico 2014**
- Décimo Primero **Evento Gastronómico 2014**
- **Kermesse 2014**
- Segunda **Noche Intercultural Bolivia con Diversidad 2014**
- Décimo Segundo **Evento Gastronómico 2014**
- Décimo Tercero **Evento Gastronómico 2014**
- **Kermesse 2015**
- Décimo Cuarto **Evento**
- **3er CONCIERTO** "Por una niñez con buen trato" 2016
- Tercera **Noche Intercultural Bolivia con Diversidad 2016**
- **Kermesse 2017**
- Décimo Séptimo **Evento Gastronómico 2017**
- **1er GASTRO FEST. BOLIVIA 2017**
- **4to CONCIERTO "Por una niñez con buen trato" 2017**
- Décimo Octavo **Evento Gastronómico 2017**
- **2do GASTRO FEST. BOLIVIA 2018**
- **5to CONCIERTO "Por una niñez con buen trato" 2018**
- Décimo Noveno **Evento Gastronómico 2018**

BENEFICIO DE SER AUSPICIADOR

- Ser reconocido como una institución comprometida con la niñez y la juventud.
- Mención constante de su empresa en el evento.
- Espacio publicitario en los spots y en los afiches referidos al evento.
- Concesión de un punto publicitario en el escenario.
- Concesión de un espacio publicitario en la antesala de salón.
- Acompañamiento en las entrevistas que se realizaran antes y después del evento.
- Declaración por parte de la Fundación Ichuri como **UN AMIGO DE CORAZÓN**

FASES DE LA REALIZACIÓN

1. Concepción del proyecto: objetivos, beneficiarios, acciones significativas.
2. Consolidación del lugar donde se llevara a cabo el concierto.
3. Presentación del proyecto a patrocinadores y colaboradores.
4. Consolidación de los platos que se degustarán en el evento gastronómico.
5. Consolidación de grupos de jóvenes que participarán del evento gastronómico.
6. Invitación a chef de mucha trayectoria
7. Consolidación de los grupos musicales que participaran del evento gastronómico.
8. Difusión de evento gastronómico en distintos medios de comunicación.
9. Desarrollo del evento.
10. Reunión de evaluación.

PERSONA RESPONSABLE DEL PROYECTO

Carlos Esteban Huanca Rodríguez. (Fundador y Director Ejecutivo)

La paz, 8 de julio del 2019

BASES DE PARTICIPACIÓN

1. Edad mínima: 18 años cumplidos a la fecha del concurso
2. Edad máxima 24 años cumplidos a la fecha del concurso
3. Residente Boliviano(a)
4. El 3er Gastro Fest Bolivia 2019 se llevará a cabo el 3, 4, 5 y 6 de octubre del 2019.
5. PROGRAMA

PROYECTO 3er GASTRO FEST BOLIVIA 2019						
PROGRAMA DE TRABAJO						
Entidad Proyectista:			FUNDACION ICHURI		Fecha de Inicio	07-jul-19
Nombre del Proyecto			3er GASTRO FEST BOLIVIA 2019		Fecha Finalización	05-oct-19
No	**FECHA**	**HORA**	**ACTIVIDAD**	**LUGAR**	**PARTICIPANTES**	**RESPONSABLE**
1	03-oct	**8:00**	**DESAYUNO**	**ICHURI CIELO**	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
2	03-oct	9:00 a 10:30	TOURS GASTRONOMICO		90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
3	03-oct	11:00 a 12:00	TOURS GASTRONOMICO		90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
4	03-oct	12:00:00 a 13:00	ALMUERZO	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
6	03-oct	15:00	TOURS GASTRONOMICO		90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
7	03-oct	16:00	TIEMPO DE PAZ	SAN FRANCISCO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
8	03-oct	19:00	CENA	ICHURI CIELO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
9	03-oct	20:00	NOCHE INTERCULTURAL	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
10	03-oct	22:00	CIERRE	HOTELES	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
No	**FECHA**	**HORA**	**ACTIVIDAD**	**LUGAR**	**PARTICIPANTES**	**RESPONSABLE**
1	04-oct	7:30	DESAYUNO	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
2	04-oct	8:00	INAUGURACIÓN	CASA DEL PUEBLO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
3	04-oct	8:30 a 10:00	JORNADAS ACADEMICAS	CASA DEL PUEBLO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
4	04-oct	10:00 a 11:30	JORNADAS ACADEMICAS	CASA DEL PUEBLO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
5	04-oct	11:30 a 13:00	JORNADAS ACADEMICAS	CASA DEL PUEBLO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
6	04-oct	13:00	ALMUERZO	ICHURI CIELO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
7	04-oct	14:00	**COMPRAS GENERALES**	MERCADOS	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
8	04-oct	19:00	CENA	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
No	FECHA	HORA	ACTIVIDAD	LUGAR	**PARTICIPANTES**	**RESPONSABLE**
1	05-oct	7:00	DESAYUNO	ICHURI CIELO	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
2	05-oct	8:00 a 13:00	**COCINA EN VIVO EN PRESENCIA DE LOS JURADOS**	HOTEL EUROPA	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
3	05-oct	14:00 a 19:15	**COCINA EN VIVO EN PRESENCIA DE LOS JURADOS Y PÚBLICO EN GENERAL**	HOTEL EUROPA	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
4	05-oct	19:15 a 20:00	ACTO CENTRAL Y CULTURAL	HOTEL EUROPA	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
5	05-oct	20:00 a 21:00	DEGUSTACIÓN	HOTEL EUROPA	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
6	05-oct	21:00 a 22:00	PREMIACIÓN	HOTEL EUROPA	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
7	05-oct	22:00	CIERRE	ICHURI	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
No	FECHA	HORA	ACTIVIDAD	LUGAR	**PARTICIPANTES**	**RESPONSABLE**
1	06-oct	8:00	DESAYUNO	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
2	06-oct	9:00 a 13:00	TOURS POR LA CIUDAD DE LA PAZ EN LOS TELEFERICOS MAS EXTENSO DEL MUNDO	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
3	06-oct	13:00 a 14:00	ALMUERZO	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**
4	06-oct	14:00	DESPEDIDA	ICHURI KEVIN	90 JÓVENES Y C.O.	**ICHURI**

6. Desde el 1 de agosto se visitara los 8 departamentos del País para realizar una socialización del proyecto. En la misma fecha se hará lo mismo con el departamento de La Paz.

7. **Las pre - inscripciones se la realizara hasta el día 17 de agosto.** Los documentos en el caso de los 8 departamentos pueden ser enviados vía electrónica y en el caso de La Paz en físico (con respaldo digital).

8. Se hará una valoración social de los jóvenes que participaran del evento estableciendo como punto de análisis la situación económica que puede desembocar en la decisión del comité organizador de dar prioridad a los casos de jóvenes con mayor situación de alto riesgo.

9. Los inscritos deben formar grupos de tres personas. Para cada grupo se asignara una persona que los acompañara desde su llegada el 2 de octubre hasta la conclusión del evento que será el 6 de octubre.

10. **La fecha límite para oficializar su participación es el 31 de agosto del 2019,** en instalaciones de la Fundación Ichuri para los participantes de La Paz y vía electrónica para los participantes de los otros departamentos.

11. Los hospedajes donde descansaran deben ser utilizados dentro los horarios establecidos y se respetara las normas estipuladas en las mismas.

12. Cada grupo participante para la Noche cultural debe traer alguna poesía, música, canto, baile, etc. **Las músicas utilizadas deben ser enviadas hasta el 31 de agosto**.

13. Cada grupo participante debe realizar una creación gastronómica y debe presentar el detalle de ingredientes y la preparación que se presentara en el concurso **hasta el 17 de agosto y con las revisiones respectivas hasta el 31 de agosto del 2019 via e-mail y en formato digital.**

14. Los grupos participantes correrán con los gastos de los insumos a utilizarse en el evento.

15. Los insumos a utilizarse pueden adquirirse el viernes 4 de octubre en los mercados y supermercados de la ciudad de La Paz, se debe tomar en cuenta la utilización de envases térmicos para el traslado de los productos; previa coordinación con el comité organizador se facilitara en los restaurantes asignados refrigeradores para su conservación.

16. Se estima la asistencia al evento entre 400 personas como minino a 500 personas como máximo, Para la primera etapa del evento se debe preparar 1 plato principal de 200 a 250 gramos y 3 porciones gastronómicas de 40 a 50 gramos y para la segunda etapa se debe preparar 70 porciones gastronómicas, con un peso de 30 a 40 gramos. La composición de los mismos deberá ser equilibrada, con una correcta proporción entre vitaminas, hidratos de carbono, proteínas, grasas y fibra. Los siguientes productos pueden estar semipreparados de la siguiente manera:

- Vegetales y frutas (limpias pero no cortadas o torneadas).
- Patatas (limpias y peladas pero no cortadas o torneadas).
- Cebollas (peladas pero no cortadas).
- Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad o semielaboradas.
- Fondos o caldos base pueden traerse ya preparados o semielaborados.
- Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos.
- El pescado puede estar descamado o fileteado, sin espinas y por supremas.

- La carne puede estar marinada y previamente deshuesada y por raciones.
- Es recomendable que los sistemas o métodos aplicados en la cocina sean lo más prácticos posibles, omitiendo aquellos elementos que puedan ser innecesarios.

16.- La elaboración del plato concursante se lo realizara en instalaciones del hotel Europa bajo los siguientes criterios:

	DINAMICA Y DETALLE DEL CONCURSO									
ETAPA	HORA	COCINA 1	COCINA 2	COCINA 3	COCINA 4	COCINA 5	COCINA 6	TIEMPO	MENÚ 1	MENÚ 2
1 ETAPA	8:00	G1	G2	G3	G4	G5	G6	45 MINUTOS	1 PLATO FUERTE DE 200 A 250 GRAMOS	3 PORCIONES DE 40 A 50 GRAMOS PARA EL JURADO
	8:30									
	9:00	G7	G8	G9	G10	G11	G12	45 MINUTOS	1 PLATO FUERTE DE 200 A 250 GRAMOS	3 PORCIONES DE 40 A 50 GRAMOS PARA EL JURADO
	9:30									
	10:00	G13	G14	G15	G16	G17	G18	45 MINUTOS	1 PLATO FUERTE DE 200 A 250 GRAMOS	3 PORCIONES DE 40 A 50 GRAMOS PARA EL JURADO
	10:30									
	11:00	G19	G20	G21	G22	G23	G24	45 MINUTOS	1 PLATO FUERTE DE 200 A 250 GRAMOS	3 PORCIONES DE 40 A 50 GRAMOS PARA EL JURADO
	11:30									
	12:00	G25	G26	G27				45 MINUTOS	1 PLATO FUERTE DE 200 A 250 GRAMOS	3 PORCIONES DE 40 A 50 GRAMOS PARA EL JURADO
	12:30									
2 ETAPA	13:00	G1	G2	G3	G4	G5	G6	1 HORA Y 15 MINUTOS		70 PORCIONES DE 30 A 40 GRAMOS
	13:15									
	13:30									
	13:45									
	14:00									
	14:15	G7	G8	G9	G10	G11	G12	1 HORA Y 15 MINUTOS		70 PORCIONES DE 30 A 40 GRAMOS
	14:30									
	14:45									
	15:00									
	15:15									
	15:30	G13	G14	G15	G16	G17	G18	1 HORA Y 15 MINUTOS		70 PORCIONES DE 30 A 40 GRAMOS
	15:45									
	16:00									
	16:15									
	16:30									
	16:45	G19	G20	G21	G22	G23	G24	1 HORA Y 15 MINUTOS		70 PORCIONES DE 30 A 40 GRAMOS
	17:00									
	17:15									
	17:30									
	17:45									
	18:00	G25	G26	G27				1 HORA Y 15 MINUTOS		70 PORCIONES DE 30 A 40 GRAMOS
	18:15									
	18:30									
	18:45									
	19:00									
	19:15									

17.- En cada área de trabajo se preverá que haya el siguiente equipamiento: una cocina de 4 hornillas, 4 ollas, 1 sartén, 1 licuadora, etc. si hubiera la necesidad de algo en

particular será coordinado con el comité organizador de acuerdo a nuestras posibilidades. EL equipamiento utilizado deben ser entregados en las mismas condiciones que lo reciban. Los participantes es necesario que traigan utensilios propios como ser cuchillos, tabla de corte, el plato base a entrar en el concurso, algunas cosas particulares para armar su mesa de presentación, etc.

18.- El uniforme a utilizarse será muy particular de cada grupo se sugiere que traigan algún distintivo de su departamento.

19.- Los concursantes deben presentarse hasta las 18:00 horas, el día del evento.

20.- Se otorgará a cada grupo concursante, un mantel base, una mesa y tres sillas. Se brindara información si fuera necesario como samovares donde los participantes puedan alquilarlos.

21.- Se permitirá el acompañamiento de un asesor de grupo hasta las 8:00 de la mañana inicio del concurso.

22.- EL COSTO DE PARTICIPACIÓN ES GRATUITO: se subvencionara costo de alimentación, estadía, alquiler del hospedaje, amplificación, spots, afiches, certificados, actividades recreativas-culturales, el alquiler del salón, contrato con los grupos que amenizaran el evento, maestro de ceremonias, alquiler por los lugares donde se elaborara los productos que presentaran en el concurso.

LO QUE NO SE SUBVENCIONARA EL COSTO DE LOS PASAJES NI DE IDA Y VUELTA AL LUGAR DE ORIGEN, EL COSTO RELACIONADO AL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS, MATERIALES O EQUIPOS QUE EL PARTICIPANTE CREA POR CONVENIENTE TRAER.

DEL JURADO

1.- El jurado tendrá un reglamento de calificación

2.- El jurado estará compuesto por un jurado de la 1ra etapa y un jurado de la segunda etapa.

3.- A horas 21:00 el jurado procederá a mencionar el veredicto final y así proceder a la premiación y entrega de certificados a todos los participantes.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CRITERIO	JURADO TITULAR	JURADO AMATEUR	VALOR TOTAL EN PUNTOS
PUNTUALIDAD	5 pts.	5 pts.	10 pts.
HIGIENE PERSONAL	5 pts.	5 pts.	10 pts.
HISTORIA Y ORIGINALIDAD EN EL NOMBRE DEL PLATO	10 pts.	5 pts.	15 pts.
GUSTO, SABOR, TEXTURA Y AROMA	20 pts.	20	40 pts.
PRESENTACIÓN DE MESA	5 pts.	10 pts.	15 pts.
PRESENTACIÓN DEL PLATO	5 pts.	10 pts.	15 pts.
VELOCIDAD Y ORDEN	10 pts.	15 pts.	25 pts.
CONOCIMIENTO DE TÉCNICA	15 pts.	10 pts.	25 pts.
CREATIVIDAD	25 pts.	20 pts.	45 pts.
PUNTAJE MÁXIMO 200 PUNTOS.	100 pts.	100 pts.	200 pts.

MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN

- Los platos presentados en el menú deberán ser originales creados por los propios concursantes del concurso.
- Actos en los 4 días del evento que vayan en contra de una convivencia pacifica
- Inasistencia a cualquiera de las actividades programas
- Tratar de influir en la decisión del jurado
- Consumir bebidas alcohólicas en cualquiera de los días del Gastro Fest

LA PAZ – BOLIVIA