



## DESAFÍO CULINARIO CORA ISIMA



*Nayarit 2024*

Se convoca a toda la comunidad académica de GRUPO ISIMA a participar en el **Desafío Culinario Cora ISIMA 2024** con el fin de promover la cocina del mar en condiciones rudimentarias y austeras cocinando **en la playa**, además del intercambio de ideas entre los estudiantes y titulares de los diferentes planteles.

El evento se llevará a cabo los días **22 y 23 de noviembre** del año en curso en el paradisíaco Puerto de San Blas, Nayarit.

### **BASES GENERALES:**

- El concurso está dirigido a alumnos y egresados debidamente identificados con credencial de la carrera de Chef Profesional o Licenciatura en Gastronomía.
- No se aceptarán registros de brigadas integradas únicamente por ex alumnos (máximo 2 ex alumnos por brigada).
- Las brigadas estarán integradas por alumnos de todos los niveles con los que cuente cada plantel, con un máximo de 7 integrantes por brigada.
- No habrá límite de registro de brigadas por plantel.
- Alumnos de brigadas eliminadas, no podrán integrarse a brigadas que aún sigan participando.
- Todos los asistentes deberán presentar la carta responsiva y en caso de ser menor de edad, deberá firmar el padre o tutor e incluir una copia de identificación oficial.
- El horario de actividades podrá descargarse en la página oficial del desafío.
- Todos los participantes deberán portar el uniforme completo durante el concurso, el cual está integrado por lo siguiente:

- 1.- Filipina blanca institucional.
- 2.- Mandil blanco.
- 3.- Pantalón negro.
- 4.- Dos caballos blancos.
- 5.- Zapatos antiderrapantes cerrados (NO crocs)
- 6.- Pico del mismo color por brigada, toque blanco y red para el cabello.

## PROCESO DE INSCRIPCIÓN:

- Registrar el nombre de la brigada, Plantel y el de los integrantes indicando el módulo o cuatrimestre que cursan o si es ex alumno, en la página <http://desafio.isima.com.mx>
- La fecha límite de registro será el lunes 15 de noviembre de 2024.

## MECÁNICA DEL CONCURSO

1.- Las brigadas deberán llevar su kit básico para cocinar en la playa, el cual consiste en:

• 3 Tablas para picar	• Cucharas y Palas varias	• Cucharones varios
• 2 Coladores	• 6 Bowls diferentes tamaños	• 1 Marmita mediana
• 2 Coludos	• 2 Sartenes	• 1 Rallador
• 3 Tenazas	• 1 Vaso de licuadora Oster	• 1 Batidor Globo
• 1 Paellera	• 2 Tazas medidoras	• 1 shaker
• 1 Wok	• 1 Sifón	Vajilla para presentar y
• 1 Tapete para sushi	• 1 Molcajete	cristalería de coctelería

Cada alumno deberá portar su **juego** de cuchillos.

En la playa habrá una mesa con motores de licuadoras Oster que podrán utilizar.

No se permitirá usar utensilios o equipo de cocina adicional al establecido y ningún tipo de ingrediente.

2.- La junta informativa será el jueves 21 de noviembre a las 18:00 hrs.

Los concursos se llevarán a cabo los días 22 y 23 de noviembre de 9:00 a 18:00 hrs.

Inauguración del evento 22 de noviembre 8:30 am.

Para el inicio de la competencia las brigadas deberán presentarse 10 minutos antes de su horario asignado según sorteo.

3.- Las etapas del concurso serán a canasta sorpresa, y se presentarán dos platos o bebidas idénticos para evaluación con los jueces.

4.- Durante el desarrollo del concurso **NO HABRÁ COUCHEOS**, ya que la finalidad de la competencia es desarrollar y proyectar los conocimientos, habilidades, técnicas y creatividad de los participantes a su máximo nivel.

5.- La limpieza de la mesa de trabajo está contemplada, ya que para poder parar el reloj del concurso y presentar sus platillos a los jueces, deberá estar todo impecable.

6.- Los criterios de evaluación serán: Higiene, técnica, sabor y presentación.

### **ETAPAS DEL CONCURSO.**

Se llevarán a cabo en las instalaciones del **Restaurant LA PICANTERÍA** en Playa Matanchén, San Blas, Nayarit.

#### ***Etapa de Clasificación (22 de noviembre de 9:00 a 18:00 hrs.)***

Serán bajo la modalidad "**CANASTA SORPRESA**" en tipo Rally, la temática y tiempos serán variados; la evaluación de las diferentes preparaciones sumarán puntos, para al final del día determinar el 1 vs 1 del siguiente día. La brigada con mayor puntaje será reconocida.

#### ***Etapa de Eliminatorias y Finales. (23 de noviembre de 8:00 a 16:00 hrs.)***

Serán bajo la modalidad "**CANASTA SORPRESA**", la temática y tiempos serán variados; aquí competirán 1 contra 1 (eliminación directa) y la mejor arma será la velocidad, ya que podrán parar el tiempo y solo tendrá 10 minutos más el contrincante para emplatar su preparación.

Para la gran final será bajo la modalidad "**CANASTA SORPRESA**", la temática se dará a conocer al momento del concurso, teniendo un tiempo máximo de 1 hr. y media. La evaluación es a puntaje, mismo que nos dará nuestro 1ro, 2do y 3er lugar del **Desafío Culinario CORA ISIMA 2024**.

## “DESAFÍO CORA TOP CHEF”

*Nayarit Enamora 2024*

- ❖ Se llevará a cabo el día 23 de noviembre de 16:00 a 18:00 hrs.
- ❖ La participación será del Chef representante de cada plantel acompañado de dos alumnos.
- ❖ Deberá registrarse en la página <http://desafio.isima.com.mx>; indicando en el nombre de la brigada “**TOP CHEF**”, nombre del Chef como capitán, y los datos de los alumnos que estarán apoyándolo.
- ❖ La dinámica será bajo **canasta sorpresa**.
- ❖ Todos los participantes deberán portar el uniforme completo durante el concurso.

### IMPONDERANTES

De los participantes en general, no podrán apelar las decisiones del jurado calificador, ni salirse o desistir del concurso durante el desarrollo del mismo, ya que lesionarían la dinámica y entusiasmo del evento.

Toda decisión está supeditada a opiniones de un número impar de jurados, por lo que los criterios de evaluación son congruentes y heterogéneos, además de que la práctica misma del evento está basada en la buena intención, voluntad de participación, entusiasmo y gusto por el evento.

Es por esto que agradecemos de antemano la gran decisión tomada por todos los participantes e integrantes de nuestra gran comunidad de Grupo ISIMA, por ser parte de nuestro **Desafío Culinario Cora ISIMA 2024** en su **SEGUNDA** edición.



“COMPROMETIDOS CON TU DESARROLLO”

1. El costo del evento para alumnos, chefs o administrativos que asistan, será de \$3,250.00 (tres mil doscientos cincuenta pesos), que incluye hospedaje de 3 (tres) noches en habitación doble para 4 personas y desayuno de 2 días (viernes y sábado).
2. Registrar sus brigadas participantes en la página web <https://desafio.isima.com.mx> a más tardar el viernes 15 de noviembre.
3. Deberán depositar a la cuenta indicada el 50% del pago de los asistentes con fecha límite el lunes 11 de noviembre, el resto podrán liquidarlo a su llegada el día jueves 21 de noviembre.

Favor de enviar los bouchers a la Lic. Yeslie Romero por WhatsApp al número 722 520 1841 y se entregarán físicamente en la mesa de registro a su llegada, así mismo entregar el formato de registro de pagos y/o el efectivo correspondiente, la carta responsiva firmada por cada participante, esto es requisito necesario para entregarles su pase de registro de habitación y boletos de desayunos.

4. No se podrán hacer reembolsos sin excepción alguna, de `alumn@` del cual ya esté confirmada su asistencia y no llegue al evento, tendrá que ser pagado en su totalidad.
5. En la reunión informativa se les dará a conocer a detalle la dinámica del Desafío Cora.
6. El acomodo de habitaciones en el Hotel Baos, será responsabilidad del Chef encargado del plantel, mismo que deberá registrar en el formato de Room List, incluyendo a los chefs y/o administrativos que asistan. En caso de no completar habitaciones, se podrán anexar alumnos y/o administrativos o chefs de otro plantel. Es necesario enviar el Room List a más tardar el 18 de noviembre.

Para el caso de Airbnb se asignarán de acuerdo con el número de personas por plantel.

El encargado de grupo deberá vigilar el buen uso de las instalaciones de su hospedaje.

Para ambos casos deberán firmar la carta responsiva de daños.

7. Si los alumnos llegaran a causar algún desperfecto en las instalaciones del hotel o Airbnb, estas correrán por cuenta de los infractores.
8. Los consumos que hagan en el restaurant La Picantería u Hotel, corren por cuenta de los asistentes.
9. Recordar que el objetivo del viaje es escolar y los alumnos siguen siendo nuestra responsabilidad, por lo que el Chef será responsable de mantener el orden de sus alumnos.
10. Respetar y hacer respetar el fallo del jurado, manteniendo siempre un espíritu de sana competencia.
11. Respetar horarios, en caso de llegar después de lo establecido o en estado inconveniente no podrán concursar.