

# CONCURSO

GASTRONÓMICO



**EXPERIENCIA  
AMAZÓNICA  
DEL SABOR**

**3er. Festival de  
Culturas Vivas**

## FECHAS

- **Lanzamiento de convocatoria:** 27 de marzo
- **Fecha límite de postulación:** 17 de abril
- **Anuncio de preseleccionados:** 27 y 28 de abril
- **Fecha del evento:** Sábado 30 de mayo
- **Premiación:** Domingo 31 de mayo
- **Lugar:** Real Plaza Hotel & Convention Center Av. Arce 2177

## 3er. Festival de Culturas Vivas

La Feria Internacional de Innovación y Tecnología Turística, en su sexta versión, a través del 3º Festival de Culturas Vivas, presenta el **Concurso de Gastronomía "Experiencia Amazónica del Sabor"**, donde se invita a participar a estudiantes de últimos años y egresados de gastronomía, coctelería y barismo, a un concurso donde podrán demostrar sus capacidades y habilidades bajo la temática de Culturas Vivas y Expresiones Auténticas, revalorizando así el uso de ingredientes locales y nativos de la amazonía.

## OBJETIVO

Promover el arte culinario, la coctelería y el barismo mediante el uso de ingredientes nativos de la Amazonía Sudamericana, destacando así la riqueza gastronómica y el patrimonio alimentario amazónico a través de propuestas innovadoras y sostenibles.

## CATEGORÍAS DE PARTICIPACIÓN

### PERFIL

Los candidatos deben ser estudiantes de carreras, institutos o escuelas de Gastronomía, Coctelería, Bartender o áreas afines, así como egresados que cuenten con hasta un año de experiencia laboral. El cumplimiento de este requisito deberá acreditarse mediante la presentación de:

- **PARA ESTUDIANTES:** Certificado de inscripción vigente o matrícula.
- **PARA EGRESADOS:** Certificado de egreso o de calificaciones.
- **PARA VERIFICAR LA EXPERIENCIA (MÁX. 1 AÑO):** Cartas de recomendación, certificados de trabajo o si tuviera contrato laboral.

### COCINA

- Crear un emplatado original.
- Utilizar vajilla adecuada.
- Incluir al menos un ingrediente nativo de la Amazonía como protagonista del plato (cacao, café, frutos amazónicos).
- Disponibilidad de tiempo el día sábado 30 de mayo.

### COCTELERÍA

- Creación original de autor.
- Se valorará la creatividad y el uso del Cacao tanto en la semilla, pulpa, cáscara .
- Utilizar cristalería adecuada.
- Disponibilidad de tiempo el día sábado 30 de mayo.

### BARISMO

- Tipo de café - Espresso
- MÉTODO FILTRADO
- Prensa chemex, italiano y francesa.
- Destacar la calidad del café de especialidad de origen comunitario.
- Disponibilidad de tiempo el día sábado 30 de mayo.



## PRESELECCIÓN

1. Los postulantes podrán inscribirse desde el 27 de marzo hasta el 17 de abril llenando el formulario con los datos correspondientes y una descripción breve de su enfoque culinario.
2. El equipo organizador revisará y seleccionará a los postulantes que cumplan con los requisitos y el perfil solicitado.
3. Los postulantes seleccionados serán notificados de manera interna por el equipo de selección el día lunes 27 y martes 28 de abril.
4. Después del proceso de notificación los participantes deberán tomar contacto con los organizadores para la firma de un acuerdo de participación el 29 y 30 de mayo o hacerse presentes en las oficinas de la FITECTUR.

**(Nota: en caso de no poder apersonarse para la firma de compromiso, puede hacerse de manera digital)**

## FASE FINAL

1. La Fase Final se llevará a cabo por la tarde el 30 de mayo de 2026 en el Real Plaza Hotel & Convention Center dentro del 2do día del Festival de Culturas Vivas realizado en el marco de la 6ta Feria de Innovación y Tecnología Turística.
2. Los participantes deberán llevar sus equipos e insumos para la presentación.
3. Los participantes seleccionados presentarán sus creaciones ante un jurado calificador, compuesto por expertos del área con una destacada trayectoria.
4. El día 30 de mayo se compartirán las notas de los jurados y los ganadores, el día 31 de mayo será la premiación.

**NOTA: La organización no se compromete a proporcionar transporte ni alojamiento a los participantes. Se recomienda tomar la debida previsión.**

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Correctas prácticas de limpieza, orden y seguridad durante la preparación.
2. Coherencia del plato, conocimiento del ingrediente principal y valoración de productos amazónicos.
3. Estética del plato, originalidad y propuesta innovadora.
4. Calidad organoléptica del plato, equilibrio de sabores, aromas agradables y adecuada combinación de texturas.

### BENEFICIOS – PREMIOS

#### Categoría Cocina

- **Primer Lugar:** certificado de reconocimiento
- **Segundo Lugar:** certificado de reconocimiento

#### Categoría Coctelería

- **Primer Lugar:** certificado de reconocimiento
- **Segundo Lugar:** certificado de reconocimiento

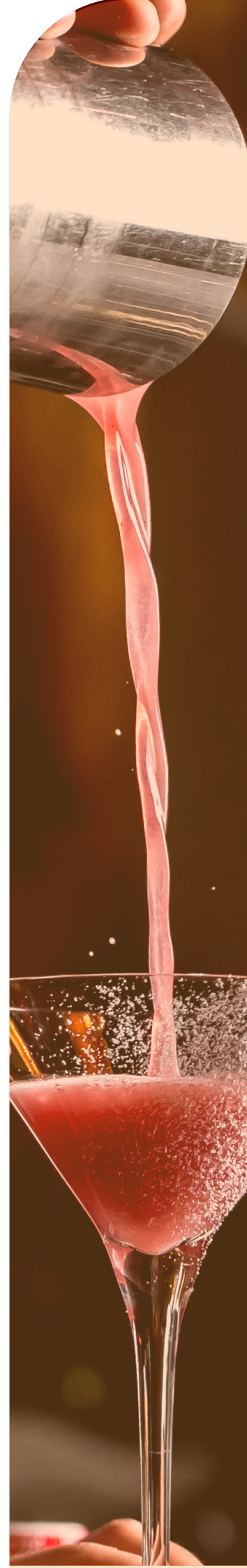
#### Categoría Barismo

- **Primer Lugar:** certificado de reconocimiento
- **Segundo Lugar:** certificado de reconocimiento

Los demás participantes también contarán con un certificado de participación

## FORMULARIO DE POSTULACIÓN

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScGq0PG-eOGbVjKArwDKC-k7FzPVEI-pWpxT9ehBQeg\\_R9LnA/viewform?usp=header](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScGq0PG-eOGbVjKArwDKC-k7FzPVEI-pWpxT9ehBQeg_R9LnA/viewform?usp=header)



# **COMUNÍCATE**

**COORDINADORA DEL FESTIVAL:**  
Lic. Aylin Adriana Mamani Chura  
+591 62776035

**Encargada del Concurso**  
Mayra Camila Villaroel Rivero  
+591 60510713