

## **BASES DEL CONCURSO I EDICION DE COCTELERIA “MEJOR COCTEL AMAZONICO”**

### **1. DESCRIPCION DEL EVENTO**

El concurso de Coctelería es un evento no lucrativo que tiene como objetivo fundamental estimular y reconocer el esfuerzo de los Bartenders o de las personas que conocen del tema de los establecimientos de Alimentos y Bebidas, establecimientos turísticos, contribuyendo al desarrollo del arte de la Coctelería en nuestro país. Este evento forma parte de las actividades de la Feria EXPO AMAZONIA.

### **2. OBJETIVO**

- 2.1 Valorar y utilizar la diversidad de los productos de la Chackra Amazónica en diversas opciones de servicio en la Cocktelería Ecuatoriana que permitan fortalecer la identidad cultural, mantenerla y dejar un legado a las futuras generaciones mediante el la producción, consumo moderado y comercializadora de bebidas con identidad que contengan como ingredientes con licores, plantas medicinales, frutos de temporadas y granos de la Amazonía Ecuatoriana.
- 2.2 Incentivar a los establecimientos turísticos y aficionados para promover el consumo moderado de los cockteles amazónicos.

### **3. DE LOS ORGANIZADORES**

- El Concurso de la I Edición del Coktail Amazónico Expo Amazonía 2022 estará a cargo del comité de la EXPOAMAZONIA 2022, conformado por instituciones públicas y privadas y coordinado por la Academia Magnifique de la provincia de Napo

### **REGLAS DEL CONCURSO**

- 3.1 El presente concurso es libre y se desarrollará en las siguientes categorías.
- 3.2 Categorías abierta para representantes de establecimientos turísticos y no turísticos. Pueden inscribirse personas naturales que representen a un establecimiento que certifique la empresa que trabaja en dicho lugar y su presentación.
- 3.3 Los participantes deberán llenar una ficha de inscripción hasta el 10 de agosto del 2022 en la oficina de Turismo del Gobierno Provincial de Napo ubicado en

- el segundo piso del Edificio de la Radio Voz del Napo y por el link de inscripción. Enviar al correo [carla\\_carrion86@hotmail.com](mailto:carla_carrion86@hotmail.com) la certificación.
- 3.4 Como requisito fundamental cada participante deberá preparar y exponer su Cocktail Amazónico como base hasta dos productos de lo Chakra. Si existiera más productos los jurados calificadores tendrán criterio de evaluación.
  - 3.5 El cocktail puede ser preparado por los diferentes métodos: licuado, directo o batido.
  - 3.6 Los únicos responsables de efectos posteriores a la ingesta de los Cockteles son los participantes del concurso.
  - 3.7 Los concursantes deberán estar 1 hora del inicio del evento para coordinar y preparar el espacio.
  - 3.8 El participante tendrá un total de 5 minutos para preparar su coctel en tres copas o vasos, colocando a su vez la decoración; en que se evaluará dosificación, técnica y manejo de la coctelera; también se evaluará color, olor, sabor, temperatura.
    - Todos los participantes deberán presentarse con el uniforme clásico o típico apropiado de bartender, presentarse una hora antes que inicie el concurso.
  - 3.9 Los organizadores del evento se harán cargo de proporcionar la utilización de 1 Congelador y pequeña área para la elaboración del producto.

#### **4. CATEGORIAS**

Existirá una categoría: ABIERTA, para personas que representen a un establecimiento turístico o no turístico que tengan experiencia en el área.  
Lugar: Plaza Cívica  
Hora: 16:00 horas

#### **5. DE LA RECETA**

Las recetas deberán ser incluidas en las fichas de inscripción hasta el 8 de agosto de 2022 para conocimiento del Comité Organizador del Evento.

Los concursantes deberán preparar y utilizar los isumos para tener 4 Copas o Vasos ( 1 para la exhibición, 3 para el jurado ) y una jarra de 1 litro para que el público deguste al finalizar el concurso.

Los participantes deberán traer los productos, utensilios, herramientas para la elaboración de su cocktail.

#### **6. DE LOS INGREDIENTES**

No habrá límite de utilización en productos amazónicos de la Chakra.  
Se puede utilizar, bebidas alcohólicas, no alcohólicas nacionales y extranjeros, jarabes, cremas y demás ingredientes.  
Están permitidos los ingredientes hechos a mano.



Cada concursante es el responsable de contar con todos los insumos, menaje, cristalería para la presentación y elaboración del producto.

## 7. DE LOS ADORNOS

Los adornos para la elaboración de las bebidas serán previamente preparados ( cortados, lavados) y estarán frutas ( fresca o de conserva) o vegetales comestibles.

No se permiten adornos artificiales en la presentación del Cocktail ( adornos de papel, sombrillas)

Se permiten usar condimentos ( sal, azúcar, pimienta, canela etc)

## 8. DE LOS CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

ITEM	DETALLE	PUNTUACION
1	Color	
2	Aroma	
3	Ingredientes	
4	Temperatura	
5	Presentación	
6	Decoración	
7	Sabor	
8	Post Gusto	
9	Congruencia entre Presentación y Sabor	
10	Tiempo de Ejecución	
	SUB TOTAL	

El puntaje será determinado por el Jurado.

## 9. JURADO

El Comité Organizador elegirá al jurado calificador en base a un perfil predeterminado, asignando como mínimo 3 jueces.

- Los miembros del jurado calificador deberán presentarse al salón e identificarse, media hora antes de iniciar el concurso.
- Los jueces calificarán cada bebida en el formulario respectivo.



- Una vez evaluada cada bebida, los jueces entregarán al coordinador del evento, el formulario para su respectiva tabulación y consolidación de resultados.

## 10. **SANCIONES**

- Los establecimientos que no lleguen a la hora indicada para el inicio ya no podrán participar.
- Los establecimientos que provoquen cualquier situación que altere el buen desarrollo del concurso, quedarán descalificados, serán retirados del salón y no serán aceptados como participantes en el próximo evento.
- Cualquier situación no contemplada en este reglamento, será resuelto por el Comité Organizador

## 11. **PREMIOS**

Se premiarán el primero, segundo y tercer lugar de la categoría.

Los ganadores obtendrán lo siguiente:

- Primer Lugar: Diploma para el participante y premio del patrocinador 120 Dólares.
- Segundo Lugar: Diploma para el participante y 80 Dólares.
- Tercer Lugar Diploma para el participante y 50 dólares.

Las fotografías oficiales del evento serán propiedad del comité organizador y podrán ser utilizadas indistintamente por el mismo o la empresa patrocinadora.

Contactos para cualquier información a la Unidad de Turismo del Gobierno Provincial de Napo 063700080. EXT 1039. 0982436701 O AL 0992829121

**Elaborado por la comisión organizadora.**

**GAD PROVINCIAL DE NAPO  
ACADEMIA MAGNIFIQUE**