



UNIVERSIDAD NACIONAL HERMILIO VALDIZÁN
HUÁNUCO – PERÚ
LICENCIADA CON RESOLUCIÓN DEL CONSEJO DIRECTIVO N° 099-2019-SUNEDU/CD
SECRETARÍA GENERAL

RESOLUCIÓN CONSEJO UNIVERSITARIO
N° 4865-2019-UNHEVAL

Cayhuayna, 11 de noviembre de 2019.

VISTOS, los documentos que se acompañan en ocho (08) folios;

CONSIDERANDO:

Que el Vicerrector de Investigación, mediante Oficio N° 0190-2019-UNHEVAL-VRI, del 29.OCT.2019, peticona la ratificación de la Resolución N° 0213-2019-UNHEVAL-VRI, del 29.OCT.2019, que aprobó las BASES DEL CONCURSO GASTRONÓMICO "INNOVACIÓN GASTRONÓMICA UNHEVAL 2019", organizado por la Dirección de Transferencia e Innovación de la Vicerrectoría de Investigación de la UNHEVAL;

Que, en la sesión extraordinaria N° 29 de Consejo Universitario, del 07.NOV.2019, y sin observación, el pleno acordó ratificar la Resolución N° 0213-2019-UNHEVAL-VRI, del 29.OCT.2019, de la Vicerrectoría de Investigación de la UNHEVAL;

Que el Rector remite el caso a Secretaría General, con el Proveído N° 1223-2019-UNHEVAL-CU/R, para que se emita la resolución correspondiente;

Estando a las atribuciones conferidas al Rector por la Ley Universitaria N° 30220, por el Estatuto y el Reglamento de la UNHEVAL, la Resolución N° 050-2016-UNHEVAL-CEU, del 26.AGO.2016, del Comité Electoral Universitario, que proclamó y acreditó, a partir del 02.SET.2016 hasta el 01.SET.2021, a los representantes de la Alta Dirección y por la Resolución N° 2780-2016-SUNEDU-02-15.02, del 14.OCT.2016, que resolvió proceder a la inscripción de las firmas de las autoridades de la UNHEVAL en el Registro de Firma de Autoridades Universitarias, Instituciones y Escuelas de Educación Superior de la SUNEDU;

SE RESUELVE:

- 1º. RATIFICAR** la Resolución N° 0213-2019-UNHEVAL-VRI, del 29.OCT.2019, que aprobó las **BASES DEL CONCURSO GASTRONÓMICO "INNOVACIÓN GASTRONÓMICA UNHEVAL 2019"**, organizado por la Dirección de Transferencia e Innovación de la Vicerrectoría de Investigación de la UNHEVAL; por lo expuesto en los considerandos precedentes.
- 2º. DISPONER** que el Vicerrectorado de Investigación y los demás órganos internos competentes adopten las acciones correspondientes.
- 3º. DAR A CONOCER** la presente Resolución a los órganos competentes.

Regístrese, comuníquese y archívese.



Dr. Reynaldo M. OSTOS MIRAVAL
RECTOR



Abog. Yersely K. FIGUEROA QUIÑONEZ
SECRETARÍA GENERAL

Distribución:
Rectorado
VRAcad
VRInv OCI AL
UTransparencia
DIU
DTI
Facultades (14)
Archivo

BASES CONCURSO GASTRONÓMICO “INNOVACIÓN GASTRONÓMICA UNHEVAL 2019”

I. OBJETIVO

El objetivo general de este concurso es potenciar el desarrollo de la gastronomía en Huánuco, mediante platos nuevos e innovadores, que aporten valor agregado de la actividad turística y a la producción local, a través de potajes innovadores y novedosos que puedan ser comercializados en la región.

II. PARTICIPANTES:

Podrán participar todas y todos los alumnos de las distintas facultades que tengan pasión por la gastronomía y les encante cocinar e innovar con nuestro ingredientes y sabores, estos deberán acreditar su condición de alumno/a presentando su ficha de matrícula del presente ciclo 2019. Los participantes que no residan en la comuna podrán participar siempre y cuando exista disponibilidad de cupos. Podrá participar 1 cocinero/a más 1 ayudante de cocina sólo en una categoría, tras previa aprobación de su inscripción correspondiente por parte del comité organizador. Paralelamente, el mismo servicio puede postular a otras categorías con distintos participantes. Los cupos de participación son limitados a la siguiente categoría:

10 cupos categoría plato de fondo

III. INSCRIPCIONES

La inscripción de cualquier categoría, deberá ser registrado por los organizadores antes del día de 13 noviembre para eso los concursantes deberán inscribirse en la Dirección de Transferencia e Innovación, Unidad de Oferta Tecnológica (3 piso de la Biblioteca Central de la UNHEVAL), antes de la fecha establecida o coordinando una cita al número 959958896 / 931621981.

IV. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES

Los platos a confeccionar serán de la libre elección de cada participante. Cabe recalcar, que tienen que ser platos, postres y tragos innovadores o creaciones únicas, está prohibido presentar platos tradicionales regionales y nacionales. Cada plato y/o producto que se presente al Concurso habrá de permitir, al menos, el equivalente a 6 degustaciones. Los platos presentados tendrán que traerlo preparado y listo para servir, no se elaborará ni cocinará nada dentro de la UNHEVAL. Para efectos de evaluación y transparencia del cumplimiento de nuestras bases, se deberá respaldar de un vídeo de buena calidad, donde se visualice la confección del producto, su manufactura e ingredientes. Esto debe ser acompañado de un documento formal que indique la preparación, estilo recetario. El cual debe presentarse con un total de 3 copias al momento de inscribirse al concurso. Para la exposición de los productos se habilitarán módulos compartidos por cada 2 participantes. Los ingredientes deben corresponder a un 50% de productos locales o regionales

. No se autorizan productos elaborados y/o pre elaborados en tarros o frascos.

V. ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONFECCION DE LOS PLATOS

Los participantes deberán aportar los utensilios, platos, ingredientes con los cuales realizarán las preparaciones, implementos necesarios para el montaje de sus preparaciones. El uso y habilitación de cocinas, hornos u otros para cocinar, salvo categoría plato de fondo, tragos y aperitivos. Los participantes no podrán recibir apoyo en la elaboración de sus preparaciones.

VI. FECHA REALIZACIÓN

Los participantes deberán presentarse en la UNHEVAL el día 27 de noviembre del 2019, para la presentación de sus platos innovadores. Espacio en el cual se presentará a cada participante y su plato a presentar.

VII. COMPETENCIA

Cada categoría o preparación debe ser presentada y explicada brevemente por el participante. Cada participante deberá cumplir con normas mínimas de higiene y seguridad en relación a vestimenta, manipulación de alimentos, utensilios entre otros.

VIII. CALIFICACIONES

El Jurado calificará los platos, puntuando a través de los siguientes criterios

ITEM CRITERIOS PUNTAJE

CRITERIOS	PUNTAJE
1. Uso de ingredientes de la Región	5
2. Presentación del Plato	4
3. Aplicación de técnicas – Nivel de innovación	4
4. Sabor y aroma	5
5. Presentación Personal	2
TOTAL	20

IX. EL JURADO.

El Jurado estará compuesto por:

- 2 chefs profesionales nacionales

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de la suma de cada evaluación confeccionada por cada jurado para con cada participante. El fallo del jurado será inapelable. En caso de empate, dirime el voto entre los miembros del Jurado.

X. PREMIOS

Según el criterio formulado en la tabla del punto VIII., y la deliberación consensuada de nuestro jurado, se premiarán a la siguiente categoría:

Categoría Plato de fondo

- 1° Lugar : Estatuilla de la innovación
- 2° Lugar : Resolución por participación en el evento
- 3° lugar : Mención honrosa

La premiación consistirá en entregar los mencionados premios el día 29 de noviembre en la clausura del evento, además de premios sorpresas para los ganadores. Así también se mostrará el trabajo ganador en un recetario de uso público, a la vez que se generar instancias para exponer los productos ganadores en otros espacios.

XI. COMPROMISO

Al inscribirse, los participantes aceptan todas las Cláusulas expuestas en este Reglamento.