

UFM
UNIVERSIDAD
FRANCISCO
MARROQUÍN

Casa Popenoe

6 Festival del *Aguaacate*

Un proyecto de Casa Popenoe, Universidad Francisco Marroquín

Sábado 1 de marzo del 2025

Invitamos al Festival del Aguacate a los mejores chefs y escuelas culinarias del país, para que elaboren las recetas más exquisitas, utilizando el excelente aguacate de la Antigua Guatemala.

Cada participante presentará dos platillos, uno dulce y uno salado, utilizando aguacates como ingrediente principal. Un jurado calificador, compuesto por cuatro expertos *gourmet*, premiará el primero, segundo y tercer lugar de cada categoría (profesional o escuela culinaria) y tipo de platillo (dulce o salado). El público, por su parte, elegirá un ganador por categoría. Los participantes recibirán, además, un certificado de participación.

Categorías

- Profesional
- Escuela culinaria

Tipo de platillos

- Salado
- Dulce

BASES DEL CONCURSO

Participantes

En la categoría escuela culinaria únicamente pueden participar personas que se encuentren cursando sus estudios gastronómicos en la institución participante, no así los docentes o mentores de la misma.

Ingredientes

- Todos los ingredientes de cada plato deberán ser de primera calidad.
- Solo se permite trabajar con aguacate guatemalteco.
- Casa Popenoe proporcionará una determinada cantidad de aguacates a cada participante.



- El porcentaje de aguacate que se deberá incluir en cada platillo será, como mínimo, de un 40 %.
- Con el aguacate pueden combinarse vegetales, frutas, proteínas de origen animal, productos del mar, etc.
- El sabor de los demás productos que se combinen con el aguacate deberá ser fácilmente detectable.

Presentación

- La receta debe ser original y novedosa.
- Cada participante deberá proporcionar los ingredientes para 320 porciones saladas y 320 porciones dulces, en tamaño degustación (a excepción de los aguacates, que serán proporcionados por el ente organizador).
- La presentación deberá combinar adecuadamente los sabores de la receta con los colores, texturas o aromas de todos los productos que la integren.
- Los platillos han de presentarse a la temperatura adecuada para ser degustados.

Área de trabajo

- Cada participante dispondrá de dos mesas de 1.8 × 0.6 m, un mantel azul, servilletas de papel, basurero y cuatro bancos, todo aportado por la Casa Popenoe.
- Los participantes deberán traer lo necesario para exponer sus platillos y para que las personas los puedan consumir.
- Casa Popenoe también ofrecerá pan y agua, para que los visitantes puedan seguir degustando las diferentes recetas.
- El máximo de personas por estación de trabajo será de cuatro.

Puntuación

- La puntuación máxima que podrá obtenerse es de 100 puntos y se desglosará así:
 - presentación y novedad de la receta (hasta 25 puntos),
 - preparación correcta y profesional (hasta 25 puntos),
 - sabor, textura y aroma (hasta 50 puntos).

Programación

- El día 1 de marzo los participantes pueden instalarse en la Casa Popenoe, a partir de las 7:00 a. m.
- A las 10:30 a. m. los platillos deberán estar listos, para ser degustados por el jurado calificador.
- A las 12:30 p. m. se abrirán las puertas del área de la casa donde se llevará a cabo la degustación de los platillos por parte del público en general.
- A la 2:30 p. m. se abrirán las votaciones y a las 3:00 p. m. se cerrarán.
- A las 3:00 p. m. será la premiación.
- La casa se cerrará a las 3:30 p. m. Todos los concursantes tendrán hasta las 5:00 p. m. para desmontar.

AUTORIZACIÓN DE USO DE IMAGEN

Doy mi consentimiento y autorizo a la Universidad Francisco Marroquín y a la Casa Popenoe para usar cualquier fotografía, imágenes captadas, audio y/o video tomados de mi persona, incluyendo cualquier otro aspecto o detalle derivado de los mismos; así como cualquier reproducción de ellos en cualquier formato o medio conocido o por conocerse, sin restricciones territoriales, en relación con cualquier uso que de todo ello haga dicha universidad, siempre que mi obra esté disponible de acuerdo a las condiciones anteriores:

Nombre completo: _____

Lugar y fecha: _____

Lugar de trabajo: _____

Correo electrónico: _____

Teléfono: _____

Firma

