

## HOJA DE INSCRIPCIÓN

### Fanescas de Quito 2016

Nombre del establecimiento: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Teléfonos de contacto: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Responsable: \_\_\_\_\_

Croquis:

## ***Condiciones de participación***

La selección de los establecimientos ganadores se hará mediante una inspección técnica. Se deberá cumplir los siguientes requerimientos:

- El establecimiento enviará una breve reseña del local y del valor cultural de la preparación de estos alimentos festivos.
- La UDLA realizará una fotografía de la persona designada por el establecimiento junto a la Fanesca, la misma que deberá ser presentada a gusto del establecimiento.
- La UDLA realizará una entrevista al responsable del establecimiento y posteriormente se procederá a degustar la Fanesca.
- Se realizará una inspección general del establecimiento y las áreas designadas para preparación y almacenamiento de los alimentos.

### ***Aspectos culinarios***

- Propiedades organolépticas de la Fanesca.
- Propiedades organolépticas de las guarniciones utilizadas.
- Dentro de los puntos a evaluar están las características de las guarniciones a utilizarse, se analizará la elaboración técnica y utilización de las mismas.
- Presentación final.
- Se tomará en cuenta la presentación final de la preparación como un plato final el cual debe llegar al cliente en las mejores condiciones visuales para su degustación.

### ***Historia - Tradición - Receta participante***

- Antigüedad y reseña histórica de la receta.
- Nombre del autor o autora de la receta.
- Selección de ingredientes de acuerdo a la receta original.
- Se tomará en cuenta la receta que contenga la mayor cantidad de ingredientes tradicionales, considerando sus procesos y características que hacen de la receta una tradición en el tiempo.
- Usos y técnicas tradicionales
- Se considerará a los establecimientos que utilicen técnicas tradicionales como cocción en olla de barro. Cada establecimiento considerará su uso y su importancia dentro del desarrollo de la receta.

Las hojas de inscripción llenas y firmadas deberán entregarse en las oficinas de Gastronomía de la UDLA (Av. Granados y Colimes Esquina segundo piso, corredor central Decanato de Gastronomía) o a las siguientes direcciones de correo electrónico: a.benitez@udlanet.ec, andres.gallegos@udla.edu.ec del 10 al 19 de febrero de 2016.

Las inspecciones se realizarán del 22 al 27 de febrero, fechas en las cuales los establecimientos deberán contar con los productos a juzgar por los agentes de inspección.

Los establecimientos que tengan **DISTINTIVO Q** tendrán 10 puntos adicionales los cuales serán reflejados en la puntuación final.

### Receta del establecimiento

Nombre del establecimiento:	_____
Número de porciones:	_____
Ingredientes:	_____ _____ _____ _____
Procedimiento:	_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____

### Claúsula de compromiso

El establecimiento que sea seleccionado deberá cumplir con fecha y hora establecido para su inspección y tener un bodegón con los productos de la Fanesca (crudo) para la sesión fotográfica.

*El establecimiento participante ha leído y está de acuerdo con las condiciones expuestas para su participación.*

\_\_\_\_\_  
**Firma del Responsable**