

HOJA DE INSCRIPCIÓN

Fanescas 2018 – “El Florecimiento de la Fanescas”

Nombre del establecimiento					
Dirección					
Teléfonos de Contacto					
Correo electrónico					
Responsable					
Facebook		Twitter		Instagram	

Croquis:

Condiciones de participación

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

- Permisos de funcionamiento vigentes.
- El establecimiento enviará una breve reseña del local y del valor cultural de la preparación de estos alimentos festivos.
- La UDLA realizará una entrevista al responsable del establecimiento y posteriormente se procederá a degustar la fanesca.
- El establecimiento seleccionará a 1 pequeño/a productor/a o proveedor/a proveniente de una feria, mercado o comunidad del Distrito Metropolitano de Quito o a nivel nacional, al que se haya comprado al menos 1 de sus ingredientes. El día de la inspección, el establecimiento entregará la documentación descrita en el documento adjunto “Requisito de Inscripción Fanescas 2018”.
- Posterior al evento se realizará un “Festival de Fanescas”, una semana en la cual se busca promocionar a los establecimientos en redes sociales. Los establecimientos ganadores, como requisito deben ofrecer del 22 de marzo al 01 de abril una promoción, de acuerdo a lo descrito en el documento adjunto “Requisito de Inscripción Fanescas 2018”.
- Se realizará una inspección general del establecimiento, así como de las áreas designadas para preparación y almacenamiento de los alimentos.
- Los establecimientos que cuenten con **Distintivo Q** obtendrán un puntaje adicional (2 puntos), únicamente dentro de la categoría de los restaurantes de lujo y hoteles.
- El establecimiento que cuente con más de un productor/proveedor obtendrá puntos adicionales.

Aspectos culinarios

- Propiedades organolépticas de la fanesca.
- Propiedades organolépticas de las guarniciones utilizadas.
- Dentro de los puntos a evaluar, se incluyen las características de las guarniciones a utilizarse. Además, se analizará la elaboración técnica y utilización de las mismas.
- Presentación final.
- Se tomará en cuenta la presentación final de la preparación, la misma que deberá contar con las mejores condiciones visuales para su degustación, tal como debe llegar a sus clientes.

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 esta receta una tradición en el tiempo.
- Usos y técnicas tradicionales.
- Se considerará a los establecimientos que utilicen técnicas tradicionales, como la cocción en olla de barro. Cada establecimiento debe tomar en cuenta su uso e importancia dentro del desarrollo de la receta.

El Florecimiento de la Fanesca

- Se solicita como requisito, la selección de un rostro de la fanesca que represente a 1 pequeño/a productor/a, agricultor/a o proveedor/a proveniente de una feria, finca, mercado o comunidad del Distrito Metropolitano de Quito o a nivel nacional, al que se haya comprado al menos 1 de sus ingredientes.
- Si se presenta más de un pequeño productor/proveedor (adicional al requisito), se sumarán hasta 3 puntos (por 3 proveedores). **Número total de productores posibles:** Hasta 4 en total (1 requisito - obligatorio y 3 adicionales voluntarios).

Festival de la Fanesca 2018

Posterior al evento se realizará un “Festival de Fanescas”, del 22 de marzo al 01 de abril se promocionará a los establecimientos en redes sociales, con el fin de que los visitantes locales, nacionales y extranjeros conozcan, acudan y consuman en los establecimientos galardonados con la mejor fanesca. En tal razón, estas semanas los establecimientos ganadores deberán ofrecer una promoción. **Fechas del festival:** 22 de marzo a 1ero de abril de 2018.

Información Adicional

Este evento pretende mostrar, además del rostro de los productores, el **origen festivo andino** de la Fanesca: el Pawkar Raymi o la fiesta del *florecimiento*, así como el Mushuk Nina o Fuego Nuevo. Por este motivo, el plan de comunicación antes, durante y después del evento se centrará en estas temáticas.

Concepto o historia

La palabra “florecimiento” hace referencia al Pawkar Raymi, festividad andina que celebra el florecimiento de las primeras cosechas durante el equinoccio de primavera. Es por esto que, la primera fanesca andina denominada “Uchucuta”, era elaborada en honor a los granos tiernos que regalaban los campos, con una base de calabaza andina como el zambo y zapallo.

Como parte de la celebración del florecimiento, el 21 de marzo se festeja el inicio del año andino denominado “Fuego Nuevo”, donde también se honra a las cosechas, a la naturaleza y al alimento que brinda la Pacha Mama.

Entrega de documentación

Las hojas de inscripciones 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: andres.gallegos@udla.edu.ec del **1 al 5 de marzo del 2018.**

Por otra parte, las inspecciones se realizarán del **7 al 9 de marzo del 2018**, fechas en las cuales los establecimientos deberán contar con los productos a juzgar por los agentes de inspección.

Receta del establecimiento

Nombre del establecimiento: _____

Número de porciones: _____

Ingredientes:

Procedimiento:

Cláusula de compromiso

El establecimiento que sea seleccionado deberá cumplir con la fecha y hora establecido para su inspección.

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

Firma del Responsable