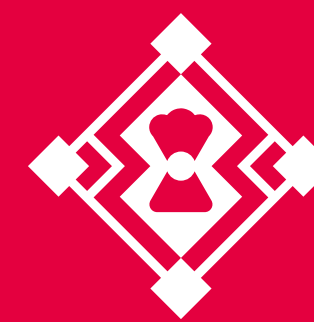


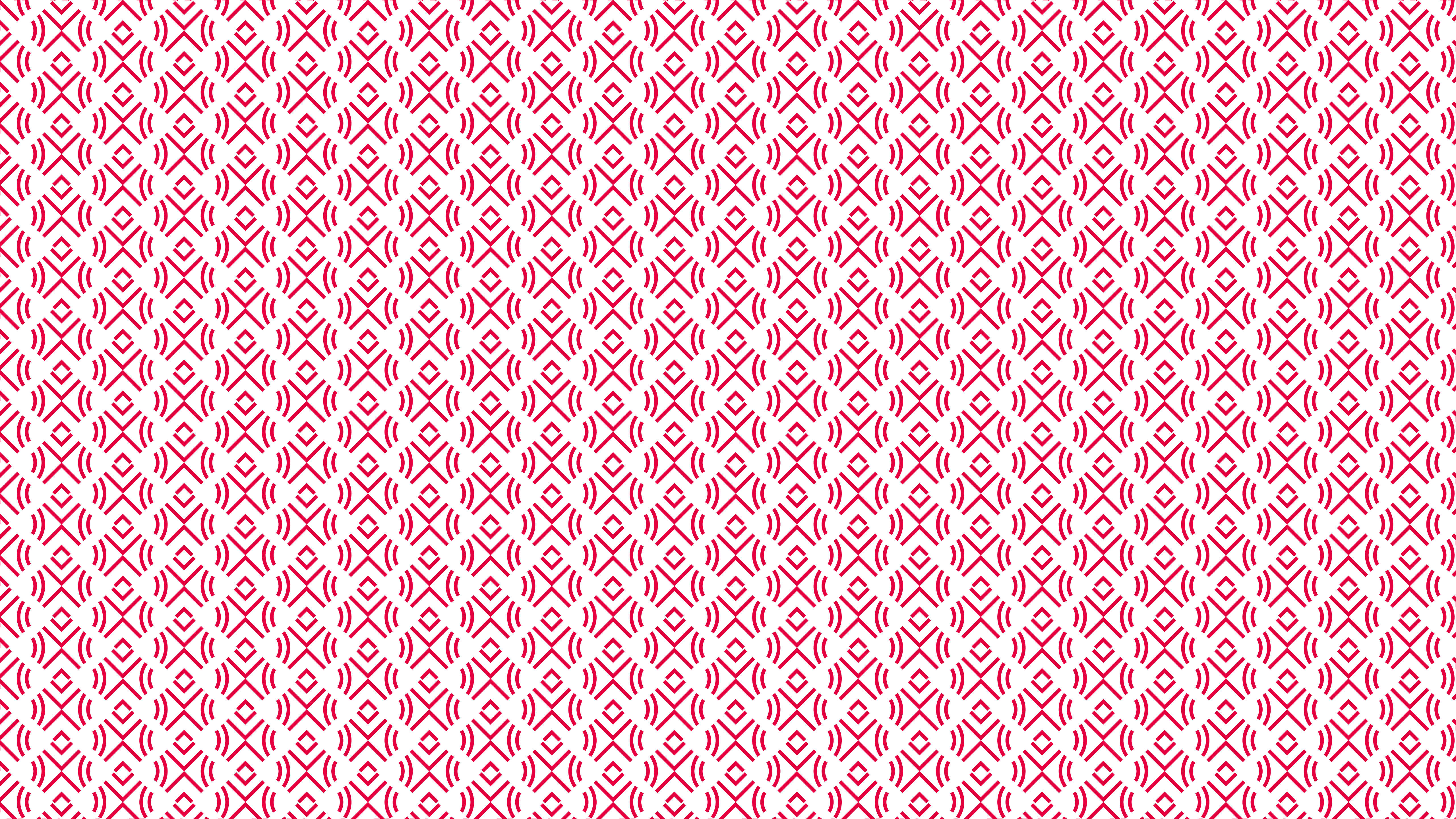


Plantel Tepic



**DESAFÍO
cora**

DESAFÍO CULINARIO CORA
NAYARIT 2023





DESAFÍO CORA

Se convoca a toda la comunidad académica de GRUPO ISIMA a participar en el **Desafío Culinario Cora, ISIMA Pacífico 2023**.

El objetivo es promover la cocina del mar en condiciones rudimentarias y austeras, **cocinando en la playa**; además, del intercambio de ideas entre los estudiantes y titulares de los diferentes planteles.

Se llevará a cabo los días **24, 25 y 26** de noviembre del 2023, en el paradisíaco **Puerto de San Blas y playa Matanchén, Nayarit**.



BASES GENERALES

- El concurso está dirigido a alumnos y egresados de grupo ISIMA.
- Las brigadas pueden estar integradas por alumnos de todos los niveles, y máximo dos egresados.
- El total de integrantes por brigada es de máximo siete alumnos.
- Se podrán registrar hasta cuatro brigadas por plantel.
- Todos los asistentes deberán presentar una carta responsiva, firmada. En caso de ser menor de edad, deberá firmar el padre o tutor e incluir una copia de identificación oficial.
- El horario de actividades podrá descargarse en la página oficial del desafío.
- Todos los participantes deberán portar el uniforme completo durante el concurso, el cual está integrado por:
 1. Filipina blanca institucional.
 2. Mandil blanco.
 3. Pantalón negro.
 4. Dos caballos blancos.
 5. Zapatos antiderrapantes cerrados (no crocs).
 6. Pico del mismo color por brigada, toque blanco y red para el cabello.



PROCESO DE INSCRIPCIÓN

- El registro se realizará a través del portal web: <http://desafio.isima.com.mx>
- En el registro se considera: nombre de la brigada, plantel y nombre completo de los integrantes, indicando el módulo o cuatrimestre que están cursando, o si es ex alumno.
- Los alumnos que aspiren a concursar, deberán estar al corriente de todos sus pagos a la fecha de registro.
- La fecha límite de registro será el sábado 30 de octubre de 2023.





MECÁNICA DEL CONCURSO

1. Las brigadas deberán llevar su kit básico para cocinar en la playa, el cual consiste en:

<ul style="list-style-type: none">• 3 Tablas para picar.	<ul style="list-style-type: none">• Cucharas y palas (varias).	<ul style="list-style-type: none">• Cucharones (varios).
<ul style="list-style-type: none">• 2 Coladores.	<ul style="list-style-type: none">• 6 Bowls diferentes tamaños.	<ul style="list-style-type: none">• 1 Marmita mediana.
<ul style="list-style-type: none">• 1 Coludo.	<ul style="list-style-type: none">• 2 Sartenes.	<ul style="list-style-type: none">• 1 Rallador.
<ul style="list-style-type: none">• 3 Tenazas.	<ul style="list-style-type: none">• 1 Vaso de licuadora Oster.	<ul style="list-style-type: none">• 1 Batidor Globo.
<ul style="list-style-type: none">• 1 Wok	<ul style="list-style-type: none">• 2 Tazas medidoras	<ul style="list-style-type: none">• 1 Shaker
<ul style="list-style-type: none">• 1 Tapete para sushi	<ul style="list-style-type: none">• 1 Sifón	<ul style="list-style-type: none">• Vajilla para presentar y cristalería de coctelería
	<ul style="list-style-type: none">• 1 Molcajete	

Cada alumno deberá portar su juego de cuchillos.

En la playa habrá una mesa con motores de licuadoras Oster que podrán utilizar.

No se permitirá usar utensilios, equipo de cocina e ingredientes adicionales a los establecidos.

2. La junta informativa será el 23 de noviembre a las 18:00 hrs. Los concursos se llevarán a cabo los días 24 (de 8:00 a 18:00 hrs.) y 25 (de 8:00 a 17:00 hrs.); por lo cual, las brigadas deberán presentarse 15 minutos antes de su horario asignado, según el sorteo.
3. Las etapas del concurso serán a canasta sorpresa, con temáticas y tiempos variados. La primera etapa será tipo rally con acumulación de puntaje, en cada etapa se presentarán dos platillos o bebidas idénticas, para evaluación con los jueces. Al término del primer día, se verán los puntajes alcanzados y con ello, se determinará que equipos pasan a la siguiente etapa.
4. Durante el desarrollo del concurso no habrá coucheos, ya que la finalidad de la competencia es desarrollar y proyectar los conocimientos, habilidades, técnicas y creatividad de los participantes en su máximo nivel.
5. La limpieza de la mesa de trabajo está contemplada como parte de la puntuación a calificar, ya que para detener el reloj del concurso, y hacer entrega de platillos a jueces, deberá estar impecable.
6. Los criterios de evaluación serán: higiene, técnicas, sabor, presentación y descripción del platillo.



ETAPAS DEL CONCURSO

El primer día, se llevará a cabo, en el recinto portuario de San Blas y el segundo día en Playa Matanchén.

Etapa de Clasificación (24 de noviembre de 8:00 a 18:00 hrs.)

Será bajo la modalidad **"CANASTA SORPRESA"** en tipo Rally, la temática y tiempos serán variados; la evaluación de las diferentes preparaciones sumará puntos, para al final del día dar a conocer a las brigadas quienes pasan a la siguiente etapa.

Etapa de Eliminatorias y Finales. (25 de noviembre de 8:00 a 17:00 hrs.)

Será bajo la modalidad **"CANASTA SORPRESA"**, la temática y tiempos serán variados; aquí competirán 1 contra 1 (eliminación directa) a contra reloj, ya que podrán parar el tiempo y sólo tendrá 10 minutos más el contrincante para emplatar su preparación.

Para la gran final será bajo la modalidad **"CANASTA SORPRESA"**, la temática se dará a conocer al momento del concurso, teniendo un tiempo máximo de 1 hr. y media. La evaluación es a puntaje, mismo que nos dará nuestro 1ro, 2do y 3er lugar del **Desafío Culinario CORA ISIMA Pacífico 2023**.



DESAFÍO
CORA

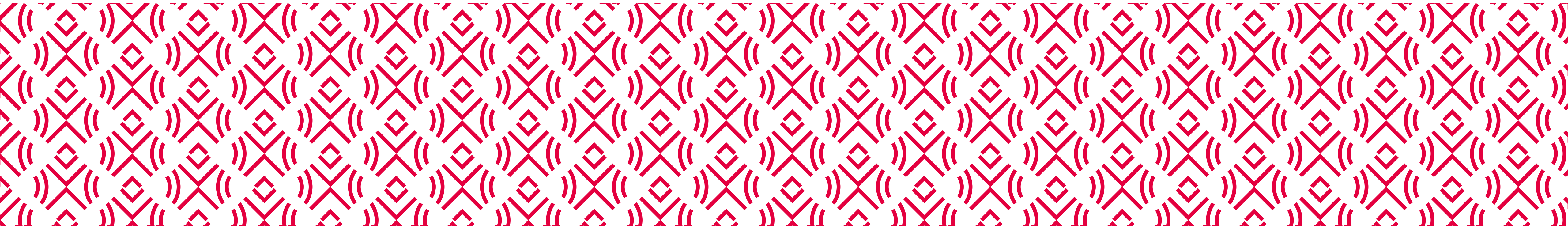
“DESAFÍO CORA TOP CHEF”





TOP CHEF

- Se llevará a cabo el día 25 de noviembre de 15:00hrs a 17:00hrs.
- La participación será del Chef representante de cada plantel acompañado de dos alumnos.
- Deberá registrarse en la página <http://desafio.isima.com.mx>; indicando el nombre de la brigada "TOP CHEF", nombre completo del Chef (capitán) y de los alumnos (apoyo).
- La dinámica será bajo canasta sorpresa.
- Todos los participantes deberán portar el uniforme completo durante el concurso.





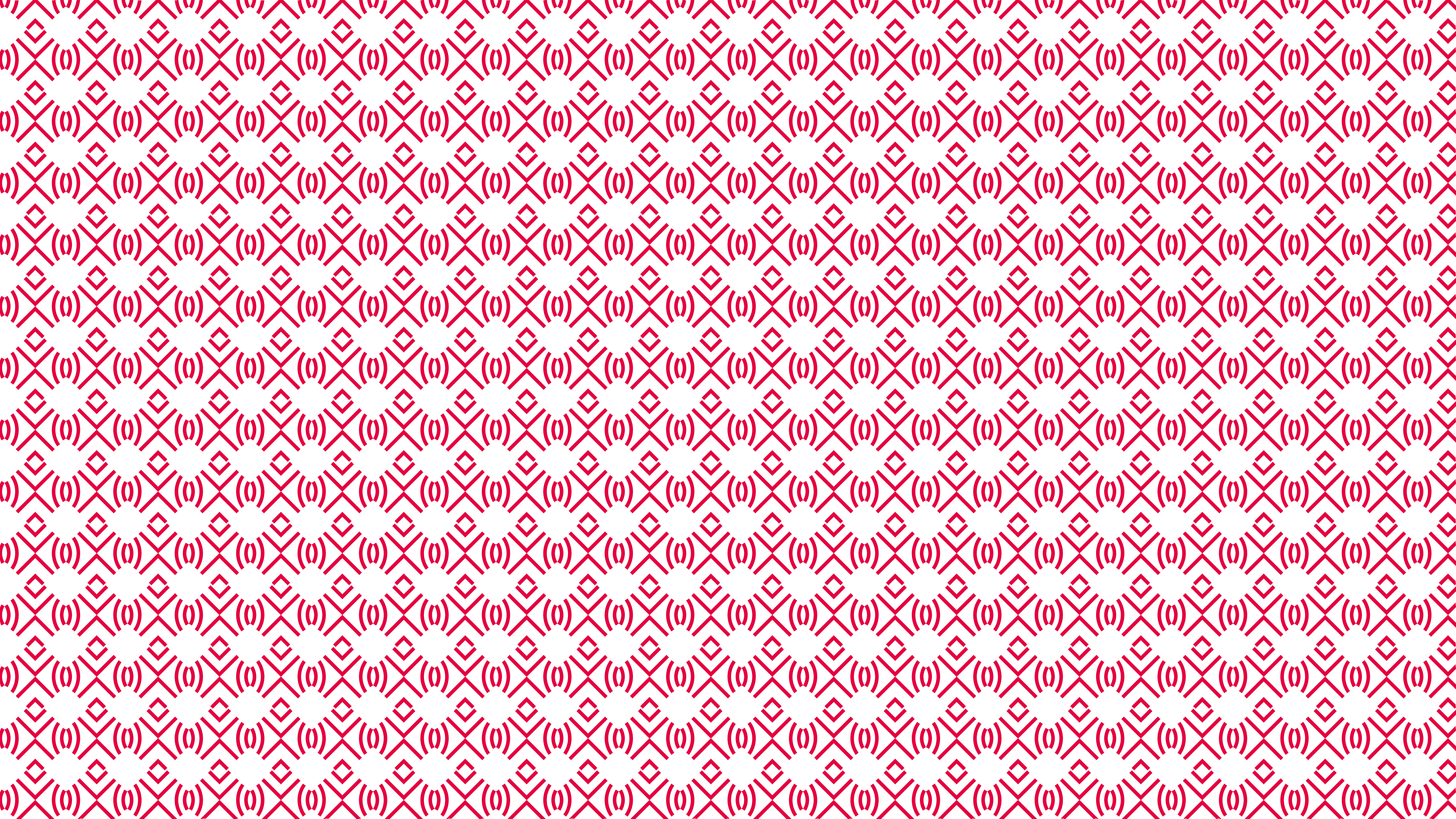
IMPONDERANTES

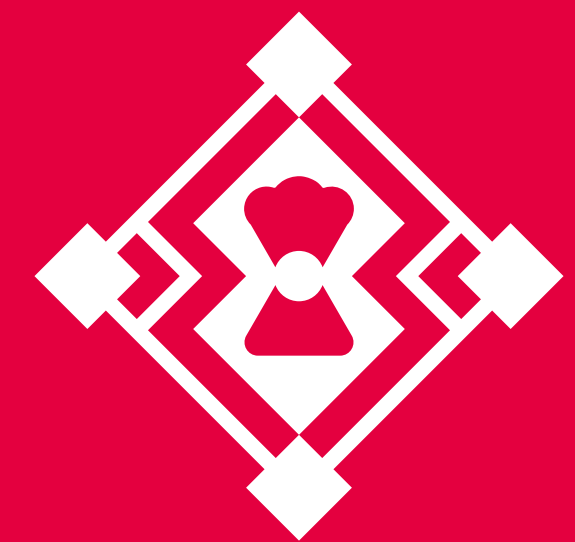
Los participantes en general, no podrán apelar las decisiones del jurado calificador, ni salirse o desistir del concurso durante el desarrollo del mismo, ya que lesionarían la dinámica y entusiasmo del evento.

Toda decisión está supervisada a opiniones de un número impar de jurados, por lo que los criterios de evaluación son congruentes y heterogéneos; además, la práctica misma del evento está basada en la buena intención, voluntad de participación, entusiasmo y gusto por el evento.

Agradecemos la participación de nuestra comunidad Grupo ISIMA, por ser parte del Desafío Culinario Cora ISIMA Pacífico 2023 en su PRIMERA edición.

Cualquier duda o comentario comunicarse al: 📞 722 520 1841





DESAFÍO
cora