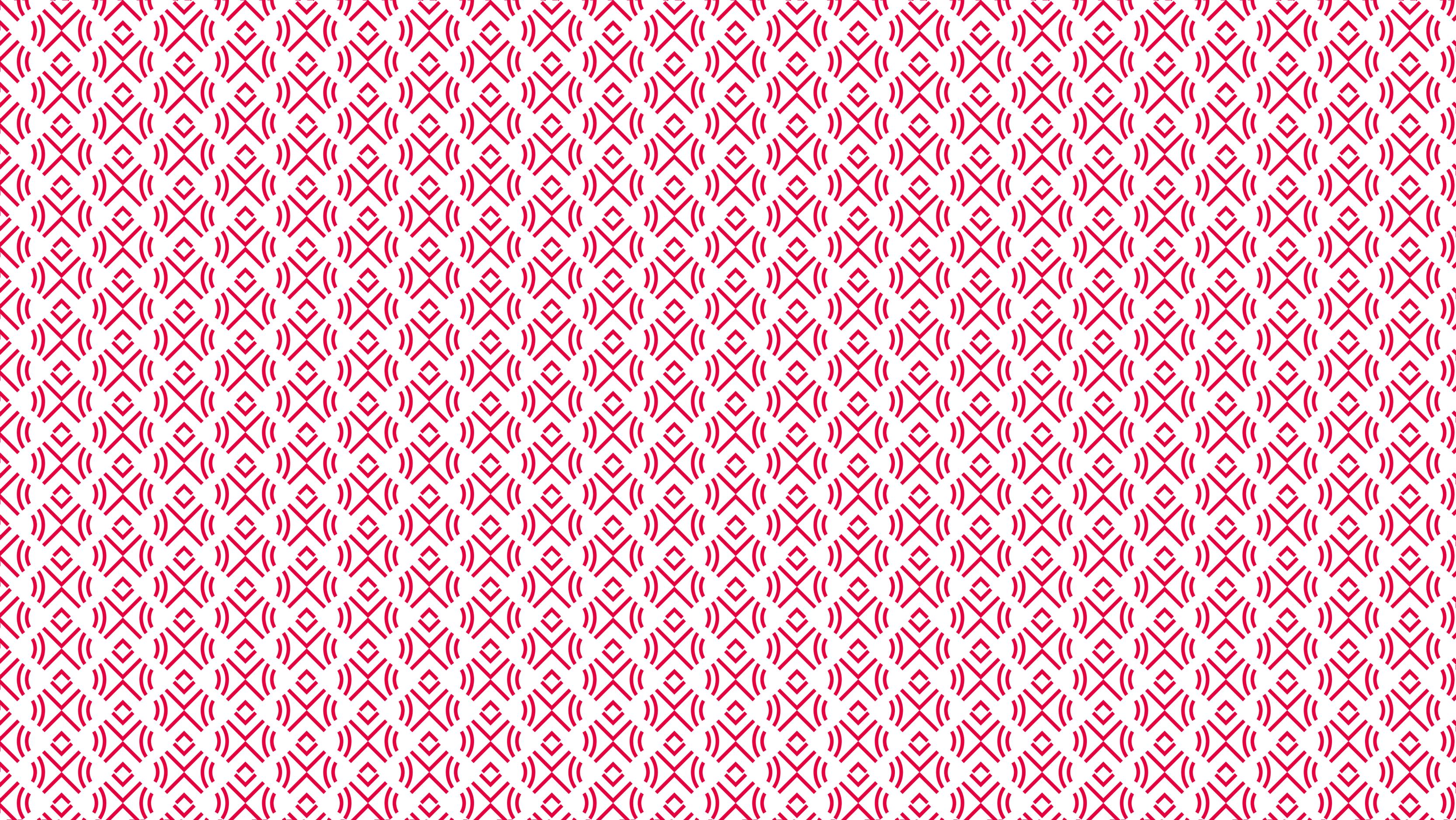




DESAFÍO  
**cora**

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

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.





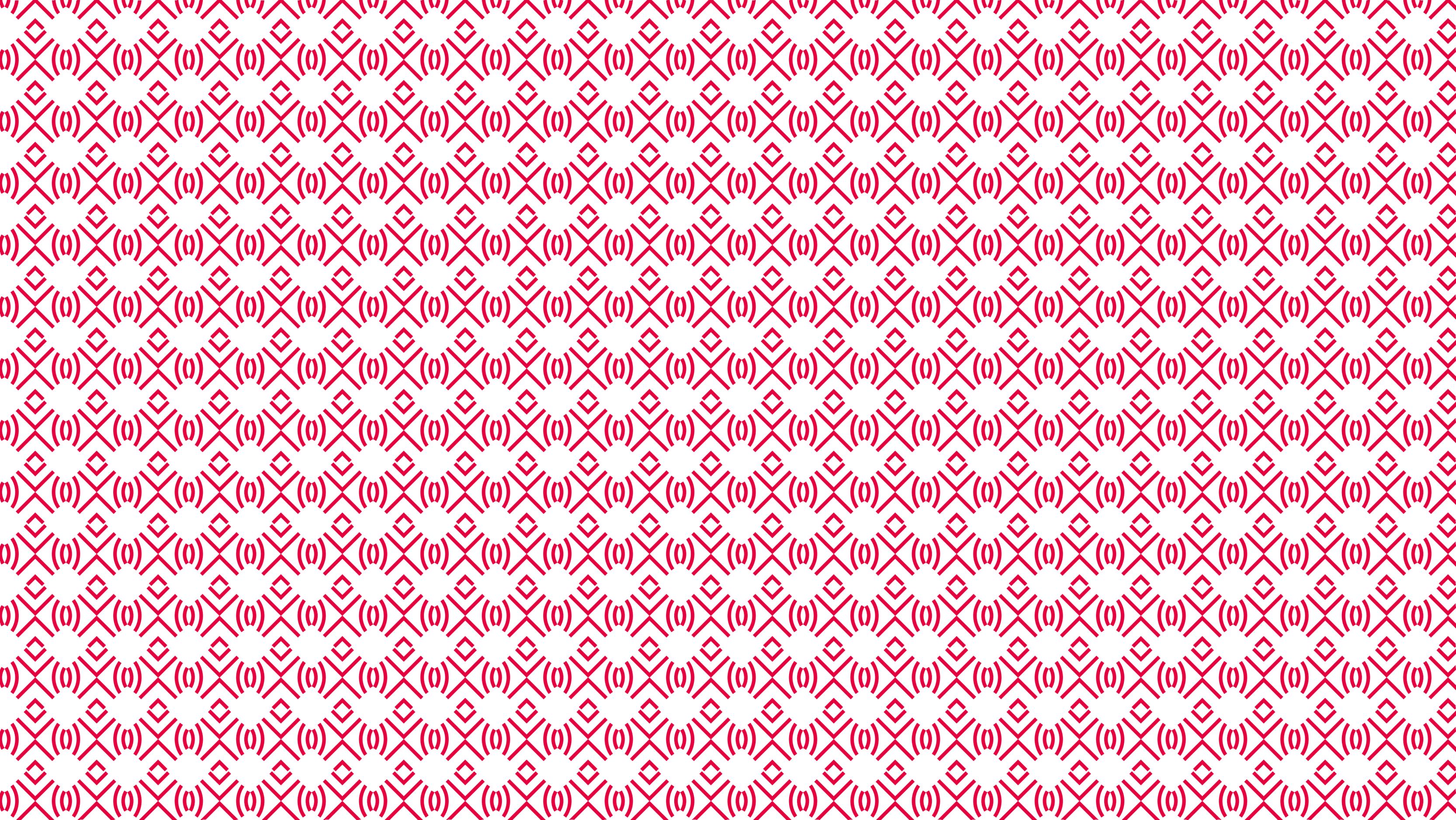
## IMPONDERANTES

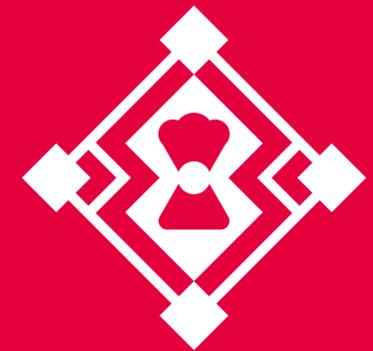
Los participantes en general, no podrán apelar las decisiones del jurado calificador, ni salirse o desistir del concurso durante el desarrollo del mismo, ya que lesionarían la dinámica y entusiasmo del evento.

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**