



FEPAS



Coemco
Servicios

**II Concurso
Internacional
de**

**GASTRONOMÍA
Hospitalaria
Intercultural**

Inicio de convocatorias: 21 de marzo del 2017
Final: 24 - 27 de Octubre del 2017. Lima, Perú
Premiación: 7 de Noviembre (V Congreso Fepas)



Perú convoca un concurso internacional de hostelería hospitalaria 'intercultural'

26-07-2017

Diversas instituciones peruanas relacionadas con la alimentación hospitalaria han convocado la segunda edición del **Concurso internacional de gastronomía hospitalaria intercultural**. El periodo de inscripción está abierto hasta el 31 de agosto. En concurso incluye tres categorías (dos de ellas dirigidas a profesionales y la tercera a estudiantes de hostelería y nutrición) en las que se tendrá que presentar una dieta hipoglúcida, hipograsa o una dieta basal completa.

La Federación Peruana de Administradores de Salud (Fepas), la Sociedad Peruana de Hotelería Hospitalaria, la Federación Andina y Amazónica de Hospitales y Servicios de Salud (sede Perú), la Universidad Le Cordon Bleu, el Instituto Nacional de Salud del Niño San Borja y la Asociación Peruana de Hospitales y Servicios de Salud, han convocado el *II Concurso internacional de gastronomía hospitalaria intercultural*, cuya final se celebrará en la ciudad de Lima (Perú), entre los días 26 y 27 de octubre de 2017.

El objetivo del concurso es contribuir a fortalecer la gastronomía hospitalaria en el marco del desarrollo de la hotelería hospitalaria en el Perú; contribuir a una cultura de vida y alimentación saludable; poner en valor la gestión de los servicios de nutrición a nivel hospitalario poniendo el foco en la calidad, la seguridad alimentaria, la gestión de dietas agradables acorde a las necesidades de los usuarios y en un marco de interculturalidad, además de fortalecer el rol de los diversos profesionales de la salud, cocina y talento humano.

En concurso incluye tres categorías (dos de ellas dirigidas a profesionales y la tercera a estudiantes de hostelería y nutrición) en las que se tendrá que presentar una dieta hipoglúcida, hipograsa o una dieta basal completa.

En la fase final, los candidatos seleccionados (según recetas mandadas previamente a la organización) podrán contar con el apoyo de un ayudante y deben tener en cuenta que los menús se puedan adaptar a un servicio hospitalario de cien personas, según se solicita en la ficha de inscripción.

Asimismo, se evaluará que preparen el plato principal (con su guarnición y salsa según corresponda), más un postre, priorizando los productos de cada país, en un marco de interculturalidad.

A cualquiera de las tres categorías se pueden presentar candidatos de todas las nacionalidades. La organización cubre los gastos de alojamiento, comidas, visitas, etc. pero no los gastos del viaje.

Fechas clave:

1. – Fecha máxima de inscripción: hasta el 31 de agosto.
2. – Fase eliminatoria: entre el 1 y el 20 de setiembre de 2017 un jurado calificador compuesto por siete miembros de las entidades organizadoras, realizará una primera selección de candidatos a partir de los menús recibidos. Entre el 2 y el 6 de octubre se comunicarán los candidatos seleccionados.
3. – Fase final: los días 26 y 27 de octubre se llevará a cabo la final. Los candidatos seleccionados tendrán que elaborar sus dietas ante un jurado de diez miembros de las entidades organizadoras (jurado técnico más jurado de degustación).

– Descarga completa de las bases, formularios de inscripción y plantillas para presentar los menús.

Noticias Relacionadas

- El equipo del Virgen del Puerto de Plasencia gana el concurso de cocina hospitalaria
- Doce cocineros de hospital y tres de residencias competirán en el concurso nacional de la AEHH
- La AEHH organiza un concurso nacional de cocina para el ámbito sociosanitario