



REGLAMENTO

COMPETENCIA DE QUÍMICA EN LA COCINA 2014

El presente reglamento tiene como finalidad, organizar y ordenar las condiciones previas y durante las competencias de Química en la Cocina para que todos los miembros de los Clubes de Ciencia puedan competir en igualdad de condiciones. La presente normativa establece la participación de los Clubes y ordena las sanciones en caso de no cumplirse con las mismas.

1. Participación en la competencia

1.1 En la competencia solo podrán participar los Clubes que hayan cumplido con lo indicado en las bases del concurso y se hayan registrado hasta el día 30 de abril de 2014.

1.2 Cada Club participará con tres estudiantes y el profesor coordinador por nivel de participación (pre media y media), tanto en las competencias regionales como en la competencia final. El profesor coordinador permanecerá como parte del público, una vez su equipo se ubique en la cocina asignada. Los estudiantes participantes pueden usar su uniforme de la escuela o jeans y camiseta con un distintivo del colegio, tanto en las regionales como en la final.

1.3 Se realizarán eliminatorias regionales de donde **el primer lugar de pre media y el de media**, participará en la competencia final (o sea, un cupo para Pre media y un cupo para Media de cada región).

1.4 **Las competencias regionales** se realizarán del **18 al 25 de agosto**, y la **competencia final** el **sábado 20 de septiembre** en las instalaciones de The Panama International Hotel School, ubicada dentro del Hotel Holiday Inn de Ciudad del Saber, a partir de las 7:00 a.m. La participación será de acuerdo al orden establecido por SENACYT.

1.5 Se contará con un recetario oficial para las competencias, el cual contiene un listado de recetas para las regionales y otro para la final, para los niveles de pre media y media. Los participantes practicarán las recetas propuestas en el recetario y al momento de la competencia SENACYT en conjunto con el jurado calificador anunciarán cual es la receta que utilizarán según su nivel de participación. Para la preparación y decoración de los platos solo se pueden utilizar los ingredientes de la receta.

1.6 **En la competencia regional:** cada Club deberá llevar los ingredientes y los utensilios de cocina necesarios para la preparación de la receta. Es de estricto cumplimiento y responsabilidad que el o los profesores coordinadores mantengan la guarda y custodia de los mismos durante el trayecto a la competencia y finalización de la misma para evitar accidente. Los estudiantes solo deberán utilizar los utensilios durante la competencia.

1.7 El plato a preparar en la regional es demostrativo, y suficiente para que el jurado pueda evaluar los conocimientos químicos adquiridos por los estudiantes, en ese sentido, los clubes llevarán solo la cantidad de ingredientes necesarios para la muestra.

1.8 **En la competencia final**, SENACYT proporcionará los ingredientes de las recetas y los utensilios de cocina a todos los competidores. Los estudiantes usarán delantal y gorro, y deben traer su redcilla para la competencia.

1.9 En la competencia final se premiará los tres primeros lugares por nivel de participación. En caso de que se den empates en los puntajes, se aplicará un “reto químico” que los estudiantes tendrán que resolver de manera espontánea para desempatar.

1.10 Los Clubes que clasifiquen en las regionales para participar en la gran final tendrán hasta el **día 28 de agosto** para enviar los nombres de los estudiantes y del profesor coordinador a la dirección clubesdeciencia@senacyt.gob.pa.



2. Evidencias de la química

2.1 Cada equipo en competencia tendrá que organizarse de manera independiente y autónoma para mostrar la participación de sus miembros en forma equitativa e igualitaria. Durante la preparación y presentación de la receta

2.2 deben ir explicando, delante del jurado, los principios químicos o físicos que rigen los cambios en la preparación de los alimentos, manipulación y mejor elaboración de los mismos, además de los valores alimentarios de los ingredientes.

3. Horarios y condiciones para las competencias

3.1 Las competencias regionales se desarrollarán en horario de 7:00 a.m. a 4:00 p.m. en cada provincia en las fechas y lugares publicados en la página web y en otros medios.

3.2 Para la competencia final, los clubes se distribuirán en dos turnos: primero los de pre media y luego los de media.

3.3 Los clubes tendrán un plazo de 45 minutos para presentar su receta, contada desde que se les llama al puesto de competencia hasta presentar el alimento terminado. El veredicto se anunciará el mismo día en el lugar de la competencia.

3.4 En la competencia final, la SENACYT dará a los participantes hospedaje y alimentación para tres estudiantes y el coordinador del club por nivel de participación. La entrada al hotel será el 19 de septiembre desde las 2:00 pm y la salida será el 20 de septiembre. Los Clubes de Ciencia participantes tendrán que gestionar todo lo referente a su movilización y viáticos.

4. Jurados:

4.1 Cada Club será evaluado por un jurado conformado por tres personas: un químico de la industria, un profesor de química de la universidad y un chef profesional. Todos ellos acreditados por su experiencia en el área. El jurado utilizará un instrumento diseñado para evaluar los distintos aspectos en los que se fundamenta la competencia.

4.2 Los criterios utilizados para la evaluación serán: trabajo colaborativo, organización y manipulación de insumos, utensilios y equipos; presentación y explicaciones científicas de los procesos.

4.3 **Los fallos del Jurado serán inapelables.**

5. Medidas de Seguridad

5.1 Durante el desarrollo de la competencia, solo podrán estar en la cocina los tres estudiantes competidores. El profesor coordinador deberá aguardar en el salón de espera hasta que sus estudiantes salgan de la competencia.

5.2 Los estudiantes deberán ser cuidadosos al momento de utilizar los implementos de cocina, durante la competencia serán orientados por los organizadores y los jurados.

5.3 Los estudiantes deben dejar limpia el área de trabajo en la cocina y los utensilios usados.