



Bases del Concurso gastronómico “Maestros del Pulpo”

1. DESCRIPCIÓN

El concurso gastronómico “**Maestros del Pulpo**” convoca a los restaurantes marinos, picanterías, cevicherías y guariques de Piura a participar en un certamen que busca otorgar **visibilidad mediática y posicionamiento en sostenibilidad**.

El evento se desarrollará en la modalidad de **cocina en vivo**, teniendo como protagonista un platillo a base de pulpo. Su propósito es **promover la compra responsable de este recurso**, así como fomentar el conocimiento y la adopción de **prácticas sostenibles** en su uso dentro de la gastronomía local. De esta manera, se busca sensibilizar a cocineros, dueños de restaurantes y futuros chefs sobre el **rol que cumplen en la demanda de un recurso marino emblemático de Piura**, parte esencial de su identidad y tradición culinaria.

Como legado, todas las recetas presentadas formarán parte de un **recetario oficial del evento**, que será difundido tras la competencia.

2. ORGANIZACIÓN

Esta actividad se realiza en el marco del “Proyecto de mejoramiento pesquero del pulpo peruano del norte”. La organización del concurso estará a cargo del Comité regional de extractores del recurso Pulpo - Piura y la asociación sin fines de lucro REDES Sostenibilidad Pesquera. Con el respaldo institucional de la Dirección Regional de la Producción de Piura (DIREPRO) y la Municipalidad Provincial de Piura.

3. INSCRIPCIONES

El periodo de inscripción estará abierto hasta el **20 de octubre de 2025**.

El costo de inscripción es de **S/ 100.00 (cien soles)**.

El pago deberá realizarse a la cuenta corriente **0763002210781** (CCI: 00307600300221078174) del banco **Interbank**, a nombre de **REDES Sostenibilidad Pesquera**.

Una vez realizado el pago, se emitirá el comprobante correspondiente, que será enviado al correo electrónico registrado por el participante. ➡ Para mayor información, los interesados pueden

Organizado por:



Aliados estratégicos:





comunicarse al WhatsApp **993 779 719**.

El monto de la inscripción se destinará a la **impresión del recetario oficial del concurso**, que incluirá las recetas de los participantes y consejos para la preparación del pulpo. Este recetario será entregado en formato impreso **15 días calendario después del evento**. Los restaurantes tendrán acceso a la charla de sensibilización y de buenas prácticas.

4. LUGAR Y FECHA

La actividad se realizará en el frontis de la Municipalidad de Piura el jueves 23/10/2025 a las 12 pm.

5. PAUTAS DE PARTICIPACIÓN

Presentación personal: Todos los concursantes deberán portar **mandil y gorro** durante el evento.
Stand asignado: La organización proporcionará 01 **stand tipo carpa de 2.50 m x 2.50 m**, 01 mesa y 01 silla de plástico. Este espacio podrá ser utilizado también para **actividades de promoción o activaciones de marketing** relacionadas con el restaurante participante. **Decoración del stand:** Será responsabilidad de cada participante, con **libertad creativa**. La decoración formará parte de la **evaluación del jurado**.

Equipamiento disponible: El evento contará con **una mesa en el estrado** para la preparación de platos fríos, que será usada por turnos organizados.

Tiempo de preparación: En cada ronda los concursantes dispondrán de **25 minutos** para preparar su platillo frío.

Presentación del platillo: Cada participante deberá entregar:

Un plato individual para la evaluación de miembros del jurado.

Una fuente adicional para la degustación (máximo 10 porciones).

6. COMPROMISOS

De los participantes:

- Firmar, el viernes 17 de octubre, la **Declaración simbólica como “Embajadores del Pulpo responsable”**.
- Al confirmar su participación, deberán enviar una foto de las bases firmadas, mostrando claramente la firma, DNI y nombre del responsable del restaurante. Luego, tendrán un plazo de 4 días calendario para realizar el pago de la inscripción.
- Elaborar el platillo frío exclusivamente con ejemplares de **pulpo mayores a 1 kg**, enviando una fotografía del ejemplar al comité organizador.
- Asistir a la **charla de “Buenas prácticas y sostenibilidad en la preparación del pulpo”**

Organizado por:



Aliados estratégicos:





(miércoles 15 de octubre) y aceptar promover el consumo responsable mediante la colocación de material promocional (afiche de pared y triángulo de mesa) en sus locales y difusión en sus canales de comunicación.

- Proveer sus **propios insumos y materiales de cocina** para el día del evento.
- Aceptar la publicación de su receta en el **recetario del concurso**.
- Enviar la receta de su platillo **una semana antes del concurso** al correo de la organización, incluyendo consejos y/o técnicas de preparación.
- Cocinar la receta en vivo durante la competencia, la cual será incluida en el **recetario oficial impreso y digital**, que se entregará 15 días calendario después, acompañado de los datos de contacto del restaurante participante.

De la organización (REDES Sostenibilidad Pesquera):

- Coordinar la **convocatoria a los medios de comunicación** a fin de asegurar la cobertura de la declaración simbólica y del desarrollo del concurso, así como su adecuada difusión a través de **notas de prensa** antes, durante y después del evento.
- Diseñar e imprimir el recetario del concurso.

7. EVALUACIÓN

El Comité organizador estableció pautas evaluadoras específicas. El jurado estará conformado por: 01 representante del Comité de Regional de extractores del recurso pulpo Piura, 01 representante de la Municipalidad Provincial de Piura, 01 representante de DIREPRO, 01 representante del Instituto Ceturgh Peru. Cada miembro del jurado evaluador calificará a cada uno de los platos, tomando en cuenta los siguientes criterios:

8. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La calificación será en base a 20 Puntos y los criterios de evaluación serán los siguientes: Decoración del stand: de 0 a 3 puntos, presentación del plato : de 0 a 7 puntos, innovación del plato: de 0 a 5 puntos, degustación del plato: de 0 a 5 puntos.

9. PREMIACIÓN

La **Comisión Organizadora** entregará un **diploma de reconocimiento** a todos los participantes. El **primer y segundo lugar** recibirán además un **trofeo conmemorativo**. El **gran premio para el primer lugar** será una **experiencia vivencial para dos personas**: acompañar a pescadores artesanales en una faena de pulpo y conocer de cerca cómo los frutos del mar llegan a tu mesa. Para disfrutar esta actividad de manera segura, el ganador y su acompañante deberán contar con el **seguro SCTR**. Todos los premios serán entregados durante la **ceremonia de premiación** del concurso.

Organizado por:



Aliados estratégicos:

