

BASES Y CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN CONCURSO MARIANO MORENO EL TRAGO DE ALBERDI

Fundamentación: Mariano Moreno Instituto Superior está celebrando su 40 Aniversario y lo hace proyectando su misión a la comunidad, específicamente el Barrio Alberdi, a través de proyectos educativos desarrollados por alumnos y docentes.

En este hito trascendente decide seguir enseñando con el ejemplo, formando personas felices y útiles a la sociedad, destacando su rol como agente de cambio. Y para ello, los verdaderos protagonistas de esta organización: alumnos y docentes, están desarrollando 22 proyectos de intervención social, cultural y económico en nuestro tradicional Barrio Alberdi, símbolo de una juventud y trabajadores comprometidos con la libertad, la igualdad y la solidaridad.

A través de estas actividades celebramos nuestro aniversario connotando valores, integrando a organizaciones e instituciones que valoran el esfuerzo colaborativo y la formación integral de jóvenes dispuestos a transformar su mundo.

Con este concurso gastronómico buscamos motivar el proceso de enseñanza, aprendizaje de nuestros estudiantes y rescatar parte de nuestra identidad

Coordinador general bartender: Prof. Marcos Francisca.

Jurado de selección de recetas finalistas: Profesores de Mariano Moreno, Periodistas especializados en Gastronomía, Propietarios de Bares de Alberdi, Miembros de la Mesa de Alberdi (vecinos que trabajan en la puesta en valor del Barrio).

Organizadores de final de concurso: Equipo Relaciones Institucionales de Mariano Moreno Instituto Superior.

PARTICIPANTES

Podrán participar del concurso estudiante y exalumnos de Gastronomía, Sommelier y Bartender de Mariano Moreno Instituto Superior, en forma individual.

COMO PARTICIPAR

1. Conformar un equipo de hasta dos personas, o participar de manera individual.
2. Idear una receta, bajo el concepto de **"TRAGO DE ALBERDI"** que represente los valores identitarios del Barrio como su patrimonio, personajes, historia e idiosincrasia.
3. Completar ficha técnica de receta adjunta.
4. Enviar, en formato solicitado, al correo electrónico: concurso@fummm.edu.ar / asunto trago Alberdi la receta creada.
5. **Solo participarán las recetas recibidas hasta el 4 de noviembre.**

SELECCIÓN DE RECETAS FINALISTAS

La **selección de las recetas finalistas** se efectuará el **11º de noviembre**.

El día **13 de noviembre** se informará a los concursantes, quienes serán los equipos finalistas.

TORNEO FINAL Y ACTO DE PREMIACIÓN

Los **finalistas seleccionados serán 3 (tres)**, competirán desarrollando la práctica de su receta finalista el día **18 de noviembre**, lugar a confirmar.

Todos los participantes tendrán certificado de asistencia. Se premiará el primer, segundo y tercer puesto con Diplomas de Honor y regalos de Seta Bazar.

FICHA TÉCNICA:

NOMBRE Y APELLIDO:

COCTEL:
TIPO DE COCTEL:
CATEGORÍA:
TÉCNICA UTILIZADA:
MONTAJE:
ARGUMENTACIÓN:

CANTIDAD:	UNIDAD / MEDIDA:	PRODUCTO:
-----------	------------------	-----------

PROCESO DE ELABORACIÓN:

FOTOGRAFÍA: