

**PERÚ**Ministerio
de SaludViceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en SaludHospital Nacional
Cayetano HerediaHospital Nacional
Cayetano Heredia
1968-2023**Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres**

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

**MISTURA CAYETANO**

POR EL 55° ANIVERSARIO DEL HOSPITAL NACIONAL CAYETANO HEREDIA

BASES GENERALES

I. Introducción

Desde hace 08 años la feria Mistura Cayetano Heredia se ha convertido en el espacio ideal para mostrar y disfrutar de lo mejor de nuestra gastronomía local e internacional. Pero también es una gran oportunidad para que nuestros trabajadores por áreas y los restaurantes que dan servicio en el Hospital muestren lo mejor de su arte culinario.

Este año, Mistura Cayetano inicia la búsqueda de nuevas figuras que mantengan nuestra tradición gastronómica y, al mismo tiempo, aporten ideas creativas e innoven, que serán reconocidas por la Institución.

La finalidad del Mistura 2023 es que los participantes de cada servicio, unidad, área, departamento desarrollen su imaginación y revolucionen la cocina a través de la investigación, las técnicas y las buenas prácticas de manipulación.

II. FECHAS DEL EVENTO : JUEVES 20 DE JULIO

Hora : 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Lugar : **Loza deportiva de servicios generales y mantenimiento**

III. Fecha de Inscripción :

Del lunes 19 de junio al sábado 15 de julio, en Bienestar de personal o por vía virtual, en el formulario diseñado para tal fin.

IV. Costo de Participación :

Áreas, servicios, unidades, departamentos, restaurantes; estará en función del número de participantes y del monto de alquiler del toldo, el cuál será asumido por todas las áreas inscritas.

BICENTENARIO
DEL PERÚ
2021 - 2024

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

V. VENTA DE TICKETS:

SERÁ DIRECTAMENTE EN CADA STAND, DONDE SE DESEA COMPRAR

VI. DISTRIBUCION Y COSTOS DE LOS PLATOS A OFRECER

EL COSTO PROMEDIO DE CADA PLATO SERA DE S/10 A 15 SOLES

EL COSTO PROMEDIO DE POSTRE SERA DE S/2 A 5 SOLES

EL COSTO PROMEDIO DE CADA BEBIDA PERSONAL S/2 SOLES

PLATOS A OFRECER:

1. CEBICHE
2. CARAPULCRA
3. SOPA SECA
4. AJI DE GALLINA
5. CABRITO A LA NORTEÑA
6. ROCOTO RELLENO
7. CUY EN SUS DIVERSAS PREPARACIONES
8. CALDO DE GALLINA
9. POLLADA
10. ARROZ CON POLLO
11. MONDONGO A LA ITALIANA
12. PESCADO FRITO
13. CAJA CHINA
14. CHANCHO AL PALO
15. PARRILLADA
16. PROPUESTA POR DEFINIR

POSTRES A OFRECER

1. PICARONES
2. MAZAMORRA
3. ARROZ CON LECHE
4. COMBINADO
5. PIE DE LIMON
6. CREMA VOLTEADA
7. PROPUESTA POR DEFINIR

BEBIDAS

1. CHICHAMORADA
2. MARACUYA
3. AGUA
4. NARAJANDA

Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

VII. RECONOCIMIENTO

TODAS LAS AREAS PARTICIPANTES (SERVICIOS, DEPARTAMENTOS, UNIDADES) Y RESTAURANTES SERAN RECONOCIDOS A TRAVES DE UN DIPLOMA DE PARTICIPACION Y MENCION EN UN ACTO PROTOCOLAR POR DEMOSTRAR IDENTIFICACION Y COMPROMISO CON LA INSTITUCION COMO PARTE DE LA CELEBRACION DE LOS 53° AÑOS

VIII. DISPOSICIONES GENERALES

- En el stand podrá usted ofrecer calidad y sabor en su propuesta gastronómica.
- Cumplir con las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- En el stand podrá usted ofrecer al público la venta de sus platos
- Cada restaurant podrá adecuar el stand de acuerdo a su línea de productos (potaje) que ofrecerá.
- Buena disposición y trato en la atención al cliente.
- Al término del evento las instalaciones deberá dejarlo debidamente limpio y ordenado.

La comisión**¡Atención!****Recuerda: Las inscripciones serán virtuales**

Inscríbete y participa de las actividades por el 55° aniversario del HNCH

Ingresa al siguiente enlace de actividades grupales:

<https://forms.gle/rHHXY48nzPtgDWL19>

