



Municipalidad de Rosario

R E S O L U C I Ó N N.º 228/24

Rosario, "Cuna de la Bandera", 20 de mayo de 2024.

VISTO, que la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario a través de la Dirección General de Producción Estratégica convoca a participar del "**CONCURSO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE EMPANADAS**" que tendrá lugar en el Parque Nacional a la Bandera el día 20 de junio del corriente año; y

CONSIDERANDO, que en el marco de las Celebraciones por el Día de la Bandera, la Secretaria de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario convoca a rosarinas y rosarinos a participar del Concurso de Elaboración Artesanal y Venta de Empanadas; siendo necesario proveer sobre el particular, en uso de sus atribuciones;

LA SECRETARÍA DE CULTURA Y EDUCACIÓN

R E S U E L V E:

ARTICULO 1º: APROBAR, las siguientes Bases y Condiciones correspondiente al "**CONCURSO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE EMPANADAS**" que tendrá lugar en el Parque Nacional a la Bandera el día 20 de junio del corriente año:

BASES Y CONDICIONES

1-DE LA CONVOCATORIA

1.1. En el marco de las celebraciones por el Día de la Bandera, la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario convoca a rosarinas y rosarinos a participar del Concurso de Elaboración Artesanal y Venta de Empanadas.

1.2. En esta nueva edición 2024 se incorpora, además de la elaboración artesanal de empanadas, la venta de las mismas al público asistente. Esta edición se desarrollará en el Parque Nacional a la Bandera en Rosario, el día 20 de junio y tiene como objetivo poner en valor las costumbres y tradiciones argentinas a partir de la práctica gastronómica.

1.3. En esta oportunidad, se realizará el Concurso de Elaboración Artesanal y Venta de Empanadas dirigido a rosarinas y rosarinos interesados en demostrar sus técnicas y procedimientos en la elaboración de esta comida tradicional.

1.4. El Concurso de Elaboración Artesanal y Venta de Empanadas se dividirá en 2 categorías:

- Carne vacuna.
- Carne vegetariana.

1.5. El concurso se llevará a cabo por equipos, de un mínimo 2 (dos) personas y un máximo de 4 (cuatro) personas por equipo.

1.6. Cada equipo deberá elaborar un mínimo de 20 (veinte) docenas de empanadas en todas sus etapas: masa, relleno y cocción.

2-DE LOS CONCURSANTES

2.1. Podrán participar rosarinas y rosarinos mayores de 18 (dieciocho) años que puedan demostrar destreza en la elaboración de empanadas de manera artesanal.

2.2. Todas las personas vinculadas a la elaboración, manipulación, despacho y cocción del producto deberán contar con el CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, emitido por el Instituto del Alimento, al día.

2.3. Quienes no lo tengan deberán realizar el curso de manera presencial u online, para más información consultar en:

<https://www.rosario.gob.ar/inicio/obtener-el-carnet-de-manipulacion-de-alimentos>.

Este requisito no será necesario para quienes estén exclusivamente abocados a la atención de la caja.

2.4. Las y los integrantes tendrán que acreditar residencia en la ciudad de Rosario.

2.5. A partir de esta convocatoria se seleccionarán, por orden de inscripción, hasta 15 (quince) grupos de entre 2 (dos) y hasta 4 (cuatro) personas cada uno.

2.6. Cada grupo deberá tener como mínimo 1 (una) persona que elabore las empanadas y 1 (una) persona que se encargue del manejo de la caja para la venta de las mismas.

2.7. Cada grupo podrá disponer de hasta un máximo de 4 (cuatro) integrantes.

2.8. Al momento de la venta, la persona encargada de manipular dinero, no podrá bajo ningún concepto manipular las empanadas. Las empanadas deberán ser despachadas a los/las comensales por alguna de las otras personas del equipo.

2.9. No podrán participar, quienes habiendo recibido subsidios del ámbito de la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario en persona o formando parte de un colectivo, no hubieren cumplido total o parcialmente con las obligaciones asumidas al aceptar dicho beneficio, independientemente del año de su otorgamiento.

2.10. Tampoco podrán participar personas que pertenezcan a la planta de personal de la Municipalidad de Rosario, ya sea permanente, transitorio u honorario.

2.11. No podrán participar quienes al momento de inscripción tengan deuda de cuota alimentaria y/o denuncia de violencia de género.

3- DE LAS VARIEDADES

3.1. El Concurso de Elaboración Artesanal y Venta de Empanadas se dividirá en 2 (dos) variedades:

- Carne Vacuna.
- Carne Vegetariana.

3.2. La única modalidad de cocción permitida en el presente concurso es la elaboración frita.

3.3. Para el caso de la modalidad Empanada Vegetariana, solo se aceptará la cocción en aceite vegetal.

3.4. Cada grupo de participantes sólo podrá optar por concursar en 1 (una) sola de las categorías disponibles.

3.5. Cada grupo deberá, al momento de la inscripción, detallar los ingredientes a utilizar en la masa y en el relleno.

3.6. Es obligación del presente concurso que la masa, rellenos y cocción final se realicen el día del concurso, no aceptándose elaboraciones previas.

4- DE LA VENTA

4.1. Los grupos participantes podrán vender las empanadas elaboradas.

4.2. Cada grupo deberá elaborar un mínimo de 20 (veinte) docenas de empanadas en todas sus etapas: masa, relleno y cocción.

4.3. 2 (dos) docenas deberán ser entregadas, sin cargo, a la organización a los efectos del concurso. Y las 18 (dieciocho) docenas restantes serán destinadas a su venta por el grupo participante.

4.4. Los grupos podrán elaborar más docenas de empanadas para la venta, si así lo consideran, respetando la receta con la que concursaron.

4.5. Cada grupo deberá proveer bandejas de cartón y/o bolsas de papel madera, como así también servilletas de papel para el despacho de las empanadas.

4.6. Se prohíbe el uso de bolsas plásticas en pos de una concientización ambiental.

4.7. El precio de venta de las empanadas se fijará entre un mínimo y un máximo, que se establecerá entre todos los equipos seleccionados y la organización, mediante la firma de un acta acuerdo; y cada grupo podrá fijar el precio de venta dentro de esos valores.

4.8. Se sugiere la venta en efectivo y/o medios electrónicos como posnets, transferencias, billeteras virtuales, etc.

5- DE LOS ELEMENTOS PARA ELABORACIÓN

5.1. Los grupos concursantes deberán proveerse sus elementos para la elaboración y venta de empanadas, a saber:

- Ollas
- Utensilios
- Anafes
- Garrafa
- Aceite
- Grasa
- Condimentos
- Verduras y carne (ver punto 8)
- Guantes de latex, barbijos, cofia y todo otro elemento necesario para la elaboración y venta de empanadas.

5.2. Las verduras a utilizar en cada receta, deberán arribar limpias al día del concurso. No se permitirá la limpieza de las verduras el día del certamen.

5.3. Para el caso de aquellos grupos que concursan en la modalidad de Empanada de carne vacuna, deberán seguir las pautas del punto 8 (ocho) del presente reglamento.

5.4. Para el caso de aquellos grupos que utilicen Grasa para freír, deberán seguir las pautas del punto 8 (ocho) de las presentes bases.

5.5. Los anafes, garrafas y conexiones de los mismos serán fiscalizados por un gasista, y deberán seguir las pautas establecidas por la Organización (ver punto 7).

6 - DE LA FISCALIZACIÓN DE LOS UTENSILIOS

6.1. Cada grupo de concursantes deberá presentar los utensilios que va a utilizar en el momento de la competencia (bowls de plástico permitido o acero inoxidable, cuchillas, espumadera, tenedor, tablas plásticas, discos, sartenes, paelleras, etc.) y su anafe para la cocción.

6.2. Tanto los utensilios utilizados como los mecheros para cocinar la variedad seleccionada, serán verificados por fiscalizadores del Instituto del Alimento. Los elementos que no cumplan con las normas de salubridad requeridas, deberán ser reemplazados para poder concursar.

6.3. Podrán agregar condimentos propios, los cuales tendrán que estar debidamente rotulados según las disposiciones vigentes del Instituto del Alimento Municipal.

6.4. Para la versión vegetariana, deberán presentar la verdura limpia al momento de la realización de las empanadas, la cual será fiscalizada por el Instituto del Alimento Municipal.

6.5. Se fiscalizará la procedencia de la materia prima, debiendo los concursantes presentar tickets de compra de los productos alimenticios.

6.6. En el caso de las empanadas de carne vacuna, cada grupo deberá comprar la carne al proveedor dispuesto por la organización para resguardar de este modo las normas de seguridad e higiene y cadena de frío solicitadas por el Instituto del Alimento Municipal. Para ello, previamente en la fecha establecida por la organización, deberán informar las cantidades y cortes necesarias.

6.7. La fiscalización se realizará el día previo al evento. El lugar y horario serán informados oportunamente por la organización.

7- DE LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES DE GAS

7.1. Las condiciones de las instalaciones y elementos sometidos a presión interna cuyo contenido presente características inflamables (garrafas y/o cilindro de gas propano – butano) deberá ubicarse donde lo indique la organización, protegiéndose de forma tal que quede fuera del alcance de personas ajenas a su uso y transeúntes.

7.2. La conexión entre garrafas / cilindro y el equipo de combustión (cocina y/o anafe, etc.) deberá realizarse mediante cañería específica para tal fin (metálica o con manguera aprobada bajo las normas IRAM) y deberán estar en perfecto estado.

7.3. Todos los elementos deberán tener sus correspondientes válvulas de seguridad y elementos constitutivos que eviten la posibilidad de retroceso de llamas.

7.4. Las garrafas deberán tener la correspondiente válvula de regulación de presión.

7.5. Todos los elementos se supervisarán con personal especializado, quien extenderá constancia general de su intervención bajo firma. Según normativa NAG 200.

7.6. Todo elemento que no cumpla con las normas establecidas, deberán ser reemplazadas. El personal especializado y la organización tendrán la facultad de dejar sin efecto la participación del equipo en caso de no cumplir con las normas de seguridad.

7.7. El lugar, día y horario de la fiscalización serán informados oportunamente por la organización del evento.

8- DE LA CARNE VACUNA y GRASA

8.1. Por cuestiones de salubridad, y en común acuerdo con el Instituto del Alimento, la organización dispondrá de 1 (un) único proveedor que será el autorizado en proveer la carne y grasa para freír.

8.2. Los grupos que concursan en la modalidad Empanada de carne vacuna, deberán comprar la carne al proveedor que la Organización disponga. El precio del kilo de carne y grasa será informado oportunamente y dicho precio estará por debajo del valor comercial promedio en carnicería.

8.3. Los grupos podrán elegir el corte de carne que lleve su receta, sea picada o trozo para elaborar carne cortada a cuchillo.

8.4. Hasta 72 hs previos al certamen, cada grupo participante deberá informar un cálculo aproximado de cuantos kilos de carne y corte necesitará comprar.

8.5. La carne será entregada por el proveedor el día del certamen, en horario a definir, en el lugar del concurso, bajo estrictas normas de salubridad.
Para el caso de la grasa para fritura, se aplican las mismas condiciones anteriores.

9- DEL LUGAR DE ELABORACIÓN

9.1. La Organización establecerá en el Parque Nacional a la Bandera del lugar para la elaboración del Concurso de Empanadas y Venta de Empanadas.

La Organización dispondrá para cada grupo participante:

- 1 (un) gazebo de 3 mts x 3 mts, con techo.
- 3 (tres) tablonces, aptos para cada etapa de elaboración.
- Sector con tablonces para apoyar anafes.
- Bachas comunes con Agua para limpieza de utensilios.
- Baños comunes para los/las participantes.
- Vallas para el delimitado de los espacios de elaboración.
- Energía eléctrica de hasta 10A máximo. Está prohibida la conexión de artefactos con resistencia eléctrica.

9.2. Dichos espacios serán otorgados a los participantes quienes deberán hacerse cargo de su cuidado, limpieza y devolución en iguales condiciones de entrega.

9.3. La organización dispondrá la distribución de lugares, y los equipos deberán respetar dicha decisión, no pudiendo moverse de lugar.

10- DE LA INSCRIPCIÓN

10.1. Los interesados en participar del Concurso podrán inscribirse de manera gratuita, únicamente de forma online, desde el 21 de mayo al 9 de junio hasta las 24 horas. La inscripción se realizará a través del sitio web de la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario (www.rosario.gob.ar/cultura).

10.2. En el formulario web allí dispuesto deberán volcar todos sus datos personales, y la siguiente información:

Un breve relato en el que se cuente su relación y experiencia con las empanadas.

- Nombre del equipo.
- Nro de Carnet de Manipulación de Alimentos.
- Fecha de vencimiento del carnet.
- Detalle de ingredientes.
- Tipo de fritura.

10.3. La sola inscripción al concurso implica el conocimiento y la aceptación sin reserva alguna de las presentes Bases y Condiciones.

11- DE LA SELECCIÓN DE LOS CONCURSANTES

11.1. A partir de esta convocatoria se seleccionarán, por orden de inscripción, hasta 30 (treinta) grupos de entre 2 (dos) y hasta 4 (cuatro) personas, interesados en participar del Concurso y venta de Empanadas de elaboración artesanal.

11.2. Al mismo tiempo se elaborará una lista de 25 (veinticinco) suplentes a quienes se los convocará si alguno de los concursantes inscriptos no cumple con los requisitos exigidos.

11.3. Todos los equipos seleccionados tendrán hasta el día 12 de junio para confirmar su participación.

11.4. En caso que los seleccionados no asistan, sin previo aviso justificado al evento o a la firma del acta acuerdo, serán sancionados impidiendo su participación en otros eventos similares del año corriente.

11.5. La convocatoria es abierta y cuenta con un límite de cupo disponible en función del espacio designado.

11.6. Días previos al evento se firmará un acta acuerdo entre los equipos seleccionados y la organización, con la cantidad mínima de empanadas que tendrán que garantizar para la venta y los precios de los mismos.

12- CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

12.1. Los participantes, por el solo hecho de tomar parte del concurso, ceden de forma gratuita, sin condición alguna y por el plazo de un año; los derechos de reproducción de imagen en material gráfico, radios, TV por cable; TV abierta, cines, internet, etc., con fines absolutamente culturales y sin fines de lucro.

13- DE LA INDUMENTARIA, HIGIENE Y SEGURIDAD

13.1. Los participantes deberán proveerse de barbijo, cofia y delantal durante la producción y elaboración del relleno y los discos. Así como también deberán utilizar guantes para la entrega de la mercadería en el momento de la venta. Por cuestiones de higiene, la persona que realice el manejo de caja no podrá ser la misma que esté despachando las empanadas.

14- SOBRE LOS JURADOS

14.1. Los participantes serán evaluados por un jurado examinador conformado por: 1 (una) persona en representación del quehacer del arte culinario local, 1 (una) persona en representación de la Municipalidad de Rosario, 1 (una) persona en representación de la prensa / divulgación especializada.

14.2. El jurado supervisará y fiscalizará toda la competencia, visitará las estaciones de trabajo, y conversará con los y las participantes sobre la preparación, ingredientes, utensilios usados, técnicas implementadas y demás cuestiones a los fines de realizar una mejor ponderación de los productos.

14.3. Se asignará puntaje a cada una de las siguientes etapas de producción:

- Proceso de preparación de la masa y sabor.
- Proceso de preparación del relleno y sabor.
- Calidad del repulgue.
- Calidad de la cocción.
- Presentación general.

15- DE LA SELECCIÓN Y ANUNCIO DE GANADORES

15.1. La decisión del jurado será inapelable, quedando constancia de la decisión tomada en un acta que se confeccionará a tal efecto y será refrendada por todos los y las integrantes del jurado al finalizar la deliberación.

15.2. El jurado podrá declarar desierto de ganadores a algunas de las categorías concursadas.

15.3. El resultado y anuncio del/los ganadores se realizará al término del concurso.

16- DE LOS PREMIOS

16.1. Se otorgarán premios sorpresa al ganador/a en las siguientes categorías:

- Mejor empanada de carne vacuna.
- Mejor empanada vegetariana.

16.2. Asimismo, podrán otorgarse menciones especiales de honor.

17- RESPETO Y PAUTAS DE CONDUCTA

17.1. Quienes participen del evento deberán evitar actitudes o comentarios ofensivos ya sean hacia los organizadores, jurados, público en general u otros concursantes. En caso contrario el jurado estará autorizado a retirar del encuentro a quien no cumpla con dicha premisa.

18- GENERALIDADES

18.1. Reprogramación: en caso de inclemencias climáticas u organizativas, la Municipalidad de Rosario podrá reprogramar el evento para una nueva fecha.

18.2. Está prohibido el ingreso y permanencia de toda persona que no sea de los equipos seleccionados y/o de niños/as, en los espacios destinados tanto a cocina como a expendio de los productos elaborados.

18.3. La Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario se reserva el derecho de definir a su criterio cualquier duda que sugiere relativa a la interpretación de las presentes Bases y Condiciones o documentos que se emitan en su consecuencia o con relación a cualquier hecho o acto que se suscite durante la sustanciación de la presente convocatoria.

18.4. La Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario en su carácter de organizador del certamen, se reserva el derecho de incorporar, alterar, modificar, suspender o eliminar algunas de las disposiciones de las presentes bases y condiciones, sin previo aviso, por motivos de fuerza mayor o cualquier otro imprevisto que esté fuera del control de la organización.

INFORMACIÓN IMPORTANTE:

FECHA INSCRIPCIÓN: DEL 21 DE MAYO HASTA EL 09 DE JUNIO DE 2024 INCLUSIVE.

FECHA CONCURSO: 20 DE JUNIO.

CONSULTAS: produccioncultura@rosario.gov.ar

ARTICULO 2º: INSERTAR, por la Oficina de Despacho de la Secretaría de Cultura y Educación. Dar difusión en la página web municipal. Hecho, archivar.



Lucas de la Torre
Subsecretario de Fortalecimiento
Institucional y Sociocultural
Secretaría de Cultura y Educación
MUNICIPALIDAD DE ROSARIO