



*Municipalidad de Rosario*

## **R E S O L U C I O N N° 275/25**

"2025 – ROSARIO 300 AÑOS", 20 de mayo de 2025.

**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 a la "**CONVOCATORIA PARA LOS PUESTOS DE ELABORACIÓN ARTESANAL Y VENTA DE EMPANADAS**" que tendrá lugar en el Parque Nacional a la Bandera el día 20 de junio del corriente año; y

**CONSIDERANDO**, que la Secretaría de Cultura y Educación busca promover, colaborar y contribuir con programas y proyectos cuyo fundamental objetivo redundará en beneficio de la cultura y educación de nuestra ciudadanía; 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 a la "**CONVOCATORIA PARA LOS PUESTOS DE ELABORACIÓN ARTESANAL Y VENTA 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 emprendedores y emprendedoras de la ciudad de Rosario a inscribirse en la Convocatoria para los Puestos de Elaboración Artesanal y Venta de Empanadas, que tendrá lugar en el Parque Nacional a la Bandera el día 20 de junio del corriente año.

**1.2** 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, sus técnicas y procedimientos en la elaboración de esta comida tradicional.

##### **2- DE LOS EMPRENDEDORES/AS DE LOS PUESTOS**

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

**2.3** 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.

**2.4** 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>.

**2.5** A partir de esta convocatoria se seleccionarán, por orden de inscripción, hasta 19 (diecinueve) 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, del gobierno provincial, del gobierno nacional (ya sea permanente, transitorio u honorario), ni del Concejo Municipal de Rosario. Como así tampoco quienes sean candidatos/as en las próximas elecciones de cargos públicos.

**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** Cada puesto podrá ofrecer únicamente empanadas de carne o vegetariana . No está permitido vender ambas modalidades.

**3.2** Dentro de la modalidad seleccionada (carne o vegetariana) se podrán ofrecer hasta dos rellenos o variedades diferentes.

**3.3** No está permitida la elaboración y venta de carne de pescado.

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

**3.5** En el caso de elaborar la masa de las empanadas en el evento, cada grupo deberá, al momento de la inscripción, detallar los ingredientes a utilizar.

**3.6** Cada grupo deberá elaborar un mínimo de 40 (cuarenta) docenas de empanadas con el fin de garantizar la oferta durante toda la jornada.

**3.7** Cada grupo deberá entregar 1 (una) docena de empanadas, sin cargo, a la organización.

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

**3.9** 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.

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

**3.11** 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.

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

#### **4. DE LOS ELEMENTOS PARA ELABORACIÓN Y DESPACHO**

**4.1** Cada puesto deberá 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).
- Bandejas de cartón y/o bolsas de papel madera, servilletas de papel para el despacho de las empanadas.
- Guantes de látex, barbijos, cofia y todo otro elemento necesario para la elaboración y venta de empanadas.

**4.2** En el supuesto caso de utilizar verduras en la receta, deberán ser llevadas limpias y debidamente guardadas en tupperes herméticos al día del evento. No se permitirá en ningún caso la limpieza de verduras en los puestos.

**4.3** Para el caso de aquellos grupos que elaboren y vendan la variedad de Empanada de carne, deberán seguir las pautas del punto 7 (siete) del presente reglamento.

**4.4** Para el caso de aquellos grupos que utilicen Grasa para freír, deberán seguir las pautas del punto 7 (siete) de las presentes bases.

**4.5** Los anafes, garrafas y conexiones de los mismos serán fiscalizados por un gasista, y deberán seguir las pautas establecidas por la Organización (ver punto 6).

#### **5- DE LA FISCALIZACIÓN DE LOS UTENSILIOS**

**5.1** Cada grupo que ocupe un puesto deberá presentar los utensilios que va a utilizar (bowls de plástico permitido o acero inoxidable, cuchillas, espumadera, tenedor, tablas plásticas, discos, sartenes, paelleras, etc.) y su anafe para la cocción.

**5.2** 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.

**5.3** Podrán agregar condimentos propios, los cuales tendrán que estar debidamente rotulados según

las disposiciones vigentes del Instituto del Alimento Municipal.

**5.4** 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.

**5.5** Se fiscalizará la procedencia de la materia prima, debiendo cada grupo presentar tickets de compra de los productos alimenticios.

**5.6** 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.

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

## **6- DE LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES DE GAS**

**6.1** 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.

**6.2** 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.

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

**6.4** Las garrafas deberán tener la correspondiente válvula de regulación de presión.

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

**6.6** 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.

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

## **7- DE LA CARNE VACUNA y GRASA**

**7.1** 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.

**7.2** Los grupos que elaboren y vendan la variedad de 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.

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

**7.4** Hasta 72 hs previos al evento, cada grupo participante deberá informar un cálculo de cuántos kilos de carne y corte necesitará comprar.

**7.5** La carne será entregada por el proveedor el día del evento, en horario a definir, en el lugar, bajo estrictas normas de salubridad. Para el caso de la grasa para fritura, se aplican las mismas condiciones anteriores. Al momento de la entrega se deberá abonar al proveedor la totalidad de la compra.

## **8- DEL LUGAR DE ELABORACIÓN**

**8.1** La Organización establecerá en el Parque Nacional a la Bandera del lugar para la elaboración de los Puestos de Elaboración y Venta de Empanadas.

**8.2** La Organización dispondrá para cada puesto:

- 1 (un) gazebo de 3 mts x 3 mts, con techo.
- 3 (tres) tablonos, aptos para la elaboración y despacho.
- Sector preparado para los fuegos de cocción del relleno y de cocción final del producto.
- Sector de bachas comunes con Agua para limpieza de utensilios.
- Sector de 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.

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

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

## **9- DE LA INSCRIPCIÓN**

**9.1** Los interesados en participar de la presente convocatoria podrán inscribirse de manera gratuita, únicamente de forma online, desde el 22 de mayo de 2025 al 8 de junio de 2025 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](http://www.rosario.gob.ar/cultura)).

**9.2** 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 de todos los integrantes del equipo.
- Fecha de vencimiento de los carnets.
- Detalle de ingredientes.
- Tipo de fritura.

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

## **10- DE LA SELECCIÓN DE LOS CONCURSANTES**

**10.1** A partir de esta convocatoria se seleccionarán, por orden de inscripción, hasta 19 (diecinueve) grupos de entre 2 (dos) y hasta 4 (cuatro) personas, interesados en participar de los Puestos de Elaboración y Venta de Empanadas Artesanales.

**10.2** Al mismo tiempo se elaborará una lista de 19 (diecinueve) suplentes a quienes se los convocará si alguno de los grupos de inscriptos no cumple con los requisitos exigidos.

**10.3** Todos los equipos seleccionados tendrán hasta el día 16 de junio de 2025 para confirmar su participación.

**10.4** 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.

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

**10.6** 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.

## **11- CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN**

Los equipos, por el solo hecho de tomar parte de la presente convocatoria, 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.

## **12- DE LA INDUMENTARIA, HIGIENE Y SEGURIDAD**

**12.1** Cada equipo deberá 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.

**12.2** Por cuestiones de higiene, la persona que realice el manejo de caja no podrá ser la misma que esté despachando las empanadas.

## **13- RESPETO Y PAUTAS DE CONDUCTA**

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 la organización estará autorizada a retirar del encuentro a quien no cumpla con dicha premisa.

## **14- GENERALIDADES**

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

**14.2** 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.

**14.3** 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.

**14.4** La Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario en su carácter de organizador del evento, 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.

**15- INFORMACIÓN IMPORTANTE:**

**FECHA INSCRIPCIÓN:** DEL 22 DE MAYO de 2025 HASTA EL 8 DE JUNIO de 2025 INCLUSIVE.

**FECHA DEL EVENTO:** 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.



FEDERICO VALENTINI  
Secretario de Cultura y Educación  
Municipalidad de Rosario

A large, stylized handwritten signature in black ink, which appears to be "F. Valentini", written over the typed name and title.