



**PRIMER CONCURSO “MEJOR PASTELITO DEL SUR DE SANTA FE” organizado
por la ASOCIACIÓN VECINAL BARRIO ALBERDI y auspiciado por la
MUNICIPALIDAD DE CASILDA.**

BASES Y CONDICIONES

1- DE LOS CONCURSANTES: Podrán participar vecinos de la Casilda y localidades de la zona que no tengan vinculación a la producción industrial de pastelitos.

La inscripción es gratuita y se encuentra abierta desde el 30/6 hasta el 7/7 (inclusive), los interesados deberán enviar al whatsapp 3464554953 los siguientes datos:

- Apellido y nombre de los concursantes (hasta 3 por equipo)
- Nombre de fantasía del equipo
- Variedad presentada
- Teléfono de contacto

2- DE LAS VARIEDADES: El concurso admite dos variedades de pastelitos: DE MEMBRILLO y DE BATATA, pudiendo cada equipo participar de una o de las dos categorías.

3- DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE: Cada equipo deberá contar con una persona que acredite CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS vigente o en su defecto tomar la capacitación que el ASAC MUNICIPAL considere necesario.

4- DE LA PRESENTACIÓN: Los concursantes deberán presentar su producto final cuya elaboración no puede exceder las 24 horas anteriores, el próximo Miércoles 9 de julio, en el marco del acto oficial a realizarse en PLAZA ALBERDI de CASILDA desde las 14 hs, para lo que la institución facilitará tableros y sillas, quedando a cargo de los participantes la decoración, ornamentación y exhibición de sus productos.

5- SOBRE LOS JURADOS: Los participantes serán evaluados por un jurado examinador conformado por 3 miembros, designados por la Vecinal Alberdi a tal fin. El jurado supervisará y fiscalizará toda la competencia, visitará las estaciones de exhibición, y conversará con los participantes sobre la preparación, ingredientes, utensilios usados, técnicas implementadas y demás cuestiones a los fines de realizar una mejor ponderación de los productos.

Se van a evaluar los siguientes ítems con puntuación de 1 a 10

- Presentación del stand e indumentaria.
- Presentación visual del producto.
- Técnica de armado, relleno y cierre.
- Proceso de cocción y almíbar.
- Calidad de la Masa, del relleno y sabor del producto.

Se premiará 1º, 2º y 3º puesto pudiendo ser los mismos de cualquiera de las dos variedades de pastelitos permitidas en el presente concurso.

Al ser un concurso gratuito, los premios serán no monetarios.

6- DE LA VENTA DE LOS PRODUCTOS: A su discreción, los concursantes están autorizados a vender al público o entregar encargos de pastelitos u otras recetas, posteriormente a la premiación del concurso, quedando a su entera responsabilidad el cumplimiento de las normas de higiene y los elementos descartables que demanden la comercialización.

7- INFORMES: Por consultas y inscripción, solicitar información la WhatsApp 3464554953