

CONCURSO EMPANADA DE AUTOR

X FIESTA DEL CORDERO A LA ESTACA

BASES CONCURSO

Consiste en la elección de "la mejor empanada DE AUTOR", preparada con productos tradicionales (carne picada), con recetas propias de cada participante aficionado.

ASPECTOS GENERALES

Lugar: Jardín Botánico de Oro Verde

Fecha: 11/11/23

EN CASO DE LLUVIA EL CONCURSO QUEDA SIN EFECTO.

EL JURADO

Estará compuesto por tres (3) personas ligadas a la FCA, quienes emitirán el veredicto una vez finalizado el evento.

Además, se designará un presidente del jurado, quien será el vocero e informará todo lo relevante a la evaluación.

BASES Y REGLAMENTO GENERAL

1) PARTICIPANTES

A) Podrán participar aquellas personas que pertenezcan a la institución, ya sean estudiantes, docentes o pays.

B) Los participantes deben inscribirse antes del 9/11/23, completando el formulario del concurso, en el cual manifiestan la aceptación de las bases del presente concurso.

EVALUACIÓN

Para lograr un criterio uniforme, el Comité Organizador estableció pautas de evaluación específicas.

Cada miembro del jurado calificará cada una de las empanadas, tomando en cuenta los siguientes aspectos:

Sabor: (ingredientes - preparación - consistencia - proporción de los ingredientes, entre otras)

Masa: (color - cocción, entre otras).

Presentación: (prolijidad en las terminaciones - color, entre otras).

Higiene: (apariencia).

Receta: Con la muestra de la empanada concursante se deberá entregar por escrito la descripción del paso a paso con los ingredientes utilizados.



Facultad de Ciencias
UNER Agropecuarias

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Sabor: Totalidad de ingredientes 10 pts.

Masa en su punto justo: 20 pts.

Punto cocción de la Carne : 10 pts.

Jugosidad y sazón: 20 pts.

Presentación: Creatividad 20 pts.

Descripción: 10 pts.

Higiene: 10 pts.

Totalidad de puntos máximos: 100.

REGLAMENTO GENERAL

A) El organizador hará entrega de ½ kilo de carne picada y 1 docena de tapas de empanada de idénticas características a cada concursante. Que se retiran en la FCA el día 10/11.

B) El resto de los ingredientes serán provistos por el concursante.

C) El organizador proveerá de una disco con aceite para la fritura de las mismas en el momento del concurso.

D) La cocción del relleno será realizada en un recipiente que llevará el concursante junto a una parrilla para colocar en el fuego previsto por el organizador.

E) Las empanadas deberán ser preparadas dentro del lugar del certamen.

F) Cada participante del concurso deberá presentar al jurado 3 (tres) empanadas, para exhibición, y degustación, adjuntando además la receta con el paso a paso y los ingredientes utilizados con un cartel que identifique el número que se le asignó.

Las mismas deberán entregarse el día del evento en el horario de 20hs. en el lugar donde estará ubicado el jurado.

G) Las empanadas deberán entregarse cocidas, fritas, debiendo tener un tamaño estándar, las que serán "catadas" por el "jurado degustador", que elegirá los tres primeros lugares del total de los participantes válidamente inscriptos en este concurso.

H) Deberán entregarse al jurado sobre una bandeja, plato o tabla de madera de manera presentable.

I) Se eliminarán del concurso a los participantes que no presenten sus empanadas concursantes en el lugar y horario indicado.

J) Los participantes podrán estar presentes durante el proceso de evaluación, sin afectar el trabajo del "jurado degustador".

K) En caso de registrarse un empate, pues dos o más concursantes obtuvieran igual puntaje, será el "jurado seleccionador" quien decidirá el ganador del concurso (ya sea para el primer - segundo ó tercer puesto), conforme al criterio que ellos determinen el día.

L) Todas aquellas situaciones especiales o particulares, no contenidas en las bases de este Concurso, serán resueltas por la Comisión Organizadora, siendo responsabilidad absoluta de los participantes el acatar lo resuelto, no existiendo posibilidad de réplica alguna.

INSCRIPCIONES

Las inscripciones se realizarán por formulario hasta el 9/11/2023.

PREMIACIÓN

Los ganadores del concurso serán informados el mismo día del evento.



Facultad de Ciencias
UNER Agropecuarias