



**REGLAMENTO
CONCURSO DE DECORACIÓN DE
PASTELES
Alimentaria 2016**

Miércoles 7 de septiembre

1. DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El concurso de Decoración de Pasteles es un evento no lucrativo, tiene como objetivo fundamental estimular y reconocer el esfuerzo de chef pastelero de establecimientos de pastelería y repostería de Guatemala, así como a personas individuales y estudiantes que se dedican al arte de la decoración de pasteles, contribuyendo al desarrollo gastronómico de nuestro país. Este concurso forma parte de las actividades de Alimentaria 2016.

2. ESPECIALIDADES

- Boda
- Identidad Nacional (símbolo patrio 3D)

Cada especialidad se divide en dos categorías:

- PROFESIONALES
- ESTUDIANTES

3. HORARIOS

- Boda 10:00 Horas
- Identidad Nacional (símbolo patrio3D) 14:00 Horas

4. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Podrán participar los Chef pasteleros, pasteleros, decoradores de pasteles y estudiantes de esta especialidad.
- Para inscribirse en la Competencia debe llenar el formulario correspondiente con todos los datos solicitados y enviarlo a CORPOEVENTOS, ubicada en la 14ª. Avenida "A" 14-53, zona 10 Oakland II, al teléfono 2367-5053, 5055 y 5056, en horario de 9:00 a 16:00 o por medio del correo electrónico ventas@corpoeventos.net Las inscripciones se abren a partir del 1 de junio y se cierran el 30 de agosto 2016 o antes de llenarse el cupo previsto.
- Los formularios estarán disponibles en la www.feriaalimentaria.com
- Los participantes tienen la obligación de llevar el equipo, utensilios, herramientas e insumos necesarios para realizar la decoración correspondiente, queda a discreción del participante llevar un pastel de degustación para el público, para dar a conocer la empresa y su producto.

- En la categoría de Boda, los participantes podrán utilizar como base para realizar la decoración, materiales como duroport, madera u otros que simulen una base de pastel la cual podrá ir previamente cubierta, y realizar los detalles finales en el lugar de la competencia.
- En la categoría de Identidad Nacional (símbolo patrio en 3D), se podrá utilizar base artificial, pero todas las decoraciones 3D (símbolo patrio) deberán ser totalmente comestibles. (torta, azúcar, etc).
- Para facilitar la decoración final pueden llevar elaborados sus elementos pero deben armar la decoración y presentación durante la competencia. Por aparte debe llevar material para realizar una demostración de los elementos que usará en la decoración.
- Cada participante y su ayudante deberán vestir el uniforme tradicional de Chef pastelero que incluye el toque o cofia. No se permitirá el uso de ningún distintivo que identifique la empresa o institución a la cual representa.
- Deben presentarse una hora antes de iniciar el concurso.
- El Comité Organizador identificará cada pastel concursante con un código.
- A cada participante se le asignará un área de trabajo y de exhibición, la cual será de una mesa redonda, la cual podrá ser decorada para la presentación final.
- Cuando el pastel sea de más de una torta, los jueces calificarán el proceso de elaboración de una sola torta, es permitido que las otras puedan ir predecoradas.
- El tiempo máximo asignado para la decoración y montaje de la obra es de 2 horas.
- Cada participante deberá dejar limpia y ordenada su área de trabajo.

5. JUECES

- El Comité Organizador nombrará al jurado calificador en base a un perfil predeterminado, asignando un mínimo de 3 jueces. Ningún juez pertenece a escuelas participantes en competencia.
- Los miembros del jurado calificador deberán presentarse al salón e identificarse ante la firma auditora, media hora antes de iniciar el concurso.
- Los jueces calificarán en el formulario respectivo cada pastel decorado.
- Una vez evaluado cada pastel, los jueces entregarán al auditor, el formulario para su respectiva tabulación.
- Se nombrará un representante del grupo de jueces para integrar la calificación final con el representante de la firma auditora.

6. SANCIONES

- Los establecimientos que durante la calificación se identifiquen por medio de cualquier distintivo o comentario, serán inmediatamente descalificados.

- Queda terminantemente prohibido a los participantes y ayudantes, consumir bebidas o alimentos durante el concurso. Quien no respete esta regla, será retirado del salón y el pastel que esté a su cargo, será descalificado.
- Los establecimientos que provoquen cualquier situación que altere el buen desarrollo del concurso, quedarán descalificados, serán retirados del salón y no serán aceptados como participantes en el próximo evento.
- Cualquier situación no contemplada en este reglamento, será resuelto por el Comité Organizador.

7. PREMIOS

- Se premiarán el primero, segundo y tercer lugar de cada categoría y el pastel preferido por el público.
- Los ganadores obtendrán lo siguiente:

Primer Lugar Medalla de Oro
 Diploma para el participante
 Premio del patrocinador.
 Plaqueta para el establecimiento ganador.

Segundo Lugar Medalla de Plata
 Diploma para el participante.

Tercer Lugar Medalla de bronce
 Diploma para el participante.

- Mención Honorífica al pastel preferido por el público.
- Todos los participantes, recibirán diploma.
- Las fotografías oficiales del evento serán propiedad del Comité Organizador.

8. EVALUACIÓN

- Durante la evaluación, únicamente deberán estar en el área de trabajo el participante y su ayudante.
- Los jueces y el público conocerán el nombre del establecimiento y participante, finalizada la evaluación de todos los pasteles decorados en concurso.

- **Los aspectos a evaluar son los siguientes:**

CODIGO	Regular		Bueno		Excelente		TOTAL
	2.5	3	3.5	4	4.5	5	
Presentación personal							
Orden e higiene en el área de							

trabajo.							
Mise en place							
Destreza y precisión en el manejo del equipo/ utensilios							
Diseño y proporción							
Arte y Creatividad							
Dificultad en cortes y detalles finos							
Acabados							
Dificultad de trazos							
Seguridad al trabajar							
Montaje y presentación							
CALIFICACIÓN TOTAL							