



LUNES 4 de septiembre

**Reglamento
ARREGLO FLORAL CON FRUTAS
Y/O VERDURAS
Alimentaria 2017**

1. DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El concurso de Arreglo Floral, es un evento no lucrativo, que tiene como objetivo fundamental estimular y reconocer el esfuerzo de los floristas de Guatemala y estudiantes de esta especialidad, contribuyendo al desarrollo del arte de la decoración floral en Guatemala. Este concurso forma parte de las actividades de Alimentaria 2017.

2. ESPECIALIDADES

- Arreglo Floral con Frutas y/o Verduras bajo
- Arreglo Floral con Frutas y/o verduras alto

Cada especialidad se divide en dos categorías:

- Profesionales y/o Expertos
- Estudiantes y/o Amateur

3. HORARIO

- Arreglo Floral bajo 10:00 horas
- Arreglo Floral alto 14:00 horas

4. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Podrán participar los floristas profesionales 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 enviarlo por medio de correo electrónico a ventas@corpoeventos.net Las inscripciones se abren a partir del 1 de junio y se cierran el 20 de agosto 2017 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 elaborar el arreglo floral.
- Los participantes podrán utilizar únicamente flores y follajes naturales que deberán seleccionar, limpiar y cortar frente a los jueces (mecánica).

- Es obligatorio la incorporación de frutas y/o verduras en el arreglo.
- A cada participante se le asigna un área de trabajo y de exhibición el cual será de una mesa redonda para la presentación del arreglo; se permitirá el uso de decoración para complementar la mesa, sin embargo solo su arreglo floral será calificado. No se permitirá el uso de mobiliario que lleven los participantes ya que el hotel lo proporcionará.
- El Comité Organizador identificará cada arreglo floral concursante con un código.
- Cada participante deberá vestir con bata o gabacha, no se permitirá el uso de ningún distintivo que identifique la empresa o institución a la cual representa y debe presentarse una hora antes de iniciar el concurso.
- El participante deberá entregar a los jueces el día del concurso un boceto o bosquejo en el que basará su diseño, especificando de acuerdo a su tamaño y tema el área en el que se podría usar dentro de una decoración.
- Se podrá utilizar estructuras con nuevas tendencias de decoraciones adaptables a los arreglos (ej. Esculturas de todo tipo, incluyendo garnish).
- El tiempo máximo asignado será: 15 minutos de preparación y entrega de bocetos, 15 minutos para la mecánica y 1 hora para su elaboración.
- Cada participante deberá dejar limpia y ordenada su área de trabajo
- Durante la evaluación únicamente deberá estar en el área de trabajo el participante.
- Los jueces y público conocerán el nombre de la empresa y del participante, finalizada la evaluación de cada Arreglo Floral.

5. JUECES

- El comité organizador nombrará al jurado calificador en base a un perfil predeterminado, asignando un mínimo de 3 jueces. No deben pertenecer a ninguna escuela o academia participante.
- Los jueces observarán la preparación de la mecánica de elaboración, todos los arreglos deberán iniciarse y finalizarse en el lugar del concurso. Se sancionará cualquier arreglo que se lleve iniciado.
- Los miembros del jurado calificador deberán presentarse al salón e identificarse ante la firma auditora, media hora antes de iniciar el concurso.
- Los jueces califican cada arreglo floral en el formulario respectivo.
- Una vez evaluado cada arreglo floral los jueces entregaran 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 participantes que durante la calificación se identifiquen por medio de cualquier distintivo o comentario, serán inmediatamente descalificados.
- Queda prohibido a los participantes consumir bebidas o alimentos durante el concurso. Así como el uso de mobiliario (mesas, sillas, mantelería, cristalería) que no sea el proporcionado por el evento para exposición del arreglo a concursar. Quien no respete esta regla, será retirado del salón y el arreglo que este a su cargo, será descalificado.
- Los participantes 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 en cada categoría y el arreglo floral preferido por el público.

Los ganadores obtendrán:

Primer Lugar Medalla de Oro, Diploma para el Participante y Premio del Patrocinador.

Plaqueta para el establecimiento ganador.

Segundo Lugar Medalla de Plata y Diploma para el Participante.

Tercer Lugar Medalla de Bronce y Diploma para el Participante.

- Mención Honorífica al arreglo floral preferido por el público. (Diploma)
- Todas lo participantes recibirán diploma de participación no las empresas.
- Las fotografías oficiales del evento serán propiedad del Comité Organizador.

EVALUACIÓN

Los aspectos a evaluar son:

CÓDIGO	REGULAR 2.1 – 3	BUENO 3.1 – 4	EXCELENTE 4.1 - 5	TOTAL
Presentación personal				
Higiene en el área de trabajo				
Mecánica				
Destreza y precisión en el manejo del equipo / utensilios				
Diseño, proporción y equilibrio				
Manejo de Texturas				
Limpieza en el diseño				

Arte y Creatividad				
Armonía y Contrastes de color				
Cobertura y Acabado				
Montaje y presentación				