



Miércoles 5 de septiembre
Salón Tazumal

REGLAMENTO
CONCURSO DE DECORACIÓN DE
PASTELES
Alimentaria 2018

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 2018.

2. ESPECIALIDADES

- LEYENDAS DE GUATEMALA
- BODA EN ANTIGUA GUATEMALA

Cada especialidad se divide en dos categorías:

- PROFESIONALES
- ESTUDIANTES

3. HORARIOS

- LEYENDAS DE GUATEMALA 10:00 Horas
- BODA EN ANTIGUA GUATEMALA 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 mercadeo@corpoeventos.net o info@corpoeventos.net. Las inscripciones se abren a partir del 1 de julio y se cierran el 15 de agosto 2018 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.

- 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.
- 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 y nombre de acuerdo a su temática.
- 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, contando con conocimientos en técnicas de decoración, así como también podrá asignar jueces con conocimientos del tema por calificar con el fin de motivar al participante a que su investigación, diseño y presentación será reconocida. Serán 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 (incluyendo a los jueces), serán inmediatamente descalificados.
- Solamente el participante titular y su asistente podrán realizar los trabajos de montaje y decoración; si otra persona ajena al equipo es sorprendida realizando técnicas o colocando piezas sobre las obras, 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 y asistente Premio del patrocinador. Plaqueta para el establecimiento ganador.
---------------------	---

Segundo Lugar	Medalla de Plata Diploma para el participante y asistente.
----------------------	---

Tercer Lugar	Medalla de bronce Diploma para el participante y asistente.
---------------------	--

- 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. Se coordinará proteger la seguridad e integridad de los participantes y su proyecto.
- 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 y herramientas de decoración.							
Diseño y proporción							
Viabilidad proyecto (explicación participante)							
Arte y Creatividad							
Dificultad en cortes y detalles finos							
Acabados							
Dificultad de trazos							
Seguridad al trabajar y conocimiento de técnicas							
Montaje y presentación							
CALIFICACIÓN TOTAL							