



**REGLAMENTO  
CONCURSO DE DECORACIÓN DE  
PASTELES  
Alimentaria 2019**

**Miércoles 11 de septiembre  
Salón Tazumal**

---

**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 2019.

**2. ESPECIALIDADES**

- 25 AÑOS FESTIVAL GASTRONOMICO
- FLORES DE MI TIERRA (elegir departamento, sitio turístico o celebración especial de una localidad)

Cada especialidad se divide en dos categorías:

- PROFESIONALES
- ESTUDIANTES

**3. HORARIOS**

- 25 AÑOS FESTIVAL GASTRONOMICO 10:00 Horas
- FLORES DE MI TIERRA 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](mailto:mercadeo@corpoeventos.net) o [info@corpoeventos.net](mailto:info@corpoeventos.net). Las inscripciones se abren a partir del 1 de julio y se cierran el 15 de agosto o antes de llenarse el cupo previsto.
- Los formularios estarán disponibles en la [www.feriaalimentaria.com](http://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:

<b>Primer Lugar</b>	Medalla de Oro Diploma para el participante y asistente Premio del patrocinador. Plaqueta para el establecimiento ganador.
---------------------	---

<b>Segundo Lugar</b>	Medalla de Plata Diploma para el participante y asistente.
----------------------	---

<b>Tercer Lugar</b>	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							
<b>CALIFICACIÓN TOTAL</b>							