



2º FESTIVAL DE LA MUJER ASADORA

Concurso de la Mujer Asadora 2023

BASES Y CONDICIONES

ARTÍCULO 1º: CONVOCATORIA.

La Municipalidad de la Punta, provincia de San Luis, en adelante “**EL MUNICIPIO**”, convoca al público en general, a participar del Concurso de la Mujer Asadora 2023 en el marco del 2º Festival de la Mujer Asadora. La inscripción en el concurso implica el conocimiento y la completa aceptación de las presentes Bases y Condiciones. -----

ARTÍCULO 2º: OBJETO.

El Concurso tendrá como objeto seleccionar tres (3) ganadoras, por orden de mérito, estableciendo el orden de primero a tercero, de acuerdo a las presentes Bases y Condiciones. Dicho mérito consiste en la elección del mejor asado, teniendo en cuenta: las técnicas, la presentación, las BPM y MHA, el corte y servicio, la textura y el sabor entre otras. -----

EL MUNICIPIO realizará un sorteo, el día **MIÉRCOLES 4 DE ENERO, A LAS 18 HS** en el **BALNEARIO MUNICIPAL** para **SELECCIONAR LAS 18 PARTICIPANTES TITULARES Y 10 PARTICIPANTES SUPLENTES**. El mismo se llevará a cabo con la presencia de un escribano público, podrán asistir las personas inscriptas, y será transmitido por las redes sociales oficiales de **EL MUNICIPIO**.-----

ARTÍCULO 3º: CRONOGRAMA.

El concurso se desarrollará en público, en el marco del Festival de la Mujer Asadora organizado por **EL MUNICIPIO**, el día 08 de enero de 2023, en el **BALNEARIO MUNICIPAL**, el cual cuenta con asadores, parrillas y mesas con asientos. En el caso de que haya modificaciones por condiciones climáticas desfavorables u otros imprevistos **EL MUNICIPIO** comunicará a cada participante, con un plazo no menor a 24 hs, el día, hora y lugar de realización del concurso. -----

Las participantes deben asistir al lugar del Concurso, treinta (30) minutos antes de su presentación, bajo apercibimiento de ser descalificadas.-----



ARTÍCULO 4º: CONSULTA DE LAS BASES Y CONDICIONES.

Las interesadas podrán consultar las bases y condiciones del presente concurso a través de la página web del Municipio: www.municipalidadlapunta.com y los sitios oficiales.-----

ARTÍCULO 5º: REQUISITOS DE LA PARTICIPANTE.

Podrán participar en el concurso mujeres mayores de dieciocho (18) años de edad, en forma individual, ya sea por sí misma o en representación de instituciones o grupos sociales. Las participantes podrán asistir con una (1) asistente que no podrá intervenir en el concurso. -----

ARTÍCULO 6º: PRESENTACIÓN DE PARTICIPANTES.

Las participantes y sus asistentes, deberán llenar un formulario en el que se especificara: Nombre y apellido de la Participante.

- A. Breve memoria descriptiva: donde resumirá sus antecedentes personales, aspectos de su técnica y otros que desee comentar a fin de contextualizar a la Participante para su presentación.
- B. Dirección de correo electrónico, ya sea propia o de un tercero. Este requisito es necesario para el envío del puntaje de la participante, una vez se resuelva el resultado del Concurso.
- C. Número de teléfono, fijo o celular de la participante.
- D. Aceptación expresa de la participante de las Bases y Condiciones del Concurso Mujer Asadora 2023.

La falsedad de cualquiera de los datos consignados será causal de exclusión de la participante, quien no podrá presentar su producción en el concurso. -----

ARTÍCULO 7º: INSCRIPCIÓN.

Todas las interesadas en participar deberán inscribirse mediante el llenado del formulario remoto a través de la página de web y sitios oficiales de **EL MUNICIPIO** desde las **8.00 hs DEL DÍA MIÉRCOLES 28 DE DICIEMBRE HASTA LAS 23:59 hs DEL DÍA MARTES 03 DE ENERO DE 2023.**- -----

ARTÍCULO 8º: EL JURADO: FORMA DE PRESENTACIÓN, SELECCIÓN Y



EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

El Jurado estará compuesto por NUEVE (9) personas con conocimiento del rubro gastronómico, ya sea por su experiencia y actividades laborales o por estudios realizados. Se designará un/a presidente/a del jurado, quien será el/la vocera e informará todo lo relevante a la evaluación. -----

El proceso de evaluación será simultáneo a la presentación de las producciones y su resultado será comunicado luego de un receso para deliberación, una vez que hayan concursado todas las participantes. El dictamen del jurado es inapelable.-----

El concurso se llevará a cabo en dos etapas, la primera dará comienzo a las 10,00 hs, finalizando a las 12,00 hs. Las 18 concursantes recibirán: un corte de pollo, achuras (chorizo y morcilla), verduras (papa, batata y repollo) y un corte sorpresa para ser asado bajo condiciones que se comunicarán oportunamente a las concursantes. Las verduras podrán ser pinceladas en aceite y asadas a la parrilla, al rescoldo, envueltas en papel aluminio o manteca, a gusto de cada participante. Respecto a las piezas pueden ser saladas a criterio de cada participante, con sal de mesa o salmuera pincelada con ramas de romero, orégano o jarilla.-----

Concluida la primera etapa se designará un orden de mérito, donde las primeras 6 concursantes accederán a la segunda ronda y se hará una devolución colectiva a las 18 concursantes.-----

En la segunda etapa las 6 finalistas dispondrán de 90 minutos para asar otros cortes diferentes de carne vacuna, de pollo, achura (chinchulines), una tortita de grasa casera y un producto sorpresa para ser asado bajo condiciones que se comunicarán oportunamente a las concursantes. Respecto a las piezas pueden ser saladas a criterio de cada participante, con sal de mesa o salmuera pincelada con ramas de romero, orégano o jarilla. En cuanto a la tortita, la elaboración de la masa queda a cargo y al gusto de cada participante -la misma debe llegar cruda- y puede ser cocida sobre la parrilla o al rescoldo.-----

ARTÍCULO 9º: ACREDITACIÓN. PRESENTACIÓN DE PRODUCCIONES.

- A. Las participantes deberán presentarse a las 8:30 hs. del **DOMINGO 8 DE ENERO DE 2023**, en el BALNEARIO MUNICIPAL, para el desarrollo del Concurso. -----
- B. Las participantes contarán con treinta (30) minutos para establecerse en el lugar



- del concurso, hasta la llegada del Jurado al espacio de evaluación, prevista para las 9,00 hs. -----
- C. Las participantes deberán presentar al momento de la acreditación su DNI.-----
- D. Las participantes deberán llevar sus utensilios: delantales, palas, pincel, trinche o tenedores, cucharas, papel aluminio, papel manteca, pinzas, cuchillos, bancos, chapas y todo elemento que sea utilizado como trabajo, además de los condimentos y los insumos para la presentación final, del asado, en una tabla de madera, más los accesorios decorativos que consideren pertinentes a la ocasión.
- E. **EL MUNICIPIO** aportará los cortes de carne (tanto los mencionados explícitamente como los productos o cortes sorpresa), las verduras, la leña, también proveerá el asador en condiciones, parrilla, sombrillas, mesa y asiento los cuales se sortearán previo al inicio del concurso. -----
- F. Se prohíbe consumir alcohol y fumar durante el certamen.-----
- G. Las Participantes deberán usar delantal, además deberán llevar gorro o cofia y/o cabello recogido a fin de cuidar los aspectos bromatológicos por ser un certamen alimenticio y calzado cerrado por seguridad. Se sugiere utilizar guantes en el momento de sazonar la carne. -----
- H. Se evaluará la técnica a utilizar y su idoneidad en el manejo de la misma, más la forma de cortar y la cortesía del servicio.-----
- I. Se calificará las BPM y MHA (Buenas Prácticas de Manipulación Higiénica de Alimentos) como también las habilidades en el manejo del fuego, la manera de colocar la carne, la imagen del grupo trabajando y el orden del trabajo.-----
- J. El número de participación es aquel que otorgara **EL MUNICIPIO**, pudiendo variar si las circunstancias lo ameriten. -----
- El concurso consistirá de dos etapas; en la primera parte, el jurado elegirá de las 18 participantes iniciales a las 6 primeras concursantes, que hayan obtenido el mayor puntaje, quienes pasaran a la etapa final.-----
-
- K. En la segunda parte el Jurado elegirá, de las participantes, tres ganadoras, dando un orden de 1° a 3°, siendo la mejor la que obtenga el número 1°.-----
- Las participantes que hayan obtenido los puntajes correspondientes a los puestos 4°, 5° y 6°, recibirán Menciones Especiales de Honor, sin premio en



valores.-----

L. Serán descalificados las inscriptas que no se presenten en tiempo y forma y el no cumplimiento de lo previsto en estas Bases y Condiciones. -----

Las participantes podrán estar presentes durante el proceso de evaluación del Jurado, la cual se llevará a cabo en la mesa donde esté dispuesto el Jurado.

ARTÍCULO 10: EVALUACIÓN

1) RONDA CLASIFICATORIA

Cada miembro del Jurado calificará las piezas de asadas para concursar, tomando en cuenta los siguientes aspectos: -----

- a) **El fuego:** con una ponderación del 10 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Sin control” y 5 “Dosifica correctamente”, sobre los siguientes puntos:
 - Las habilidades en el manejo del fuego, la manera de colocar la carne, y el orden del trabajo.

- b) **La manipulación de la carne** con una ponderación del 10 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “No las aplica” y 5 “Impecable”, sobre los siguientes puntos:
 - El empleo de las BPM y MHA (Buenas prácticas de Manipulación higiénica de alimentos)

- c) **La técnica:** con una ponderación del 5 %, con una calificación del 1 al 5, como:
 - a) 1 “No se aplica” y 5 “Bien definida”, sobre los siguientes puntos:
 - Se evaluará su idoneidad en el manejo de la misma

- d) **El tiempo:** con una ponderación del 5 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Fuera de tiempo” y 5 “Administra correctamente”, sobre los siguientes puntos:
 - Las horas y minutos transcurridos desde el inicio a la entrega hasta la presentación en relación con el punto adecuado de cocción.

- e) **Presentación:** con una ponderación del 12 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Muy pobre” y 5 “Muy Buena”, sobre los siguientes puntos:
 - Estética y creatividad
 - Higiene de la presentación
 - Breve memoria descriptiva
 - Higiene y presentación general del participante

- f) **Corte y servicio:** con una ponderación del 10%, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Muy Malo” y 5 “Muy Bueno”, sobre los siguientes puntos:



- Se evaluará la forma de cortar de servir
 - La cortesía en el servicio
- g) Pollo:** con una ponderación del 13 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Arrebatado” y 5 “Supera las expectativas”, sobre los siguientes puntos:
- El aspecto
 - Color externo
 - Textura externa
 - Punto de cocción
- h) Producto sorpresa:** con una ponderación del 14 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Quemado/crudo” y 5 “Supera las expectativas”, sobre los siguientes puntos:
- El punto de cocción
 - La sazón
 - Aspecto
 - Texturas
- i) Achuras:** con una ponderación del 13 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Arrebatadas” y 5 “Supera las expectativas”, sobre los siguientes puntos:
- Puntos de cocción
 - Aspecto
 - Texturas
- j) Verduras:** con una ponderación del 8 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Quemadas/crudas” y 5 “Supera las expectativas”, sobre los siguientes puntos:
- Puntos de cocción
 - Aspecto
 - Texturas
 - Sabores

2) RONDA FINAL

- a) La manipulación de la carne** con una ponderación del 10 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “No las aplica” y 5 “Impecable”, sobre los siguientes puntos:-----
- El empleo de las BPM y MHA (Buenas prácticas de Manipulación higiénica de alimentos)
- b) La técnica:** con una ponderación del 5 %, con una calificación del 1 al 5, como:



- b) 1 “No se aplica” y 5 “Bien definida” , sobre los siguientes puntos:-----
- Se evaluará su idoneidad en el manejo de la misma
- c) **El tiempo:** con una ponderación del 5 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Fuera de tiempo” y 5 “Administra correctamente”, sobre los siguientes puntos:-----
- Las horas y minutos transcurridos desde el inicio a la entrega hasta la presentación en relación con el punto adecuado de cocción.
- d) **Corte y servicio:** con una ponderación del 10%, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Muy Malo” y 5 “Muy Bueno”, sobre los siguientes puntos:-----
- Se evaluará la forma de cortar de servir
 - La cortesía en el servicio
- e) **Pollo:** con una ponderación del 15 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Arrebatado” y 5 “Supera las expectativas”, sobre los siguientes puntos:-----
- El aspecto
 - Color externo
 - Textura externa
 - El punto de cocción
- f) **Producto sorpresa:** con una ponderación del 11 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Sin registro” y 5 “Supera las expectativas”, sobre los siguientes puntos:-----
- La sazón
 - Aspecto
 - Texturas
- g) **Achura:** con una ponderación del 18 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Quemado” y 5 “Crocante, tierno, equilibrado”, sobre los siguientes puntos:-----
- Puntos de cocción
 - Aspecto
 - Texturas
- h) **Corte obispo:** con una ponderación del 18 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Arrebatado/quemado” y 5 “Supera las expectativas”, sobre los siguientes puntos:-----
- Puntos de cocción
 - Aspecto
 - Texturas
 - Sabores



i) **Tortita de Grasa:** con una ponderación del 8 %, con una calificación del 1 al 5, como: 1 “Quemadas/crudas” y 5 “Supera las expectativas”, sobre los siguientes puntos:-----

- Aspecto
- Textura
- Sabores

ARTÍCULO 11: EMPATE.

Ante un eventual empate de las Participantes, el jurado deliberará y evaluará los casos específicos definiendo, a su criterio a la ganadora.-----

ARTÍCULO 12: PREMIOS. CONDICIONES DE LA ENTREGA DE LOS PREMIOS.

A. La premiación se realizará el mismo día del Concurso, en el marco del 2º Festival de la Mujer Asadora.-----

De acuerdo al puntaje obtenido por las participantes, la premiación consistirá:

1º PREMIO: La suma de **PESOS SETENTA MIL (\$ 70.000,00)**

2º PREMIO: La suma de **PESOS CINCUENTA MIL (\$ 50.000,00)**

3º PREMIO: La suma de **PESOS TREINTA MIL (\$ 30.000,00)**

4º MENCIÓN ESPECIAL DE HONOR

5º MENCIÓN ESPECIAL DE HONOR

6º MENCIÓN ESPECIAL DE HONOR

EL MUNICIPIO se reserva el derecho de difundir el nombre y/o imágenes de las ganadoras por los medios y formas de comunicación que considere conveniente, durante todo el tiempo que estime necesario, no generando derecho alguno a percibir gratificación o compensación de ninguna especie a favor de las ganadoras. Asimismo, podrá publicar su/s nombre/s en cualquier formato posible. Se entiende que, con la simple presentación de las producciones, las participantes prestan su consentimiento respecto a la difusión de su imagen, de acuerdo a lo expresado en el presente Artículo.

ARTÍCULO 13: EROGACIONES.

Será a exclusivo costo y cargo de las concursantes los gastos en que incurran para participar en el Concurso, como así también los gastos de traslado y cualquier tipo de



viático.-----

ARTÍCULO 14: CLÁUSULAS ADICIONALES

- A. **EL MUNICIPIO** podrá modificar las fechas y/o plazos referentes al presente Concurso, mediante acto administrativo que correspondiese. -----
- B. Toda circunstancia no prevista en las Bases y Condiciones será resuelta por **EL MUNICIPIO**, debiendo ser comunicada a los interesados a través del medio más idóneo al efecto. -----
- C. **EI MUNICIPIO** realizará una reunión que, a su criterio, podrá ser presencial o virtual, el día **VIERNES 06 DE ENERO, A LAS 19.30 HS**, con la participación obligatoria de todas las concursantes seleccionadas, donde se dará una charla informativa acerca de los detalles de la participación, criterios de evaluación, además de aclarar cualquier duda respecto de las presentes Bases y Condiciones.