



*Municipalidad de Rosario*

## **R E S O L U C I Ó N N º 292/23**

Rosario, "2023 – A 40 AÑOS DE LA RECUPERACIÓN DE LA DEMOCRACIA", 01 de junio de 2023.

**VISTO**, que en el marco del Día Nacional de la Bandera, la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario, lanza la primera edición del "**CONCURSO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE EMPANADAS**", que implica una experiencia cultural culinaria típica que lleva más de cien años y generaciones como símbolo de tradición argentina.

Que esta nueva propuesta cultural tiene como objetivo invitar a la ciudadanía a recrear este producto culinario tradicional tan presente en la alimentación de los argentinos. En el concurso podrán inscribirse quienes sean residentes de la ciudad de Rosario.

Que el concurso busca mantener vivo todo el universo que integra a la empanada artesanal como un alimento sano y soberano, símbolo de la ciudad de Rosario.

**CONSIDERANDO**, que esta gestión cultural, en su plan estratégico promueve, colabora y contribuye con proyectos cuyo fundamental objetivo redundará en beneficio de la cultura y educación de nuestra ciudadanía; siendo necesario proveer al respecto y en uso de sus atribuciones

### **LA SECRETARÍA DE CULTURA Y EDUCACIÓN**

#### **R E S U E L V E:**

**ARTICULO 1º: APROBAR**, las siguientes Bases y Condiciones correspondiente al "**CONCURSO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE EMPANADAS**", organizado por la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario:

#### **BASES Y CONDICIONES**

##### **1 - DE LA CONVOCATORIA**

1.1. En el marco de las celebraciones por el Día de la Bandera, la Secretaría de Cultura y Educación convoca a rosarinas y rosarinos a participar del Concurso de Elaboración Artesanal de Empanadas. Esta primera edición se desarrollará en el Parque Nacional a la Bandera en Rosario el día 20 de junio y tiene como objetivo poner en valor las costumbres y tradiciones argentinas a partir de la práctica gastronómica.

1.2. En esta oportunidad, se realizará el Concurso de Elaboración Artesanal de Empanadas dirigido a rosarinas y rosarinos interesados en demostrar sus técnicas y procedimientos en la elaboración de esta comida tradicional.

## **2 – DE LOS CONCURSANTES**

2.1. A partir de esta convocatoria se seleccionarán, por orden de inscripción, 25 personas o grupos de personas interesados en participar del Concurso de Elaboración Artesanal de Empanadas.

2.2. Podrán participar rosarinas y rosarinos mayores de 18 años que puedan demostrar destreza en la elaboración de empanadas de manera artesanal. Las presentaciones se podrán hacer de manera individual o en grupos de hasta tres personas. Todos los integrantes tendrán que acreditar residencia en la ciudad de Rosario.

2.3. No podrán postularse, quienes habiendo recibido subsidios del ámbito de la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario en persona o formando parte de un colectivo, no hubieren cumplido total o parcialmente con las obligaciones asumidas al aceptar dicho beneficio, independientemente del año de su otorgamiento.

2.4. Tampoco podrán postularse personas que pertenezcan a la planta de personal de la Municipalidad de Rosario, ya sea en carácter permanente, transitorio u honorario.

## **3 – DE LAS VARIEDADES**

3.1. Cada participante deberá elaborar tres (3) docenas de empanadas en todas sus etapas: masa, relleno y cocción.

3.2. Se evaluarán 2 (dos) variedades distintas empanadas:

- Criolla: tradicional de carne picada.
- Vegetariana.

3.3. Cada una de las variedades podrá presentarse en los siguientes tipos de cocción:

- Al horno
- Frita

3.4. Cada participante o grupo de participantes de no más de tres (3) personas, solo podrá optar por concursar en una de las categorías disponibles.

## **4 – DE LA INSCRIPCIÓN**

4.1. Los interesados en participar del Concurso podrán inscribirse de manera gratuita únicamente de forma online desde el 5 al 12 de junio hasta las 13 horas. La inscripción se realizará a través del sitio web de la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario ([www.rosario.gob.ar/cultura](http://www.rosario.gob.ar/cultura)).

4.2. En el formulario web allí dispuesto deberán volcar todos sus datos personales, y la siguiente documentación:

- Adjuntar foto/scan del frente y dorso del DNI de el/los postulantes.
- Adjuntar un breve relato, de no más de una (1) hoja, que cuente su relación y experiencia con la elaboración de las empanadas, el contexto y sus motivaciones.
- Adjuntar una foto/scan bien legible de la libreta o certificado de haber completado el Curso de Manipulación Segura de los Alimentos expedido por organismo o autoridad competente

4.3. En la inscripción cada participante o grupo deberá seleccionar con qué variedad participará (criolla o vegetariana)

4.4. La sola inscripción al concurso implica el conocimiento y la aceptación sin reserva alguna de las presentes Bases y Condiciones.

## **5 – DE LA SELECCIÓN DE LOS CONCURSANTES**

Se seleccionarán hasta 25 (veinticinco) concursantes. La elección de los mismos es por orden de inscripción hasta completar el máximo de concursantes establecidos. Al mismo tiempo se elaborará una lista de 25 suplentes a quienes se los convocará si alguno de los concursantes inscriptos no cumple con los requisitos exigidos.

## **6 – DE LA ACREDITACIÓN**

Los participantes deberán presentarse el día martes 20 de junio de 2023 en el Parque Nacional a la Bandera en horario y lugar específico que será informado oportunamente por personal de la Dirección de Producción Estratégica de la Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario.

## **7 – DE LA FISCALIZACIÓN DE LOS UTENSILIOS DE LOS CONCURSANTES**

7.1. Cada concursante o grupo de concursante deberá presentar los utensilios que va a utilizar en el momento de la competencia (bowls de plástico permitido o acero inoxidable, cuchillas, espumadera, tenedor, tablas plásticas, discos, ollas, sartenes, paelleras, etc) y su anafe eléctrico para la cocción del relleno. Tanto los utensilios utilizados como los mecheros para cocinar los relleno de la variedad seleccionada serán verificados por fiscalizadores del Instituto del Alimento. Los elementos que no cumplan con las normas de salubridad requeridas, deberán ser reemplazados para poder concursar. Podrán agregar condimentos propios, los cuales deberán estar debidamente rotulados según las disposiciones vigentes del Instituto del Alimento Municipal.

7.2. La organización proveerá el armado de las estaciones de trabajo, materia prima básica: harina para la masa, carne picada y verdura.

7.3. El lugar, día y horario de dicha fiscalización serán informados oportunamente por la organización del presente concurso.

## **8 - CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN**

Los participantes, por el solo hecho de tomar parte del concurso, ceden de forma gratuita, sin condición alguna y por el plazo de un año; los derechos de reproducción de imagen en material gráfico, radios, TV por Cable; TV abierta, cines, internet, etc, con fines absolutamente culturales y sin fines de lucro.

## **9 – DE LA INDUMENTARIA, HIGIENE Y SEGURIDAD**

Los participantes deberán proveerse de barbijo, cofia y delantal durante la producción, elaboración del relleno y los discos.

## **10 – RESPETO Y PAUTAS DE CONDUCTA**

Quienes participen del evento deberán evitar actitudes o comentarios ofensivos ya sean hacia los organizadores, jurados, público en general u otros concursantes. En caso contrario el jurado estará autorizado a retirar del encuentro a quien no cumpla con dicha premisa.

## **11 – SOBRE LOS JURADOS**

11.1. Los participantes serán evaluados por un jurado examinador conformado por: una (1) persona en representación del quehacer del arte culinario local, una (1) persona en representación de la Municipalidad de Rosario, una (1) persona en representación la prensa / divulgación especializada.

11.2. Se supervisará y fiscalizará toda la competencia, se visitará las estaciones de trabajo, y conversará con los participantes sobre la preparación, ingredientes, utensilios usados, técnicas implementadas y demás cuestiones a los fines de realizar una mejor ponderación de los productos.

11.3. Se asignará puntaje a cada una de las siguientes etapas de producción:

- Proceso de preparación de la masa y sabor.
- Proceso de preparación del relleno y sabor.
- Calidad del repulgue.
- Calidad de la cocción.
- Presentación general.

## **12 – DE LA SELECCIÓN Y ANUNCIO DE LOS GANADORES.**

12.1. La decisión del jurado será inapelable, quedando constancia de la decisión tomada en un acta que se confeccionará a tal efecto y será refrendada por todos los integrantes del jurado al finalizar la deliberación.

12.2. El jurado podrá declarar desierto de ganadores a algunas de las categorías concursadas.

12.3. El resultado y anuncio del/los ganadores se realizará al término del concurso.

## **13 – DE LOS PREMIOS**

13.1. Se otorgarán premios sorpresa al ganador/a en las siguientes categorías:

- **Mejor empanada criolla.**
- **Mejor empanada vegetariana.**

13.2. Asimismo, podrán otorgarse menciones especiales de honor.

## **14 - INTERPRETACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LAS BASES**

La Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario se reserva el derecho de definir a su criterio cualquier duda que sugiere relativa a la interpretación de las presentes Bases y Condiciones o documentos que se emitan en su consecuencia o con relación a cualquier hecho o acto que se suscite durante la sustanciación de la presente convocatoria.

## **15 - MODIFICACIÓN**

La Secretaría de Cultura y Educación de la Municipalidad de Rosario en su carácter de organizador del certamen, se reserva el derecho de incorporar, alterar, modificar, suspender o eliminar algunas de las

disposiciones de las presentes bases y condiciones, sin previo aviso, por motivos de fuerza mayor o cualquier otro imprevisto que esté fuera del control de la organización.

**ARTICULO 2º: INSERTAR**, por la Oficina de Despacho de la Secretaría de Cultura y Educación. Dar difusión en la página web municipal. Hecho, archivar.



**Dante Taparello**  
Secretario de Cultura y Educación  
Municipalidad de Rosario

