



**EDITAL N° 01/2023.**

**Reglamento del 1° CONCURSO BINACIONAL DE POSTRES DEL FRONTE(I)RA.**

**Realización: 8° Fronte(i)ra- Festival Binacional de Enogastronomia.**

El 8°Fronte(i)ra- Festival Binacional de Enogastronomia se realizará en Sant'Ana do Livramento (BR) y Rivera (URU) de 28 de julio al 05 de agosto, en el Parque Internacional. Desde su primera edición en 2014, el Fronte(i)ra - Festival Binacional de Enogastronomia ha buscado mostrar y valorizar la culinaria fronteriza así como la producción de miel, membrillos, dulce de leche y derivados de leche. Agregamos a esto los vinos, aceites de oliva y cordero, en la busca de contribuir a la integración turística y cultural entre Brasil y Uruguay. Este Festival es realizado por Entidades Empresariales, Prefectura de Sant'Ana do Livramento, Intendencia Departamental de Rivera, Ministerio de Turismo de Uruguay e Instituciones de Enseñanza Técnica y Superior de nuestra frontera. Cuenta también, con el apoyo de Restaurantes, Hoteles, Vinícolas, Productores de aceite de oliva y de carne. Se incorporan otras instituciones y profesionales relacionados con el desenvolvimiento del Turismo, de la Gastronomía y de la Cultura de nuestra frontera.

En su 8° edición, el Festival trae como novedad, el 1° Concurso Binacional de Postres del Fronte(i)ra. El Concurso se realizará el día 17/06/23, y las orientaciones y normativas estarán registradas en un Edital/ reglamento que serán publicados y repasadas previa y anticipadamente a los equipos inscriptos que participarán en el Concurso.La frontera de Sant 'Ana de Livramento - Rivera posee una vieja tradición ligada los dulces realizados con frutas, miel y dulce de leche; y el Festival busca a través del Concurso de Postres fortalecer la identidad gastronómica, incentivar la creatividad, y aprimorar las técnicas de elaboración valorizando la miel, el dulce de leche así como otros ingredientes regionales. en la elaboración de sus dulces.

## **1°- Objetivos**

El 1° Concurso Binacional de Postres con su finalidad cultural y gastronómica escogerá y premiará las dos mejores preparaciones a través de un jurado pre-determinado. Los objetivos del Concurso son:

1.1- Ampliar y diversificar el uso gastronómico de la miel y el dulce de leche (ingredientes obligatorios) así como de otros dulces regionales de la Frontera de Rivera y Sant'Ana do Livramento.

1.3- Incentivar la cadena de producción lechera y de frutas.

1.4- Auxiliar en el proceso de transformación de los productos regionales gastronómicos para una marca que registre la Gastronomía Fronteriza, así como también el Turismo local.

1.5- Promover y difundir los productos regionales utilizados en la elaboración de dulces a tal punto de transformarlos en un producto turístico.

1.6- Dar más conocidos a los cursos de Gastronomía que ya existen en Brasil y Uruguay; estimular la competitividad creativa y valorizar el talento de los alumnos presentes en el concurso, que representan el mercado gastronómico actual.

1.7- Valorizar la Cultura, la historia y las memorias culinarias colectivas de la Frontera de Sant 'Ana de Livramento y Rivera.

1.8- Contribuir con la integración turística y cultural de esta frontera, valorizando antiguas recetas que muestran formas de realizar la culinaria local.

1.9- Incentivar una práctica gastronómica sustentable que venga a fortalecer las cadenas productivas y estimule un consumo conciente.

## **2 - Participación de los equipos y elaboración de los Postres.**

2.1- La participación al Concurso es totalmente gratuita para el competidor, apenas para equipos formados por alumnos regularmente matriculados en los Cursos de Gastronomía de Instituciones de Enseñanza Técnica y Superior de Brasil y /o Uruguay, siempre acompañados de un docente o un coordinador.

2.2- Cada equipo podrá participar apenas con una única preparación. La porción de la misma deberá estar entre los 50 y 80 gramos. Serán 40 porciones de cada postre para presentarlas al jurado. Cada equipo deberá utilizar los ingredientes obligatorios que son la miel y el dulce de leche que serán entregados a los equipos por la comisión organizadora. El total correspondiente de miel y/o dulce de leche será entregado el 16 de junio de 2023, en horario y local previamente acordado con los Profesores Coordinadores.

2.2.1 - Los equipos participantes del Concurso deberán realizar pesquisas sobre la producción y cultura alimenticia de nuestra frontera y utilizar de preferencia ingredientes típicos, y que se utilizan popularmente a nivel local. Serán mejor evaluadas las recetas que presenten en su preparación los siguientes productos o ingredientes: leche y sus derivados ( queso de oveja, queso colonial, etc) vinos , espumantes, uvas , boniatos o papa dulce, mandioca, peras, duraznos o pasas de duraznos u orejones, zapallos y la diversidad de los mismos, maní, arroz, frijoles menudos, nueces, hierbas aromáticas alimenticias no convencionales, y frutas nativas como el membrillo la guayaba.

2.3- El primer periodo de inscripción será del 24 de mayo al 29 de mayo de 2023. Y el segundo período de inscripción será del 30 de mayo al 1º de junio de 2023.

2.4- El concurso se realizará el día 17 de junio de 2023, con inicio a las 17 horas, en el Restaurante Solar Dom Pedro, situado en la Avenida João Goularte 1082- 1124, Sant 'Ana do Livramento-RS.

2.5- Cada equipo estará constituido por 03 alumnos y más 01 profesor (a)/ coordinador (a), siendo éste responsable por los alumnos inscriptos en su equipo.

2.5.1- Los equipos participantes podrán substituir cualquier uno de sus miembros mediante una solicitud encaminada a la Comisión Organizadora de concurso a través del a-mail

concursodocesdofronteira@gmail.com. Dicha solicitud deberá dejar bien claro y sin equivocaciones los datos completos del miembro a ser substituído y del nuevo miembro que lo sustituye con nombres completos, teléfono, edad, sexo, dirección, documentos de identificación y correo electrónico para contacto. Recordando que todos los participantes deben estar en una situación académica regular.

2.6- Serán apenas 04 equipos que participarán en el concurso, siendo 02 equipos representando instituciones brasileñas y 02 equipos representando instituciones uruguayas. Las inscripciones serán homologadas por orden cronológica.

2.6.1- Caso hasta el final del primer período no se hayan inscripto 02 equipos brasileños y/o 02 equipos uruguayos, será abierto un segundo período de inscripción para lugares de equipos inscriptos independientemente de sus nacionalidades.

2.7- la comunicación entre la Comisión Organizadora del Concurso y del Festival con relación a los equipos que participan en el Concurso será exclusivamente a través de los profesores/coordinadores. los contactos serán vías e-mail, Whatsapp o telefono.

2.8- Un hotel será indicado por la organización del concurso, con 02 diarias, para aquellos participantes que viven lejos de la ciudad de Sant 'Ana de Livramento y Rivera.

2.8.1- los equipos serán informados sobre su hospedaje hasta el día 11/06/23. Las diarias serán del día 16/06/23 al 18/06/23.

2.8.2 -Los participantes de cada equipo que vienen de otras ciudades, tendrán derecho a tres comidas que serán servidas en locales informados con antedecencia por la organización del evento.

2.9- Serán entregados a cada equipo la cantidad de R\$ 150,00 reales, o \$ 1.480 ,00 pesos uruguayos para la compra de insumos y alquiler de cubiertos para servir los postres.

2.9.1-Los valores financieros arriba mencionados (R\$ 1.500 y \$ 1.480 pesos), serán entregados con antedecencia hasta el día 10 de junio a los equipos mediante la información de una cuenta bancaria o bajo la supervisión del Profesor Coordinador del equipo.

2.10- El grupo de jurados, un total de 40 personas, estarán acomodados en mesas, sillas, manteles, cubiertos y servilletas que cada equipo providenciará para servirlos.

2.11- Serán disponibilizados espacios de una pre - preparación en el día 17 de junio de 2023 a partir de las 7 horas así como también la estructura básica para la finalización de los platos.

2.11.1- Los equipos deberán traer de sus sedes todo material y equipamiento necesarios para la participación a lo largo del concurso, el mismo no será disponibilizado por la organización del concurso.

2.12-En el local de pré preparación habrá a disposición de los equipos los siguientes items:

- Horno eléctrico
- Cuba con suministro de agua
- Mesa
- Cocina a gas

- Heladera.
- Caso necesite un refrigerador, se deberá entrar en contacto con la comisión organizadora.

2.12.1- En el local del concurso habrá a disposición de los equipos para uso colectivo los siguientes items:

- Horno eléctrico,
- Cuba con suministro de agua
- Mesa o bancada
- Cocina a gas
- Heladera.

2.13 Los participantes autorizan en el momento de su inscripción, la divulgación de sus nombres, nombres de los platos presentados, fotos personales y de las preparaciones así como también a dar entrevistas caso sea solicitado por la organización del concurso.

2.14- La inscripción del equipo se compromete a aceptar completamente y sin restricción a los términos del concurso.

2.15- Dejar de cumplir cualquier disposición del Reglamento o ver la práctica de un participante del concurso en un acto considerado inadecuado, desleal, inmoral u ofensivo a los principios y objetivos del Festival o del Concurso, será llevado a su desclasificación y eliminación sumaria de todo su equipo.

### **3 - Fichas técnicas de las recetas y evaluación del mejor plato.**

3.1- Los equipos tendrán total libertad de creación en sus preparaciones, siendo obligatorios como unos de sus ingredientes principales la miel y/o el dulce de leche.

3.2- Cada equipo participará con un único preparado. La porción a ser presentada deberá tener entre 50 y 80 gramos, y se deben elaborar 40 porciones de cada postre para presentar a los 30 jurados y a los 10 invitados;

3.3- El valor de cada porción no puede exceder R\$ 2,00 reales (\$15.35 pesos uruguayos).

3.3.1- Los postres que se clasifiquen en primer y segundo lugar, serán preparadas para el evento de cierre del 8º Fronte (i)ra- Festival Binacional de Enogastronomía - Asado Fronterizo. Para este evento serán preparadas 2 mil unidades de cada postre en un servicio adaptado a las circunstancias de un cielo abierto y en gran escala.

3.4- Las recetas deben necesariamente encajarse en la categoría de dulces enplataados o postres.

3.5- Las fichas técnicas de las recetas que serán presentadas en el Concurso por cada equipo, deberán ser enviadas conforme el modelo establecido en el anexo de este Reglamento, hasta el día 12 de junio de 2023, a través do correio eletrônico [concursodocesdofronteira@gmail.com](mailto:concursodocesdofronteira@gmail.com).

3.6- Hará parte de la avaliacion de las recetas, el empleo, la composición de los productos ,los ingredientes típicos o de gran producción y la utilización local.

3.7- Cada integrante del jurado escogerá el mejor plato según su propia percepción y gusto. Llevarán en consideración los siguientes criterios:

valorización de la miel y el dulce de leche y otros productos locales y regionales.

- Técnicas utilizadas.
- Presentación del plato e higiene.
- Creatividad y conceptos utilizados.
- Armonía de los ingredientes.
- Sabor. Temperatura de los alimentos al servir.
- Punto de cocción y textura de los ingredientes.
- Vínculos del plato con la tradición de dulces local.
- Aplicación del concepto de sustentabilidad en el preparo
- Presentación de los postres.

3.8- De la composición del jurado: será formado por 30 personas ,cuya participación será por medio de la invitación de la coordinación del 8° Fronteira Festival Binacional de Enogastronomia.

3.8.1- 26 jurados serán de la comunidad de Sant'Ana de Livramento y Rivera. Serán profesionales del área confitería, vinculados a restaurantes y panaderías así como chef de cocinas locales. Cada voto de un jurado local tendrá el valor de 02 puntos ( valor total hasta 52 puntos).

3.8.2- 04 jurados serán de esta forma: 02 de la comunidad brasileña, y 02 de la comunidad uruguaya, y los cuatro serán de fuera de los municipios que presentan el Festival. Cada uno de estos votos tendrá el valor de 20 puntos ( valor total 80 puntos).

3.9- Los jurados serán servidos por el equipo participante con el auxilio de alumnos de gastronomía de la UTU-IF SUL (Sant'Ana de Livramento-Rivera,)

3.10- Los postres servidos a los jurados será entre las 17 horas a las 19 horas. Luego se procederá al encerramiento de las degustaciones, el conteo de los votos, y a la entrega de la premiación de los dos equipos mejores clasificados del concurso.

3.10.1 - Cada equipo tendrá un máximo de 30 minutos para presentar el postre y servir a los jurados y a los invitados.

3.11 - El orden de presentación de los postres será definido por un sorteo que se realizará a las 15 horas del día 17/06/23 en el local del concurso con la presencia del profesor (a) coordinador (a) de cada equipo junto con la coordinación del evento.

#### **4- Premiación.**

4.1- Los premios principales serán entregados a los dos equipos que presenten los dulces más votados por los jurados.

4.2- No habrá premiación en dinero.

4.3- Los premios serán los siguientes:

- 1° lugar: 01 trofeo+ 01 kit de material de cocina en el valor de U\$ 100(cien dólares) + Certificado de Campeón del 1° Concurso Binacional de Dulces del Fronteira por equipo.
- 2° lugar: 01 kit de materiales de cocina en el valor de U\$ 80 (ochenta dólares) + Certificado de 2° colocacion en el 1° Concurso Binacional de dulces del Fronteira por equipo.
- 3° y 4° lugares: Certificados de participación en el 1° Concurso Binacional de postres del Fronte(i)ra.

4.4- Los kits de cocina serán retirados en un establecimiento comercial indicado por la organización del Festival

#### **5- Resultados y criterios de desempate.**

5.1- Los resultados del Concurso serán divulgados en la noche del 17/06/24 luego de la degustación de los postres. Se recogerán las fichas de votación, se verá la colocación final de cada equipo y su plato correspondiente, culminando con la entrega de los premios.

5.2- El conteo de los votos será delante de cada Profesor/Coordinador de cada equipo.

5.3- En caso de haber un empate en la suma final de votos, será considerado vencedor el equipo que haya obtenido mayor número de votos del jurado fuera del municipio.

5.4- No se prevee ningún tipo de recurso para los resultados de este Concurso.

#### **6- Disposiciones finales.**

La Comisión Organizadora del 1° Concurso Binacional de Postres podrá, a cualquier momento y con el asentimiento previo de los Profesores Coordinadores, de expedir Normativas Complementares al Concurso, siempre que se hagan necesarias para el buen desarrollo y la organización del mismo.

**ANEXOS**

ANEXO 1- Modelo de Ficha Técnica para las recetas del 1º Concurso de Postres

|                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Identificación de la institución |                                 |
| NOMBRE DE LA RECETA              |                                 |
| INGREDIENTES                     | CANTIDADES- gramos / ml/ unidad |
| Preparación: paso a paso         |                                 |
| Montaje:                         |                                 |
| - No. Porciones:                 |                                 |