



ANUNCIO N° 01/2023

Reglamento del 3er CONCURSO BINACIONAL DE PLATOS CORDERO

Producido por: 8ª Fronte(i)ra - Festival Binacional de Enogastronomía, Associação Santanense de Ovinocultores, Sociedad de Fomento Rural de Rivera y Sindicato Rural de Sant'Ana do Livramento/RS.

El 8º Fronte(i)ra - Festival Binacional de Enogastronomia tendrá lugar en Sant'Ana do Livramento (BR) y Rivera (URU), del 28 de julio al 5 de agosto de 2023, en el Parque Internacional/Praça Internacional.

Desde su primera edición, en 2014, el Fronte(i)ra - Festival Binacional de Enogastronomía busca mostrar y valorizar la gastronomía de la frontera, la producción de vinos, aceites de oliva, la carne ovina, la miel, el dulce de leche, entre otros productos locales, a la vez que busca contribuir a la integración turística y cultural entre Brasil y Uruguay. El Festival es organizado por entidades empresariales, la Intendencia Municipal de Sant'Ana do Livramento, la Intendencia Departamental de Rivera, el Ministerio de Turismo de Uruguay, Instituciones de Enseñanza Técnica y Superior de la Frontera, y también con el apoyo de Restaurantes, Hoteles, Bodegas, Productores de Aceite de Oliva y Carne Ovina, y otras Instituciones y profesionales relacionados con el desarrollo del Turismo, la Gastronomía y la Cultura de Frontera.

En su 8ª edición, el Festival trae nuevamente como uno de sus principales atractivos el "3er Concurso Binacional de Platos de Cordero", el cual se llevará a cabo la noche del 4 de agosto de 2023, se juntará a la presente Convocatoria/Reglas y a los lineamientos que se contendrán en sus propias Bases, las cuales se emitirán, en caso de ser necesario, para atender aspectos supervenientes relacionados con el Concurso y que no estén contemplados en la presente Convocatoria. Posteriormente se publicarán o harán llegar con anticipación a los equipos inscritos/participantes en el Concurso, a través de sus maestros coordinadores. El Festival pretende, a través del Concurso de Platos a base de Cordero, reforzar la identidad gastronómica de esta frontera, valorizar el cordero como importante ingrediente culinario regional e incentivar la creatividad y el perfeccionamiento de las técnicas en la preparación de platos a base del mismo. La frontera Sant'Ana do Livramento - Rivera tiene una tradición culinaria vinculada a la ganadería y a la industria de transformación de la carne, y Sant'Ana do Livramento/RS posee uno de los mayores rebaños de ovejas de Brasil, lo que le concedió recientemente el título de "Capital Nacional del Ovino", conferido por la Ley Federal nº 14.570/2023. La vecina Rivera también posee una importante cabaña ovina y cuenta con proyectos públicos específicos para el desarrollo del sector agrícola como importante vector de desarrollo económico y social local.

1 - Objetivos

El III Concurso Binacional de Platos de Cordero tiene una finalidad cultural y gastronómica, y permitirá elegir y premiar las tres mejores preparaciones a base de carne de cordero, mediante la valoración y votación de un jurado técnico y un jurado popular participante. Los objetivos del Concurso son:

- 1.1 - Ampliar y diversificar las posibilidades de utilización gastronómica de la carne de ovino producida en la frontera entre Sant'Ana do Livramento y Rivera;
- 1.2 - Añadir valor a los productos regionales/locales;
- 1.3 - Fomentar la cadena productiva de la carne de ovino;
- 1.4 - Ayudar en el proceso de transformación de la carne de ovino en una de las señas de identidad de la Gastronomía Fronteriza y, en consecuencia, del Turismo local;
- 1.5 - Promover y difundir la alta calidad de la carne de ovino producida en la frontera, hasta convertirla en un producto turístico;
- 1.6 - Dar viabilidad a los cursos de Gastronomía existentes en Brasil y Uruguay, así como estimular la competitividad creativa, elemento presente en el mercado gastronómico actual, valorizando el talento de los alumnos participantes;
- 1.7 - Valorizar la cultura, la historia y la memoria culinaria colectiva de la frontera Sant'Ana do Livramento-Rivera;
- 1.8 - Contribuir a la integración turística y cultural de la frontera, dando a conocer y valorizando antiguas recetas y formas de cocinar de la gastronomía local;
- 1.9 - Fomentar una práctica gastronómica sostenible que fortalezca las cadenas productivas y estimule el consumo consciente.

2 - Participación en equipo y preparación de platos

2.1 - La participación en el concurso, como competidor, es gratuita, y está restringida a equipos formados por estudiantes regularmente matriculados en Cursos de Gastronomía en Instituciones de Enseñanza Técnica y Superior en Brasil y/o Uruguay, acompañados por un profesor/coordinador.

2.2 - El periodo de inscripción de los equipos será del 26/06/2023 al 30/06/2023, a través del link (<https://forms.gle/LtVfJqmzjHBATcKN8>) . La Competición tendrá lugar la tarde del 04/08/2023, a partir de las 19h30min, y el servicio a partir de las 20h, en el Parque/Piazza Internacional.

2.3 - Cada equipo será formado por 06 alumnos participantes, y 01 Profesor/Coordinador, que será responsable por certificar la regularidad de los alumnos inscritos en su equipo;

2.3.1 - Los equipos participantes en la Competición podrán sustituir a cualquiera de sus Miembros mediante solicitud enviada al Comité Organizador de la Competición por correo electrónico a concursobinacionaldecordero@gmail.com. La solicitud de sustitución deberá indicar de forma clara e inequívoca el nombre completo del miembro a sustituir y los datos completos del nuevo miembro, tales como teléfono y correo electrónico de contacto, edad, sexo, dirección y documentos de identificación. No hay límite cuantitativo para la sustitución de miembros, siempre que se avise al Comité Organizador con una antelación razonable para las

debidas gestiones e inscripciones. Todos los Miembros participantes deberán tener un buen expediente académico.

2.4 - El límite de participantes será de 06 equipos, las inscripciones serán aprobadas en orden cronológico de solicitud y aceptación de solicitudes. Sólo 01 (un) Equipo por Institución de Enseñanza será aprobado y aceptado para participar de la competición. En el caso de retirada de participación de algún Equipo dentro de un plazo considerado por el Comité Organizador como adecuado para la convocatoria de un Equipo sustituto, este será convocado para manifestar su interés en participar, obedeciendo estrictamente el orden de solicitud de inscripción, y observando que el Equipo representante de la misma Institución Educativa ya participante de la Competición no será convocado, pero en este caso, será convocado el siguiente Equipo inscrito de una Institución Educativa diferente.

2.5 - La comunicación entre el Comité Organizador del Concurso y los equipos participantes se realizará exclusivamente a través del contacto con los profesores coordinadores de los equipos, salvo necesidad urgente. Los contactos se harán por teléfono, mensaje de WhatsApp o correo electrónico.

2.6 - Serán previstas dos noches de hotel para cada uno de los participantes de los Equipos de fuera de las ciudades de Sant'Ana do Livramento y Rivera. El hotel será indicado por el Comité Organizador del Concurso;

2.6.1 - Los Equipos serán informados sobre su alojamiento hasta el 20/07/2023. Las tarifas diarias serán del 03/08/2023 al 05/08 /2023, en un hotel definido por el Comité Organizador de la Competición.

2.7 - El Comité Organizador proporcionará hasta 03 comidas por participante de cada Equipo de fuera de las ciudades de Sant'Ana do Livramento y Rivera, que serán servidas en el Patio de Comidas del 8º Frontera Festival de Enogastronomía Binacional.

2.8 - Los equipos participantes en el Concurso recibirán un valor total de R\$ 1.900,00 (Mil novecientos reales) o \$15.200,00 (Quince mil doscientos pesos uruguayos), para los equipos de ciudades que no sean Sant'Ana do Livramento y Rivera, y R\$ 1.400 (Mil novecientos reales) o \$11.200,00 (Onze mil e duzentos pesos uruguaios) para los equipos de sean de Sant'Ana do Livramento y Rivera. Estos valores deberán ser administrados por el propio equipo y serán utilizados para atender a todas las necesidades de la participación del equipo en el concurso, tales como el alquiler de vajilla y utensilios para la presentación de sus preparaciones, así como todas las necesidades de transporte. Se recomienda encarecidamente que los equipos vengan a la frontera en por lo menos un vehículo propio, para que puedan viajar por sus propios medios dentro del presupuesto antes mencionado, en las siguientes rutas (a) desde sus ciudades de origen, si fuera el caso, hasta la frontera Sant'Ana do Livramento - Rivera, por lo menos 01 día antes de la Licitación; b) internamente dentro de los municipios de Sant'Ana do Livramento y Rivera, para la compra de insumos y materiales necesarios para el servicio; c) para el transporte de insumos, vajilla y utensilios necesarios para sus propias preparaciones, y que no estén disponibles para el Concurso; d) para el transporte de todos los alimentos pre-preparados, así como de la vajilla a ser utilizada, entre las cocinas de pre-preparación y el local del Concurso.

2.9 - Vales equivalentes al valor de R\$ 800,00 (ochocientos reales) o \$6.400,00 (Seis mil cuatrocientos pesos uruguayos), serán puestos a disposición de cada Equipo para la compra de insumos de su elección de acuerdo con su preparación. La compra de insumos a través de vales se hará en supermercado local Empresa patrocinadora del concurso e indicado por el Comité Organizador. Con los recursos mencionados en los ítems 2.8 y 2.9, los Equipos deberán preparar y presentar sus platos a los jueces en el formato de 400 mini porciones, con un peso promedio de 70 a 90g cada una, donde la carne ovina sea el ingrediente principal;

2.9.1 - Además de las cantidades indicadas en los puntos 2.8 y 2.9 anteriores, no se pondrá a disposición de los Equipos ninguna otra cantidad y se realizará una gestión cuidadosa y eficiente de los recursos financieros con el fin de satisfacer todas sus necesidades para participar en el Concurso;

2.9.2 - Los valores financieros mencionados en el ítem 2.8, arriba, serán transferidos a los Equipos hasta el día 20 de julio de 2023, a través de la indicación de a un banco propio y bajo la supervisión del Profesor Coordinador inscripto en el Concurso. Los Equipos que deseen traer la vajilla para la presentación de los platos y servicio en el día del evento podrán hacerlo desde sus ciudades de origen. Se informa a los Equipos que la disponibilidad de empresas y material de fiesta para alquiler en la frontera entre Sant'Ana do Livramento y Rivera es muy limitada.

2.10 - El público participante será acomodado en mesas con sillas y toallas, y recibirá, en su acceso al local de la Competición, kits conteniendo cubiertos, un bol y una servilleta, debiendo cada Equipo proporcionar el resto del material necesario para servir las mini porciones a los jurados popular y técnico;

2.11 - Los equipos dispondrán de cocinas de preparación previa los días 08/03/2023, a partir de las 13h, y 08/04/2023, a tiempo completo, así como de estructura básica para terminar los platos en la sede del Concurso;

2.11.1 - Queda establecido que las cocinas para la preparación y utilización previa al Concurso por cada Equipo participante de fuera de las ciudades de Sant'Ana do Livramento - Rivera, serán designadas por el Comité Organizador, y comunicadas directamente a los Equipos a su llegada a la frontera. La posición en la que cada Equipo será asignado dentro de la Carpa del Festival el día del Concurso (posición 1 a 6), para la realización y presentación de sus platos, será la misma que el orden de aprobación de las inscripciones;

2.11.2 - Los Equipos deberán traer de su sede los siguientes utensilios y equipos, entre otros que consideren importantes para su servicio, y de acuerdo con las preparaciones que requieran su uso, ya que no serán proporcionados por el Comité Organizador del Concurso: batidoras; licuadoras; batidoras; batidores de alambre; cuchillos, tenedores y cucharas de todos los tamaños; espátulas; peladores; procesadores; cuencos, boles, recipientes de metal, vidrio o plástico de todos los tamaños para la preelaboración, preparación, almacenamiento y transporte de ingredientes y preparaciones; moldes y bandejas para hornear; tablas de cortar; moldes o cortadores; sopletes de cocina; tazas; medidores de cantidad; balanzas de precisión portátiles; platos, etc.;

2.11.3 - En el lugar de la competición habrá la siguiente estructura a disposición de los Equipos para finalizar los platos y montar y organizar el servicio:

- Horno(s) eléctrico(s), de uso colectivo (según las necesidades);
- 01 (un) fregaderos con suministro de agua para uso colectivo;
- 01 (un) banco de acero inoxidable, 01 (una) mesa de madera y 02 (dos) mostradores de exposición, cada uno de 1,00m x 0,60cm, por Equipo, para finalizar y montar y presentar los platos a los jurados popular y técnico;
- Cocina industrial, para finalizar platos y uso colectivo (según sea necesario);
- Nevera(s) de uso colectivo (según las necesidades);

2.11.4 - Cualquier otra necesidad de estructura del Equipo podrá ser presentada por los Profesores Coordinadores al Comité Organizador del Concurso con la debida antelación, a través del correo electrónico indicado. Sin embargo, no se garantiza la disponibilidad de tales recursos por parte de la Organización hasta su efectiva confirmación formal al solicitante;

2.12 - Se proporcionarán veintiséis (26) kilos equivalentes a carne de jarrete de cordero (con hueso) para que cada equipo prepare su receta;

2.12.1 - El total correspondiente de carne de jarrete de cordero (con hueso) será entregado a los Equipos el 03/08/2023, en horario y lugar previamente acordado por el Comité Organizador del Concurso con los Profesores Coordinadores;

2.12.2 - Los Equipos participantes en el concurso deberán realizar investigaciones sobre la producción y cultura alimentaria de la frontera Sant'Ana do Livramento - Rivera, y utilizar preferentemente ingredientes típicos, tradicionales o populares a nivel local. Las mejores recetas serán aquellas que presenten en su composición, por ejemplo y entre otros, los siguientes productos/ingredientes: leche y derivados (queso de oveja, queso colonial local, dulce de leche, etc.), vino, uvas y aceite de oliva de producción local, miel, boniato, mandioca, pera, orejones de melocotón o durazno, calabaza/naranja/mango, cacahuetes, arroz, alubias rojas, pacanas; plantas alimenticias no convencionales (PANCS), etc;

2.12.3 - El Comité Organizador del Concurso proporcionará directamente a los Profesores Coordinadores de los Equipos el(los) número(s) de teléfono o la(s) lista(s) de contacto de: a) Asistente(s) Operativo(s), para asistir y/o acompañar a los Equipos y proporcionar toda la información solicitada sobre las ciudades de Sant'Ana do Livramento y Rivera, así como sobre las cocinas de preparación previa, el lugar del Concurso, los establecimientos comerciales locales, etc.b) de sitios comerciales, tiendas o supermercados, productores o proveedores de productos locales o de interés para los Equipos.

2.13 - Los concursantes autorizan, desde su inscripción, la publicación de sus nombres, nombres de los platos, imágenes de ellos mismos y de las preparaciones, así como se comprometen a conceder entrevistas, si así lo solicita el Comité Organizador del Concurso.

2.14 - La inscripción del Equipo implica la aceptación total y sin restricciones de las bases del Concurso.

2.15 - La inobservancia de cualquier disposición de este Reglamento, o la práctica, por cualquier participante del Concurso, de un acto considerado inadecuado, desleal, inmoral, u ofensivo a los

principios y objetivos del Festival Binacional de Enogastronomía, o del Concurso Binacional de Platos de Cordero, resultará en la descalificación y eliminación sumaria de todo el Equipo al que pertenezca.

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

3.1 - Los Equipos tendrán total libertad para crear sus propias recetas, siendo obligatorio el uso de jarrete de cordero como ingrediente principal del plato;

3.2 - Cada Equipo puede participar con una sola receta;

3.3 - Las recetas deben pertenecer a la categoría de plato único;

3.4 - Las fichas técnicas o recetas de las preparaciones a presentar en la Competición por cada Equipo serán enviadas al Comité Organizador, según el modelo establecido en el Anexo de este Protocolo de Licitación, hasta el 15 de julio de 2023, a través del correo electrónico concursobinacionaldecordeiro@gmail.com. Las recetas y preparaciones efectivamente desarrolladas el día de la Competición podrán tener ligeras variaciones en relación a las contenidas en las fichas técnicas enviadas al Comité Organizador;

3.5 - El uso de productos/ingredientes típicos o producidos/utilizados localmente en su composición formará parte de la evaluación de la receta;

3.6 - Cada miembro del jurado técnico y del jurado popular elegirá únicamente el mejor plato, según su propia percepción, gusto y valoración. No obstante, el jurado técnico del Concurso tendrá en cuenta los siguientes criterios, sin perjuicio de otros que considere técnicamente adecuados:

- Aumento del valor de la carne de cordero;
- Técnicas utilizadas;
- Presentación del plato e higiene;
- Creatividad y concepto empleados;
- Armonía de ingredientes;
- Sabor;
- Temperatura de los alimentos en el momento de servirlos;
- Punto de cocción y textura de los ingredientes;
- Autenticidad, originalidad e innovación;
- Uso de productos locales/regionales;
- Vinculación del plato con la tradición culinaria local;
- Principios o criterios de sostenibilidad medioambiental y consumo consciente que han guiado la elaboración y/o presentación del plato.

3.7 - El jurado popular estará formado por hasta 380 personas, cuya participación deriva de la compra de la entrada para el Concurso, y cada voto del jurado popular tendrá un valor de 01 punto (valor total: hasta 380 puntos a ser distribuidos entre los Equipos).

3.8 - El jurado técnico estará compuesto por un máximo de 20 personas, y cada voto del jurado técnico tendrá un valor de 20 puntos (valor total: hasta 400 puntos a distribuir entre los Equipos).

3.9 - Los miembros del jurado popular, cuando así lo anuncie el Comité Organizador del Concurso, se dirigirán a los bancos de cada Equipo para recoger los platos, que les serán entregados previa presentación de un ticket específico para cada plato.

3.10 - El jurado técnico será atendido en su mesa por cada uno de los Equipos participantes en el Concurso, con la posible asistencia de otros estudiantes de Gastronomía de la UTU - IFSUL (Sant'Ana do Livramento - Rivera).

3.11 - Los platos se servirán a los jurados popular y técnico entre las 20.00 y las 21.45 horas del día y lugar del concurso. Tras el cierre de la degustación, se procederá al recuento de votos y a la entrega de premios a los 3 (tres) equipos mejor clasificados del concurso.

3.12 - Los platos vencedores del concurso serán los 3 (tres) más votados en la suma de los votos de los jurados popular y técnico, considerando el peso atribuido a cada uno (punto n.º 3.7 y 3.8, arriba).

3.13 - Si los jueces marcan más de un voto/elección de plato en la tarjeta de votación, será anulado, ya que el recuento de los votos considerará uno y sólo un voto por juez (sólo una preparación debe ser elegida como la mejor entre los participantes por cada juez componente).

4 - Composición de los tribunales

4.1 - El jurado técnico estará compuesto por chefs brasileños y uruguayos, periodistas gastronómicos y representantes designados por la Asociación Santanense de Ovinocultores y la Sociedad de Desarrollo Rural de Rivera.

4.2 - El jurado popular estará compuesto por todas las personas que adquieran entradas para participar en el III Concurso Binacional de Platos de Cordero.

5 - Premios

5.1 - Los premios principales serán distribuidos a los 03 (tres) Equipos que presenten los platos más votados en el conjunto de elecciones de los jurados técnico y popular, considerando el peso asignado a cada uno (ítem n.º 3.7 y 3.8, arriba).

5.2 - No habrá premios en metálico.

5.3 - Los premios serán los siguientes:

- 1er lugar: 01 Trofeo, que lleva el nombre del Periodista Danilo Ucha + 01 kit de utensilios de cocina por valor de U\$ 150 (ciento cincuenta dólares) + Certificado de Campeón del 3er Concurso Binacional de Platos de Cordero + 01 canasta de productos locales/regionales para el Equipo;

- 2º lugar: 01 kit de utensilios de cocina por valor de U\$ 120 (ciento veinte dólares) + Certificado de 2º lugar en el 3er Concurso Binacional de Platos de Cordero + 01 canasta de productos locales/regionales para el Equipo;

- 3er lugar: 01 kit de utensilios de cocina por valor de U\$ 90 (noventa dólares) + Certificado de 3er lugar en el 3er Concurso Binacional de Platos de Cordero + 01 canasta de productos locales/regionales para el Equipo;

- 4º, 5º y 6º lugares: Certificados de participación en el 3er Concurso Binacional de Platos de Cordero + 01 canasta de productos locales/regionales por equipo.

5.4 - Los kits de cocina se recogerán en el establecimiento comercial patrocinador del Concurso, indicado por el Comité Organizador.

6 - Resultados y criterios de desempate

6.1 - Los resultados del concurso se darán a conocer en la noche del 04/08/2023, tras la degustación de los platos presentados, la recogida de las urnas y se determinará la clasificación final de cada Equipo/plato, culminando con la entrega de los premios.

6.2 - El recuento de los votos se realizará en presencia de los Profesores/Coordinadores de cada Equipo.

6.3 - En caso de empate en la suma final de los votos (jurado popular + jurado técnico), el ganador será el plato/equipo que haya obtenido el mayor número de votos del jurado técnico.

6.4 - No está previsto ningún tipo de recurso contra los resultados del Concurso.

7 - Disposiciones finales

7.1 El Comité Organizador del III Concurso Binacional de Platos de Cordero podrá, en cualquier momento y con conocimiento de los Profesores Coordinadores, dictar Normas Complementarias al Concurso que sean necesarias para su buen desarrollo y organización.



ANEXO 1 - Anuncio nº 01/2023 - Formulario de inscripción de equipos

3ER CONCURSO BINACIONAL DE PLATOS DE CORDERO 8º FRONTE(I)RA - FESTIVAL BINACIONAL DE ENOGASTRONOMÍA
--

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA:
--

Datos de los participantes	
Nombre (Profesor/Coordinador de equipo): _____	
Sexo: () Femenino () Masculino	Fecha de nacimiento ____/____/____
CPF: _____; Dirección: _____	
Teléfono/Whats app: () _____; Correo electrónico: _____	

Nombre (alumno1): _____	
Sexo: () Femenino () Masculino	Fecha de nacimiento ____/____/____
CPF: _____; Dirección: _____	
Teléfono/Whats app: () _____; Correo electrónico: _____	

Nombre (estudiante2): _____	
Sexo: () Femenino () Masculino	Fecha de nacimiento ____/____/____
CPF: _____; Dirección: _____	
Teléfono/Whats app: () _____; Correo electrónico: _____	

Nombre (estudiante3): _____	
Sexo: () Femenino () Masculino	Fecha de nacimiento ____/____/____
CPF: _____; Dirección: _____	
Teléfono/Whats app: () _____; Correo electrónico: _____	

Nombre (estudiante4): _____	
Sexo: () Femenino () Masculino	Fecha de nacimiento ____/____/____
CPF: _____; Dirección: _____	
Teléfono/Whats app: () _____; Correo electrónico: _____	

Nombre (estudiante5): _____	
Sexo: () Femenino () Masculino	Fecha de nacimiento ____/____/____
CPF: _____; Dirección: _____	
Teléfono/Whats app: () _____; Correo electrónico: _____	

Nombre (estudiante6): _____	



Sexo: () Femenino () Masculino Fecha de nacimiento ____/____/____
CPF: _____; Dirección: _____
Teléfono/Whats app: () _____; Correo electrónico: _____

ANEXO 2 - Anuncio nº 01/2023

Ficha de preparación de recetas

3ER CONCURSO BINACIONAL DE PLATOS DE CORDERO	
8º FRONTE(I)RA - FESTIVAL BINACIONAL DE ENOGASTRONOMÍA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
Nombre del plato/preparación:	
INGREDIENTES	CANTIDAD
MÉTODO DE PREPARACIÓN	