



## 2º CAMPEONATO NACIONAL DE MEDIALUNA ARTESANAL DE MANTECA Y MEDIALUNA ARTESANAL DE GRASA.

Se desarrollará en FITHEP LATAM el 6 de junio de 2024 en el marco de FITHEP Latam

*La edición del II Campeonato Nacional de Medialuna Artesanal de Manteca y Medialuna Artesanal de Grasa llega a Buenos Aires de la mano de FITHEP Latam. Con este certamen, además de perfeccionar los conocimientos y habilidades de los maestros y poner en valor los establecimientos en los que se elabora pastelería artesanal, se pretende encontrar la mejor medialuna de Argentina.*

### Reglamento técnico

La dirección técnica estará a cargo del Maestro Juan Manuel Alfonso Rodríguez

### Objetivo

El objetivo del campeonato es promover la excelencia de la pastelería artesanal a través de la elaboración de un producto donde se conjuguen la destreza del profesional y la calidad del producto.

### Requisitos de participación

Los pasteleros y/o panaderos interesados en participar en el concurso deberán hacer llegar la ficha de inscripción a través de correo electrónico hasta el 30 de abril de 2024, adjuntando el comprobante de transferencia o depósito bancario. Los profesionales que envíen la ficha de inscripción de la manera descrita recibirán por la misma vía un mensaje de confirmación sobre su participación al concurso. El organizador se reserva el derecho de verificar que los datos registrados en la ficha de inscripción sean correctos, caso contrario el interesado no será aceptado en la competencia. Cada profesional deberá enviar el C.V. Están excluidos de participar los empleados de la empresa organizadora o promotora del campeonato. La participación está subordinada al respeto de las reglas establecidas en el presente reglamento.

### Categorías del concurso

El concurso consiste en la elaboración artesanal de medialunas en variedades "manteca" o "grasa". Los interesados podrán participar en una o en las dos categorías propuestas. Habrá un máximo y mínimo de participantes por cada categoría a saber:

**Medialuna artesanal de manteca:** mínimo 10, máximo 35 participantes.

**Medialuna artesanal de grasa:** mínimo 10, máximo 35 participantes.

La organización se reserva el derecho de dejar desierta algunas de las categorías.

### Requisitos técnicos

Las medialunas elaboradas deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Deberán ser presentadas ya terminadas. No se permitirá ningún acabado una vez entregados.
- Peso luego de horneadas:

**Manteca:** 50 a 60 gramos (peso después de la cocción)

**Grasa:** 40 a 50 gramos (peso después de la cocción)

Se aceptará un margen de error de 2 gramos. De este modo, el rango de pesos aceptados será de 48 a 62 gramos para medialunas de manteca. Y 38 a 52 gramos en el caso de las de grasa. Todas las medialunas cuyo peso no esté comprendido en este rango, serán automáticamente eliminadas del concurso.

- Se deberán entregar una docena de medialunas por categoría.
- Junto con las medialunas se deberán presentar la receta detallada, con la cantidad de materias primas utilizadas, proceso de amasado y cocción de las mismas.
- No está permitido el uso de premezclas, mix, emulsionantes, monodiglicéridos, conservantes y colorantes artificiales.

### Entrega de los productos

La fecha de entrega de los productos que participarán del concurso es el 6 de junio de 2024 de 14:00 a 16:00 en el lugar designado para la competencia. Las medialunas deberán presentarse correctamente embaladas en una caja, sin elementos identificatorios. La organización almacenará todos los productos en las mismas condiciones hasta el momento de la degustación y les asignará un número correlativo asegurando su anonimato. El embalaje y traslado hasta el lugar de entrega será responsabilidad del participante. El jurado se reunirá a partir de las 17 hs y dará su veredicto antes de las 19 hs. de ese mismo día.

## **Importante: La organización ofrecerá una instancia de horneado para todos los participantes que lo soliciten.**

Los pasteleros, panaderos o factureros participantes deberán estar presentes con su uniforme en el momento de la premiación.

### **Criterios de selección**

La elección de la mejor medialuna en cada categoría tendrá lugar en un único día, el 6 de junio de 2024 desde las 17:00 horas en el ámbito de FITHEP Latam. Para elegir al ganador se tendrán en cuenta aspectos como aroma, sabor, forma, color, calidad de los ingredientes, corte, alveolado, uniformidad y cocción. La valoración de las degustaciones las realizará un jurado compuesto por reconocidos profesionales de la pastelería, facturería y la prensa especializada. El participante no tendrá acceso a la degustación del producto. La decisión del jurado será inapelable y no se hará pública la lista de clasificación. El criterio de puntuación del jurado se basará en 1) Forma y apariencia, 2) Horneado y terminación, 3) Estructura de la masa, 4) Aroma y Sabor.

Forma y apariencia 25 puntos

Horneado y terminación, 25 puntos

Estructura de la masa, 25 puntos

Aroma y Sabor 25 puntos

**Total:** 100 puntos.

### **Premios**

Se entregará un diploma a cada uno de los participantes. Se entregará una Copa a los ganadores de cada una de las dos categorías y un diploma a la panadería o pastelería donde se desempeñe el profesional vencedor.

### **Importante**

El Comité Organizador del Campeonato, en casos particulares o sucesos de fuerza mayor, se reserva el derecho de realizar modificaciones y añadir disposiciones al reglamento del concurso. Además, el Comité Organizador se reserva el derecho de anular el concurso en caso de fuerza mayor. El recuento de votos del jurado será controlado por el Director Técnico y los resultados serán inapelables y se publicarán en el sitio web de la organización.

### **Observaciones**

Los participantes ceden los derechos de imagen de las fotografías tomadas durante la celebración del concurso. Éstas quedarán en propiedad de la organización y no podrán solicitar remuneración alguna a cambio de su utilización con fines promocionales del concurso.

Los datos entregados en la ficha de inscripción podrán ser cedidos a los patrocinadores del concurso.

El incumplimiento de cualquiera de las normas estableci-

das en el presente reglamento por parte de cualquiera de los participantes supondrá la inmediata descalificación del concurso.

### **Ingredientes Medialuna artesanal de manteca**

HARINA 000

HARINA 0000

MANTECA

AZUCAR

SAL

LECHE FLUIDA

LECHE EN POLVO

AGUA

LEVADURA FRESCA

LEVADURA SECA

VAINA DE VAINILLA

HUEVOS

RALLADURA DE CÍTRICOS Y/O JUGO

ESENCIAS A ELECCIÓN

MIEL

### **Ingredientes Medialuna de grasa**

HARINA 000

HARINA0000

MANTECA

GRASA VACUNA

ACEITE

MARGARINA

LEVADURA SECA

LEVADURA FRESCA

SAL

AZÚCAR

AGUA

**El presente Reglamento puede estar sujeto a modificaciones.**