

REGLAMENTO GENERAL CAMPEONATO ARGENTINO DE PIZZAS Y EMPANADAS

1. El Campeonato ARGENTINO de Pizzas y Empanadas se desarrollará el Lunes 6 y Martes 7 de Junio de 2022 en la Ciudad de Buenos Aires, en el marco de la Feria FITHEP Expoalimentaria <https://www.fithep-expoalimentaria.com.ar/> , FITHEP DEGUSTA en el Centro Costa Salguero pabellón número CUATRO (<http://centrocostasalguero.com/>). Dicho evento es organizado por APPYCE y su Escuela (Asociación de Propietarios de Pizzerías Casas de Empanadas y Actividades Afines). Asociación sin fines de lucro fundada en 1939.
2. En el campeonato se puede inscribir todo Pizzero/a y/o Empanadero/a que acredite relación y/o vínculo con el Gremio Pizzero Empanadero, cuyo oficio o trabajo esté vinculado a una pizzería o casa de Empanadas. También se podrá inscribir toda persona que demuestre idoneidad en la elaboración de Pizzas y Empanadas.
3. **Deberá ser Argentino Nativo o Nacionalizado Argentino y ser mayor de 18 años.**
4. Las inscripciones estarán abiertas desde el 21 de Febrero de 2022 hasta el 16 de Mayo de 2022 o hasta completar los cupos, (lo que suceda primero). Se deberá completar el formulario de inscripción en forma online mediante nuestra web www.appyce.com o www.escuelaappyce.com , o en forma personal en nuestra Escuela Profesional APPYCE ubicada en la Calle Ayacucho 333 C.A.B.A. o mediante nuestro WhatsApp exclusivo del evento por el número (+549) 1125364464 , o en nuestro mail exclusivo del evento campeonato@appyce.com deberá siempre finalizar la inscripción con la respuesta de la organización asegurando su lugar y que toda la documentación está completa. En caso de faltar documentación, deberá presentarla personalmente en Ayacucho 333 C.A.B.A, de Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.
5. En la inscripción online se solicitará adjuntar un archivo o foto para el frente y otra para el dorso **del documento de identidad** del competidor , para así avalar la veracidad de los datos ingresados y de donde se tomarán los datos para poder realizar el certificado de participación y/o los certificados de premios obtenidos. Sin adjuntar los archivos o fotos, **NO** se podrá concluir la inscripción.
6. El costo de participación será el siguiente:
 - a. UNA SOLA CATEGORÍA de \$1.000 (un mil pesos argentinos).
 - b. DOS CATEGORÍAS \$1.800 (un mil ochocientos pesos argentinos)
 - c. TRES CATEGORÍAS \$2.400 (dos mil cuatrocientos pesos argentinos)
 - d. CUATRO CATEGORÍAS \$3.000 (tres mil pesos argentinos)
 - e. CINCO CATEGORÍAS \$3.400 (tres mil cuatrocientos pesos argentinos)
 - f. SEIS CATEGORÍAS \$3.800 (tres mil ochocientos pesos argentinos)
 - g. SIETE CATEGORÍAS \$4.200 (cuatro mil doscientos pesos argentinos)
 - h. OCHO CATEGORÍAS \$4.500 (cuatro mil quinientos pesos argentinos)
 - i. NUEVE CATEGORÍAS \$4.800 (cuatro mil ochocientos pesos argentinos)
 - j. El participante se podrá inscribir a las categorías que desee.
 - k. Se incluyen como categorías válidas de inscripción las SIETE habilitadas de cocción y las dos categorías de acrobacia (Masa más grande y Free Style)
 - l. La SubCategoría "Por Equipos", no tendrá costo adicional. Solamente se deberá anunciar los participantes seleccionados en cada categoría, antes del inicio de las competencias.

7. Todos los Ganadores de cada categoría durante el Campeonato Nacional del año 2019 de Pizza a la Piedra, Pizza al Molde, Pizza Gourmet, Pizza sin Gluten, Empanadas de Carne al Horno y Pizzas Italianas, si desean, pueden ser parte del Campeonato Panamericano de la Pizza 2022. En caso de no querer, o no poder participar, automáticamente se le otorgará su lugar al siguiente en el podio del mismo año, y así sucesivamente. Por ejemplo, si el primer puesto de Pizza a la Piedra 2019, no desea participar del Panamericano que se celebrará el Miércoles 8 de Junio 2022, cederá su lugar al segundo de ese año (2019) y de esa categoría específica, y así sucesivamente. La confirmación de NO participar, se dejará constancia como válida una respuesta de mail y/o de whatsapp. Todos los ganadores de las diferentes categorías 2019 Los ganadores de cada categoría del Campeonato Argentino 2022, NO podrán participar del Campeonato Panamericano 2022. Lo podrán hacer en la próxima edición del Campeonato Panamericano, al igual que los ganadores del 2019, participan del Panamericano 2022.
8. Los horarios del Campeonato Argentino son los siguientes:
 - Domingo 5 de Junio 16:00 a 19:00. Acreditación (recomendamos acreditarse este día y no perder la posibilidad de escuchar la charla informativa)
 - Domingo 5 de Junio 19:00 a 20:00 Charla informativa dinámica del campeonato.
 - Lunes 6 de junio 7:00 a 8:00 Acreditaciones (en caso de no haber ido el domingo) Este día se continúa con la acreditación pero no se hace una nueva charla informativa.
 - Lunes 6 de junio de 9:00 a 19:00. Inicio de Competencias :
 - Martes 7 de Junio 9:00 a 19:00. Inicio de Competencias, este día se desarrollarán las siguientes categorías
 - Martes 7 de Junio 20:00. Ceremonia de premiación Campeonato Argentino
9. Los competidores podrán presentarse para recibir su acreditación y número de participación por categoría en el Predio de Costa Salguero Pabellón 4 (<http://centrocostasalguero.com/>) el día **Domingo 5 de Junio de 16 a 19 hs, o el Lunes 6 de Junio de 7 a 10 hs. Luego de estas dos franjas horarias NO podrá acreditarse nadie más.** TODOS los participantes podrán acreditarse y recibir su "Kit" de bienvenida. También, luego de la acreditación del día Domingo 5 de Junio se dará una **charla informativa a las 19.00 hs, para todos los participantes, detallando cada categoría, y pudiendo consultar las dudas que surjan.** Por lo cual recomendamos acreditarse el día Domingo 5 de Junio 2022 de 16-19 hrs.
10. En el kit de participación que se entregará a cada participante, estará la indumentaria que consta de: 1 remera, 1 faldón y 1 bandana. **Siendo de uso obligatorio el faldón y la bandana brindada por la institución a la hora de competir.** La remera es opcional ya que el competidor puede hacer uso de su chaqueta o remera, siempre y cuando no tenga ningún tipo de marcas como (La serenísima®, Coca Cola®, Quilmes®, o de otras Escuelas de Gastronomía, entre otras). Si se puede tener el logo de la pizzería a la cual representa o trabaja.

Las categorías habilitadas en el Campeonato Argentino son:

1. Pizza al Molde - Cubierta libre
2. Pizza a la Piedra - Cubierta libre
3. Empanadas al Horno de Carne (todos tipo de carnes y sus derivados, son válidos)
4. Pizza sin Gluten (será la primer competencia en participar, para evitar contaminaciones cruzadas)
5. Fainá rellena o cubierta
6. Pizza Italiana (horno de leña uso obligatorio)
7. Pizza Vegana
8. Acrobacia "Free Style" (acrobacia con masas de pizza)
9. Masa más Grande

● **Mejor Equipo:** Es importante resaltar que no se realiza ninguna competencia en grupo, cada participante compete individualmente en su categoría.

Para poder participar deben anotarse 5 competidores que previamente hayan sido admitidos para participar, dándole un nombre de su grupo, siempre y cuando no se utilice ninguna marca o nombrando la palabra Pizzería. Es decir no se puede llamar un equipo Pizzería Pepito, pero si Pepito o Grupo Pepito.

Para evaluar esta subcategoría, se tomará en cuenta la categoría que defina cada participante del grupo representado en esta competencia, sin derecho a repetir alguna por grupo. Es decir que cada representante deberá elegir alguna de las siguientes categorías:

1. Pizza al molde
2. Pizza a la Piedra
3. Pizza sin gluten
4. Pizza Italiana
5. Pizza Vegana

Como se dijo anteriormente, los 5 integrantes del equipo deben representar a una de estas categorías anunciándose **siempre** antes del momento de la competencia. El tiempo límite para anunciar al equipo es durante la charla informativa o en su defecto al momento de la acreditación el día Lunes 6 de Junio 2022, en caso de que no hubiese asistido a la charla.

Ejemplo: A, B, C, D y E deciden crear un equipo y este se llama Equipo “Arriésgate”, A debe anotarse en su equipo con la categoría Pizza al molde, B como Pizza a la Piedra, C como Pizza Vegana, D Pizza sin gluten y E como Empanadas. Completando de esta manera las 5 categorías para poder optar por el premio al mejor equipo. Se recomienda que cada integrante se anote en la categoría que considere que tiene mayor potencial. Ejemplo: Si A está participando en las 4 categorías de Pizzas y en la categoría de Empanadas, pero A sabe que su mayor fortaleza es en Pizza a la Piedra, pues A puede representar a su equipo en la categoría PIZZA A LA PIEDRA.

11. Cada Categoría del Campeonato tendrá un día y horario específico de participación, empezando el día Lunes 6 de Junio en el primer horario con la Categoría “A” Pizza sin Gluten. Al finalizar la misma se continuará con la Categoría “B”, y así sucesivamente previendo finalizar el día martes 7 de Junio con la última categoría del Campeonato Argentino. La Categoría “Sin Gluten”, será siempre la Categoría “A”, y concursará el día Lunes 6 en el primer turno de competencias, sin posibilidad a que se realice en otro día u horario, por temas de contaminación cruzada. El horario de las categorías son aproximados, ejemplo : Hay competidores que se anotan en dos categorías del día 1 del campeonato y en tres categorías del día 2 del campeonato, APPYCE les indicará un horario estimativo, aproximado, pero no exacto en el que se desarrollarán las categorías en las que se inscribió.

12. Los días asignados a las categorías serán los siguientes:

a. Día 1 (Lunes 6 de Junio 2022)

- i. Pizza sin Gluten
- ii. Pizza al Molde
- iii. Pizza Italiana
- iv. Fainá Rellena o con Cubierta

b. Día 2 (Martes 7 de Junio 2022)

- i. Empanadas de Carne al Horno
- ii. Pizza a la Piedra

- iii. Pizza Vegana
 - iv. Pizza Italiana
 - v. Masa más grande
 - vi. Free Style
13. Los participantes tendrán durante la competencia a su disposición un espacio amplio y cómodo para el desarrollo de las preparaciones previas a su turno de competencia (Área/Sector MEP). Es importante destacar que en cada lugar de trabajo debe predominar el orden, limpieza y normas de higiene, ya que durante todo el desarrollo de su participación, inclusive previo a entrar en el box de competencia, estará siendo evaluado por un jurado de piso. El no cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, le restará al participante puntos en este aspecto.
 14. Los participantes deberán encontrarse en condiciones para entrar al espacio de competencia, esto incluye el espacio de MEP donde no podrán portar aretes, maquillaje, piercings, en caso de tener barba llevar barbijo, uñas cortas y sin esmalte.
 15. El jurado estará compuesto por Campeones Nacionales e Internacionales, Directivos de APPYCE y Personalidades destacadas del mundo de la Pizza y la Empanada y la gastronomía.
 16. La decisión del jurado de cada categoría se dará a conocer al final del evento, el dictamen será definitivo e inapelable. No se permiten pruebas de video y cualquier queja puede ser transmitida a la organización del campeonato vía mail a campeonato@appyce.com desde el día después de la clausura del evento y en cualquier caso no más de 5 días después de finalizado. La aceptación del reclamo no implica una revisión del fallo del jurado.
 17. Para poder optar por ser **EL GRAN CAMPEÓN ARGENTINO**, cada participante debe anotarse por lo menos **en 4 de las 7 categorías de cocción**, no se tomará en cuenta la puntuación de acrobacia, masa más grande, fainá, ni de la sub-categoría mejor equipo.

Ejemplo: Diego quiere optar por el premio GRAN CAMPEÓN ARGENTINO y se anota en las siguientes categorías y tiene esta puntuación.

CATEGORÍA	PUNTUACIÓN
Pizza al Molde	9.05*
Pizza a la Piedra	8*
Pizza Vegana	6
Pizza sin Gluten	9.32*
Empanadas al Horno de Carne	7.2
Pizza Italiana	10*
Fainá con cubierta	8.2

El jurado tomará en cuenta solo las 4 mejores puntuaciones (*) que haya obtenido en las categorías participadas, teniendo en cuenta que (solamente)* se tomarán como válidas las puntuaciones de las categorías de mayor puntuación (las que están en negrilla).

18. Los ganadores del 1er lugar de las categorías en años anteriores, **no podrán volver a competir en aquellas categorías que hayan ganado.**
19. **El Gran Campeón Argentino** de años anteriores tampoco puede volver a competir en el Campeonato Argentino de años posteriores.
20. Premiaciones: El ganador de la competencia; **EL GRAN CAMPEÓN ARGENTINO**, será parte del **Equipo Argentino** que representará a la **SELECCIÓN ARGENTINA en el Campeonato Mundial de Pizza en Italia**

2023, (se entiende como premio: la inscripción al Campeonato mencionado, el alojamiento y alimentación mientras dure el campeonato mencionado y el pasaje aéreo, además de **un premio en efectivo de \$50.000 (pesos Cincuenta Mil)**. Los gastos personales durante el viaje estarán a cargo del participante ganador.)

21. Entendiendo que EL GRAN CAMPEÓN ARGENTINO, seguramente sea acreedor de los podios de las diferentes categorías, podría ganar en pesos argentinos la sumatoria de sus posiciones, más el premio en pesos argentinos de la ser el GRAN CAMPEÓN ARGENTINO, además de los premios en insumos de los diferentes auspiciantes, y el viaje al Mundial de Italia.
22. Los premios en efectivo para todas las categorías son los siguientes :

1 Puesto Molde	\$35.000
2 Puesto Molde	\$20.000
3 Puesto Molde	\$15.000
1 Puesto Piedra	\$35.000
2 Puesto Piedra	\$20.000
3 Puesto Piedra	\$15.000
1 Puesto Vegana	\$35.000
2 Puesto Vegana	\$20.000
3 Puesto Vegana	\$15.000
1 Puesto Sin Gluten	\$35.000
2 Puesto Sin Gluten	\$20.000
3 Puesto Sin Gluten	\$15.000
1 Puesto Empanadas	\$35.000
2 Puesto Empanadas	\$20.000
3 Puesto Empanadas	\$15.000
1 Puesto Fainá rellena o cubierta	\$35.000
2 Puesto Fainá rellena o cubierta	\$20.000
3 Puesto Fainá rellena o cubierta	\$15.000
1 Puesto Pizza Italiana	\$35.000
2 Puesto Pizza Italiana	\$20.000
3 Puesto Pizza Italiana	\$15.000
1 Puesto Masa más grande	\$25.000
1 Puesto Free Style	\$25.000
Premio Mejor Equipo (5 Participantes \$10.000 cada uno)	\$50.000

23. El 1er, 2do y 3er puesto de cada categoría, obtendrán un diploma con la posición obtenida en la **competencia**, además de premios en insumos o bonificaciones especiales de los sponsors de la competencia y premios aportados por APPYCE, que serán definidos y publicados en el mes de Mayo. Todos los

competidores obtendrán un certificado de participación al Campeonato Argentino de Pizzas y Empanadas 2022.

24. El participante de cada una de las Provincias que obtenga la mejor puntuación de su Provincia, recibirá un Certificado donde establece que es **“El Mejor de su Provincia”**.
25. En el espacio de competencia, los participantes tendrán a su disposición una mesada de acero inoxidable, un horno “Estilo Pizzero” a gas, y horno con leña para la categoría de Pizza Italiana, una pala pizzera de metal y/o madera, un gancho pizzero, un cuchillo, una espátula, un pincel y una manopla. También tendrán derecho a un espacio en una heladera en común en el espacio de MEP. Cada participante se debe hacer cargo de sus preparaciones y masas en los espacios proporcionados por los organizadores, quienes en ningún caso se harán responsables de pérdida de insumos, utensilios, mercadería, preparaciones, etc. Los participantes tendrán disponible previo a su participación un lugar apropiado para poder elaborar sus masas y preparaciones. Los utensilios especiales fuera de lo detallado, deberán ser provistos por cada participante.
26. La competencia es totalmente individual, el participante, puede tener un ayudante al momento de competir en cada una de las categorías. Este solo puede asistir en la limpieza y orden de materias primas mientras se compite, bajo ninguna circunstancia puede ayudar en la elaboración de la masa, cubiertas o presentación de la misma. Este ayudante puede ser un participante o una persona externa a la competencia que desee acompañarlo. EJEMPLO : José Pérez va a competir en la categoría de EMPANADAS y quiere ayudar en el orden y limpieza al momento de competir a su compañero PEDRO LÓPEZ que compite en PIZZA A LA PIEDRA, puede hacerlo sin ninguna limitante. En caso contrario si el ayudante es externo a la competencia, el competidor está en la obligación de notificar los datos de este ayudante máximo 4 días hábiles antes de la competencia ya que este ayudante debe poseer un seguro obligatorio y una acreditación que corre por cuenta de nuestra organización, no se permitirá la ayuda de ninguna persona que no esté previamente asegurada y acreditada. APPYCE no se hace responsable por daños causados en la ausencia del cumplimiento de esta norma. El ayudante deberá portar ropa limpia, delantal y gorro sin marcas comerciales además de cumplir con las pautas de aseo personal previamente establecidas en este reglamento.
27. Durante el tiempo de competencia el concursante no podrá moverse de su lugar de trabajo (box asignado por la organización durante su turno de competencia). Cuando las pizzas o las empanadas estén listas se deberá proceder a presentar a los Jueces. Se puede elegir presentar sobre una bandeja decorativa provista por el competidor, luego se deberá cortar en porciones, para que cada miembro del jurado pueda degustar y calificar. En esta oportunidad el auxiliar no podrá hablar con el jurado y está prohibido la entrega de cualquier tipo de regalos o recuerdos a los calificadores. Únicamente se podrá entregar la porción de pizza, empanada o fainá. No se podrán entregar utensilios, presentes o cubiertos a la mesa del Jurado deliberante.
28. Si el participante finaliza dentro de los próximos 5 minutos pasado el tiempo de competencia pierde el punto de puntualidad. Pasados los cinco minutos siguientes (hasta 10 minutos desde el tiempo establecido) queda automáticamente descalificado.
29. Los participantes que se ofrezcan y participen en los primeros 10 lugares (salvo Italiana que serán beneficiados solamente en los primeros 4 lugares) de cada categoría, contarán con un “Bonus” en el puntaje de 5% a favor. Dando lugar a que al ser los participantes que inauguren las categorías, sean beneficiados en el puntaje final.
30. Las puntuaciones para las categorías de Pizzas y Fainá estarán divididas en puntos por:
 - **5% Trabajo en MEP** El espacio utilizado por cada participante en el sector MEP, anterior a la competencia, deberá quedar limpio y en caso de haber adquirido algún utensilio prestado por la organización debe devolverlos al momento de finalizar su competencia (podrá ser descalificado si no lo regresa). El Juez de MEP deberá completar la ficha con la calificación antes de que el participante ingrese a su box de participación.
 - **10% Puntualidad**
 - **20% Sabor**
 - **15% Cocción**

- **15% Presentación**
- **25% Técnica utilizada**
- **5% Fidelidad a la receta** (El participante deberá presentar por escrito en el recetario suministrado por la organización al jurado de piso la receta que realizará en cada categoría que participe)
- **5% Limpieza y orden** (El box utilizado por cada participante debe quedar limpio y ordenado de lo contrario quedará automáticamente descalificado), será juzgado por un Juez de Piso que permanecerá en el lugar y cronometrar cada competencia.
- **100% TOTAL**

31. Se podrá acompañar las pizzas o empanadas con el maridaje de vinos, cervezas, o bebidas que crean convenientes hagan el mejor “matrimonio” con la Pizza o Empanada que se esté presentando. Este punto no asegura mayor o menor puntaje, pero podría colaborar con la degustación del Jurado.
32. **Se deberán elaborar DOS pizzas y Fainas, idénticas en cada competencia**, dando la posibilidad al participante de presentar la pizza que considere. Para el caso de las empanadas una docena en total (12 empanadas). La segunda pizza, y las empanadas restantes serán destinadas, luego de la evaluación del Jurado, al corte y distribución entre el público presente.
33. A partir de las 10 horas del día Lunes 6 de Junio los participantes empezarán a competir. El tiempo previo a la competencia puede ser utilizado por el participante para la preparación de sus masas, salsas, cubiertas, rellenos, etc y para preparar los utensilios que utilizarán. En cada categoría dispondrán de 30, 25 o 20 minutos, dependiendo de la categoría participada. El tiempo de competencia empieza a correr bajo la orden del Juez de Piso, cuando el participante se encuentre en el box de competencia asignado. La elaboración, la preparación y cocción de la pizza, empanada o fainá se llevarán a cabo por cada participante en su momento de competencia (pautado previamente con el personal de la organización ese mismo día de competencia). Durante este tiempo siempre estará siendo evaluado por el “Juez de Piso”, que tendrá en cuenta su desempeño en la realización, manipulación e higiene de la cuadra para otorgar el puntaje correspondiente.
34. La Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas se reserva el derecho de modificar y/o cambiar cualquiera de los puntos listados en éste reglamento, sin previo aviso. Así como el derecho de admisión.

REGLAMENTO ESPECÍFICO CATEGORÍA PIZZA SIN GLUTEN

1. Para la categoría Pizza sin Gluten* Todos los ingredientes para la realización de las pizzas deben ser presentados con sus empaques ante el jurado donde indiquen que verdaderamente son sin gluten (SIN TACC). **Esta pizza podrá ser degustada por jurados celíacos.**
2. En caso de hacer uso de algún tipo de harina o ingrediente que contenga TACC (preparación o estirado), el participante quedará descalificado.
3. Cada participante tendrá 25 minutos para presentar sus pizzas luego de haber ingresado al espacio box de competencia. Esta pizza puede ser al molde o la piedra, también puede llevar cubierta Clásica o Gourmet siempre y cuando los ingredientes sean libres de Gluten*.
4. **Se deberán elaborar DOS pizzas idénticas en cada competencia (la segunda pizza deberá ser entregada al público para que degusten)**, dando la posibilidad al participante de presentar la pizza que considere.
5. El molde de las pizzas deberá ser provisto por el participante, según la forma que haya elegido.
*** TACC: Trigo, avena, cebada o centeno.**

REGLAMENTO ESPECÍFICO CATEGORÍA EMPANADAS AL HORNO DE CARNE

1. En la categoría de empanadas, éstas deberán ser cocinadas únicamente al horno con relleno de carne, (res, pescado, mariscos, achuras, aves, cerdo, animales de caza) y podrá combinarse el tipo de carne dentro de la misma empanada. El participante deberá presentar 12 empanadas (podrá preparar y cocinar más de 12 y elegir las que desee) con el mismo relleno y la misma masa ante el jurado. Quedará automáticamente descalificado/a, quien no cumpla con este requisito.
2. Es de suma importancia utilizar masas caseras, ya que el Jurado de Notables, apreciará y calificará con 20% el tipo de masas.
3. El participante tendrá 25 minutos desde el momento que ingresa al box de competencia para rellenar, armar, hornear y servir las empanadas.
4. Para entrar al área de competencia el participante deberá tener listas las tapas para armar las empanadas. El relleno también lo podrá tener preparado con antelación o hacerlo en el momento tomando en cuenta que tiene 25 minutos de competencia.

5. La puntuación para la categoría de Empanadas al Horno de Carne estará dividida en puntos por:

5%	Trabajo en MEP
10%	Puntualidad
20%	Sabor
20%	Masa
10%	Presentación
15%	Técnica utilizada
10%	Repulgue
5%	Fidelidad a la receta
5%	Limpieza y Orden
100%	TOTAL

REGLAMENTO ESPECÍFICO CATEGORÍA FAINÁ

1. Para la categoría FAINÁ: podrán presentar cualquier tipo de variedad de Fainá, y deberá ser rellena con cualquier tipo de ingredientes o con cubierta seleccionada. No se podrá entregar la fainá sola. Deberá presentar dos Fainás rellenas o con cubiertas idénticas. Una será degustada por el Jurado y otra por el público.
2. El tamaño de las Fainas, podrá ser de libre elección del participante, con un mínimo de 25 centímetros de diámetro, o de 25 x 25 centímetros si es cuadrada, o de 20 x 30 centímetros, si es rectangular. Sin límite de tamaño máximo.
3. Tendrá un tiempo máximo de 35 minutos para la elaboración y cocción de la Fainá.
4. Una vez finalizada la cocción de la Fainá, podrá dejar enfriándose en el mismo espacio de competencia, durante los 30 minutos posteriores coordinando con el Jurado de Piso que le corresponda en su box, y así poder presentar al Jurados de Notables una Fainá que no esté caliente. Para ese momento, podrá presentarla al jurado, cortando en porciones para que el deliberante deguste y realice la calificación correspondiente. Es a elección del participante presentarla fría o caliente. El tiempo suplementario para poder enfriar la Fainá, no será tenido en cuenta dentro de los 35 minutos asignados, pero sí el tiempo que pudiera necesitar para armar la faina para presentar al Jurado de Notables.
5. Al momento de iniciar la competencia, podrán tener los ingredientes cortados para la realización de la fainá. La mezcla de harina de garbanzos, con los líquidos y demás ingredientes, deberá realizarse dentro de los 35 minutos otorgados para competir, delante del Jurado de Piso.
6. Los moldes para la preparación de las fainás deberán ser provistos por el participante.

REGLAMENTO ESPECÍFICO CATEGORÍA PIZZA AL MOLDE

1. Para la categoría de Pizza al Molde cada participante tendrá 30 minutos para presentar su pizza desde el momento que entra al espacio de competencia. La Pizza puede ser de cualquier forma siempre y cuando se

respete la técnica de “Al Molde” y las cubiertas serán a elección de cada participante, pudiendo realizar cubiertas clásicas o gourmet.

2. **Se deberán elaborar DOS pizzas idénticas en cada competencia**, dando la posibilidad al participante de presentar la pizza que considere.
3. En el tiempo y espacio de competencia el participante deberá cocinar la masa y la cubierta de su pizza. No podrá entrar al espacio de competencia con pre pizzas.
4. El competidor deberá ingresar con los dos bollos listos (o los que crea necesarios) que precisará para la elaboración de sus pizzas.
5. El molde de las pizzas deberá ser provisto por el participante, según la forma que haya elegido.

REGLAMENTO ESPECÍFICO CATEGORÍA PIZZA VEGANA

1. Para la categoría de Pizza Vegana cada participante tendrá 25 minutos para cocinar y presentar su pizza.
2. **Se deberán elaborar DOS pizzas idénticas en cada competencia**, dando la posibilidad al participante de presentar la pizza que considere.
3. Se define Pizza Vegana a aquella pizza que no contenga ingredientes de origen animal, y en ninguna de todas sus derivaciones y cuya masa y cubierta es de libre elección.
4. Al espacio de competencia no podrá ingresar con pre pizzas. Solamente con la masa cruda e ingredientes de la cubierta listos (cortados, rayados, etc) durante los 30 minutos el participante deberá estirar las masas, cocinar las pizzas con sus cubiertas.
5. El o La Participante deberá exponer ante el Jurado de Notables el origen NO animal de sus ingredientes.

REGLAMENTO ESPECÍFICO CATEGORÍA PIZZA ITALIANA

1. Se definen como Pizzas Italianas a todas aquellas pizzas que tengan un formato de Pizza Italiana (Clásica, Napoletana, Focaccia, Romana, etc)
2. La cocción de la Pizza Italiana Clásica y Napoletana se efectuará exclusivamente en hornos de leña en los que se alcanzará una temperatura entre 400 y 500 grados centígrados.
3. Se podrá elegir realizar una pizza Italiana, en los hornos a gas, entendiendo que los hornos a gas llegan a una temperatura de 350 grados de máximo.
4. El competidor tendrá 25 minutos para cocinar esta pizza.
5. Esta categoría es amplia a todas las pizzas “Estilo Italiano”
6. Las variantes de las pizzas serán evaluadas por Maestros Pizzeros Italianos o Capacitados en Italia, por lo cual el tipo de pizza realizada, deberá ser justificada ante los jurados notables. Mencionando los métodos utilizados para la realización de pizza; describir la técnica tanto para la masa como para la cubierta del estilo italiano y su proceso de cocción, dependiendo del origen geográfico de Italia que fue elegido.

7. **Se deberán elaborar DOS pizzas idénticas en cada competencia**, dando la posibilidad al participante de presentar la pizza que considere, la segunda restante, deberá ser entregada para el corte y que el público pueda degustar.

REGLAMENTO ESPECÍFICO CATEGORÍA PIZZA A LA PIEDRA CLÁSICA

2022

1. En el caso de Pizza a la Piedra Clásica cada competidor tendrá 20 minutos desde el momento que ingresa al box de competencia para estirar, cocinar y presentar su pizza.
2. Esta Pizza puede tener cualquier forma o tamaño siempre que se respete la técnica de “A la Piedra” (Pizza la cual no permite el uso de moldes, se manipula la masa con las manos y se ingresa al horno con una pala pizzera).
3. La cubierta será de libre elección por los participantes.
4. **Se deberán elaborar DOS pizzas idénticas en cada competencia**, dando la posibilidad al participante de presentar la pizza que considere.
5. Los bollos de pizza deberán ser estirados y cocinados durante el tiempo de competencia, al igual que la cubierta de la pizza.

REGLAMENTO ESPECÍFICO CATEGORÍA MASA MÁS GRANDE

1. Para la categoría de Acrobacia “Masa Más Grande”, todos los participantes tendrán que estirar un bollo de 600 gramos hasta el diámetro más grande posible. Para estirarlo, contarán con una mesada de acero inoxidable, donde podrán estirar y apoyar las veces que deseen la masa. No podrán apoyar la masa en el piso ni ayudarse con los pies, una vez que la masa toque el piso el participante no podrá seguir estirándola. Cuando hayan estirado el bollo hasta el diámetro deseado, deberá presentarlo en una lona de medidas 1.50 por 1.50 metros que estará en el piso frente al competidor. Esta lona al igual que el bollo, será provista por la organización del evento. Si la masa estirada se llegara a romper, los participantes podrán unir la masa (sin apoyarla en el piso) para seguir estirandola hasta que deseen presentarla o en e momento en que finalice el tiempo máximo permitido para estirla (5 minutos para esta categoría). Ganará el participante con la Masa más Grande en diámetro que pueda presentar y que no tenga ningún tipo de agujeros al momento de su presentación. Las masas estiradas que se presenten en la lona correspondiente y que contengan agujeros, no serán tenidas en cuenta para la medición y seguidamente quedarán descalificadas de la competencia.

REGLAMENTO ESPECÍFICO CATEGORÍA ACROBACIA “FREESTYLE”

1. La puntuación para esta categoría estará dividida en puntos / porcentajes:
 1. 10% Destreza
 2. 10% Nivel de dificultad
 3. 10% Sincronización

4. 10% Variedad
5. 10% Creatividad
2. El total de los puntos obtenidos por cada participante, será promediado para obtener el puntaje final de cada competidor en esta categoría. Las votaciones de los jurados serán a la vista de todo el público presente, exhibiendo el puntaje otorgado en cada participación.
3. Para la categoría de acrobacia "Freestyle" el tiempo mínimo de competencia es de 2 minutos y máximo 4. Si finaliza antes de los 2 minutos o se excede de los 4 minutos el participante será descalificado.
4. Para reproducir la música de su presentación, el participante deberá entregar previo a su competencia un pen drive (USB) con nombre y apellido del competidor o enviar a la organización el link específico de la versión de la canción seleccionada. En el pen drive únicamente debe estar el archivo de la música. Para el momento de la presentación el participante debe tener todas sus masas listas, ya los tiempos empiezan a correr desde ese momento.
5. El competidor deberá producir previo a su competencia, los bollos que vaya a utilizar para su participación. Existirá la posibilidad de utilizar la sobadora provista en el sector de MEP y así facilitar el estirado de las masas.
6. En ningún caso se podrán utilizar masas plásticas, de tela o materiales que no sean elaborados a base de harina y agua.
7. Los bollos podrán tener el peso que cada competidor desee. No tendrá límites de peso ni de cantidad de bollos a utilizar en los tiempos pautados.

Firma: _____

Aclaración: _____

DNI: _____

Fecha: / /2022