

VI Campeonato de la Pizza en Guatemala

Bases y Reglamento

0. EVENTO

El Campeonato de la Pizza Italiana en Guatemala, está organizado por la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala en colaboración. Dicho concurso es patrocinado por Vesuvio, Tutto Latte, Madeinitaly.gt, Polselli, Terra Nostra, Acqua Panna y San Pellegrino, Ricza, Di Gianca, Basso, Il Piacere, La Cuisine International y sus hornos Alfa Forni.

1. COMPETIDORES

1.1 Podrán participar en el Campeonato de la Pizza Italiana todos los pizzeros/chefs y amantes de la cocina italiana que tengan al menos 16 años de edad, de acuerdo a los requisitos de cada categoría. El concursante inscrito no podrá participar en nombre de ninguna pizzería ni asociación profesional, dicha inscripción será a título personal.

2. PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN

2.1 La inscripción para la competencia estará abierta desde la fecha viernes 06 de septiembre hasta que se hayan cubierto todas las plazas disponibles (30 en total para todo el concurso) o hasta la fecha límite (3 de noviembre).

2.2 Para inscribirse se deberá completar la ficha de inscripción, firmar este reglamento y enviarlos al correo admin@camcig.org. La inscripción será válida únicamente si se completa con los datos requeridos y el pago correspondiente (adjuntar comprobante de pago).

2.3 La cuota de inscripción para TODOS LOS PARTICIPANTES ES DE Q.250.00 la que deberá abonarse al mismo tiempo que la inscripción, por medio de transferencia o depósito a la cuenta monetaria del Banco Industrial No. 158-006804-9, a nombre de Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala.

2.4 Si la categoría Amateur no llegase a llenar cupo mínimo, la organización se reserva el derecho de trasladarlos de categoría.

2.5 Los concursantes deberán presentarse en el campo de competición el domingo 17 de noviembre a las 11:00 horas, en frente de Kloster. Para identificar a cada concursante, se les dará un número de identificación, el cual se asignará conforme se vayan inscribiendo.

2.5.1 En caso de retraso, los concursantes podrán realizar la competencia después del orden asignado. En caso de no poder asistir a la competencia no se dará ningún reembolso.

2.6 Todos los participantes de la competencia deberán presentarse en el Club Italiano (10ma. Calle 2-11, zona 10), el día viernes 08 de noviembre de 8:00 am a 17:00 pm, para recoger su Kit (playera, gorra e ingredientes obligatorios a utilizar de los patrocinadores).

2.7 No se permiten inscripciones el día del evento. No se permitirá la inscripción de concursantes que en años anteriores hayan ganado el primer lugar en el Campeonato de la Pizza en Guatemala y además hayan participado en el Campeonato Mundial de la Pizza en Italia.

3. ROPA

3.1 Es obligatorio participar en la prueba con un uniforme adecuado y limpio de acuerdo a cada categoría. Para la categoría Amateu y profesional, utilizar la gorra y playera (entregadas en el kit). También es obligatorio no llevar joyas, pulseras, anillos, relojes, ni ningún otro objeto que pueda ser contaminante de los alimentos que serán preparados, desde salsas y masas hasta quesos y demás condimentos.

3.2 Los competidores no podrán llevar marcas comerciales de ningún tipo ni logotipos de empresas que no estén presentes como patrocinadores en el Campeonato.

4. ESPECIFICACIONES DE LAS CATEGORÍAS

En el concurso habrá dos categorías: la de Expertos y la Amateur.

4.1 Categoría Amateur:

En la categoría amateur, podrán participar personas con este perfil:

- Que al menos tengan 16 años
- Ser amantes de la cocina italiana
- No ser chef profesional
- No haber prestado servicios como cocineros en restaurantes, empresas de catering o empresas de restauración
- Si la categoría Amateur no llegase a llenar cupo mínimo, los concursantes serán inscritos automáticamente a la categoría profesional.

4.2 Categoría Profesional

En la categoría profesional, podrá participar personas con este perfil

- Que al menos tengan 16 años
- Ser pizzaiolo o chef profesional
- Tener experiencia laboral en algún restaurante, hotel o pizzería.

5. PRUEBA GASTRONÓMICA

5.1 El tema de la prueba gastronómica es "Pizza".

5.2 La prueba gastronómica consta de dos fases:

5.2.1 Primera fase, los concursantes deberán de preparar una Pizza Margarita Clásica, utilizando los siguientes ingredientes obligatorios de los patrocinadores;

- Latas de tomate pelado para la pizza
- Mozzarella marca Tutto Latte
- Aceite de oliva marca Basso
- Hojas de albahaca
- Paquete de harina italiana marca Polselli

5.2.2 Segunda fase, deberán preparar una pizza creativa, se les entregará latas de tomate pelado para que puedan preparar sus salsas en casa. Los participantes tendrán la opción a utilizar los ingredientes de los patrocinadores.

5.3 Cada competidor deberá llevar 6 masas (para pizza mediana) para preparar sus pizzas.

5.4 Cada competidor deberá llevar los utensilios que necesite para preparar su pizza.

5.5 Un oficial del Campeonato se asegurará de que cada competidor, una vez finalizada su participación, retire del espacio de preparación todos sus utensilios ingredientes y cualquier otra cosa personal y limpie a fondo el espacio utilizado. Cualquier persona que no cumpla con esta instrucción será descalificada sin posibilidad de apelación.

5.6 Durante la competencia, el concursante ocupará su posición asignada en el horno y no se moverá hasta que su pizza esté lista.

5.7 Al comienzo el pizzero preparará una sola pizza, la cocinará, la mostrará al Jurado en su propio plato o soporte de presentación. La pizza será degustada por el Jurado exclusivamente en los platos de la Organización.

5. 8 Si el concursante sobrepasa el tiempo límite, se aplicarán las siguientes penalizaciones:

5.8.1 Excederse más de 10 minutos: - 15 puntos.

6. DINÁMICA DE LAS FASES DEL CONCURSO

En las dos categorías tendrán que realizar dos pizzas, una Margarita Clásica y una Pizza Creativa.

6.1. Categoría Amateur

Pizza Margarita Clásica

La competición se celebrará en horno de leña.

- El tiempo máximo de competición para esta categoría es de 10 minutos (preparación y cocción).
- La pizza debe tener forma redonda.
- Una vez que la pizza esté lista, el concursante la presentará en su propio plato o soporte de presentación, explicando su preparación, receta y otras particularidades que deseen ilustrar al jurado.
- Los concursantes no podrán acercarse a la mesa del jurado antes de la presentación de su pizza bajo pena de descalificación.

Pizza creativa

La competición se celebrará en horno de leña.

- El tiempo máximo de competición para esta categoría es de 10 minutos (preparación y cocción).
- La forma de la pizza será a su elección.
- Una vez que la pizza esté lista, el concursante la presentará en su propio plato o soporte de presentación, explicando su preparación, receta y otras particularidades que deseen ilustrar al jurado.
- Los concursantes no podrán acercarse a la mesa del jurado antes de la presentación de su pizza bajo pena de descalificación.

6.1. Categoría Profesional

Pizza Margarita Clásica

- La competición se celebrará en horno de leña
- El tiempo máximo de competición para esta categoría es de 10 minutos (preparación y cocción).

- La pizza debe tener forma redonda.
- Una vez que la pizza esté lista, el concursante la presentará en su propio plato o soporte de presentación, explicando su preparación, receta y otras particularidades que deseen ilustrar al jurado.
- Los concursantes no podrán acercarse a la mesa del jurado antes de la presentación de su pizza bajo pena de descalificación.

Pizza creativa

- La competición se celebrará en horno de leña.
- El tiempo máximo de competición para esta categoría es de 10 minutos (preparación y cocción).
- La forma de la pizza será a su elección.
- Una vez que la pizza esté lista, el concursante la presentará en su propio plato o soporte de presentación, explicando su preparación, receta y otras particularidades que deseen ilustrar al jurado.
- Los concursantes no podrán acercarse a la mesa del jurado antes de la presentación de su pizza bajo pena de descalificación.

7. JURADO, CLASIFICACIÓN Y PUNTUACIONES

7.1 Las pizzas serán juzgadas por un Jurado calificado.

7.2 Los jueces serán invitados de restaurantes italianos e instituciones especializadas en gastronomía y chefs profesionales.

8. EVALUACIÓN

8.1 para las dos categorías se evaluarán los siguientes aspectos, cada uno con un valor de 10 puntos:

Sabor: el sabor de los platos preparados es importante para su aceptabilidad y difusión. En el caso de la pizza Margherita deberá respetarse el sabor tradicional.

Insumos: dentro de los insumos de las recetas deben estar incluidos obligatoriamente los ingredientes mencionados, dependiendo de la fase.

Creatividad: las recetas de los platos deberán ser creativos y originales rescatando los sabores. Las recetas de platos poco comunes tendrán mayor puntaje.

Información en torno a la receta: los participantes deberán considerar la información respecto al plato como los ingredientes, insumos utilizados, la historia, entre otra información.

Presentación e higiene del plato: se evaluará la higiene, la correcta manipulación de alimentos, el orden del plato y la forma de presentación de este.

Vestimenta: cada participante deberá utilizar la vestimenta adecuada según lo indicado en el reglamento.

8.2 Los votos otorgados por cada juez se sumarán y el total matemático determinará la posición en la clasificación. La puntuación máxima alcanzable por cada competidor será de 60 puntos.

8.3 De la primera fase, se seleccionarán a los primeros 5 concursantes con mayor punteo en cada una de las categorías para clasificar a la segunda fase (Pizza Creativa).

8.4 Los ganadores serán definidos por la suma del punteo obtenido en la primera fase, más el punteo obtenido en la segunda fase.

8.5 La decisión tomada por los jueces es definitiva e irrevocable.

9. PREMIACIÓN

9.1 Se premiarán únicamente los primeros tres lugares de cada categoría.

9.2 Los premios son personales e intransferibles, no son canjeables por dinero en efectivo ni por otros artículos.

9.3 Los premios son los siguientes:

Categoría Amateur

Primer lugar; Curso del idioma italiano en el Instituto Italiano de Cultura

Segundo lugar; Kit de productos Made in Italy

Tercer lugar; Kit de productos Made in Italy

Categoría Profesional

Primer lugar; Boleto a Italia y Participación como representante de Guatemala en el Campeonato Mundial de la Pizza

- Boleto personal e intransferible, fecha y lugar serán decididas dependiendo de cuándo y dónde se realice el Campeonato de la Pizza en Italia. Todo gasto adicional (alimentación, hospedaje, transporte, viáticos y demás) no están

- incluidos dentro del premio.

Segundo lugar, Curso de Italiano en el Instituto Italiano de Cultura

Tercer lugar, kit de productos Made in Italy

10. CÓDIGO ÉTICO

10.1 Con la firma del presente Reglamento, usted se compromete a respetar y actuar conforme a los principios:

10.1.1 **Legalidad:** cumplimiento de este reglamento;

10.1.2 **Imparcialidad:** actuar de forma absolutamente correcta tanto en las relaciones externas como dentro de la organización del evento, evitando cualquier comportamiento contrario a los principios de lealtad, honradez, integridad moral, responsabilidad, respeto mutuo y buena fe;

10.1.3 **Ética profesional:** las misiones y tareas encomendadas deben llevarse a cabo con el máximo grado de responsabilidad profesional y moral. No podrá publicitar en redes sociales o en cualquier otro medio su participación en el campeonato sin una autorización escrita de la CAMCIG, de hacerlo incurriría en las responsabilidades prescritas por las leyes de propiedad intelectual, de derecho de autor y derechos conexos. En este sentido las recetas a ser utilizadas en el campeonato son propiedad de los participantes y será su responsabilidad publicar o no las mismas, exonerando de cualquier responsabilidad en este sentido a la CAMCIG

10.2 Sobre la relación entre jueces y participantes:

10.2.1 Todas las partes interesadas deben evitar todo tipo de relaciones, situaciones o actividades que puedan dar lugar a un conflicto de intereses, potencial o real, entre los participantes y los jueces, si alguno de los participantes o de los jueces, fuera pariente dentro de los grados de ley, deberán anunciarlo antes del evento y el juez que sea pariente deberá abstenerse de calificar al concursante, debiéndose nombrar a un juez suplente, esto para evitar problemas con los demás participantes. Si posteriormente al campeonato esta situación fuera denunciada por algún otro participante o persona interesada, y el participante se hubiera hecho acreedor a algún premio o reconocimiento, QUEDA OBLIGADO A DEVOLVERLO y su participación será anulada automáticamente.



CÁMARA DE COMERCIO
E INDUSTRIA ITALO-GUATEMALTECA
CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO



11. VARIOS

11.1 La Organización se reserva en exclusiva los derechos de publicidad e imagen de los participantes en cada categoría del concurso durante un año, así como el uso ilimitado de material fotográfico, vídeos y cualquier otro sin cargo ni obligación alguna para los propios participantes. Es decir CAMCIG es propietaria de todos los derechos de autor y derechos conexos relacionados con el evento y es poseedora del "Copy Right", por lo que cualquier uso o publicidad no autorizada del evento antes, en o después de la realización del campeonato será penalizada de conformidad con la ley.

11.2 El ganador deberá dar su libre disponibilidad para participar en un evento a petición de la Organización en Guatemala o en el extranjero.

11.3 La pizza no utilizada para la degustación del jurado quedará a disposición del concursante para la degustación de público presente.

11.4 Los Organizadores se reservan el derecho de realizar cualquier cambio con el fin de mejorar el desarrollo del evento.

Nombre completo: _____

Firma: _____

No. DPI: _____



IL PIACERE
CUCINA ITALIANA



VESUVIO
PIZZA LONG BEER BEE



Made in Italy

