



CONCURSO PROVINCIAL DE LA
EMPANADA SALTEÑA



Ministerio de
Turismo y Deportes



GOBIERNO DE
SALTA

BASES Y REGLAMENTO GENERAL

Capítulo I

De los Objetivos

Organizado por el Ministerio de Turismo y Deportes, el objetivo es conmemorar el “Día Provincial de la Empanada Salteña”, convocando a los municipios a presentar su ganador local para competir en el Concurso Provincial que tendrá lugar del 2 al 5 de abril del 2023, donde se premiará, no sólo a la mejor y más tradicional empanada salteña, sino también al embajador/a que representará a Salta en diferentes eventos gastronómicos de promoción nacional y regional.

Capítulo II

Fundamentos

La gastronomía local es “detonadora” de viajes y una oportunidad de negocio de alto nivel. Es un medio ideal para conocer la cultura de una región y adentrarse en los valores y tradiciones de una comunidad.

Cada vez, un mayor número de turistas viajan con la intención de tener más “experiencias culinarias” y Salta cuenta con una gastronomía diversa llena de matices, texturas y sabores que, junto a sus paisajes y su gente, se convierten en el maridaje perfecto para una experiencia inigualable.

La empanada salteña es el fiel reflejo de ese patrimonio cultural, un componente destacado de la culinaria salteña, enraizada en la historia emancipadora de Salta, que nos aporta tradición e identidad.

Este plato regional une pasado y presente, integrando diferentes clases sociales, manteniéndose vigente y actualizado, con sus diferentes matices y secretos en la elaboración; genera misterio, curiosidad y acercamiento.

La empanada salteña, aparte de ser un componente identitario, es un claro medio de vida para muchos sectores de la sociedad, una opción de salida laboral rápida y segura. Es un emprendimiento rentable, de amplia cobertura, de fácil venta en el mercado local, que genera trabajo digno y ayuda a mejorar la calidad de vida.

La conmemoración en un evento provincial, que convoque ganadores/as de concursos locales, fortalece nuestra identidad y tradición culinaria a la vez que reactiva y fomenta el consumo local y el desarrollo del turismo gastronómico.

Capítulo III

Consideraciones generales

Este documento explica las reglas generales que se llevarán a cabo en el concurso. La participación establece el compromiso de cumplirlas.

1. El organizador se reserva el derecho de hacer los cambios necesarios a este reglamento e informar previamente a los/las concursantes para la buena realización del evento.
2. La fecha límite para la recepción de la documentación de los/las representantes de los municipios concursantes, será hasta el día 1 de marzo de 2023.
3. Es excluyente que cada participante cuente con Certificación de Cursos de Manipulación de Alimento y Libreta Sanitaria al momento de su inscripción.
4. Será requisito excluyente ser nativo/a de Salta
5. Cada participante del concurso tendrá una chaqueta y una cofia además de una identificación que usarán durante el desarrollo del evento y la premiación.
6. A cada participante del concurso se le proveerá de los ingredientes, teniendo en cuenta que los mínimos indispensables para la presentación de una docena de empanadas al horno, incluirán:
 - Para el Recado: cebolla blanca, grasa pella, carne, sal, pimentón dulce, ají molido, comino, papa, huevos y cebolla de verdeo.
 - Para la Masa: harina, grasa pella, agua y sal.

Capítulo IV

De los Concursos Locales en los Municipios

1. Los municipios serán convocados a participar de este evento provincial, enviando su representante, quien deberá ser elegido previamente en concurso local organizado por cada municipio entre el 1 de enero y el 28 de febrero de 2023.
2. La organización de los eventos locales y la selección del o la representante estará a cargo de cada municipio interesado en participar en el concurso provincial, recibiendo del Ministerio la colaboración necesaria: en promoción diferencial de su evento y la inclusión en el calendario del verano 2023.
3. Los municipios interesados en participar del evento provincial, podrán organizar un concurso local donde elegirán a su representante. Luego se invitará a premiar no sólo a la mejor y más tradicional empanada salteña, sino también al embajador/a que representará a Salta en diferentes eventos gastronómicos y de promoción nacional y regional.
4. Los criterios de calificación y premiación en los concursos locales deberán ajustarse a los requerimientos planteados en este reglamento para el concurso provincial.

Es conveniente requerir dentro del jurado local, como mínimo, la participación de un/a profesional de la industria gastronómica, un/a historiador/a de la gastronomía regional y un crítico/a de prensa especializada.

Capítulo V

De la postulación general para el concurso provincial

1. La inscripción es gratuita y está abierta al ganador o ganadora en categoría primer premio, de concursos organizados en los municipios del interior de la provincia.
2. La postulación incluye sólo a un representante por municipio.
3. El/la postulante no deberá tener ningún impedimento de viajar a la ciudad de Salta en las fechas designadas por la organización del concurso y deberá contar con sus seguros médicos y/o por accidentes.

4. Las inscripciones se recepcionarán hasta el 1 de marzo del 2023 en formato digital vía correo electrónico a través del formulario único.(Ver archivo adjunto).
5. El formulario soporte papel podrá ser presentado manuscrito con letra de imprenta clara y legible, y enviado, en sobre cerrado, al domicilio de Buenos Aires 93 - Salta Capital.
6. También podrá ser remitido por correo electrónico a concursoempanada@turismosalta.gov.ar.
7. El formulario deberá estar acompañado de la siguiente documentación
 - Fotocopia simple del documento;
 - Breve currículum vitae referido a la elaboración y experiencia con la empanada,
 - Copia de Certificado de Cursos de Manipulación de Alimento y Libreta Sanitaria,
 - Aval del municipio que representa,
 - Encuesta del desarrollo del concurso de la empanada municipal (Ver archivo adjunto).

Capítulo VI

Calificación

El jurado estará constituido por un profesional de la industria gastronómica, un historiador de la gastronomía regional, un crítico gastronómico, un representante de una institución pública, un ganador/a y/o organizador/a reconocido/a de algunos de los concursos de la empanada. Los mismos supervisarán y evaluarán, todo el proceso de gestión de la realización de la empanada.

Para lograr un criterio uniforme, la organización estableció una escala de puntuaciones, alcanzando 100 puntos distribuidos de la siguiente manera:

- Mise en place: 10 puntos,
- Puntos de cocción al horno: 10 puntos,
- Presentación y repulgue 16/19: 10 puntos,
- Masa: 10 puntos
- Recado: 10 puntos
- Sabor, aroma, textura, balance: 20 puntos,

- Presentación personal: (20) puntos,
- Conocimientos turísticos de la localidad: (10) puntos.

El puntaje final se obtendrá al promediar los puntajes de todo el jurado para cada competidor. Será ganador quien obtenga mayor puntaje. En caso de empate el jurado volverá a degustar y calificar el producto. Los resultados finales emitidos por el jurado son inapelables.

Capítulo VII

Premiación

Se realizará el mismo día del concurso. De acuerdo al puntaje obtenido por cada participante, la premiación incluye 1º, 2º y 3º puesto

- 1º lugar: diploma, cocina industrial, acuerdo de representación como embajador de la empanada salteña por el período de un año;
- 2º lugar: diploma, horno industrial, acuerdo de representación como embajador de la empanada salteña por el período de un año;
- 3º lugar: diploma, amasadora industrial, acuerdo de representación como embajador de la empanada salteña por el período de un año.