

Reglamento para Participantes del VI Festival Mundial del Humor y el Choripán Cordobés

Los días 22 y 23 de febrero del año 2019 se llevará a cabo el VI Festival Mundial del Humor y el Choripán Cordobés. A través de una convocatoria abierta se invita a todos emprendimientos gastronómicos de ciudades cordobesas, provincias argentinas y del mundo a participar del concurso y cumplir con la siguiente reglamentación.

Disposiciones Generales

Art. 1: Todos expositores que ofrecen alimentos deberán contar con la habilitación municipal correspondiente y cumplir obligatoriamente con los requisitos de seguridad alimentaria. Presentar certificado.-

Art. 2: Se deberá garantizar el cumplimiento de las ordenanzas y regulaciones vigentes y la seguridad de los alimentos ofrecidos.-

Art. 3: Durante la realización del evento estará presente la DCA (Dirección de Calidad Alimentaria) con sus inspectores para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos.-

Art. 4: Ante el incumplimiento de los expositores de las normativas vigente, se procederá a la intervención preventiva de toda su mercadería.-

Art. 5: Los expositores deberán cumplir con todas las medidas de higiene y seguridad, y prácticas obligatorias a seguir por los manipuladores (cocineros y sus asistentes) presentar certificador.-

Art. 6: Participarán 3 (tres) categorías de Choripanes:

1) Choripán Clásico: Carros tradicionales de Choripán.-

2) Choripán Gourmet: Restaurantes y emprendimientos gastronómicos de la Ciudad de Córdoba.-

3) Choripán Mundial: Emprendimientos gastronómicos que representan ciudades cordobesas, provincias argentinas y del mundo.-

Art. 7: Cada una de las categorías contará con un premio que consistirá en un trofeo y/o certificado.-

Art. 8: Los participantes llenarán los formularios publicados en la convocatoria; en el momento de presentarse asumirán el compromiso de cumplir las normas que disponga la organización.-

Art. 9: Los participantes deberán enviar el formulario a la siguiente dirección de correo electrónico: **mundialhumorychoripan2019@gmail.com** , pudiendo los mismos optar por presentar una copia personalmente en la Mesa de Entrada de la Dirección de Cultura de la Municipalidad de Córdoba, ubicada en Av. General Paz, esquina La Rioja, primer piso, de lunes a jueves de 10:00 a 14:00 hs.-

Art. 10: Estará prohibido cambiar el menú presentado en el formulario.-

Art. 11: Los emprendimientos seleccionados por la organización del evento firmarán un acta-acuerdo con un compromiso de participación.-

Art. 12: Los participantes seleccionados deberán abonar el canon correspondiente 10 días antes del evento.-

Art. 13: Deberán entregar original y copia del ticket a mesa de entrada de Dirección de Cultura sita en calle La Rioja y General Paz (Casona Municipal). Es necesario llevar el comprobante de la inscripción el día del evento.-

Art. 14: Deberán adjuntar la copia del DNI del titular del Emprendimiento gastronómico y nombre de Fantasía en el dorso con teléfono y mail.-

Art. 15: Todos los datos se corroborarán con el listado proporcionado por la Dirección de Ferias y Mercados y los jurados que seleccionaron cada emprendimiento.-

Art. 16: Todos los que no tengan habilitación de Calidad Alimentaria deberán hacer el curso correspondiente. La realización del curso es obligatoria.-

Art. 17: El horario de venta al público será de 18:00 a 24:00hs.-

Art. 18: La ubicación de los puestos en el predio se realizará a través de un sorteo.-

Art. 19: El horario de armado de los puestos será:

-Gourmet: a confirmar

-Mundial: a confirmar

-Clásico: a confirmar

(después de ese momento no se podrán ingresar vehículos al predio).-

Art. 20: Prohibida la venta de alcohol y bebidas que no sean envasadas como por ejemplo limonadas, jugos, etc..-

Art. 21: Para participar cada puesto debe entregar vouchers (20 de comida y 15 de bebida).-

Art. 22: Serán obligatorias las reuniones que se programen para informar y acordar las acciones a realizar.-

Art. 23: Se establecerá una política de precios única.-

Art. 24: Si llueve copiosamente se esperará que termine el temporal y se evaluarán las condiciones de suspensión. La exposición puede demorar su comienzo y retardar su cierre. En caso que Defensa Civil de un pronóstico desfavorable y declare emergencia climática se procederá a la suspensión del evento y reprogramación del mismo. La información oficial se transmitirá por el medio de comunicación correspondiente acordado.-

El Jurado

Art. 25: El jurado estará compuesto por prestigiosos miembros del ámbito de la Gastronomía quienes deberán realizar las siguientes actividades, a saber:

1. Degustar los choripanes de cada categoría.-

2. Realizar una devolución en relación a cada choripán.-

3. Elegir al ganador de cada categoría, mencionando en acta los motivos de su decisión.-

Los Puestos

Art. 26: La presentación de los puestos no debe violar ningún tipo de leyes, nacionales, provinciales y nacionales, en especial las referidas a Derechos Humanos, Violencia de Género e Infantil.

Art. 27: El pago de los canones establecidos por la Secretaría de Cultura es obligatorio. Una vez seleccionado el puesto no habrá devolución bajo ningún concepto.-

Art. 28: En caso de no asistir al día del evento, el puesto no participará por dos años de ningún evento gastronómico a realizarse en el futuro por la Secretaría de Cultura de la Municipalidad de Córdoba.-

Art. 29: Los puestos deberán contar los siguientes elementos:

1. Cada puesto se procurará su propia provisión de agua por medio de dispensadores de agua para lavado de artículos de cocina, materia prima y bebida. Provisión de agua (fría y caliente). Dispenser.-
2. Bacha para el lavado de materiales y materias primas (verduras de hoja, tomates, etc.) y para la higienización de todas las personas que manipulen alimentos (cocineros y sus asistentes).-
3. Mesa de acero inoxidable o mantel protector de hule para el tablón.-
4. Sillas y tablonés.-
5. Heladera propia.-
6. Parrilla propia.-
7. La iluminación de cada espacio estará a cargo de los emprendimientos gastronómicos, razón por la cual deberán llevar prolongadores ya que solo habrá una o dos bocas de expendio de energía y de ahí se distribuirá, considerar llevar cableado suficiente y luces para decorar.-
8. Cada puesto necesitará un botiquín de primeros auxilios obligatorio obligatorio para heridas menores de empleados y/o público general.-
9. Cada puesto deberá llevar una linterna o luz portátil para ayudar y guiar al público en caso de emergencia.-

Art. 30: Deberán contar con frío suficiente para conservar materias primas y semielaborados (chorizos, salsas, verduras, mayonesas y aderezos, etc.). Cada puesto deberá llevar heladera propia.-

Art. 31: Deberán garantizar las temperaturas permitidas para las salsas y aderezos; deberán encontrarse expuestas a la vista del público.-

Art. 32: El/los puesto/s que elaboren productos para personas Celiacas deberán estar alejados de los demás carros, garantizar las condiciones que eviten la contaminación cruzada y NO podrán ofrecer otros productos que no sean libres de TACC.-

Art. 33: Cada emprendimiento gastronómico se hará cargo de los residuos que genere. Deberán colaborar con la limpieza del puesto y sus alrededores. Cada puesto deberá contar con su respectivo basurero y bolsas. Obligatorio.-

Art. 34: Todos los puestos deberán cumplir con las normas de seguridad y contar con sus respectivos matafuegos de 5kg vigentes.-

Art. 35: Queda totalmente prohibido cocinar con gas natural. Solo se permiten parrillas a carbón o leña. El espacio de cocción estará delimitado.-

Art. 36: El personal que esté trabajando en el sector deberá tener ART a cargo del prestatario.-

Los Cocineros

Art. 37: Los manipuladores de alimentos (cocineros y sus asistentes) deberán contar con el certificado que acredite haber realizado el curso de manipulador el cual los habilita a nivel municipal. Aquellos que no tengan realizado el referido curso deberán pasar por la DCA y realizarlo antes de la fecha a confirmar.-

Art. 38: Deberán tener actualizado su carnet sanitario, que se gestiona en la Dirección de Medicina Preventiva.-

Art. 39: Deberán llevar vestimenta adecuada (chaqueta o delantal), guantes y cofia para el cabello. Como será un espacio abierto al público es condición necesaria extremar la higiene personal y del lugar.-

Productos y Materias primas

Art. 40: Se deberá presentar una factura de compra que acredite la procedencia de las materias primas (chacinados, verduras, pan, aderezos, etc.) a los efectos de demostrar la trazabilidad bromatológica de los mismos.-

Art. 41: Están **ABSOLUTAMENTE PROHIBIDAS LAS MAYONESAS CASERAS Y LOS ADEREZOS** que no tengan **ANÁLISIS** realizado en la DCA.-

Art. 42: Los productos **LIBRES DE GLUTEN O TACC (APTOS PARA CELÍACOS)** deberán estar acompañados de las certificaciones, documentación y/o análisis realizados por **laboratorios oficiales** que acrediten tal condición, de lo contrario no serán aceptados.-

Organizadores:

Art. 43: Se deberá garantizar a los expositores la provisión de agua corriente de red y energía eléctrica.-

Art. 44: Se deberá garantizar la provisión de sanitarios portátiles para los expositores.-

