



# FLORIDA

DEPARTAMENTO ABIERTO

**INTENDENCIA DE FLORIDA  
DEPARTAMENTO DE TURISMO**

## **BASES 1<sup>er</sup> CONCURSO DE LA PAMPLONA**

En el marco del Festival de la Independencia 2023, se desarrollará el 1<sup>er</sup> Concurso de la Pamplona, los días viernes 22, sábado 23 y domingo 24 de setiembre de 2023, en la zona del Vivero Municipal de la ciudad de Florida (ruta 5 y rotonda de ingreso sur).

### **Objetivo**

El concurso busca poner en valor a la pamplona como producto gastronómico originario e identitario de Florida, a través de la elaboración de platos tradicionales e innovadores por parte de gastrónomos locales y nacionales.

### **Organizador**

El concurso es organizado por el Departamento de Turismo de la Dirección General de Cultura de la Intendencia de Florida y se encuentra a cargo del chef, empresario y comunicador Sergio Puglia.

### **Participantes habilitados**

Podrán participar, en forma individual o colectiva, personas de 18 años o más, radicados o no en Florida.

### **Equipos**

Podrán estar integrados por hasta dos cocineros y un ayudante lavandín.

Tiempo de trabajo para la elaboración de los platos: **dos horas**

### **Presentación:**

- Hacer dos pamplonas tradicionales de diversas carnes y una de autor de creación colectiva del grupo con diferentes guarniciones.
- Confeccionar en plato principal para exposición y prensa y otras fraccionadas para el jurado de mesa.

**Productos para la elaboración:**

Corren por cuenta del/los participantes. Podrán ser de origen nacional o importados.

**Los participantes contarán con:**

Una carpa con mesadas, piletones y parrillas de acero inoxidable.

Dispensadores de agua con bidones de 20 ltrs.

**Categorías:**

- 1) Profesional (presentar certificado laboral).
- 2) Estudiante - Hasta segundo año (presentar certificado de estudio).
- 3) Estudiante avanzado - Tercer año (presentar certificado de estudio).
- 4) Amateur.

**Presentación de equipos y precauciones:**

Presentarse en el local de mise en place, 60 minutos antes de la hora en que resulten sorteados, con todos los ingredientes propuestos en la receta, así como también los utensilios para realizar los platos (ollas, platos, cuchillos, entre otros).

Es obligatorio el uso de guantes, tapabocas y mantener la higiene personal y el sitio de trabajo.

Cada equipo deberá entregar impreso un documento con las recetas a utilizar (pamplonas tradicionales y de autor con las guarniciones).

Presentarse con uniforme identificado cada grupo con cargo a desempeñar y procedencia.

**Aspectos a considerar por el jurado para la clasificación:**

Presencia y puntualidad

Sistema de trabajo (sanidad e higiene en la manipulación de los alimentos y utensilios)

Técnicas aplicadas

Presentación de los platos

Evaluación sensorial

Creatividad y originalidad

Se evaluará cada ítem en una escala del 1 al 10.

Puntajes mínimos para aspirar al podio es de la obtención del máximo en cada categoría.

**Inscripción oficial**

A través de los formularios que están disponibles en el sitio web:

<https://www.gub.uy/intendencia-florida/turismo>

**Fecha de cierre para inscripciones:** lunes 18 de setiembre de 2023.

El día y horario en el que cada grupo participará será comunicado la semana previa al desarrollo del concurso. El turno estará sujeto a sorteo previo.

**Por consultas:**

Oficina de Turismo de Florida

Dirección: Avda Wilson Ferreira Aldunate y Aparicio Saravia (frente al Prado Piedra Alta).

Tel: 4352 1738

E-mail: turismo@florida.gub.uy – destinofloridauruguay@gmail.com