

**DECRETO N°: 176/2024 – MSJF. -----**

San José de Feliciano (ER), 3 de julio de 2024.

**VISTO:**

El Decreto N° 137/2024 – MSJF, que aprueba la realización de la primera edición de la “Fiesta de la Torta Negra”, en la ciudad de San José de Feliciano, y;

**CONSIDERANDO:**

Que, en el mencionado Decreto 137/2024 – MSJF, de fecha 23 de mayo del año 2024, en su Art. 5º establece: **“DISPONER** como fecha de realización de la primera edición de la **“Fiesta de la Torta Negra” el día 13 de julio de 2024, en la Plaza “Independencia”, y, en virtud de lo establecido en el art. 11 inc. b.5 de la ley 10027 (y modificatorias) AFÉCTESE el uso del espacio público, específicamente de la plaza principal local, e inmediaciones, por tiempo determinado, el que queda comprendido entre el 11 y 14 de julio, y a los efectos de realizar el evento creado en el art. 1º del presente.”**

Que, tras varias reuniones, la Comisión Organizadora de la Fiesta de Torta Negra ha decidido y determinado, por conveniencia y oportunidad, realizar una **PEÑA** el día **viernes 12 de julio del corriente año**, a los efectos de poder afectar el espacio público que se va a utilizar, el cual quedará comprendido, por tiempo determinado, entre los días miércoles 10 y domingo 14 de julio del corriente año, y al solo efecto de realizar el evento de la Fiesta de la Torta Negra.

Que, esta decisión de la Comisión Organizadora pretende, además, poder dar mayor y mejor margen a los emprendedores que participarán del mismo, a saber: artesanos, diseñadores, productores, hilanderas y tejedores de la Localidad de San José de Feliciano y para aquellos visitantes que quieran colocar stand de ventas varios.

Que, el Departamento Ejecutivo Municipal considera conveniente hacer lugar a lo planteado por la Comisión Organizadora, y proceder a modificar el Art. 5º del Decreto 137/2024.– MSJF, estableciendo como fecha de realización de la primera edición de la **“Fiesta de la Torta Negra”**, los días 12 y 13 de julio del corriente año y, por lo tanto, se deberá afectar el uso del espacio público, por tiempo determinado, desde el día 10 hasta el día 14 de julio, inclusive, a los fines de la realización de la Fiesta de la Torta Negra.

Que, a los fines de afectar el uso del espacio público y toda gestión que surja necesaria para la realización del evento, es necesario crear la norma legal que apruebe dicha modificación.

**POR ELLO:**

**EL SECRETARIO DE GOBIERNO, HACIENDA y PRODUCCIÓN A CARGO DEL  
PODER EJECUTIVO MUNICIPAL**

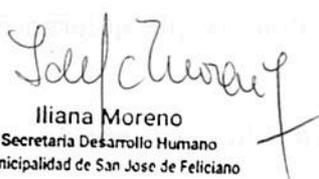
**-DECRETA-**

**Artículo 1º:** MODIFÍQUESE el Art. 5º, el cual quedará redactado de la siguiente manera: *Artículo 5º: DISPONER como fecha de realización de la primera edición de la "Fiesta de la Torta Negra", los días 12 y 13 de julio de 2024, en la Plaza Independencia, y, en virtud de lo establecido en el Art. 11 inc. b.5 de la Ley 10027 y modificatorias, AFÉCTESE el uso del espacio público, específicamente de la plaza principal local e inmediaciones, por tiempo determinado, el que quedará comprendido entre los días 10 y 14 de julio, inclusive, y al solo efecto de realizar el evento creado en el Art. 1º del Decreto N° 137/2024 - MSJF.*, en un todo de acuerdo a los considerandos del presente Decreto.

**Artículo 2º:** NOTIFÍQUESE a las áreas encargadas de la organización de la Fiesta de la Torta Negra, a los efectos que pudieran corresponder.

**Artículo 3º:** El presente Decreto será refrendado por la Secretaria de Desarrollo Humano, Sra. Iliana del Carmen Moreno.

**Artículo 4º:** Comuníquese, publíquese, dese al Registro Municipal y oportunamente archívese.

  
Iliana Moreno  
Secretaria Desarrollo Humano  
Municipalidad de San José de Feliciano

  
Prof. Marian Gamarra  
Secretario de Gobierno  
Hacienda y Producción  
Municipalidad de San José de Feliciano  
e/c Intendencia

## 1° Fiesta de la Torta Negra

### Concurso de la Torta Negra

#### Bases:

1- El concurso se realizará el día sábado 13 de julio de 2024 desde las 15:00hs en Plaza Independencia, para el público en general.

Los competidores deberán presentarse en el predio, sin excepción y bajo apercibimiento de tenerlos por desistidos, a las 14:00 horas, salvo demora justificada y no superior a las 14:30 horas.

2- La elaboración de las tortas comenzará a las 15:00hs, todos los participantes iniciarán sus elaboraciones al mismo tiempo, y deberán culminar su producto a las 19:00 horas, momento en el plato debe estar a dispuesto ante el jurado para su degustación.

3- La evaluación estará a cargo de panaderos reconocidos de nuestra ciudad.

4- Se podrá participar sólo en una categoría.

5- El grupo deberá estar conformado por máximo 3 (tres) integrantes.

6- Todas las producciones deberán estar acompañadas por una ficha técnica, en la que conste:

- **Nombre de fantasía del producto.**

- **Ingredientes utilizados.**

- **Técnicas de elaboración y decoración utilizadas.**

- **Nombre de los participantes.**

7- Los ingredientes a utilizar en la realización de las tortas deberán ser proporcionados por los concursantes.

8- Desde la organización se les brindará 1 (un) gazebo, 2 (dos) tablonos, la red eléctrica y la conexión de agua potable.

9- Los competidores deberán contar con su herramienta de cocción, sea horno eléctrico, a gas, microondas, similares, siendo este requisito indispensable para su aceptación a la competencia.

10- Se otorgarán los siguientes premios en efectivo a los 2 (dos) primeros puestos de cada categoría:

**1° premio: \$ 350.000,00 (PESOS TRESCIENTOS CINCUENTA MIL con 00 ctvs.).**

**2° premio: \$ 150.000,00 (PESOS CIENTO CINCUENTA MIL con 00ctvs.).**

11- Cada equipo deberá presentar al jurado el total de 6 (seis) tortas para su evaluación.

**Categorías:**

1. **Profesional:** Profesionales en actividad, dueños de panaderías, estudiantes avanzados o chef especializado en panificado.

2. **Amateur:** Público en general, que no cuente con las características anteriormente dichas.

**Criterios de evaluación:**

- Presentación de la pieza ..... de 1 a 10 puntos
- Técnicas utilizadas para su elaboración y decoración... de 1 a 10 puntos
- Creatividad en el uso de productos regionales..... de 1 a 10 puntos
- Sabores, aromas y textura..... de 1 a 10 puntos
- Presentación del equipo..... De 1 a 10 puntos

Durante el transcurso de la competencia el jurado recorrerá los stands de elaboración, e irá analizando conforme el criterio que consideren los puntos anteriormente expuestos.

El jurado deberá obligatoriamente, consignar un puntaje a cada ítem de evaluación, en una planilla que a estos efectos se creará, y resultará ganador del certamen el equipo que, en la sumatoria de puntajes, resulte superior.

El jurado tiene el deber de recorrer previamente los stands y explicar el procedimiento de evaluación del certamen.

Sin perjuicio de ello, previo al evento, se coordinará una reunión con los inscriptos definitivos, de carácter informativa donde se dará a conocer la metodología de la competencia y evacuar dudas y consultas.

**1- INSCRIPCIÓN AL CERTAMEN**

La competencia contará con dos categorías de competidores: profesionales y amateur.

Por cada categoría se podrán presentar 5 equipos, cada uno de los equipos deberá tener como máximo 3 integrantes.

**La inscripción al certamen se abrirá el día 7 de junio de 2024 a las 8:00 am y cerrará el día 14 de junio de 2024 a las 13:00.**

**El reglamento y la ficha de inscripción que deberán completar, estará disponible para su retiro en la oficina de turismo desde el día 31 de mayo de 2024.**

Los cupos se irán cubriendo POR ORDEN DE LLEGADA, a estos efectos, la Municipalidad dispondrá el día de la apertura a la inscripción de un "turnero" en el ingreso la oficina de Turismo ubicada en calle Belgrano.

Las personas interesadas en acceder a la competencia, deberán retirar su número previo a ingresar la carpeta y será ese el orden de prelación que se tendrá en cuenta para conferirles un lugar en la competencia.

Se habilitarán 20 números, 10 correspondientes a las categorías a cubrir, y 10 en calidad de suplentes, para el caso de que los primeros no reúnan los requisitos o surja un imprevisto, subirá el que en el orden establecido continúe en la lista de suplentes.

## 1° Fiesta de la Torta Negra

### Ficha de inscripción - Concurso de la Torta Negra.

#### Datos de los concursantes:

1- Nombre y apellido: \_\_\_\_\_

D.N.I: \_\_\_\_\_

Celular: \_\_\_\_\_

2- Nombre y apellido: \_\_\_\_\_

D.N.I: \_\_\_\_\_

Celular: \_\_\_\_\_

3- Nombre y apellido: \_\_\_\_\_

D.N.I: \_\_\_\_\_

Celular: \_\_\_\_\_

#### Categoría en la cual participarán:

**Profesional:** (Profesionales en actividad, dueños de panaderías, estudiantes avanzados o chef especializado en panificado).

**Amateur:** (Público en general, que no cuente con las características anteriormente dichas).

Cuento con horno para trasladar al lugar: SI  NO

#### Al firmar esta ficha de inscripción usted acepta las siguientes condiciones del concurso:

- 1- Los concursantes deberán presentarse en el lugar del concurso (calle San Martín) desde las 14:00hs del sábado 13 de julio para acondicionar su lugar de competición, salvo demora justificada y no superior a las 14:30 hora, para dar inicio a la elaboración a las 15:00hs.



- 2- Todas las producciones deberán estar acompañadas por una ficha técnica, en la que conste:
  - Nombre de fantasía del producto.
  - Ingredientes utilizados.
  - Técnicas de elaboración y decoración utilizadas.
  - Nombre de los participantes.
- 3- Los ingredientes a utilizar en la realización de las tortas deberán ser proporcionados por los concursantes.
- 4- Desde la organización se les brindará 1 (un) gazebo, 2 (dos) tablonces, la red eléctrica y la conexión de agua potable.  
En caso de necesitar otras herramientas y/o la colaboración para el traslado de las mismas, deberán dejarlo asentado en la sección de "observaciones" de este formulario.
- 5- Cada equipo deberá presentar al jurado el total de 6 (seis) tortas para su evaluación.

**Condiciones:**

- 1- Haber completado el formulario de inscripción.
- 2- Presentarse dentro de los horarios establecidos.

**Criterios de evaluación:**

- Presentación de la pieza.
- Técnicas utilizadas para su elaboración y decoración.
- Creatividad en el uso de productos regionales.
- Sabores, aromas y textura.
- Presentación del equipo.

**OBSERVACIONES:**

---

---

---

Firma y aclaración del responsable





## 1º Fiesta de la Torta Negra Concurso de la Torta Negra

Categoría Profesional – (NOMBRE FANTASÍA DEL PRODUCTO).

**Jurado:** (NOMBRE DEL JURADO).

CRITERIOS	OBSERVACIONES	PUNTOS
*Presentación de la pieza.		
*Técnicas utilizadas para su elaboración y decoración.		
*Creatividad en el uso de productos regionales.		
*Sabores, aromas y textura.		
*Presentación del equipo.		
<b>TOTAL DE PUNTOS:</b>		

**Cada criterio debe ser evaluado con puntos del 1 al 10**

FIRMA DEL JURADO

\_\_\_\_\_



Fiesta de la Torta Negra



fiestadelatortanegra

entre todos



## 1º Fiesta de la Torta Negra Concurso de la Torta Negra

### RESULTADOS

#### CATEGORÍA PROFESIONAL

PUESTO	NOMBRE DEL PRODUCTO	PUNTOS TOTALES
1º LUGAR		
2º LUGAR		

#### CATEGORÍA AMATEUR

PUESTO	NOMBRE DEL PRODUCTO	PUNTOS TOTALES
1º LUGAR		
2º LUGAR		

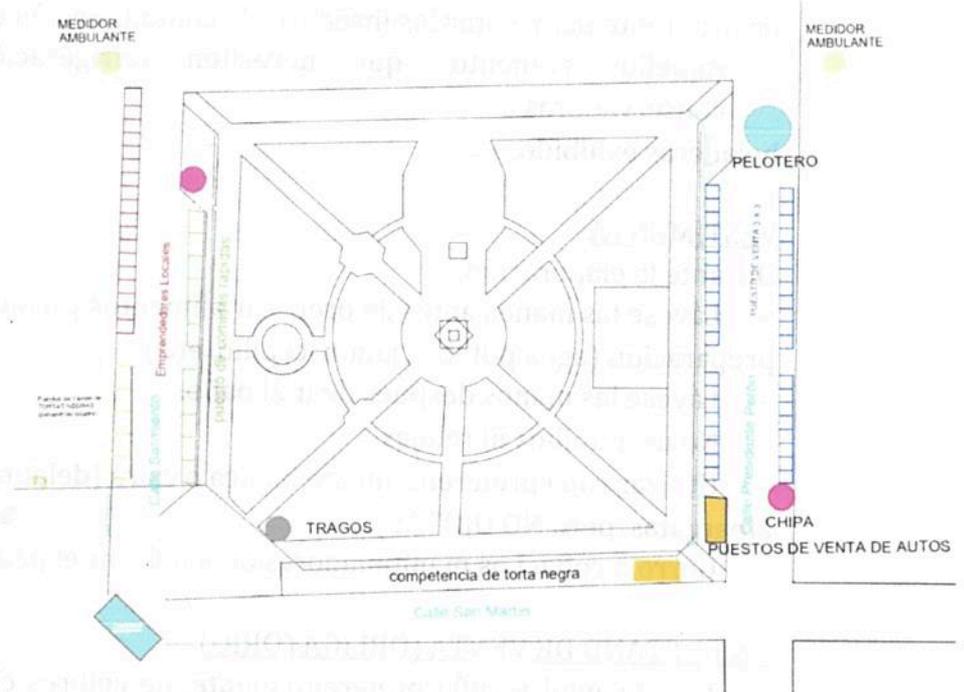


San José de Feliciano, 8 de julio de 2024.

Al Pte. Municipal  
Dr. Damián Arévalo  
Su despacho:

Por medio de la presente y en mi carácter de secretario de Gobierno, Hacienda y Producción de la Municipalidad me dirijo a Ud. A fines de elevar e informar el proyecto de acción y ejecución de la primera edición de la Fiesta de la Torta Negra, contemplando los siguientes artículos estipulados en el **Decreto N°137/24:**

- a. Croquis de la disposición del predio en que se desarrollará el evento;



- b. Mecanismo de salubridad de los productos que se venderán para el consumo; desde el Área de Bromatología realizará un recorrido por cada puesto de venta para verificar la aplicación de las recomendaciones antes y durante el

evento. Asimismo, también realizará dicho control en los puestos de competencia. A continuación, adjuntamos recomendaciones desde dicha Área que son entregadas a quien corresponda;

#### HIGIENE PERSONAL Y DEL LUGAR DE ELABORACION

- Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación, antes y después de elaborar.
- Proteja los alimentos y las áreas de la cocina de insectos, mascotas y de otros animales.
- Las uñas del manipulador deben estar cortas, limpias y sin esmalte de uñas.
- No se debe comer ni beber ni fumar cuando se está elaborando.

#### EN EL STAND DE VENTA

- En lo posible, lleve los alimentos preparados en bandejas y envueltos en films.
- En caso de vender por unidad, tratar de proteger los alimentos con un huelle transparente para evitar los insectos y la contaminación con tierra.
- Aquellos alimentos que necesiten refrigeración, mantenerlos en conservadoras o heladeras exhibidoras.

#### VESTIMENTA

Durante la elaboración

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación (agua potable, jabón, cepillo, etc.)
- Lávese las manos después de ir al baño.
- No usar anillos ni relojes.
- Utilizar ropa preferentemente blanca o clara (delantal, zapato, zapatilla o alpargatas, pero NO OJOTAS).
- Gorro o cofia. Los manipuladores deben llevar el pelo recogido.

#### EN EL STAND DE VENTA (OBLIGATORIO)

- Use delantal y cofia preferentemente, de colores claros, para proteger su ropa y los alimentos.
- Zapatos o zapatillas cerradas, evite zapatos abiertos u ojotas.

SEPARE LOS ALIMENTOS CRUDOS DE LOS COCIDOS

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir.
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carnes y otros alimentos crudos.
- Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de media hora.
- Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos.
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente (en la heladera).

- c. Calles y espacios que quedarán afectados para el desarrollo de dicho evento; los días 10, 11, 12, 13 y 14 de julio inclusive, el uso del espacio público (calles y veredas), que servirán de predio para el festejo de esta primera edición de la Fiesta de la Torta Negra, comprenden las calles; Sarmiento, entre Hipólito Irigoyen y San Martín; San Martín, Sarmiento y Pte. Perón; Hipólito Irigoyen; Rivadavia, entre Boulevard Valdez y Santa Fe y Boulevard Valdez, entre Rivadavia y Alvear.

Habiendo notificado a las correspondientes áreas, vecinos y vecinas.

- e. Con respecto a los cánones locativos y/o aranceles específicos por ocupación de espacios públicos, desde dicha Secretaría se encargará de la coordinación y ejecución del circuito administrativo para la concesión del uso de espacio público para la instalación de puestos de ventas a ubicarse alrededor de Plaza Independencia. Se contará con la disponibilidad que a continuación se detalla:

30 Puestos de venta en general 3x3 mts

1 Puesto para tragos y jugos

1 Pelotero

11 Puestos de venta de comida 5x4 mts

3 Venta de chipá

1 Puesto de agencia de venta de automóviles

Venta ambulante

  
Prof. Martín Gamarra  
Secretario Gobierno, Hacienda y Producción  
Municipalidad de San José de Feliciano