DOCUMENTO OFICIAL DEL CERTAMEN

REGLAMENTO OFICIAL – CAMPEONATO NACIONAL DE PIZZERO DEL URUGUAY

Instancia Clasificatoria rumbo a la Gran Final 2027 – Fiesta Nacional de la Pizza (San José)

ARTÍCULO 1: FECHA, SEDE E INFRAESTRUCTURA

- **Fecha:** Sábado 12 de diciembre.
- **Área de Competencia:** El certamen se desarrollará íntegramente en la Carpa Oficial del Campeonato.
- **Equipamiento Provisto:** La organización dispondrá de mesadas de trabajo individuales, hornos tipo napolitanos marca **Fueguitos**, una (1) amasadora de uso compartido y equipos de refrigeración.

ARTÍCULO 2: ACREDITACIÓN Y ENTREGA DE INSUMOS OFICIALES

En horas de la mañana del día de la competencia, cada participante acreditado recibirá por parte de la organización:

1. **Kit de Indumentaria Oficial:** Gorro, remera y delantal del evento.
2. **Materia Prima Base:** 3 kg de Harina **Roturas 000** de *Molinos San José*.
3. **Base de Salsa:** Salsa **Pronto Pizza Pontevedra**.

> **Requisito obligatorio:** Cada competidor deberá presentarse con un **recipiente propio con tapa** para retirar su ración de salsa, la cual podrá ser condimentada y personalizada a gusto del participante antes de su turno.

ARTÍCULO 3: USO DE INSUMOS, HELADERAS Y AMASADORA

- **Insumos de Uso Común:** En las heladeras de la carpa habrá a libre disposición muzzarella y línea de fiambres marca **Centenario** (jamón, panceta y bondiola).
- **Uso de Refrigeración Personal:** Los competidores podrán guardar sus propios ingredientes extras o preparaciones (como su salsa condimentada o bollos en fermentación) en las heladeras oficiales. Todo envase o recipiente personal deberá estar **claramente rotulado con el nombre y apellido** del participante para evitar extravíos o confusiones. La organización no se responsabiliza por insumos sin identificar.
- **Uso de Amasadora:** La amasadora provista por el evento será de uso estrictamente individual y por turnos (un participante a la vez), debiendo dejarse limpia inmediatamente después de su utilización.

ARTÍCULO 4: INGREDIENTES EXTRA PERMITIDOS

- **Toppings y Complementos:** Además de los insumos provistos por la organización, cada participante podrá aportar sus propios ingredientes complementarios (vegetales frescos o asados, quesos especiales, hierbas aromáticas, especias, aceites saborizados, etc.) para darle identidad a su receta.
- **Condición de Ingreso:** Todos los ingredientes externos deberán ingresar listos para su uso bromatológico (lavados y sanitizados) y conservarse en recipientes cerrados y debidamente rotulados dentro de las heladeras del evento hasta el turno de competencia.
- **Prohibición:** No está permitido el ingreso de masas preelaboradas, pre-pizzas ni salsas comerciales ajenas a la provista por el evento.

ARTÍCULO 5: BROMATOLOGÍA, HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS

- **Presentación Personal:** Es obligatorio mantener el cabello totalmente recogido debajo del gorro oficial, uñas cortas, limpias y sin esmalte, y prescindir de accesorios (anillos, relojes, pulseras o aros colgantes) durante la manipulación de alimentos.
- **Manipulación Segura:** Se exigirá el lavado y sanitización de manos antes de ingresar a la mesada y tras manipular ingredientes crudos. El uso de guantes descartables será obligatorio en caso de presentar cualquier herida o vendaje en las manos.
- **Orden y Limpieza:** Cada competidor es responsable de mantener la higiene de su estación de trabajo. Al finalizar sus 25 minutos, deberá dejar la mesada limpia y despejada para el siguiente participante. El desorden extremo o la contaminación cruzada serán penalizados por el jurado.

ARTÍCULO 6: DINÁMICA Y TIEMPOS DE COMPETENCIA

- **Modalidad:** La competencia es de carácter estrictamente **individual**. Se competirá en tandas simultáneas de dos (2) participantes por turno (uno por cada mesada habilitada).
- **Tiempo Oficial:** Cada participante dispondrá de un tiempo máximo cronometrado de **25 minutos**.
- **Inicio y Cierre:** El reloj comenzará a correr en el instante exacto en que el competidor ingrese a su mesada asignada. Dentro de esos 25 minutos deberá: (1) estirar la masa, (2) armar y cubrir la pizza, (3) hornear en los hornos *Fueguitos*, y (4) porcionar (cortar) la pizza y presentarla en la mesa del Jurado.

> **Nota:** Cualquier entrega realizada fuera de los 25 minutos reglamentarios sufrirá penalización en el puntaje o descalificación, según criterio del jurado.

ARTÍCULO 7: OBLIGATORIEDAD Y CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN

- **Indumentaria:** Es de carácter **estrictamente obligatorio** portar el gorro, la remera y el delantal oficiales entregados por la organización durante toda la permanencia en el área de competencia y premiación.
- **Ingredientes Obligatorios:** Es requisito excluyente utilizar la harina *Roturas 000 (Molinos San José)* y la salsa *Pronto Pizza Pontevedra* entregadas por la organización como base de la elaboración. El incumplimiento de este punto implicará la descalificación automática.

ARTÍCULO 8: EVALUACIÓN Y PREMIACIÓN

- **Degustación:** El jurado evaluará las pizzas presentadas una vez cortadas por el participante, puntuando técnica, cocción, sabor, presentación, higiene y aprovechamiento de los insumos oficiales. El fallo del jurado será inapelable.
- **Podio de Sede:** Los **tres (3) primeros puestos** de la jornada serán distinguidos con una **placa recordatoria oficial**.
- **Clasificación Nacional:** Los **cinco (5) primeros puestos** obtendrán el pase directo para competir en la **Gran Final 2027**, a realizarse en el marco de la *Fiesta Nacional de la Pizza* en San José.

Declaro haber leído, comprendido y aceptado en su totalidad las bases y condiciones del presente Reglamento del **Campeonato Nacional de Pizzero del Uruguay**.

Firma del Participante	Aclaración y Cédula de Identidad	Fecha y Firma Organización