



Propósito de la Competencia Amapola Self Rising Flour

- Estas competencias, tienen el propósito de estimular a nuestros jóvenes y adultos a conocer la calidad de la harina ***Amapola Self Rising Flour, producida por Molinos de Puerto Rico, Inc.***
- Promover y ayudar a todos los participantes a conocer la importancia de cómo utilizar los distintos ingredientes al momento de confeccionar y presentar un bizcocho.
- Desarrollar el interés de los participantes para lograr que les apasione el arte de confeccionar bizcochos.
- Motivar a los participantes a desarrollar al máximo sus destrezas en un ambiente profesional.
- Proporcionar las oportunidades para que los finalistas en Expo Pan 2010, en un escenario ante la vista del público, den a conocer en vivo las riquezas del arte de la repostería confeccionando bizcochos que son parte de la gastronomía de nuestra Isla.

Participación

- Estas competencias estarán divididas en dos categorías.
 1. Jóvenes de 13 a 17 años de edad.
 2. Adultos de 18 en adelante.

Elegibilidad

- Para participar en las competencias es necesario cumplir con los siguientes requisitos.
 1. Llenar la solicitud y el relevo de responsabilidad para la competencia de Amapola SelfRising Challenge que estará disponible en www.saludconsaboramapola.com
 2. Todo participante menor de edad, tendrá que estar acompañado por su padre, madre o tutor legal durante las competencias.
 3. Fecha límite para enviar la solicitud de participacion en las eliminatorias por medio de correo (según matasellos), correo electrónico o fax (787-793-1030) será hasta el 12 de julio de 2010 para la eliminatoria de Hato Rey, hasta el 17 de julio de 2010 para la eliminatoria de Ponce y hasta el 23 julio de 2010 para la eliminatoria de Mayagüez.

4. Una vez se recibida su Solicitud de Participación, que cumpla con los requisitos establecidos, se le llamará al numero de telefono informado por Usted, para informarle su numero de participante.
5. Todos los participantes deben cumplir con el Reglamento Oficial que está disponible en internet en [www. saludconsaboramapola.com](http://www.saludconsaboramapola.com)

Fechas de las Eliminatorias

- Viernes 16 de julio del 2010 – Eliminatoria en San Juan, Escuela Hotelera de San Juan
Contacto: Chef Carlos Yunes, ACF
Calle Guayama #229 Hato Rey Tels. (787) 759-7599 1-800-981-7546
- Sábado 24 julio del 2010 – Eliminatorias en Ponce, Academia Serrant
Contacto: Sra. Imelda Rivera
Calle Concordia # 8180 Ponce Tel. (787) 259-4900
- Viernes 30 julio del 2010 – Eliminatorias en Mayagüez, POPAC
Contacto: Chef Iris Velazquez
Carr #2 Barrio Sábado #410 en el hospital Regional de Mayagüez
Mayagüez, Tel. (787) 831-5566

Reglamento para Eliminatorias

- Cada participante traerá un bizcocho preparado con ***Amapola Self Rising Flour***.
 1. La receta utilizada tiene que ser con *Amapola Self Rising Flour* (traer el empaque de *Amapola Self Rising* como evidencia).
 2. Todo participante debe entregar su lista de ingredientes y el procedimiento usado en la preparación del bizcocho al momento de presentarse en la eliminatoria.
 3. La fórmula para la preparación es a discreción del participante.
 4. El participante debe utilizar molde de 9 pulgadas por tres pulgadas de profundidad para el bizcocho que prepare.
 - Limite de dos moldes en la misma presentación.
 - La creatividad es determinada por el participante.
 - El bizcocho no debe ser mojado con ningún tipo de sirope.
 - La decoración del bizcocho queda libre a la creatividad del participante.
 - Si desea puede utilizar para decorarlo pasta laminada, frosting, u otros.
 - Puede utilizar distintos tipos de flores decorativas, naturales u otros materiales en la decoración.
- El día de la eliminatoria tiene que llegar con su bizcocho hecho antes de la 1:00 P.M. a la escuela seleccionada. Hora en que comienza la actividad con la presentación de los invitados.
- Las evaluaciones de los jueces comenzarán luego de las presentaciones hasta terminar el proceso.
- Los ganadores de cada categoría pasan directamente a la competencia final.
- El competidor que llegue en segundo lugar en cada eliminatoria será el sustituto de no poder competir el ganador.

- De surgir algún empate entre los tres competidores los jueces tendrán que evaluar nuevamente a los que están empatados para poder tener un desempate.

Jueces para las Eliminatorias

- Habrá 3 jueces para cada eliminatoria y estos no necesariamente serán jueces en la final.
- Los jueces utilizados en las competencias preliminares serán Chefs que no pertenecen a la escuela donde se está realizando la eliminatoria.

Premiaciones de cada Eliminatoria en San Juan, Ponce y Mayagüez

- Las premiaciones serán anunciadas luego de finalizadas las evaluaciones de los jueces.
 - Primer Lugar – \$100.00
 - Segundo Lugar – \$75.00
 - Tercer Lugar – \$50.00

Aspectos Calificativos en las Eliminatorias

- Evaluación a base de 100 puntos
- Se utilizaran los mismos criterios para las dos categorías establecidas.
 - **Preparación** (cada participante explicara el procedimiento utilizado) **20 puntos**
 - **Sabor** (aroma, buen equilibrio de sabores, color) **30 puntos**
 - **Textura** (húmedo y miga, no mojado o seco) **40 puntos**
 - **Decoración** (diseños precisos, balances en colores y terminaciones) **10 puntos**

Fechas y Horas de las Finales

- Sábado 21 de agosto del 2010 – Finales de Jóvenes de 13 a 17 años de edad.
- Domingo 22 de agosto del 2010 – Finales de Adultos de 18 años en adelante.
- Comenzando a las 10:30 A.M. - 12:30 M.D. Preparar bizcocho. Hasta las 2:30 P.M.
 - 12:30 M.D. - 1:30 P.M. Tiempo para enfriamiento
 - 1:30 P.M. - 2:30 P.M. Decoración
 - 2:30 P.M. Presentación al Jurado / Premiación

Reglamento para las Finales

- Las finales se llevaran a cabo en el Centro de Convenciones de Puerto Rico durante EXPO PAN 2010.

- Molinos de Puerto Rico facilitará en su área asignada dentro de Expo Pan 2010, tres laboratorios debidamente equipados con todo lo necesario para la competencia.
- Todos los participantes que entren a las finales les será requerido firmar un nuevo relevo de responsabilidad a Molinos de Puerto Rico, Escuela Hotelera de San Juan, Academia Serrant Inc., Popac Paramedical College, Oficina de Turismo de Puerto Rico y Mesones Gastronómicos de P.R. y otros por cualquier daño que pueda ocurrir.
- Cada uno de los finalistas menores de edad tendrá que estar acompañado por su padre, madre o tutor legal al momento de participar en la competencia; éste ayudará al participante en el momento del mezclado, horneado y en cualquier etapa que sea necesario para promover la seguridad de los participantes.
- Ambas categorías contarán con un tiempo límite para poder hacer su presentación.
- Los participantes de ambas categorías tienen que presentarse en el Centro de Convenciones no más tarde de las 9:30 de la mañana el día de la final que le corresponda.
- Aunque proveeremos a los participantes las herramientas comunes que se utilizan en un taller, les recomendamos que traigan sus propias herramientas de trabajo.
- A la total discreción de los jueces, se les podrá quitar puntos a los participantes de observarse que están recibiendo ayuda desde el público.
- Las evaluaciones de los jueces serán con el propósito de poder diferenciar profesionalmente los primeros tres lugares.

Aspectos Calificativos para las Finales Criterio de Juicio

- Los jueces utilizados en las finales de ambas categorías del ***Amapola Self Rising (Pastry Chef por un día)*** serán Chef profesionales reconocidos dentro de la industria y harán una evaluación de 100 puntos, basados en los criterios establecidos..

Criterios

- Seleccionar los ingredientes (organización) 5 puntos
- Preparación y manejo de la mezcla antes de ir al horno 5 puntos
- Manejo higiénico de los alimentos 10 puntos
- Habilidad en el manejo de utensilios 5 puntos
- Procedimiento de enfriamiento 5 puntos
- Montaje del bizcocho 5 puntos
- Decoración (diseños precisos, creatividad, terminaciones) 10 puntos
- Sabor de bizcocho (aroma, buen equilibrio de sabores, color, olor) 30 puntos
- Textura (humedad y miga, no mojado o seco) 25 puntos

Premiaciones de Finales

- Las premiaciones serán anunciadas luego de finalizadas las evaluaciones de los jueces.
 - Primer Lugar – \$ 500.00
 - Segundo Lugar – \$ 300.00
 - Tercer Lugar – \$ 100.00