



ORGANIZA MUNICIPALIDAD DE MARIA GRANDE

FECHA: SABADO 3 DE OCTUBRE DE 2026

LUGAR: RELOJ MUNICIPAL

INSCRIPCIONES: CUPOS LIMITADOS

FECHA LIMITE DE INSCRIPCION: Hasta el 15 de septiembre

CONSULTAS: 3435703076

REGLAMENTO 2º CONCURSO DEL ALFAJOR

1- Información general

- Nombre del evento: **MARIA BUSCA EL MEJOR ALFAJOR**
- Fecha y hora: 03/10/2026 a las 14:00hs
- Lugar: Reloj Municipal
- Organiza: Municipalidad de María Grande

2- Inscripción

- Inscripción gratuita
- Cupos limitados
- Los interesados deberán completar el formulario de inscripción.

3- Participantes: Se dividirán en 2 categorías

- **AFICIONADOS:** Elaboradores no profesionales, personas que elaboran alfajores de manera recreativa y no los comercializan, pero con proyección a futuro de profesionalizarse en dicha actividad.
- **PROFESIONALES:** Personas, y/o emprendimientos que elaboran y comercializan alfajores.

4- Tipo de alfajor:

Los participantes podrán anotarse en alguna de las siguientes variedades:

- **Alfajor de maicena:** Tapas a base de almidón de maíz (maicena) relleno de dulce de leche y coco en los bordes.
- **Alfajor de chocolate:** Ingredientes característicos: tapas de chocolate o cacao, y cobertura de chocolate.



- **Alfajor Innovador:** Una propuesta original. Con ingredientes, sabores, rellenos, coberturas o combinaciones creativas que se diferencian de las variedades tradicionales.

5- Requisito de los participantes

- Contar con carnet de manipulación de alimentos (EXCLUYENTE)
- Ser mayor de edad.

6- Requisitos del producto

- Cada participante debe entregar al ingreso del evento 3 unidades iguales del alfajor, preparados y decorados incluyendo la lista de ingredientes(rectas)
- Tamaño sugerido: entre 40 y 80 gramos por unidad.
- Las muestras deben estar sin identificación visible del autor (se le otorgara un numero al ingreso).
- Se debe respetar la higiene en la manipulación, el producto debe estar apto para consumo.
- En el lugar podrán elaborar alfajores si lo desean, en ese caso es necesario que asistan con las tapas ya horneadas debiendo usar sin excepción: cofia, delantal y guantes.

7- Evaluación

- Los alfajores serán evaluados por un jurado designado por la organización, compuesto por profesionales del rubro, (a ciegas).

Criterios de evaluación:

CRITERIO	PUNTAJE MAXIMO
Sabor	40
Textura	25
Presentación	25
Originalidad	10
TOTAL POSIBLE	100

- 8- **Premiación:** Se elegirá un ganador por categoría y por tipo de alfajor, luego competirán del 1º al 3º puesto. De esta manera tendremos 3 ganadores en la categoría AFICIONADOS y PROFESIONAL.