



Goya Ciudad

PRENSA

MUNICIPALIDAD DE GOYA

Goya Corrientes – Lunes 23 de Octubre de 2023 – N.º 1745



Conferencia de Prensa

PRESENTACIÓN DE LA OCTAVA EDICIÓN DE NÉIKE TRAIL RUN EN LA MUNICIPALIDAD

Este martes 24 de octubre, a las 11 horas, el Salón de Acuerdos de la Municipalidad de Goya será el escenario de una Conferencia de Prensa en la que se presentará la Octava Edición de “La Néike Trail Run”.

Registro de la Propiedad Intelectual N°16.950. Ley N°3.475: Las publicaciones que se realicen en virtud de la Ley N°2.493 podrán indistintamente efectuarse con igual efecto y validez en los boletines municipales de las comunas donde los hubiere.

goya.gob.ar



23 de Octubre

1730 – Es fundada la Bajada del Paraná, la actual ciudad de Paraná.

1859 – La Batalla de Cepeda ocurre en la Cañada de Cepeda, Provincia de Santa Fé.

1868 – Fallece Mariquita Sánchez de Thompson, patriota argentina. Fue la primera persona en entonar las estrofas del Himno Nacional Argentino.

1889 – Se funda Moisés Ville en la Provincia de Santa Fé.

1914 – Fallece José Evaristo Uriburu, jurista y político que ejerció la presidencia de la Nación entre 1895 y 1898.

1947 – Bernardo Houssay gana el Premio Nobel de Medicina.

1951 – Nace Charly García, músico.



Secretaría de Gobierno



Secretaría de Producción



Secretaría de Hacienda
y Economía



Secretaría de Desarrollo Humano
y Promoción Social



Secretaría de Planificación
Económica y Productiva



Secretaría de Modernización
Innovación, Desarrollo Tecnológico
y Educación



Secretaría de Obras
y Servicios Públicos

FM 88.3 CIUDAD
La Primera del Dial



Goya Ciudad
Dirección de Prensa

Sitio Oficial: goya.gob.ar - Blog de Noticias: goya.gob.ar

Email: Dirceprrensagoya@gmail.com

Facebook: **Municipalidad de Goya**

Teléfono: 03777-432673 – Colon 608 1° piso – Hs: 7:00 a 13:00 y 15:00 a 18:00



Conferencia de Prensa

PRESENTACIÓN DE LA OCTAVA EDICIÓN DE NÉIKE TRAIL RUN EN LA MUNICIPALIDAD

Este martes 24 de octubre, a las 11 horas, el Salón de Acuerdos de la Municipalidad de Goya será el escenario de una Conferencia de Prensa en la que se presentará la Octava Edición de “La Néike Trail Run”.



Se invita a los medios de comunicación para la cobertura de esta presentación oficial que se llevará a cabo este martes 24 de octubre a las 11 horas en el salón de Acuerdos del edificio Municipal.

En la Conferencia de Prensa se brindarán detalles sobre las rutas planificadas, premios y las actividades adicionales que se llevarán a cabo el domingo 5 de noviembre durante la Octava Edición de la Néike Trail Run.

Evento de Pesca

GOYA SE PREPARA PARA DISFRUTAR LA PREVIA

El fin de semana el riacho Goya será el escenario para la V Edición de la Previa del Náutico los días 27, 28 y 29 de octubre.

La Previa V
27 - 28 y 29 de Octubre

CONCURSO	PIEZA MAYOR
1º PUESTO \$ 2.100.000	1º PUESTO \$ 1.500.000
2º PUESTO \$ 1.500.000	2º PUESTO \$ 900.000
3º PUESTO \$ 1.050.000	3º PUESTO \$ 600.000
4º PUESTO \$ 600.000	4º PUESTO \$ 360.000
5º PUESTO \$ 480.000	5º PUESTO \$ 330.000
6º PUESTO \$ 450.000	6º PUESTO \$ 300.000
7º PUESTO \$ 420.000	7º PUESTO \$ 270.000
8º PUESTO \$ 390.000	8º PUESTO \$ 240.000
9º PUESTO \$ 360.000	9º PUESTO \$ 210.000
10º PUESTO \$ 330.000	10º PUESTO \$ 180.000
11º PUESTO \$ 300.000	Del 1º al 10º Surubi 3D.
12º PUESTO \$ 270.000	
13º PUESTO \$ 240.000	
14º PUESTO \$ 210.000	
15º PUESTO \$ 180.000	

POR ZONA
1º PUESTO \$ 300.000
2º PUESTO \$ 180.000

TRAFETA
DAMA - MENOR - TRÍO FAMILIA
TRÍO DE DAMAS - TRÍO EXTRANJERO
\$ 180.000 y Surubi 3D.

Todos los Premios son en Ordenes de Compra
INFO AL +54 9 3777 259889

pesos en premios, vale mencionar en órdenes de compras, trofeos y el característico premio “el Surubi en 3D” al igual que la Copa Challenger.

Junto al evento deportivo se realizará el viernes 27 la Peña para los pescadores, con la elaboración de platos típicos, actuación de conjuntos chamameceros y la novedad este año, la premiación se hará con la “Cena Exprés y Show Musical”.

La premiación para la V Edición de la Previa del Náutico entrega premios a nivel concurso, pieza mayor, ganadores de zona, dama mejor clasificada, trío de damas mejor clasificadas, menor mejor clasificado y equipo extranjero mejor clasificado.

Vale destacar que los premios en el concurso son del 10 al 15º; en Pieza Mayor del 1º al 10º, Ganadores de Zona 1º y 2º.

A partir de este lunes el costo de la inscripción al certamen de pesca deportiva es de 114.000 pesos, con una participación de más de 250 equipos para este año.

El concurso de pesca deportiva con devolución distribuye 19.000.000 de



Estos son los premios a distribuir:

CONCURSO

1º Puesto: 2 Millones 100 Mil Pesos

2º Puesto: 1 Millón 500 Mil Pesos.

3º Puesto: 1 Millón 50 Mil Pesos

4º Puesto: 600 Mil Pesos

5º Puesto: 480 Mil Pesos

6º Puesto: 450 Mil Pesos

7º Puesto: 420 Mil Pesos

8º Puesto: 390 Mil Pesos

9º Puesto: 360 Mil Pesos

10º Puesto: 330 Mil Pesos

11º Puesto: 300 Mil Pesos

12º Puesto: 270 Mil Pesos

13º Puesto: 240 Mil Pesos

14º Puesto: 210 Mil Pesos

15º Puesto: 180 Mil Pesos

Del 1º al 10º reciben Copas de Cristal y Surubí 3D

Del 11º al 15º Surubí 3D.

PIEZA MAYOR

1º Puesto: 1 Millón 500 Mil Pesos

2º Puesto: 900 Mil Pesos

3º Puesto: 600 Mil Pesos

4º Puesto: 360 Mil Pesos

5º Puesto: 330 Mil Pesos

6º Puesto: 300 Mil Pesos

7º Puesto: 270 Mil Pesos

8º Puesto: 240 Mil Pesos

9º Puesto: 210 Mil Pesos

10º Puesto: 180 Mil Pesos

Del 1º al 10º Surubí 3D

GANADORES POR ZONA

1º Puesto: 300 Mil Pesos

2º Puesto: 180 Mil Pesos

Trofeo

MEJORES CLASIFICADOS

Dama; Menor; Trío de Damas; Trío de Extranjeros mejores clasificados: 180 Mil Pesos y Surubí 3D

Invitación

EXPOSICIÓN ARTÍSTICA EN EL INSTITUTO SUPERIOR GOYA

El Instituto Superior Goya invita a las instituciones educativas en particular y ciudadanía en general a la Exposición de trabajos artísticos que el Profesorado de Artes Visuales realiza en el marco de la Semana de las Artes. La inauguración será este martes 24 y se extenderá hasta el viernes 27.

La muestra se realiza en la sede del ISG, calle Ñaembé esquina Policía Federal, y la entrada es libre y gratuita.

Las producciones incluyen esculturas, pinturas, retratos, grabados, entre otras.





LLUVIA CAÍDA HASTA LAS 7 HORAS, FUE DE 100 MILÍMETROS



De acuerdo al informe del PRODEGO, la cantidad de agua caída totalizó 100 milímetros hasta las 7 de la mañana de este lunes. Ayer (domingo) en el horario de 7 a 8 horas, se registraron 25 milímetros, 75 milímetros cayeron en la madrugada de este lunes.

La estación de bombeo de circunvalación funcionó con las 5 bombas en tanto que también se activaron las estaciones de Paraguay y 25 de mayo. El resto funcionaba por gravedad.

Predio Costa Surubí:

3° FESTIVAL Y CONCURSO DEL ASADOR CRIOLLO GOYA 3, 4 y 5 DE NOVIEMBRE

Del 3 al 5 de noviembre se llevará a cabo la 3ª edición del Festival del Asado Criollo y Concurso de Asadores de Goya. Evento que convoca a amantes de la música chamamecera y asadores de toda la región en predio Costa Surubí de Goya.



BASES Y CONDICIONES

1. El concurso será en base a asado de carne vacuna, a la parrilla o estaca, llama o brasa.
2. Podrán concursar todas las personas mayores de 18 años (ambos sexos), representando una institución, club, barra pesquera, municipio de la microrregión, comisión barrial o de forma particular con nombre de fantasía.
3. Los asadores/as deberán inscribirse previamente al

correo asadocriollogoya@gmail.com . Si es a través de una institución, deberá ser con un representante de la Institución en cuestión D.N.I. desde el 1 de Octubre hasta el 3 de Noviembre de 2023 Inclusive. La persona que se inscriba como asador (jefe de asador) deberá ser quien durante el concurso realice esta tarea.

El equipo estará conformado por el asador/a y tres ayudantes.

4. La organización del evento se reserva el Derecho de Admisión.

5. El concurso tendrá una duración de tres horas y media, comenzando a las 19.30 hs. y finalizando a las 23.00 hs. En este período los asadores podrán disponer del tiempo como ellos lo consideren para comenzar a asar el corte de carne elegido, calculando el tiempo que necesiten para llegar al



final del concurso con la cocción justa.

6. El asado para el concurso será de carne vacuna con un peso desde 8 kg sin límite de peso máximo. Los cortes serán a elección de los concursantes pudiendo ser: costilla, vacío, cima, pecho, tapas, colita cuadril, marucha.

7. Será debidamente señalado por la organización y cada participante, el lugar donde cada institución deberá asar el asado seleccionado para concursar, el cual estará identificado. La distribución de los lugares se realizará por sorteo. La organización NO proveerá la leña para el asado del concurso.

8. Cada equipo podrá disponer para el concurso un mínimo de 8 kg de carne, quedando sujeto a discreción y decisión de cada equipo participante la compra y cocción de los restantes cortes y kilogramos para la venta, etc.

La totalidad de los equipos pueden comercializar el asado si así lo desean.

9. Los asadores deberán contar con: Parrilla, utensilios, palas y cualquier otro elemento que necesiten para su trabajo (Los Organizadores no se hacen responsables del extravío de estos elementos).

10. Los concursantes y las ONG's, Comisiones vecinales deben concurrir con por lo menos dos (2) tablonces con sus respectivos caballetes, el armado del puesto es a cargo de equipo a participar. Para los participantes que no representen a ninguna ONG' S, Consejo Vecinal podrán incorporar 1 sponsor, auspiciante que ayude y/ o colabore con el equipo que participe, ya sea aportando la carne para el concurso o el valor de la inscripción. Este sponsor podrá exhibir su marca o logo de la forma más correcta y que no interfiera en el desarrollo del concurso. El valor de la inscripción es de \$10.000 (diez mil pesos).

11. El jurado lo integrarán 5 personas (dos asadores tradicionales, un idóneo (chef), un visitante y un representante del gobierno municipal) que tendrán la difícil tarea de calificar

a los participantes y anunciar los ganadores. El jurado comenzará a evaluar a los participantes a partir del inicio de la competencia, pudiendo ser evaluado antes de la finalización del horario límite a fin de promover la experiencia de cata y degustación de cada preparación.

Habrà por lo menos un fiscal quien alertará al jurado sobre cualquier irregularidad en el desarrollo del concurso.

12. Se observarán y evaluarán los siguientes ítems:

-Vestimenta: quedará a criterio de cada participante, pero se evaluará de forma positiva aquellos que vistan de manera tradicional.

-Condimento y acondicionado: se evaluará la habilidad, la higiene y la forma de presentación de la carne.

-Fuego y asado: se observará para su puntuación la habilidad en el manejo del fuego, la forma de poner la carne para asar, la destreza de trabajo del asador, así como también la limpieza y el orden de su espacio.

-Final del proceso: se juzgará la cocción, aroma y sabor de la carne presentada.

13. A las 23.00 horas finaliza el concurso y cada participante deberá presentar (si es que ya no lo presentó antes) una porción de Asado para que el Jurado deguste y pueda evaluar. Se informará el Ganador en el transcurso de la jornada. Las conclusiones del Jurado serán totalmente inapelables y definitivas.

14. A partir de las 22 horas cada institución podrá comenzar con la venta de carne para su beneficio. Además, sin interferir con el concurso, podrán vender: choripán, pasteles, tortas, etc.

15. El ganador obtendrá como premio dinero en efectivo y elementos de parrilla y se entregará a cada participante un pergamino.

Premiación: Serán premiados los tres primeros puestos.



1º Premio \$40.000 (cuarenta mil pesos), 2º Premio: \$ 30.000 (treinta mil pesos), 3º Premio: \$ 20.000 (veinte mil pesos)

16- Finalizada la evaluación, el jurado, autoridades municipales y provinciales realizarán la premiación a los ganadores en el mismo ámbito de Predio Costa Surubí, la noche del 19 de noviembre de 2023 a las 23 hs.

OBSERVACIONES:

Presentación del plato terminado (plato testigo): el participante puede acompañar el asado y decorar el plato -a evaluar por el jurado- con salsas, verduras, productos regionales, etc. Pero SOLO se evaluará el punto, sabor y aroma del corte elegido.

A fin de facilitar el proceso de elección, el puntaje considerado entre

los distintos ítems será de 1 a 5.

A fin de cumplimentar reglas y normas impuestas por las Buenas Prácticas de Manufactura, Manipulación de Alimentos y venta comercial al público (Dirección de Bromatología) de la municipalidad de Goya, el jefe de asadores deberá contar con carnet habilitante BPMA expedido por ese organismo municipal.

NOTA: se solicita confirmar presencia al 3777/600535 o al mail: asadocriollogoya@gmail.com, a efectos de organización y logística.

CONTACTO

Gustavo Montepeloso

Cel: 3777/60053



TELÉFONOS ÚTILES

LINEAS	AREA	DIRECCION
421041	Pro.De.Go	José Gomez 2000
421329	Guardia- Transito	Terminal Goya
424535	Dirección de Deportes	J.E.Martinez y 9 de Julio
425184	Tesorería	Colón 608
430798	Taller Municipal	Av.Sarmiento 936
431377	Informes- Sria.Obras y Serv.	España 374
431414	Teatro Municipal	J.E.Martinez 365
431762	Dirección de Turismo	Jose Gomez 953
432665	Oficina Cementerio	Colón 608
432667	Radio Ciudad	Colón 608
432672	Intendencia	Colón 608
432679	HCD: Bloque U.C.R	Colón 608
432683	Dirección de Empleo	Av.Neustad 110
432692	Dirección de Transito	Primeros Concejales 256
432696	Inspección General	Jose Gomez 953
433175	Centro de Monitoreo	Jose Gomez 997
434432	SubSria.Planeamiento	Colón 608
434437	Cic Norte	Av.L. Allen(Entre Esquina y B.Vista)
432667	ViceIntendencia	Colón 608
434470	Direccion de Produccion	Cabral 387
434700	A.P.S	San Martin 557



Goya Ciudad

Director de Prensa Municipal

Alejandro Medina
Alejandro Medina