



BASES CONCURSO

“OSORNO ASADOR 2019”

La Ilustre Municipalidad de Osorno, junto a la Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno, se encuentran ejecutando la implementación del Plan de Desarrollo Turístico (Pladetur), con la finalidad de fomentar la organización de eventos, masivos, puntualmente un programa de actividades que contribuyan a la instauración de una imagen de ciudad “Osorno Viva”, y al arribo de visitas interesadas en conocer y disfrutar de las bondades de la comuna y provincia de Osorno, que suman atractivos turísticos inigualables.

El estudio reflejado en este Pladetur reveló -entre otras conclusiones- la necesidad de seguir potenciando a Osorno como “*La Ciudad de la Leche y la Carne*”, y es precisamente en ese contexto que las aludidas entidades se encuentran organizando la segunda versión del concurso público y de carácter provincial, denominado “*Osorno Asador 2019*”.

ACERCA DEL TURISMO

En las últimas décadas, el turismo se ha convertido en un punto importante dentro de la economía nacional, debido a la gran cantidad de turistas nacionales, que se mueven para conocer el país, pero también a una gran cantidad de visitantes internacionales que buscan en Chile conocer su riqueza y variados atractivos turísticos.

Esto ha significado que el turismo se convierta en una fuente válida para generar ingresos económicos, tanto para empresarios como para aquellas personas de la comunidad que aprovechan esta actividad para ofrecer sus emprendimientos.

Así, el turismo es una actividad que se relaciona con el disfrute y descanso de las personas, en lugares o ambientes distintos a la residencia habitual, que se vive durante el período de tiempo libre, con el objetivo de deleitarse de atractivos naturales, pero también culturales; históricos; de intereses especiales y recreativos en general, según la apuesta territorial de cada comuna.

En este contexto, la ciudad de Osorno dispone de servicios de excelencia, y es la capital arqueológica y gastronómica del sur de Chile. Si bien sus autoridades trabajan en la idea de instaurar un programa de actividades masivas, que mantengan en alegría a sus visitantes y



la conozcan por la permanente organización de convenciones, los esfuerzos de quienes apuestan al turismo como actividad económica trasciende los límites geográficos, por ello es oportuno promover también las bondades provinciales, pues a tan sólo una hora de distancia de la ciudad de Osorno, las otras comunas de la provincia -que lleva el mismo nombre- ofrecen aguas termales, centros de esquí, lagos impresionantes, una zona costera con playas majestuosas y bosques vírgenes, la combinación perfecta de magia y felicidad.

ACERCA DEL CONCURSO

Consiste en la elección del “mejor asado al palo”, cocido en los populares “panchos (metálico rectangular)”, con recetas propias de cada participante, debiendo efectuar su arte culinario todos (los inscritos) simultáneamente en un área dispuesta en el Parque Chuyaca de la ciudad de Osorno.

La Ilustre Municipalidad de Osorno y la Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno, han dispuesto de una Comisión Organizadora de la segunda versión “*Osorno Asador 2019*, la que está compuesta por:

- **Jimena Ojeda, Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno**
- **Claudio Donoso, Director de Desarrollo Comunitario Municipalidad de Osorno.**
- **Marcia Martel, Encargada Eventos Municipalidad de Osorno.**
- **Gabriela Huepe, Encargada de Turismo Municipalidad de Osorno**
- **Felipe Barria, Profesional de Apoyo Oficina Turismo.**

IMPORTANTE: La Comisión Organizadora otorgará un cupo máximo de 120 inscritos al Concurso “*Osorno Asador 2019*”, proceso que cerrará inmediatamente registrado el participante número ciento veinte o cumplida la fecha de inscripción, lo cual será certificado por la misma comisión.

NOTA: Queda estrictamente prohibido el consumo de alcohol por parte de los participantes durante el desarrollo del concurso, quien no acate dicha instrucción será inmediatamente descalificado.



ACERCA DE LOS PARTICIPANTES

Este concurso es abierto a la comunidad, pudiendo participar:

- a) Personas Naturales de la comuna de Osorno o Región de Los Lagos.
- b) Organizaciones y Sociedades de la Región de Los Lagos. En este caso, los participantes deben ser representados por una persona, quien actuará de contraparte con la organización, siendo este mismo el responsable de completar la ficha de inscripción con todos los antecedentes.
- c) Los participantes deben ser mayor de edad (18 años) cumplidos al 23 de febrero 2019, esto será comprobado con cedula nacional de identidad.
- d) Los participantes deben adjuntar la fotocopia de su Cédula Nacional de Identidad, requisito para la persona natural y para el o la representante autorizada por la organización y/o sociedad inscrita.
- e) Las Personas Naturales deben poseer residencia en Osorno o en la Región de Los Lagos, acreditada con algún documento que lo avale (fotocopia de comprobante de domicilio, de teléfono, casa comercial, etc.). En caso de duda, Comisión Organizadora resolverá dicha inscripción.
- f) Las Personas Naturales y las Organizaciones deben llenar el formulario adjunto, a través del cual además se aceptan las reglas de ***“Osorno Asador 2019”***, estipuladas en las presentes bases del concurso.
- g) No podrán participar los hijos - hijas o parientes hasta el tercer grado de consanguinidad, y segundo de afinidad inclusive, respecto de la Primera Autoridad Municipal de la comuna de Osorno, es decir, del alcalde de Osorno, y de los miembros de la Comisión Organizadora de ***“Osorno Asador 2019”***.



ACERCA DE LAS INSCRIPCIONES

Las fichas de inscripción podrán ser retiradas en:

- a) Oficina de Informaciones Turísticas de Plaza de Armas de Osorno. En el siguiente horario de atención: de lunes a Domingo desde las 09:00 a 14:00 hrs y de 15:00 a 19:30 horas.
- b) También, las fichas de inscripción pueden ser retiradas en la Oficina de Turismo del Edificio Centro de Atención al Vecino, ubicado en calle Bilbao #850 – Quinto Piso. En horario de atención: de lunes a viernes desde las 09:00 a las 13:30 horas.
- c) Se puede bajar bases y formulario en www.municipalidadesosorno.cl
- d) Si existiesen consultas deben llamar al teléfono 064-2218736 – 64 2226148.
- e) Las inscripciones de los participantes se recibirán hasta el jueves 21 de Febrero de 2019 y hasta las 13:30 horas, **sólo en la OFICINA DEL DEPARTAMENTO DE TURISMO DEL EDIFICIO MUNICIPAL CENTRO DE ATENCIÓN AL VECINO**, ubicado en calle Bilbao #850 – Quinto Piso, y hasta completar los cupos máximos dispuestos por la comisión organizadora, que son ciento veinte.
- f) De existir falta de documentación u otro antecedente, la Comisión Organizadora se comunicará con el participante para que subsane el error identificado, en el plazo que la misma comisión determinará, de manera de cumplir correctamente con los procesos del concurso.
- g) Cada participante recibirá un documento oficial de la Organización del Concurso, que acredita su postulación.
- h) La Comisión Organizadora se comunicará entre el 21 y 22 de Febrero 2019 vía telefónica con cada uno de los inscritos, que cumplan con las Bases del Concurso Osorno Asador 2019, para informarle sobre horarios y otros datos de coordinación para que su participación sea igual a la de todos y bajo las normas del evento. Este



llamado se efectuará para que los participantes tengan el tiempo suficiente para organizar su participación.

REGLAS GENERALES

- a) **La participación en el concurso implica el conocimiento y aceptación de las condiciones que se describen en el presente documento oficial.**
- b) Del mismo modo, los participantes, por el simple hecho de concurrir al concurso “Osorno Asador 2019”, afirman y garantizan que reúnen los requisitos exigidos en estas bases para participar en el mismo, así como se hallan en condiciones de cumplir con las obligaciones derivadas de su participación.
- c) La Ilustre Municipalidad de Osorno, la Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno y la Comisión Organizadora de este concurso, declina toda responsabilidad por los resultados de éste.
- d) La Ilustre Municipalidad de Osorno, la Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno y la Comisión Organizadora de este concurso, declina toda responsabilidad de accidentes o lesiones que puedan sufrir los participantes o acompañantes durante el desarrollo del mismo.
- e) **Podrán participar durante el desarrollo del concurso, vale decir, en labores de cocina, dos (2) personas como máximo por asado. El resto de la familia, amigos o el entorno cercano a la persona natural u organización o sociedad –inscrito- podrá estar presente sólo en calidad de observador.**
- f) Los participantes serán ubicados en una zona exclusiva del recinto Parque Chuyaca, que dispondrá e informará la Comisión Organizadora oportunamente a cada uno de los inscritos.
- g) Además, a cada participante se le asignará un número que lo identificara como tal ante los otros competidores.



- h) El asado al palo debe hacerse a mano, no se permitirá el uso de motor en los “panchos” ni otros artilugios mecánicos o eléctricos que generan ventaja durante el proceso con la receta que cada participante opte.
- i) **El tiempo de duración del concurso será de dos horas y media, entendiéndose que ese es el lapso máximo para que cada participante cocine su asado a palo y se someta a la calificación del jurado seleccionador.** Asimismo, si el participante termina de cocinar antes de las dos horas y medias su asado, este (el inscrito) debe anunciar la situación a la comisión organizadora, para que esta le solicite al jurado seleccionador proceder con la evaluación y puntaje.
- j) La Comisión Organizadora reembolsará la cantidad de \$30.000 pesos chilenos a cada participante válidamente inscrito, aporte para la adquisición de la carne que cocinara en el concurso. Lo anterior, con la finalidad de asegurar la degustación de la carne que se cocinó y que participo de evento.
- j) a.- **El reembolso se hará efectivo el día del evento, cuando la comisión organizadora registre a cada participante y este haya llegado al Parque Chuyaca con sus insumos y elementos de participación. Dicha cancelación procederá una vez el inscrito presente la boleta o factura y el producto cárnico que someterá al concurso. Boleta que como mínimo debe detallar treinta mil pesos en carne (debe estar claro el detalle), no se reembolsarán gastos adicionales a este monto o gastos no relacionados con el concurso.**
- j) b.- **Los participantes, una vez sean evaluados por el jurado de la competencia, deberán ofrecer gratuitamente o dar degustación la totalidad de la carne subvencionada por la organización, al público asistente, con la finalidad de vivir de sano esparcimiento, y de esta forma seguir promoviendo a osorno como una zona productiva por excelencia, tierra de la carne.**
- k) Será responsabilidad de cada concursante llevar los siguientes elementos para realizar el asado:
1. Carne.
 2. Condimentos.
 3. Pancho para hacer asado y asador (madera o fierro).
 4. Utensilios.
 5. Astillas y Fósforos



6. *Papel para hacer fuego y Carbón.*
7. *Mesa para colocar los insumos.*
8. *Y cualquier otro elemento que sea necesario para elaborar su asado al palo*

D) De resultar ganador una organización o una sociedad de la provincia de osorno, el premio en dinero será otorgado al presidente de la institución y/o al representante legal.

ACERCA DE LA ELECCIÓN

El “mejor asado al palo” será seleccionado por un Jurado seleccionador, definido por la Comisión Organizadora, y el cual será presentado oportunamente y antes del inicio del concurso. Esta evaluación se llevará a cabo el mismo día del concurso, vale decir, el **SABADO 23 DE FEBRERO 2019**, en el Parque Chuyaca.

- a) **DEL TIPO DE CARNE:** Se permitirá sólo carne estomaguillo de vacuno.
- b) **EVALUACIÓN DE ASADOS:** Cada 10 asados habrá un Jurado Seleccionador, el que definirá un clasificado de esos 10 participantes, esto en caso de que se registrasen los ciento veinte inscritos que proyecta el presente concurso, de lo contrario la Comisión Organizadora se reserva el derecho a definir cuántos jurados son los idóneos por grupo, de acuerdo a la cantidad final de inscritos. Más tarde el jurado seleccionador final (que definirá la organización) decidirá de entre los clasificados los tres primeros lugares.
- c) **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** se entregará a cada jurado una pauta donde se evaluarán los siguientes criterios: Sabor – Cocción – Ternura y Color.

VENTA DE PRODUCTOS

Una vez finalizado el concurso los participantes podrán vender asados, con carne de cualquier tipo adquirida por los mismos, además de ofrecer otros alimentos que complementen el plato, para lo cual podrán considerar- si así lo estiman- “otros” como ensaladas, acompañamientos, sopaipilla, pan, etc., y todo lo que conlleva la atención idónea para estos efectos, tales como, vajilla, cubiertos, vasos, servilletas, entre otros.



IMPORTANTE: El participante que vaya a vender asado el día del evento deberá informar a la comisión organizadora esta decisión, ADEMÁS DE CUMPLIR CON TODOS LOS TRÁMITES ADMINISTRATIVOS Y PERMISOS CORRESPONDIENTES PARA LOS FINES DE VENTA, tales como: permiso de servicio impuestos internos, y autoridad sanitaria, etc.)

ACERCA DE LOGÍSTICA DISPUESTA POR LA ORGANIZACIÓN

Como se trata de un evento masivo, a través del cual se busca seguir promoviendo a Osorno como un territorio de eventos y convenciones, de manera de difundir los atractivos naturales, típicos y productivos de la ciudad y de las comunas pertenecientes a la provincia que lleva el mismo nombre, **la Organización de “Osorno Asador 2019” dispondrá de la logística necesaria para el CONCURSO en el Parque Chuyaca, de modo de ofrecer una convocatoria de calidad, a satisfacción de los osorninos y turistas en general.**

- Entrada liberada a los interesados en asistir a Osorno Asador 2019.
- Stand con venta de Cerveza Artesanal, Bebidas y Jugos.
- Show Musical Central para amenizar.
- 2 sillas por puesto.
- Lavaderos.
- Agua.
- Baños Químicos.
- Seguridad Privada.
- Difusión de la actividad.

IMPORTANTE: si el participante va a vender el asado POSTERIORMENTE al presente concurso, este debe prever sus propias mesas si así lo considera, pues la organización solo proveerá el lugar con un patio de comida general para todos los interesados.



DE LAS SITUACIONES ESPECIALES

- a) Todas aquellas situaciones especiales o particulares, no contenidas en las bases de este Concurso, serán resueltas por la Comisión Organizadora, siendo responsabilidad absoluta de los participantes el acatar lo resuelto, no existiendo posibilidad de réplica.
- b) La Comisión Organizadora se reserva el derecho en modificar cualquier fecha y horario expuestos en los puntos anteriores.
- c) En caso de registrarse un empate, pues dos o más concursantes obtuvieran igual evaluación será el Jurado quien decidirá al equipo ganador del concurso, conforme al criterio que ellos determinen el día del concurso.

ACERCA DE LOS PREMIOS

Los premios serán los siguientes, cheques de la Corporación para el Desarrollo de Osorno que se entregarán el mismo día del evento, en ceremonia establecida por la Comisión Organizadora y en la que participarán medios de comunicación, que comunicarán el evento y los resultados:

- a) El primer lugar recibirá: **\$1.500.000 pesos.**
- b) El segundo lugar recibirá: **\$700.000 pesos.**
- c) El tercer lugar recibirá: **\$500.000 pesos.**

 

JAIME ALBERTO BERTIN VALENZUELA
PRESIDENTE
CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA PROVINCIA DE OSORNO



FICHA DE INSCRIPCION N°

Nombre participante: _____

Dirección: _____

Rut: _____

Teléfono: _____

E-MAIL: _____

Nombre Ayudante: _____

Dirección: _____

Rut: _____

Teléfono: _____

E-MAIL: _____

FIRMA y TIMBRE

*** CON LA FIRMA Y ENTREGA DE ESTA FICHA DE INSCRIPCION, EL PARTICIPANTE AL CONCURSO OSORNO ASADOR 2019 ACEPTA LO ESTIPULADO EN LAS BASES DEL MISMO.



FICHA DE INSCRIPCION N°

Nombre Organización: _____

Nombre Presidente/representante legal:

Nombre participante: _____

Dirección: _____

Rut: _____

Teléfono: _____

E-MAIL: _____

Nombre Ayudante: _____

Dirección: _____

Rut: _____

Teléfono: _____

E-MAIL: _____

FIRMA y TIMBRE

*** CON LA FIRMA Y ENTREGA DE ESTA FICHA DE INSCRIPCION, EL PARTICIPANTE AL CONCURSO OSORNO ASADOR 2019 ACEPTA LO ESTIPULADO EN LAS BASES DEL MISMO.