



## **BASES CONCURSO “GASTRONOMIA MAPUCHE” 2019.**

La Ilustre Municipalidad de Osorno, se encuentran ejecutando la implementación del Plan de Desarrollo Turístico, 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 viva “ 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.

Es por ello que estos puntos que convocan al encuentro social, a la creatividad y rescate de la memoria de nuestras costumbres alimentarias, transmitidas a través de recetas familiares de conocimientos ancestrales, favoreciendo el traspaso generacional de ellas, dando cuenta de nuestra identidad como territorio impactado por las diversas culturas establecidas y que han influido la cocina, no quedando nadie ajeno a este cotidiano placer.

### **ACERCA DEL CONCURSO**

Consiste en la elección de **“El mejor plato de comida mapuche”**, preparado con productos tradicionales de la zona, con recetas propias de cada participante, debiendo mostrar su arte culinario y ancestral (los inscritos) simultáneamente en las cocinerías del Parque Chuyaca de Osorno.

La Ilustre Municipalidad de Osorno ha dispuesto de una Comisión Organizadora de *“Concurso gastronomía mapuche” 2019* la que está compuesta por:

- **Arturo Oyarzun Aravena, Fomento Productivo Osorno.**
- **Marcia Martel, Encargada de Eventos y Protocolo Municipalidad de Osorno.**
- **Gabriela Huepe, Encargada Oficina de Turismo Municipalidad de Osorno.**
- **Carol Barría Kram, Encargada Oficina asuntos Indígenas.**

## **DOCUMENTACION REQUERIDA:**

- Ficha de inscripción con todos los antecedentes.
- Aceptación de las bases firmadas.
- Fotocopia de Cedula de Identidad por ambos lados.
- Listado de productos que compondrán el plato.
- Receta bien redactada.

## **ACERCA DE LOS PARTICIPANTES**

### **Este concurso está abierto a la comunidad, pudiendo participar:**

- a) Personas Naturales o que pertenezcan a Organizaciones de la comuna de Osorno o de otra comuna de la Provincia de Osorno.
- b) Los participantes deben ser mayores de 18 años.
- c) Los participantes deben adjuntar la fotocopia de su cedula nacional de identidad.
- d) Las personas naturales deben llenar formulario adjunto, a través del cual además se aceptan las reglas de *“Concurso gastronomía mapuche” 2019* estipuladas en las presentes bases del concurso.
- e) 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 *“Concurso gastronomía mapuche” 2019*.

## **ACERCA DE LAS INSCRIPCIONES**

- a) Las fichas de inscripción pueden ser retiradas en la Oficina de Asuntos Indígenas, ubicado en el Edificio Centro de Atención al Vecino, de calle Bilbao #850, Cuarto Piso. En Horario de lunes a viernes desde las 09:00 a las 13:30 horas. A partir del 28 de Febrero de 2019.
- b) Se pueden bajar las bases y ficha de inscripción en [www.municipalidadesosorno.cl](http://www.municipalidadesosorno.cl)
- c) Si existiese consultas deben llamar al teléfono 064-2264242 o correo [carol.barria@imo.cl](mailto:carol.barria@imo.cl).

- d) Las inscripciones de los participantes se recibirán hasta el jueves 7 de marzo de 2019 y hasta las 13:30 horas, solo en la **OFICINA DE ASUNTOS INDIGENAS DEL EDIFICIO CENTRO DE ATENCION AL VECINO.**
- e) 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 de cierre de postulación.
- f) Cada participante recibirá un documento oficial de la Organización del concurso, que acredita su postulación.
- f) La Comisión Organizadora se comunicará entre el 7 y 8 de Marzo de 2019, vía telefónica con cada uno de los inscritos, que cumplan con las bases del *“Concurso gastronomía mapuche” 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 *“Concurso gastronomía mapuche” 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) El o la participante **no deben portar celulares**, o algún documento que le indique como hacer la preparación de dicho plato.
- d) El o la participante **no deben tener ayuda del público**, que pudiera asistir a la actividad.

- e) El o la participante **no debe estar cursando o tener títulos profesionales** de jefe de cocina (**CHEF**) o títulos gastronómicos.
- f) La Ilustre Municipalidad de Osorno y la comisión organizadora de este concurso, declina toda responsabilidad por los resultados de este.
- g) La Ilustre Municipalidad 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.
- h) El o la participante serán ubicados en una zona exclusiva del recinto.
- i) Los productos que se van a utilizar para la elaboración del plato deben venir completamente crudos.
- j) **El o la participante, una vez que sea evaluado por el jurado de la competencia, deberán ofrecer gratuitamente o dar degustación al público presente del plato presentado o evaluado.**
- k) Una vez terminado el concurso la persona está obligada a vender sus productos u otros, los días 9 y 10 de Marzo de 2019.
- l) El o la Participante del concurso deberán cumplir con toda la normativa sobre la manipulación de alimentos (control de la limpieza y desinfección de los utensilios, utilizar delantal , correcto lavado de manos antes y durante las labores de manipulación de alimentos, usar el pelo de forma correcta , ya sea tomado o con algún tapado )
- m) Todos los participantes deben llevar el equipamiento necesario para la ejecución del plato(cocinilla, gas, freidora, loza, cuchillería, ,etc. )

### **ACERCA DE LA ELECCIÓN**

El mejor plato de comida mapuche 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 día 9 de Marzo de 2019 desde las 12:00 a las 14:30 horas

- ❖ **DEL PLATO:** La confección de este debe ser realizado con ingredientes **crudos**, solo en caso de productos secos pueden venir con **previo remojo, pero crudos.**

❖ **EVALUACION DEL PLATO:** deberán cumplir con los siguientes requisitos

- Presentación (nombre, ingredientes y preparación)
- Presentar nombre de fantasía adecuado.
- La redacción de la receta debe ser correcta y legible para ser interpretada.
- Los pasos de preparación deben ser claros y correctos.
- Utiliza productos de la región, para la elaboración de la receta.
- La receta que presenta es original e innovadora.
- La receta presenta identidad territorial.
- Plazo máximo de 2 horas 30 minutos para presentar el plato terminado.
- Incluir al final de la receta nombre del presentador e inspiración de la receta o trascendencia familiar por medio verbal a los Jurados.

❖ **FECHAS DE EVALUACIÓN:**

**Primera Etapa:**

- Entrega de listado de ingredientes, identificación de estos, todos crudos: sábado 9 de marzo de 2019 a las 12:00 horas.
- Verificación del jurado, de los Productos en lista

**Segunda Etapa:**

- Entrega de alimentos para la degustación del Jurado evaluador: Sábado 9 de Marzo de 2019 a las 14:30 horas

a) **CRITERIOS DE EVALUACIÓN:** se le entregará a cada jurado una pauta donde se evaluarán de 1 a 7 los siguientes criterios:

**Preparación**

1. Sabor y aroma.
2. Innovación.
3. Textura.
4. Equilibrio de sabores.

**Diseño**

1. Plato en el que se presenta el alimento.
2. Nombre que le asignó el participante.

**Presentación final**

1. Terminaciones prolijas.
2. Apariencia comercializable.

## **ASPECTOS GENERALES**

1. Que el nombre de Fantasía sea factible de identificar en la preparación final del plato.
2. Los sabores y presentación final “**representan**” conocimiento ancestral.

## **VENTA DE PRODUCTOS**

Una vez finalizado el concurso, a cada participante junto a su organización patrocinadora se le otorgará un módulo gastronómico para proceder a ventas de comida para público los días 09 y 10 de Marzo 2019,

**IMPORTANTE: El participante debe ser patrocinado por una agrupación con Personalidad Jurídica. ADEMÁS DE CUMPLIR CON TODOS LOS TRAMITES ADMINISTRATIVOS Y PERMISOS CORRESPONDIENTES PARA LOS FINES DE VENTA, tales como: permiso de Servicios Impuesto Internos y Autoridad Sanitaria, etc.**

## **ACERCA DE LOGISTICA DISPUESTA POR LA ORGANIZACIÓN.**

Como se trata de un evento masivo, a través del cual se busca seguir promoviendo a Osorno como 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 “*Concurso gastronomía mapuche*” 2019, dispondrá de logística necesaria para el CONCURSO de modo de ofrecer una convocatoria de calidad, a satisfacción de los osominos y turistas en general:

- Entrada liberada a los interesados en asistir a “*Concurso gastronomía mapuche*” 2019.
- Puestos de cafetería, bebidas y jugos.
- Show Musical Central para amenizar
- Difusión de la actividad.

## **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 ni de ulterior recurso

- b) La Comisión Organizadora se reserva el derecho de 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 ganador del concurso, conforme al criterio que ellos determinen el día del concurso.

**ACERCA DE LOS PREMIOS**

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

<u>Etapa</u>	<u>Premio</u>
a) El primer lugar:	\$ 400.000 pesos.
b) El segundo lugar:	\$ 300.000 pesos.
c) El tercer lugar:	\$ 200.000 pesos.
d) Premio especial:	\$ 100.000 pesos.



**HARDY A. VASQUEZ GARCÉS**  
**ALCALDE DE OSORNO(S)**

HAVG/CDT/BPS/cbk

**Distribución**

- ALCALDIA
- D.A.J.
- DIDECO
- ORCOM
- Of. AS. IND.

**ID.DOC.** \_\_\_\_\_

