



BASES CONCURSO **“OSORNO DULCE 2019”**

La Ilustre Municipalidad de Osorno, junto con 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 viva, y con ello generar el 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 cuarta versión del concurso público y de carácter provincial, denominado “*Osorno Dulce 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 chilenos que se mueven para conocer el país y también a la gran cantidad de visitantes internacionales que llegan a Chile, generando divisas por concepto de alojamiento, alimentación y entretenimiento, entre otros servicios.

Esto ha significado que el turismo se convierta en una fuente válida para generar ingresos económicos, tanto para empresarios consagrados como para aquellas personas que poseen emprendimientos más pequeños, que son de necesidad y gusto de los viajeros.

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, siendo la capital arqueológica y gastronómica del sur de Chile. Si bien sus autoridades trabajan en la idea de instaurar un programa de actividades masivas.

ACERCA DEL CONCURSO

“OSORNO DULCE 2019” es un concurso provincial, que consiste en la elección de la “MEJOR TORTA”, preparadas con productos alimenticios tradicionales de la zona, con recetas propias de cada participante, debiendo mostrar su arte culinario todos (los inscritos) simultáneamente en los salones de la Corporación Cultural de Osorno, de calle Manuel Antonio Matta #556, el día sábado 22 de junio del 2019.

Los interesados en participar en “OSORNO DULCE 2019”, deben llevar la TORTA previamente horneada, y producida en su totalidad, el mismo día sábado 22 de junio del 2019, a la Corporación Cultural de Osorno, siendo responsabilidad de cada uno de los participantes el proveer todos los ingredientes que requiera la receta que van a postular al concurso, además de llevarla al lugar de competición.

A través de “OSORNO DULCE 2019”, la Municipalidad de Osorno busca generar un punto de encuentro para reposteros aficionados, convocatoria que podrá ser apreciada por la comunidad y turistas que visiten la ciudad, toda vez que, además del Concurso, la Organización levantará los días 21 - 22 y 23 de junio del 2019, en la misma Corporación Cultural de Osorno, una **CAFETERÍA & PASTELERÍA ITINERANTE** con productos dulces y salados, por lo cual los interesados podrán acudir a comprar productos y/o consumir.

ACERCA DE LA COMISIÓN ORGANIZADORA

Este será el órgano ejecutor de la actividad, 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, Coordinadora de Eventos y Protocolo Municipalidad de Osorno.
- Gabriela Huepe, Encargada Oficina de Turismo Municipalidad de Osorno.
- Felipe Barría, Apoyo Profesional Oficina de Turismo Municipalidad de Osorno.

IMPORTANTE: La Comisión Organizadora otorgará un cupos máximo de 100 inscritos al Concurso “*Osorno Dulce 2019*”, proceso que cerrará inmediatamente registrado el participante número cien o cumplida la fecha de inscripción, lo cual será certificado por la misma comisión.

ACERCA DE LOS PARTICIPANTES

- a) Personas Naturales con residencia en la comuna de Osorno o en otra comuna de la Provincia de Osorno, sea hombre o mujer.
- b) Los participantes deben ser mayores de edad (18 años o más).
- c) Los participantes deben adjuntar la fotocopia de su Cédula Nacional de Identidad. Para el caso de extranjeros, deberán adjuntar el documento que acredite su identidad.
- d) La residencia del o la participante debe ser acreditada con algún documento que lo avale, ya sea fotocopia del comprobante de domicilio, de teléfono, casa comercial u otro, lo que será evaluado por la Comisión Organizadora.
- e) Él o la participante debe llenar el FORMULARIO ADJUNTO, con lo cual quedará de manifiesto que acepta las reglas de concurso “OSORNO DULCE 2019”, estipuladas en las presentes bases de competición.
- f) 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 del Concejo Municipal la Ilustre Municipalidad de Osorno.
- g) No podrán participar directivos ni jefes de unidades de la Municipalidad de Osorno ni de la Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno.

ACERCA DE LAS INSCRIPCIONES

- a) La inscripción es gratuita y existen 100 cupos de inscripción.
- b) Las fichas de inscripción podrán ser retiradas en:
 - *Oficina de Informaciones Turísticas de Plaza de Armas de Osorno, de lunes a viernes, desde las 08:30 a 14:00 horas y de 15:15 a 17:00 horas.*
 - *Oficina de Turismo del Edificio Centro de Atención al Vecino, ubicado en calle Bilbao #850, Quinto Piso, de lunes a viernes, desde las 08:30 a las 13:45 horas.*
 - *Se puede bajar Bases y Formulario en: www.municipalidadesosorno.cl*
- c) Si existiesen consultas deben llamar al teléfono (64)2218736 - (64)2226148.

d) Las inscripciones de los participantes se recibirán hasta el **viernes 14 de junio del 2019** y hasta las 13:30 horas, **sólo en la Oficina de Turismo del Edificio Municipal Centro de Atención al Vecino**, ubicado en calle Bilbao #850, Quinto Piso.

e) De existir falta de documentación u otro antecedente, la Comisión Organizadora se comunicará con el participante para que subsane el error identificado.

f) Cada participante recibirá un documento oficial de la Organización del Concurso, que acredita su postulación y posterior participación en el concurso propiamente tal.

g) La Comisión Organizadora comunicará el **lunes 17 de junio del 2019**, vía correo electrónico a cada uno de los inscritos que cumplan con los requerimientos exigidos en bases del concurso “OSORNO DULCE 2019”, para que prevean la compra de ingredientes y planifiquen su cocina.

ACERCA DE LAS 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 DULCE 2019”, afirman y garantizan que reúnen los requisitos exigidos en estas bases y para participar en el mismo, así como se encuentran 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, declinan toda responsabilidad por los resultados de este concurso, ya que los participantes serán evaluados por un JURADO CALIFICADOR.

d) La Ilustre Municipalidad de Osorno, la Corporación para el Desarrollo de la Provincia de Osorno, y la Comisión Organizadora, declinan toda responsabilidad de accidentes o lesiones que puedan sufrir los participantes o acompañantes durante el desarrollo del evento.

e) Los participantes serán ubicados en una zona exclusiva de la Corporación Cultural de Osorno, que dispondrá e informará la Comisión Organizadora oportunamente a cada uno de los inscritos.

f) A cada participante se le asignará un número que lo identificará de los otros competidores.

g) La TORTA debe estar lista al momento de su entrega a la organización, que será el día sábado 22 de junio del 2019.

h) La TORTA que presente cada uno de los participantes será evaluada por el JURADO CALIFICADOR, bajo los siguientes criterios generales:

- *Base*
- *Relleno*
- *Cubierta*
- *Aspectos Generales.*

*** VER DETALLES EN CAPÍTULO EVALUACIÓN Y ELECCIÓN DE LA TORTA ***

IMPORTANTE:

Una vez el JURADO CALIFICADOR termine de evaluar la TORTA, el resto de la misma será distribuido gratuitamente por la comisión organizadora al público asistente, con la finalidad que la degusten y vivan activamente del evento “OSORNO DULCE 2019”.

ACERCA DE LA EVALUACIÓN Y ELECCIÓN DE LA TORTA

La “MEJOR TORTA” será seleccionada por un JURADO CALIFICADOR, definido por la Comisión Organizadora, y el cual será presentado antes del inicio del Concurso, además se encontrará presente en la evaluación un Ministro de Fe quien será el que supervise que cada torta sea degustada por el jurado, este será definido por la Comisión Organizadora del Concurso “Osorno Dulce 2019”.

La evaluación se llevará a cabo el día del concurso: el sábado 22 de junio del 2019, en la Corporación Cultural de Osorno, en calle Manuel Antonio Matta #556.

❖ DEL TIPO DE TORTA:

La confección de esta debe ser de preferencia realizados con ingredientes típicos de la zona, entendiéndose como típicos los siguientes productos: *frambuesas, frutillas, arándanos, manzana, murta, zarzaparrilla, mora, grosella u otros productos que se encuentre dentro de la Región de Los Lagos.*

❖ DE LA EVALUACIÓN DE LA TORTA

Los concursantes deberán tener en cuenta, para la evaluación, los siguientes puntos:

- Presentación de la Torta, en receta impresa, entregada en sobre cerrado (*este debe contener el tipo de la torta, ingredientes y preparación*).
- La redacción de la receta debe venir en letra legible.
- En la misma receta se debe presentar el nombre de fantasía de la torta, como será conocida ante la opinión pública.
- Los pasos de preparación de la torta deben venir claros y correctos.
- Se medirá la originalidad e innovación en el rango de la pastelería local
- Incluir al final de la receta impresa el nombre del pastelero, y un breve resumen acerca de la inspiración de la receta o trascendencia familiar.

IMPORTANTE:

La Torta será evaluada por el JURADO CALIFICADOR el día sábado 22 de junio del 2019, a partir de las 11:00 horas en el Salón Ventanal de la Corporacion Cultural de Osorno.

❖ CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Se le entregará a cada Jurado una pauta donde se evaluarán los siguientes criterios:

BASE

1. Textura.
2. Cocción.
3. Intensidad.
4. Humedad.
5. Otros.

RELLENO

1. Relleno distribuido de manera pareja y proporcional dentro de la torta.
2. Consistencia y textura al corte.
3. Sabor del relleno.
4. Otros.

CUBIERTA

1. Terminaciones prolijas.
2. Apariencia.
3. Otros.

ASPECTOS GENERALES

1. Identifica al sabor indicado en el nombre de la preparación.
2. Los sabores combinan entre las diferentes capas.
3. Otros.

VENTA DE PRODUCTOS

De manera paralela al concurso, los participantes PODRÁN VENDER PRODUCTOS DE REPOSTERÍA los días 21, 22 y 23 de junio 2019, tales como tortas, kuchen, pasteles, cupcakes, café, té, jugos, bebidas u otros. Deben proveer de la atención idónea respecto a la necesidad del cliente, tales como: vajilla, cubiertos, vasos, servilletas, etc.

IMPORTANTE:

El participante que venda productos dulces los días del evento deberá informar a la Comisión Organizadora esta decisión, ADEMÁS DEBE CUMPLIR CON TODOS LOS TRÁMITES ADMINISTRATIVOS Y PERMISOS CORRESPONDIENTES PARA LOS FINES DE VENTA, tales como: permiso del Servicios de Impuestos Internos y Autoridad Sanitaria, entre otros.

ACERCA DE LOGÍSTICA PARA LA COMUNIDAD

Como se trata de un evento masivo, que busca seguir promoviendo a Osorno como territorio de eventos y convenciones, la Organización dispondrá de toda la logística necesaria para el Concurso de modo de ofrecer una convocatoria de calidad, a satisfacción de los osorninos y visitantes en general, de este modo la **CAFETERÍA & PASTELERÍA ITINERANTE** ofrecerá:

- Entrada liberada.
- Cafetería (café – jugos – bebidas sándwich y repostería) y venta de productos.
- Show Musical Central para amenizar.

DE LAS SITUACIONES ESPECIALES

- a) Todas aquellas situaciones especiales o particulares, no contenidas en las presentes 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 Calificador quien decidirá al ganador del concurso, conforme al criterio que ellos determinen el día del concurso.

ACERCA DE LOS PREMIOS

- a) El primer lugar recibirá: **\$500.000 pesos.**
- b) El segundo lugar recibirá: **\$300.000 pesos.**
- c) El tercer lugar recibirá: **\$200.000 pesos.**

 

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