



BASES CONCURSO “DULCE NAVIDAD OSORNO 2024”

OBJETIVOS DEL CONCURSO

La Ilustre Municipalidad de Osorno, junto al Centro de Formación Técnica Santo Tomás, la Cámara de Turismo de Osorno, el Hotel Sonesta Osorno, Sernatur Los Lagos y con la colaboración de la Productora Sol del Sur, se han unido para organizar el concurso *Dulce Navidad Osorno 2024*.

Esta actividad, busca generar nuevos espacios que fomenten la convivencia, la creatividad y la recuperación de nuestras tradiciones culinarias. Queremos rescatar recetas familiares de repostería y transmitir las a las nuevas generaciones, fortaleciendo así nuestra identidad como territorio marcado por la diversidad cultural que ha enriquecido nuestra cocina y nuestras celebraciones de fin de año.

Convocamos a concursar en la elección de la *“Mejor Galleta de Navidad”*, *“Mejor Pan de Pascua”* y *“Mejor Cola de Mono”* de Osorno.

Buscamos elegir, de entre quienes participen, a la mejor, más linda y más deliciosa galleta de navidad, el pan de pascua más sabroso y mejor decorado y la mejor cola de mono.

IMPORTANTE: La Comisión Organizadora otorgará un cupo máximo de 30 inscritos, en orden de llegada, para cada una de las tres categorías antes mencionadas, proceso que cerrará inmediatamente registrado el participante número 30 en la respectiva categoría, o bien cumplida la fecha de inscripción, lo cual será certificado por la misma comisión. Los participantes NO PODRÁN INSCRIBIRSE EN MÁS DE UNA CATEGORÍA.

REQUISITOS DE POSTULACIÓN

La convocatoria es abierta a todo/a aquella persona que quiera participar, mostrando su mejor creación y que resida en la comuna de Osorno.

Requisitos:

- Tener residencia en Osorno la cual deberá ser acreditada con un comprobante de domicilio.
- Haber presentado su ficha de inscripción y demás documentación requerida, de acuerdo con las presentes bases.





Documentación Requerida:

- a) **FICHA DE INSCRIPCIÓN** completada, la cual se entregará junto con las presentes Bases en el Dpto. de Turismo de la Ilustre Municipalidad de Osorno y/o descargar en página web: www.municipalidadesosorno.cl
- b) **ACEPTACIÓN DE LAS BASES** firmada por el participante.
- c) Fotocopia de **CÉDULA NACIONAL DE IDENTIDAD**, por ambos lados.
- d) **DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITE RESIDENCIA:** los postulantes **SÓLO PODRÁN SER DE LA COMUNA DE OSORNO**, acreditando su domicilio con alguno de los siguientes documentos:
 - Registro Social de Hogares
 - Boleta de algún servicio básico a nombre del postulante;
 - Licencia de conducir emitida por el municipio de Osorno;
 - Contrato de arriendo a nombre de quien postula que indique comuna de Osorno.
- e) **RECETA DE LA PREPARACIÓN** (en formato digital, escrita o foto) que indique nombre del concursante, ingredientes y forma de preparación.

Inscripciones:

Las bases podrán ser retiradas de lunes a viernes en la Oficina de Informaciones Turísticas de Plaza de Armas en horario de 09:30 hasta las 13:30 horas y desde las 15:00 hasta las 17:00 horas, o en Calle Bilbao 850, 5to piso, desde las 09:30 hasta las 13:30 horas. También podrán ser descargadas desde la página www.municipalidadesosorno.cl Para consultas, pueden llamar al teléfono 64-2226148 o 64-2233255. **Las bases estarán a disposición desde el día miércoles 20 de noviembre al miércoles 11 de diciembre de 2024 hasta las 13:00 horas.**

Cabe destacar que las inscripciones se recibirán en BILBAO 850, Dpto. de Turismo, 5° piso desde el jueves 21 de noviembre al miércoles 11 de diciembre de 2024 hasta las 13:30 horas, posterior a esa fecha y hora, no se aceptarán más concursantes.

Al momento de la recepción de las postulaciones, se verificará que estén todos los documentos solicitados en estas bases.





El solo hecho de inscripción en el concurso ***Dulce Navidad Osorno 2024***, habilitará a la Organización, para divulgar su imagen y su nombre en la forma que estime conveniente. Sin perjuicio de lo anterior, por el sólo hecho de participar en el Concurso descrito en estas Bases y por aceptarlas, los participantes y ganadores autorizan en forma expresa a la Organización, quien estará facultada para comunicar la identidad de los ganadores, grabar, filmar y fotografiar a los mismos, y para exhibir tales grabaciones, filmaciones o fotografías en cualquier medio de comunicación social y por cualquier medio digital, incluyendo Internet. Asimismo, la Organización, estará facultada para entregar privadamente el premio sin publicación del nombre de los ganadores o solo de algunos.

Acerca de la elección:

Las tres categorías serán evaluadas 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 del concurso, vale decir, el sábado 14 diciembre 2024 en la feria navideña ubicada en el Boulevard del Hotel Sonesta.**

- Para el caso de las **Galletas de Navidad**, los participantes deberán presentar una cantidad de al menos 12 unidades, de las cuales, debe haber como mínimo 4 modelos diferentes, con un gramaje total de 500 gramos, las que deberán ser entregadas en paquete sellado, con los datos de cada participante.
- Para el caso del **Pan de Pascua**, los participantes deberán entregar una muestra del pan de pascua en formato de entre 800 y 1000 gramos, las que deberán ser entregadas en paquete sellado, con los datos de cada participante.
- Para el caso de la **Cola de Mono**, los participantes deberán entregar una muestra de la Cola de Mono en formato de 1 litro, en botella de vidrio, las que deberán ser entregadas en paquete sellado, con los datos de cada participante.

En caso de requerir cualquier tipo de implemento, cada participante deberá disponer de sus propios materiales y utensilios para el desarrollo del concurso.

Los participantes, una vez sean evaluados por el jurado de la competencia, deberán dejar a libre disposición sus productos para degustación del público asistente de forma tal de poder integrar a la comunidad a la actividad.

Fechas de evaluación:

Categoría	Entrega de Productos	Evaluación	Premiación
Galletas de Navidad	viernes 13 de diciembre entre 13:00 a las 15:00 hrs. en Boulevard Hotel Sonesta Osorno	viernes 13 de diciembre desde las 16:00 hrs	viernes 13 de diciembre 18:00 hrs.
Pan de Pascua	sábado 14 de diciembre entre las 11:00 hasta las 13:00 hrs. en Boulevard Hotel Sonesta Osorno	sábado 14 de diciembre desde las 15:00 hrs	sábado 14 de diciembre 18:00 hrs.
Cola de Mono	sábado 14 de diciembre entre las 11:00 hasta las 13:00 hrs. en Boulevard Hotel Sonesta Osorno	sábado 14 de diciembre desde las 15:00 hrs	sábado 14 de diciembre 18:00 hrs.

Puntuación:

Los jueces calificarán cada categoría con hasta un máximo de 90 puntos.

Se premiará a los más altos puntajes con primer, segundo y tercer lugar respectivamente para cada categoría.

Premios:

Los ganadores obtendrán los siguientes premios:

Categoría “Mejor Galleta de Navidad”

- 1er LUGAR** **\$250.000.- (I. Municipalidad de Osorno)**
- 2do LUGAR** **Cena para dos personas (Hotel Sonesta Osorno)**
- 3er LUGAR** **\$100.000.- (I. Municipalidad de Osorno)**

Categoría “Mejor Cola de Mono”

- 1er LUGAR** **\$250.000.- (I. Municipalidad de Osorno)**
- 2do LUGAR** **Estadía en Hotel Casa Solaria Pucón (P. Sol del Sur)**
- 3er LUGAR** **\$100.000.- (P. Sol del Sur)**



Categoría “Mejor Pan de Pascua”

1er LUGAR	\$450.000.- (I. Municipalidad de Osorno)
2do LUGAR	\$300.000.- (I. Municipalidad de Osorno)
3er LUGAR	\$150.000.- (I. Municipalidad de Osorno)

De las Situaciones Especiales:

Todas aquellas situaciones especiales o particulares, no contenidas en las bases del concurso *Dulce Navidad Osorno 2024*, serán resueltas por la organización siendo responsabilidad absoluta de los participantes acatar lo resuelto, no existiendo posibilidad de réplica.

La Comisión Organizadora se reserva el derecho en modificar cualquier fecha y horario expuestos en los puntos anteriores.

En caso de registrarse un empate, entre dos o más participantes que obtuviesen igual puntaje en la evaluación, será el jurado quien decidirá al ganador del concurso.

Requisito para la entrega de premios:

Para poder hacer efectiva la entrega de los premios, el ganador o ganadora, deberá presentar su cédula de identidad al día para efectos de control interno y firmar el correspondiente comprobante de entrega que será personal e intransferible, siendo este el comprobante de retiro.

Los premios serán cancelados una vez que se cumplan todos los trámites administrativos correspondientes, lo cual se informará oportunamente a los ganadores.



CATEGORÍA MEJOR GALLETA DE NAVIDAD

DEL TIPO DE GALLETA: La confección de esta debe ser realizada con ingredientes o sabores típicos navideños. Además de decoración acorde a la festividad. Es de técnica libre.

EVALUACION DE LA GALLETA: deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Presentación de las galletas más la receta (nombre concursante, ingredientes y preparación).
- Debe presentar al menos 12 galletas con 4 modelos diferentes con en gramaje total de 500 gramos.
- La redacción de la receta debe ser correcta y legible para ser interpretada.
- Los pasos de preparación de la galleta deben ser claros y correctos.
- Utiliza productos “navideños” para la elaboración de la receta.
- La receta presenta identidad territorial.
- Incluir al final de la receta nombre de quien postula e inspiración de la receta o trascendencia familiar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: se le entregará a cada jurado una pauta donde se evaluarán los siguientes criterios

PAUTA DE EVALUACIÓN 10-5-2 PUNTOS	PUNTAJE	OBSERVACIÓN
La presentación de las galletas es atractiva.		
La apariencia de las galletas es comercializable.		
Las terminaciones de las galletas son prolijas.		
La decoración claramente es navideña.		
Textura de las galletas corresponde a lo esperado.		
Las galletas son lo suficientemente húmeda para mantener su sabor, pero sin ser empapada.		
El sabor de las galletas corresponde a “navideño”.		
Se identifica el sabor indicado en la receta.		
El nivel de dulzor es adecuado, sin ser excesivamente empalagoso		
TOTAL		





DESCRIPCIÓN EVALUACIÓN

2 Puntos: **No logrado.** El desempeño en ese ítem está muy por debajo de lo esperado.

5 Puntos: **Medianamente logrado.** Se observan errores o el resultado de este ítem afecta el resultado final del producto.

10 Puntos: **Logrado.** El desempeño o resultado en este ítem se destaca o es lo correspondiente.

NOMBRE JUEZ: _____

Participante: _____

PUNTAJE OBTENIDO: _____

CATEGORÍA MEJOR COLA DE MONO

DEL TIPO DE COLA DE MONO: La confección de esta debe ser realizada con ingredientes o sabores típicos navideños.

EVALUACION DE LA COLA DE MONO: deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Presentación de la cola de mono más la receta (nombre concursante, ingredientes y preparación).
- Debe entregar una muestra de la Cola de Mono en formato de 1 litro en botella de vidrio.
- La redacción de la receta debe ser correcta y legible para ser interpretada.
- Los pasos de preparación de la Cola de Mono deben ser claros y correctos.
- Utiliza productos “navideños” para la elaboración de la receta.
- Incluir al final de la receta nombre de quien postula e inspiración de la receta o trascendencia familiar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: se le entregará a cada jurado una pauta donde se evaluarán los siguientes criterios

PAUTA DE EVALUACIÓN 10-5-2 PUNTOS	PUNTAJE	OBSERVACIÓN
La receta presentada contiene todos los pasos a pasos de la preparación.		
La presentación de la Cola de Mono es atractiva.		
La apariencia de la Cola del Mono es comercializable.		
La decoración es claramente navideña.		
La textura de la Cola de Mono es agradable al paladar y corresponde a lo esperado.		
El sabor de la Cola de Mono corresponde al tradicional.		
El sabor de la Cola de Mono es “agradable” y equilibrado.		
El nivel de Alcohol es adecuado, sin ser muy suave ni muy fuerte.		
El nivel de dulzor es adecuado, sin ser excesivamente empalagoso		
TOTAL		



DESCRIPCIÓN EVALUACIÓN

2 Puntos: **No logrado.** El desempeño en ese ítem está muy por debajo de lo esperado.

5 Puntos: **Medianamente logrado.** Se observan errores o el resultado de este ítem afecta el resultado final del producto.

10 Puntos: **Logrado.** El desempeño o resultado en este ítem se destaca o es lo correspondiente.

NOMBRE JUEZ: _____

Participante: _____

PUNTAJE OBTENIDO: _____



CATEGORÍA MEJOR PAN DE PASCUAS

DEL TIPO DE PAN DE PASCUAS: La confección de este debe ser realizada con ingredientes o sabores típicos navideños. Además de decoración acorde a la festividad.

EVALUACION DEL PAN DE PASCUAS: deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Presentación del pan de pascuas más la receta (nombre concursante, ingredientes y preparación).
- Debe entregar una muestra del pan de pascua en formato de entre 800 y 1000 gramos.
- La redacción de la receta debe ser correcta y legible para ser interpretada.
- Los pasos de preparación del pan de pascua deben ser claros y correctos.
- Utiliza productos “navideños” para la elaboración de la receta.
- La receta presenta identidad territorial.
- Incluir al final de la receta nombre de quien postula e inspiración de la receta o trascendencia familiar.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: se le entregará a cada jurado una pauta donde se evaluarán los siguientes criterios

PAUTA DE EVALUACIÓN 10-5-2 PUNTOS	PUNTAJE	OBSERVACIÓN
La presentación del pan de pascuas es atractiva.		
La apariencia del pan de pascuas es comercializable.		
Las terminaciones del pan de pascuas son prolijas.		
La decoración claramente es navideña.		
Textura del pan de pascuas corresponde a lo esperado.		
El pan de pascuas es lo suficientemente húmedo para mantener su sabor, pero sin ser empapado.		
El sabor del pan de pascuas corresponde al tradicional.		
El sabor del pan de pascuas es “agradable” y equilibrado.		
El nivel de dulzor es adecuado, sin ser excesivamente empalagoso		
TOTAL		



DESCRIPCIÓN EVALUACIÓN

2 Puntos: **No logrado.** El desempeño en ese ítem está muy por debajo de lo esperado.

5 Puntos: **Medianamente logrado.** Se observan errores o el resultado de este ítem afecta el resultado final del producto.

10 Puntos: **Logrado.** El desempeño o resultado en este ítem se destaca o es lo correspondiente.

NOMBRE JUEZ: _____

Participante: _____

PUNTAJE OBTENIDO: _____



FICHA INSCRIPCION CONCURSO “DULCE NAVIDAD OSORNO 2024”

NOMBRE	
R.U.T	
DIRECCION	
TELEFONO	
CORREO ELECTRÓNICO	
CATEGORÍA (Galleta / Cola de mono / Pan de pascuas)	

Firma

ENTREGA	
Ficha Inscripción	
Aceptación Bases	
Cédula Identidad	
Residencia	
Receta	



ACEPTACIÓN DE BASES CONCURSO “DULCE NAVIDAD OSORNO 2024”

Yo, _____, Cédula de Identidad N°. _____, acepto los términos y bases de este concurso y mi actuar estará basado por lo expuesto y exigido en las mismas.

Además, autorizo a la organización del concurso a publicar y utilizar mi receta para los fines que estimen conveniente, así como mi nombre e imagen, tanto mía como de mis productos para publicaciones e informaciones.

Para constancia firma: _____