



## BASES CONCURSO GASTRONÓMICO "SABORES Y SABERES EN LONQUIMAY"

El presente Concurso Gastronómico denominado "Sabores y saberes en Lonquimay", es organizado por la Municipalidad de Lonquimay, a través de las Unidades de Turismo y Cultura.

**FUNDAMENTACION:** Invitar a nuestra comuna a reconocer su herencia gastronómica, a través de elaboración de comidas locales, patrimoniales e innovadoras, despertando la capacidad de utilizar como base ingredientes que son parte de nuestro territorio, que son elementos que componen la identidad cultural de nuestra comuna.

**OBJETIVO GENERAL:** Poner en valor el patrimonio gastronómico de Lonquimay a través de una actividad que visibilice las materias primas y preparaciones locales, transformando esta en una actividad de promoción turística de la identidad de este territorio.

### **OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

- Visibilizar el aporte del patrimonio gastronómico en el territorio de Lonquimay
- Fomentar el uso de materias primas locales, con la finalidad de realzar la identidad territorial.
- Promover en los participantes la creatividad para elaborar recetas utilizando el conocimiento ancestral, mediante el empleo de materias primas locales.
- Fortalecer la relación Gastronómica, el Turismo y el desarrollo de los productores agropecuarios de la comuna de Lonquimay.

### **PARTICIPACIÓN Y CATEGORÍAS:**

El concurso contempla 2 categorías de participación:

- Tradicional: Preparación culinaria tradicional de la comuna de Lonquimay, la cual puede haber sido transmitida de generación en generación, propia o aprendida a través de la transmisión del conocimiento por alguna cultora o cultor gastronómico.  
Principalmente presenta materias primas locales o ingrediente típico local.  
Recetas que permiten evocar recuerdos y emociones familiares.  
La cocina tradicional es además una cocina sencilla y en la que tienen cabida técnicas y productos clásicos de toda la vida.
- Gourmet o de autor: entendiéndose para ello que este requiere de ciertas técnicas de preparación específica, así como ingredientes exclusivos y de muy buena calidad. Estas comidas de elaboración refinada se suelen servir en restaurantes de renombre. Chefs reconocidos, o que cuentan con una amplia experiencia en el campo, además no necesariamente debe contar de una técnica culinaria fija, sino que se basan en la experiencia del chef, en expresar un estilo propio por medio de una propuesta personal. Es requisito para esta categoría el uso de ingredientes o insumos locales.



Ambas categorías deben constar de un mínimo de 4 hasta un máximo de 8 participantes o cupos, cerrándose automáticamente el proceso de inscripción una vez completados los 8 participantes o cupos.

La edad mínima para participar es de 18 años cumplidos al momento de la inscripción.

Cada participante deberá realizar un montaje de su plato de la categoría al momento de la evaluación de los jueces.

#### **REGLAMENTO:**

- Cada participante deberá presentar solo un plato principal
- Para la elaboración cada participante deberá traer su propia fuente de calor y/o frío (cocina, fogón, horno, congelador, etc.) y el combustible que requiera (excepto electricidad). Además de los implementos necesarios para la mantención de los alimentos en óptimo estado de conservación y presentación.
- Para la categoría TRADICIONAL, el participante deberá incluir productos netamente de la zona.
- Para la categoría GOURMET o de AUTOR el plato debe contener al menos UN ingrediente o insumo local.
- Cada participante deberá nombrar o bautizar sus platos con un nombre propio o particular.
- Para la producción de las categorías del Concurso “Sabores y saberes de Lonquimay”, cada participante podrá emplear hasta 1 hora y 30 minutos (contabilizados desde la instalación de los artefactos necesarios para cocinar), al cabo de este tiempo presentara los platos debidamente armados y a temperatura adecuada.
- Cada categoría o preparación debe ser presentada y explicada brevemente por el participante.
- Los participantes contarán con un máximo de 15 minutos para la presentación del plato al jurado.
- Los participantes del Concurso “Sabores y saberes en Lonquimay”, deberán traer sus propios ingredientes necesarios para la elaboración del plato que va a presentar. No está permitido durante la competencia la permutación de ingredientes. Debiendo usar solamente los ingredientes indicados en el formulario de inscripción.
- La I. Municipalidad de Lonquimay no se hace responsable de pérdidas o decomiso de ingredientes. Ni de la sustracción o pérdida de artefactos o utensilios necesarios para realizar la preparación y montaje de la presentación de las categorías que contempla este concurso gastronómico.
- Cada participante deberá cumplir con normas mínimas de higiene y seguridad en relación a vestimenta, manipulación de alimentos, utensilios entre otros.
- El concurso gastronómico tendrá un máximo de 16 participantes en sus 2 categorías, con sus respectivos ayudantes (MAXIMO 1 AYUDANTE POR PARTICIPANTE).
- Los participantes del concurso, ceden a los organizadores del evento sus derechos y autorizan a que todos los contenidos de sus recetas, fotografías y resúmenes, sean publicados.



- Cada participante deberá traer al momento de la presentación, su menú impreso y debidamente respaldado, en tres ejemplares (se entregara uno a cada jurado).
- En caso de empate técnico el presidente del jurado, en este caso el chef invitado, determinara en base a criterio técnico de “aplicación de técnicas”, con una calificación máxima de 3 puntos.
- En la zona de preparación, cada participante contara con un espacio de mesas blancas de 2 mts. x 1 mt. Aproximadamente.
- No está permitido consumir bebidas alcohólicas durante el desarrollando el concurso.
- Los participantes iniciarán sus preparaciones con un desfase de 30 minutos del participante que inicia el concurso.
- Cada participante deberá montar un plato del cual evaluarán la presentación, luego deberá repartir en 3 porciones para la evaluación de sabor y aroma.

### **PLAZO DE INSCRIPCIÓN:**

La solicitud y recepción de la ficha de Inscripción al Concurso “Sabores y saberes de Lonquimay”, se debe realizar de lunes a viernes entre los horarios de 8:30 hrs a 14:00 hrs y de 15 hrs a 17:30 hrs. En la Oficina de Información Turística ubicadas en calle O’Higgins s/n, frente a la plaza de armas.

El plazo de recepción de la Ficha de Inscripción al Concurso “Sabores y saberes de Lonquimay” comienza el día lunes 10 de junio y vence el 21 de Junio de 2024 a las 17:30 hrs. Impostergablemente.

Téngase presente que este proceso concursal tiene un máximo de 8 cupos por categoría, por lo cual, se decepcionarán las 8 primeras inscripciones en ambas categorías, más 3 que quedarán en lista de espera en el caso que algún inscrito no pueda participar, es decir, se cerrarán automáticamente el proceso de inscripción una vez que se completen los 16 cupos más los tres en lista de espera.

### **CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

***Los criterios de evaluación serán aplicados a los platos tradicionales.***

ITEM	CRITERIOS	PUNTAJE
1	Uso de ingredientes locales	5
2	Presentación del plato	4
3	Sabor y aroma	5
4	Aplicación de técnicas	4
5	Presentación personal	2
	TOTAL	20



**Los criterios de evaluación serán aplicados a los platos gourmet.**

ITEM	CRITERIOS	PUNTAJE
1	Uso de ingredientes exclusivos	4
2	Presentación del plato	4
3	Sabor y aroma	5
4	Aplicación de técnicas	5
5	Presentación personal	2
	TOTAL	20

#### **COMISIÓN DE EVALUACIÓN O JURADO:**

El análisis y evaluación de las presentaciones gastronómicas del Concurso “Sabores de otoño en Lonquimay” estará a cargo de una comisión evaluadora o jurado integrado por:

Una Comisión Evaluadora o jurado será nombrada por decreto Alcaldicio, la cual tendrá como función:

- a) Elegir un Presidente.
- b) La evaluación de las presentaciones gastronómicas, según los siguientes criterios:

**Los criterios de evaluación serán aplicados a los platos tradicionales.**

ITEM	CRITERIOS	PUNTAJE
1	Uso de ingredientes locales	5
2	Presentación del plato	4
3	Sabor y aroma	5
4	Aplicación de técnicas	4
5	Presentación personal	2
	TOTAL	20

**Los criterios de evaluación serán aplicados a los platos gourmet.**

ITEM	CRITERIOS	PUNTAJE
1	Uso de ingredientes exclusivos	4
2	Presentación del plato	4
3	Sabor y aroma	5
4	Aplicación de técnicas	5
5	Presentación personal	2
	TOTAL	20

- c) Deberá elaborar un Acta de Evaluación en la cual deberá indicar el puntaje otorgado por cada criterio con sus fundamentos y observaciones cuando correspondiere, al igual que cualquier otro argumento o aclaración que sea requerido por algún miembro de la Comisión Evaluadora o Jurado.



Los acuerdos de la Comisión Evaluadora o Jurado deberán ser tomados por mayoría simple de sus integrantes, y en caso de empate, dirime el voto del presidente de la Comisión Evaluadora o Jurado.

## **CONDICIONES ESPECÍFICAS**

### **1.-Entrega de Recetas:**

La entrega de las recetas debe realizarse de forma presencial en la oficina de Información Turística de la I. Municipalidad de Lonquimay, presentando la ficha de inscripción completada con los datos, desde la publicación de las bases hasta el día viernes 21 de junio del 2024.

### **2.- Derechos:**

El participante certificara que los platos que preparara son elaboración propia y que están libres de derechos que puedan afectar a terceros, firmando una declaración simple frente al ministro de fe, secretario Municipal o quien lo subrogue.

El organizador, Ilustre Municipalidad de Lonquimay, adquiere el derecho y facultad de publicar y usar las recetas presentadas, con fines promocionales en tiempo indefinido, Otorgándole los créditos respectivos al autor.

### **PREMIACIÓN:**

El Concurso “Sabores y saberes de Lonquimay” contempla la premiación del primer lugar en la categoría de plato de fondo o principal se premiarán los tres primeros lugares.

- Plato de fondo o principal en las 2 categorías obtendrá un premio de:

- Primer lugar \$200.000.-
- Segundo lugar \$120.000.-
- Tercer lugar \$80.000.-

Mas 2 menciones honrosas, los cuales obtendrán un premio sorpresa cada uno.

La ceremonia de premiación se realizara el sábado 29 de Junio en el gimnasio Municipal de la comuna de Lonquimay.

La premiación de los ganadores se realizará una vez finalizado el concurso. La entrega de los premios se efectuara dentro de los 15 días hábiles siguientes a la actividad.

### **Que se entenderá por insumos o materias primas locales:**

- Piñones.
- Hongos (Morchela, ostra, entre otros)
- Rosa Mosqueta.
- Lleuque.
- Conejos – liebre.
- Chivo – conejo.
- En definitiva, materias primas que se produzcan de manera tradicional en la comuna de Lonquimay.