



## ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE DALCAHUE

---

### **BASES CONCURSO GASTRONÓMICO** **“SABORES DE CAMPO Y MAR”**

#### ***I. PRESENTACIÓN DEL CONCURSO***

La Ilustre Municipalidad de Dalcahue organiza el presente concurso con el fin de reconocer y valorar los principales productos gastronómicos comunales y provinciales, poniendo énfasis en el proceso de elaboración de ellos y destacando a los mejores exponentes gastronómicos. Sabores de Campo y Mar, busca fomentar el consumo de productos locales y difundir las diferentes preparaciones que se pueden aplicar a estos.

#### ***II. PARTICIPANTES.-***

Podrán participar todas y todos los locatarios y chefs de los servicios de alimentación presentes dentro de la comuna, estos deberán acreditar su condición presentando patente municipal de restaurant, autoservicio, hospedaje u otro que entregue servicios de alimentación. Los participantes deberán ser mayores de 18 años y residir dentro de la comuna de Dalcahue, lo cual deberán acreditar presentando certificado de residencia, cuenta a su nombre u otro documento que lo acredite. Solo podrá participar 1 persona por cada servicio inscrito. Los cupos de participación son limitados, 8 cupos categoría plato de fondo y 8 cupos categoría postre. Cada participante solo podrá participar en 1 categoría, plato de fondo o postre.

#### ***III. INSCRIPCIONES.-***

Las inscripciones deberán ser realizadas en la Oficina Municipal de Turismo presentando patente de local comercial, certificado de residencia y antecedentes personales. La inscripción deberá ser realizada entre los días 04 y 08 de Julio.

#### ***IV. CONDICIONES MÍNIMAS DE LAS ELABORACIONES.-***

Los platos a confeccionar serán de la libre elección de cada participante. Cada plato que se presente al Concurso habrá de permitir, al menos, el equivalente a 6 degustaciones.

Los platos se elaborarán dentro del recinto municipal Parque Teguel, en donde se habilitarán módulos compartidos por cada 2 participantes. La elaboración debe realizarse dentro del recinto, no se aceptaran platos pre elaborados.

Los ingredientes deben corresponder un 70% a productos locales, incluyendo condimentos y especias. Dada la orientación del concurso, los ingredientes a utilizar en los platos deben corresponder a:

**Plato de fondo:** Preparados en base a pescados y/o mariscos que sean extraídos dentro de la provincia de Chiloé.

**Postre:** En base a productos locales tales como murta, manzana, ruibarbo, se acepta el uso leche, chuño, entre otros.

Se contará con la presencia de un juez quién verificará el cumplimiento de los parámetros mencionados.

#### ***V. ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA CONFECCION DE LOS PLATOS.-***

Los participantes deberán aportar los utensilios, platos, ingredientes con los cuales realizarán las preparaciones, implementos necesarios para el montaje de sus preparaciones. El uso y habilitación de cocinas, hornos u otros para cocinar, serán acordados en reunión previa. Los participantes no podrán recibir apoyo en la elaboración de sus preparaciones.

#### ***VI. FECHA REALIZACIÓN.-***

Los participantes deberán presentarse en el Parque Municipal Teguel el día Domingo 17 de Julio a las 11.00 horas, para conocer y acodarse en los espacios a utilizar.

Se dispondrá de 1 hora de plazo para la preparación del plato de fondo y 40 minutos máximos para el postre. Los participantes deberán ir a ver el espacio a utilizar 4 días antes de la actividad, para definir módulos y ver condiciones.

#### ***VII. PREMIOS Y CALIFICACIONES.-***

Se establecen los siguientes Premios:

Plato de fondo

1° Premio al Mejor Plato: Distinción conmemorativa y freezer 140 L.

2° Premio al Mejor Plato: Distinción conmemorativa y horno eléctrico.

3° Premio al Mejor Plato: Distinción conmemorativa y amasadora eléctrica.

Postre

1° Premio al Mejor Postre: Distinción conmemorativa y freezer 140 L.

2° Premio al Mejor Postre: Distinción conmemorativa y horno eléctrico.

3° Premio al Mejor Postre: Distinción conmemorativa y amasadora eléctrica

El Jurado calificará los platos, puntuando de 1 a 10 cada uno de estos aspectos:

- El carácter identitario del plato.
- La dificultad en su elaboración.
- El gusto y el aroma.
- La presentación.
- La originalidad del plato.

#### ***VIII. EL JURADO.-***

El Jurado estará compuesto por:

- Lorna Muñoz: Chef Restaurant Travesía- coautora libro Chiloé Cocina.
- Chef invitado Agrupación Cocina Mar
- Alcalde Comuna de Dalcahue

El Jurado calificará los platos en base a criterios de imparcialidad, objetividad y plena igualdad de todos los participantes. La calificación final de cada plato será el resultado de promediar la que dieran cada uno de los miembros del Jurado.

El Jurado podrá adoptar las decisiones que estime oportunas para el buen desarrollo del Concurso.

El fallo del jurado será inapelable.

***IX. BASE GENERAL.-***

La participación en este concurso implica la aceptación de todas y cada una de estas bases.

**Ilustre Municipalidad de Dalcahue,**

**Oficina Municipal de Turismo**

**Junio 2016**