



BASES CONCURSO GASTRONÓMICO

FIESTA DE LA NALCA 2015

La Ilustre Municipalidad de Lebu, invita a participar a personas naturales del 1er Concurso gastronómico de la Fiesta de la Nalca, en donde se busca rescatar las recetas y preparaciones en torno a la nalca, utilizando productos estacionales y endémicos de la localidad.

Este concurso se regirá por las siguientes bases

COMPETENCIA.

El concurso gastronómico está organizado por la Ilustre Municipalidad de Lebu, a cargo de la Unidad de Desarrollo Económico Local.

INSCRIPCIONES.

Los interesados en participar, deberán descargar las Bases de la página web www.lebu.cl o retirarlas en la Oficina UDEL ubicada en calle Saavedra N°563, de lunes a viernes entre las 8:30-13:00 y 14:00-16:00 horas, las cuales estarán disponibles a partir del día 25 de septiembre de 2015.

Será parte de las bases la ficha de inscripción y recetario, ambos documentos deben ser entregados debidamente llenados para poder participar del concurso.

Las fichas de inscripción y recetarios deben ser entregados hasta el **día lunes 6 de Octubre a las 16:30 hrs. en la oficina UDEL**, lo cual es indispensable para poder participar.

CATEGORÍAS

Los participantes podrán participar en una de las dos categorías:

- a) Categoría Amateur: dueñas de casa, estudiantes de cocina no titulados, aficionados, etc.
- b) Categoría Profesional: Profesionales o de oficio.

PARTICIPACION.

- a) Competirán con los ingredientes especiales que cada persona aporte y financie, siendo la Nalca un ingrediente obligatorio dentro de la preparación.
- b) La receta debe ser preparada para 3 platos (1 para la foto, 2 para evaluación del jurado).
- c) Se pueden utilizar productos de temporada, estacionales, recolección, ahumados, pescados, mariscos, carnes, algas, aves de caza, etc.
- d) Para el día de presentación de los platos, el/la participante deberá retirar el formato de traslado (caja plumavit) de su plato, para así evitar cualquier tipo de contaminación.
- e) Los platos a concursar deberán venir preparados y deberán tener un nombre asignado por el/la participante.
- f) Los participantes deberán exponer sus platos ante el jurado, por lo cual el criterio de presentación personal es muy importante (pelo tomado con malla, gorro, delantal, etc).



CALIFICACION.

Se considerarán los siguientes criterios de evaluación, los que serán asignados con nota entre 1 a 7.

- a) **Métodos de Servicio y su presentación:** Considerar que si presenta plato caliente, éste deberá encontrarse en temperatura acorde, idéntica consideración para los platos fríos. Comida fresca, colorida, visiblemente sazonada, presentada con cierta altura y fácil de comer. Uniformidad y debida presentación.
- b) **Tamaño de las porciones y balance nutricional:** Los componentes de los platos están balanceados y complementan al ingrediente principal.
- c) **Compatibilidad de los ingredientes:** Considerar que el colorido debe estar en armonía y la cantidad de ingredientes debe estar en acuerdo proporcional con el resto del plato.
- d) **Creatividad y Practicidad:** El plato debe mostrar originalidad y creatividad.
- e) **Sabor, equilibrio, textura y cocción:** Cualidades que posea el plato al degustar.
- f) **Higiene.**

CRITERIO	PONDERACIÓN PARA EVALUACIÓN
Métodos de Servicio y su presentación	20%
Tamaño de las porciones y balance nutricional	10%
Compatibilidad de los ingredientes	10%
Creatividad y Practicidad	20%
Sabor, equilibrio, textura y cocción	30%
Higiene	10%

LA ACTIVIDAD

A todos los participantes se les recomendará participar de la reunión previa a la competencia, con el fin de aclarar cualquier duda sobre los criterios de evaluación, además de conocer los productos y condiciones. Dicha reunión se llevará a cabo el día 6 de Octubre a las 15:00 horas en el salón de la oficina de Unidad de Desarrollo Económico Local (UDEL), ubicada en calle Saavedra N°563, Lebu.

El concurso se llevará a cabo el día domingo 11 de octubre del 2015, entre las 13:00 y 15:00 horas, en la plaza de Lebu, en calle Andrés Bello con la intersección de calle Cornelio Saavedra.

JURADO.

Estará compuesto por tres expertos del rubro de gastronomía, el Alcalde de Lebu y los dos Concejales de la Comuna miembros de la comisión de Turismo.

PREMIACION.

Se premiará el primer, segundo y tercer lugar mejor puntaje de cada categoría y además se certificará mediante un diploma, la participación de todos los participantes. Y los premios serán:

Categoría Profesional	Categoría Amateur
Primer lugar: \$150.000	Primer lugar \$100.000
Segundo lugar: \$100.000	Segundo lugar: \$75.000
Tercer lugar: Reconocimiento	Tercer lugar: Reconocimiento



La entrega de los premios en dinero será a través de cheque nominativo y se coordinará con los/las ganadores/as por cada categoría en un plazo de 5 días hábiles.

DERECHOS

La Ilustre Municipalidad de Lebu se reserva el derecho de modificar, alterar o suprimir este Reglamento para el buen funcionamiento del concurso. A su vez, se reserva el derecho de anular o cancelar el Concurso por razones de fuerza mayor.

RECETARIO

Las recetas entregadas por los participantes serán utilizadas por la Municipalidad de Lebu como material de difusión de lo realizado por los concursantes y distribuidas gratuitamente a los visitantes de la Fiesta de la Nalca.

COMPROMISO.

Al inscribirse, los participantes aceptan todas las condiciones expuestas en estas Bases.



FICHA DE INSCRIPCIÓN
1 ER CONCURSO GASTRONÓMICO
FIESTA DE LA NALCA 2015

ANTECEDENTES DEL PARTICIPANTE

1ER CONCURSO GASTRONOMICO FIESTA DE LA NALCA
NOMBRES:
APELLIDOS:
FECHA DE NACIMIENTO:
CÉDULA DE IDENTIDAD:
DIRECCION:
COMUNA:
TELEFONO:
E-MAIL:
OCUPACIÓN:
CATEGORÍA A LA QUE PARTICIPA:



RECETARIO

	NOMBRE DE LA RECETA:	
CANTIDAD	PRODUCTO	RENDIMIENTO
		TIEMPO DE COCCION
		OBSERVACIONES
PREPARACIÓN		