



BASES 2º CONCURSO GASTRONÓMICO

FIESTA DE LA NALCA 2016

La Ilustre Municipalidad de Lebu, invita a participar a personas naturales del 2º 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 16 de septiembre de 2016.

Será parte de las bases la ficha de inscripción y recetario, ambos documentos deben ser entregados con todos los datos solicitados. Al no cumplir con esto, no podrá participar del concurso.

Las fichas de inscripción y recetarios deben ser entregados hasta el **día lunes 3 de Octubre a las 14:30 hrs. en la oficina UDEL** o enviados al correo concursofiestanalca@gmail.com, 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.
- b) Categoría Profesional: Profesionales o de oficio, quienes trabajen en locales del rubro gastronómico, etc.

PARTICIPACIÓN.

- 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 de exposición, 2 para evaluación del jurado).
- c) Se pueden utilizar productos de temporada, estacionales, recolección, ahumados, pescados, mariscos, carnes, algas, aves de caza, etc.
- d) Los participantes no podrán competir con un plato igual al de otro participante que lo haya inscrito previamente
- e) Los platos a concursar deberán venir preparados, cubiertos para así evitar cualquier tipo de contaminación 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 (por lo menos pelo tomado con malla o gorro, delantal). Quienes no cumplan con este criterio al momento de presentarse quedarán descalificados.



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 10:00 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 9 de octubre del 2016, a partir de las 13:00 horas, en la plaza de Lebu, en calle Andrés Bello con la intersección de calle Cornelio Saavedra, por lo que se les exige a los participantes presentarse entre las 12:00 y 12:45 para el montaje de sus platos y entregarles sus identificaciones y ubicaciones.

Se dispondrá de un microondas u horno eléctrico, para quienes deseen calentar sus preparaciones.

Cada participante deberá presentar junto a sus platos tres juegos de servicios para la degustación del jurado, acorde al plato que presentarán.

JURADO.

Estará compuesto por tres expertos del rubro de gastronomía.

PREMIACION.

Se premiará el primer, segundo y tercer mejor puntaje de cada categoría y además se entregará un diploma por la participación a todos los participantes.



| LUGAR | CATEGORIA PROFESIONAL | CATEGORIA AMATEUR |
|---------|---|---|
| PRIMER | <ul style="list-style-type: none">• \$130.000• Derecho a participar con un stand en la Fiesta de la Nalca 2017• 1 Olla arrocera (Multitienda Colón) | <ul style="list-style-type: none">• \$100.000• Derecho a participar con un stand en la Fiesta de la Nalca 2017• 1 Olla arrocera (Multitienda Colón) |
| SEGUNDO | <ul style="list-style-type: none">• \$90.000• 1 noche de alojamiento para dos personas en cabaña Vientos Morhuilla | <ul style="list-style-type: none">• \$60.000• 1 noche de alojamiento para dos personas en cabañas Vientos Morhuilla |
| TERCERO | <ul style="list-style-type: none">• Recuerdo• Almuerzo para dos personas en restaurant Punto Kome | <ul style="list-style-type: none">• Recuerdo• Almuerzo para dos personas en restaurant Punto Kome |

La entrega de los premios será a través de cheque nominativo y se coordinará con los/las ganadores/as por cada categoría en un plazo de 10 días hábiles posterior al concurso.

DERECHOS

La Ilustre Municipalidad de Lebu se reserva el derecho de modificar, alterar o suprimir estas bases 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
2° CONCURSO GASTRONÓMICO
FIESTA DE LA NALCA 2016

ANTECEDENTES DEL PARTICIPANTE

| 2° CONCURSO GASTRONOMICO FIESTA DE LA NALCA |
|--|
| INSTITUCION: |
| NOMBRES: |
| APELLIDOS: |
| FECHA DE NACIMIENTO: |
| CÉDULA DE IDENTIDAD: |
| DIRECCION: |
| COMUNA: |
| TELEFONO: |
| E-MAIL: |
| OCUPACIÓN: |
| CATEGORÍA EN LA QUE PARTICIPA: |



RECETARIO

| | | |
|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| | NOMBRE DE LA RECETA: | |
| CANTIDAD | PRODUCTO | RENDIMIENTO |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | TIEMPO DE COCCION |
| | | |
| | | |
| | | OBSERVACIONES |
| | | |

PREPARACIÓN