



## **BASES CONCURSO GASTRONÓMICO**

### **FIESTA DE LA NALCA 2017**

La Ilustre Municipalidad de Lebu, invita a participar a personas naturales del 3<sup>er</sup> 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](http://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 8 de septiembre de 2017.

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 2 de Octubre a las 16:30 hrs. en la oficina UDEL** o enviados al correo [concursofiestanalca@gmail.com](mailto:concursofiestanalca@gmail.com), lo cual es indispensable para poder participar.

#### **CATEGORÍAS**

Los participantes podrán participar en una de las tres categorías:

- a) Categoría Salado Amateur: dueñas de casa, estudiantes de cocina no titulados, aficionados, etc.
- b) Categoría Salado Profesional: Profesionales o de oficio, quienes trabajen en locales relacionados a rubros gastronómico, etc.
- c) Categoría Dulces: Amateur o Profesional

#### **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 5 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 sábado 7 de octubre del 2017, entre las 15:30 y 17:00 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.

#### **PREMIACION.**

Se premiará el primer, segundo y tercer mejor puntaje de las categorías Salado Amateur y Salado Profesional, y un premio único a la Categoría Dulces y además se entregará un diploma por la participación a todos los concursantes.



LUGAR	CATEGORIA PROFESIONAL SALADO	CATEGORIA AMATEUR SALADO	CATEGORÍA DULCES
PRIMER	\$130.000 Stand Cocinería Fiesta de la nalca 2018 1 almuerzo para dos en Punto Kome	\$100.000 Stand Cocinería Fiesta de la Nalca 2018 1 noche de alojamiento para dos en Cabañas Viento Morhuilla	\$70.000 1 Batidora
SEGUNDO	\$90.000 1 juego de loza	\$60.000 1 juego de loza	
TERCERO	1 Olla Pastaiola (Multitiendas Colón)	1 Olla Pastaiola (Multitiendas Colón)	

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 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**  
**3<sup>er</sup> CONCURSO GASTRONÓMICO**  
**FIESTA DE LA NALCA 2017**

**ANTECEDENTES DEL PARTICIPANTE**

<b>3er CONCURSO GASTRONOMICO FIESTA DE LA NALCA</b>
INSTITUCION:
NOMBRES:
APELLIDOS:
FECHA DE NACIMIENTO:
CÉDULA DE IDENTIDAD:
DIRECCION:
COMUNA:
TELEFONO:
E-MAIL:
OCUPACIÓN:
CATEGORÍA EN LA QUE PARTICIPA:

