

BASES PRIMER CONCURSO DE DULCES TÍPICOS CHILENOS

En el marco de las Fiestas Patrias 2015, la Municipalidad de Lebu organizará el primer Concurso de Dulces Típicos Chilenos, con el principal objetivo de fomentar una actividad gastronómica donde participen las vecinas y los vecinos de Lebu.

1.- DEFINICIÓN:

Como dulces típicos chilenos nos referimos a aquellos de preparación casera, populares en Fiestas Patrias como por ejemplo: Alfajores, calzones rotos, cuchiflíos, chilenitos, empanaditas de pera o de alcayota, empolvados, mote con huesillos, palmeras, pan de huevo, tablillas de dulces, tortas curicanas, torta de mil hojas, torta de panqueques, etc.

2.- CONVOCATORIA

Mujeres y Hombres mayores de 18 años, con residencia en la Comuna de Lebu.

3.- TEMÁTICA

Elaboración de dulces típicos chilenos.

4.- INSCRIPCIÓN

Todas las personas interesadas en participar en este concurso, podrán formalizar su inscripción en la Unidad de Desarrollo Económico Local (UDEL) de la Municipalidad de Lebu, ubicado en calle Saavedra # 563. Entre el miércoles 09 de septiembre y el jueves 17 de septiembre de 2015.

Al realizar la inscripción, se les hará entrega de un formulario que deberá llenar y dejar en el mismo departamento, junto con una fotocopia de su cédula de identidad.

5.- PRESENTACIÓN:

Los dulces, se presentarán listos para degustar y en envase cerrado, en perfectas condiciones de consumo y en bandeja o recipiente desechable, **a las 15:30 horas del día viernes 18 de septiembre de 2015**, en la plaza de Armas de Lebu, sector ramadas.

Cada dulce debe ser registrado con su nombre propio y original, además estará identificado por un número asignado por la organización y deberá estar acompañado por su creador quién explicará a los jueces su preparación mientras estos lo degustan.

6.- JURADO

El jurado estará compuesto por

- Un/a profesional o especialista en gastronomía con residencia en Lebu.
- Un/a representante de la Municipalidad de Lebu
- Dos concejales de la Comisión de Turismo del Concejo Municipal.
- Dos personas invitadas presentes en el público.

7.- CALIFICACIÓN

Los dulces serán calificados con nota cerrada de 01 a 09, **en tres AREAS: SABOR, PRESENTACIÓN, ORIGINALIDAD.**

Criterio de evaluación:

1-3	Regular
4-6	bueno
7-9	Muy bueno

Se elegirá un ganador por cada área de acuerdo a quienes obtengan el puntaje máximo. En caso de existir empate, el jurado será quien deliberará en segunda instancia.

8.- PREMIOS

En un mismo concursante sólo podrá recaer un premio, aunque se participe con varios dulces.

Se establecen los siguientes premios:

- Premio "AL SABOR" un monto de \$100.000 (cien mil pesos)
- Premio "A LA PRESENTACIÓN", un monto de \$75.000 (setenta y cinco mil pesos)
- Premio "A LA ORIGINALIDAD", un monto de \$50.000 (cincuenta mil pesos)

9.- FALLO DEL JURADO Y ENTREGA DE PREMIOS

El 18 de septiembre y finalizado el plazo para la presentación de los dulces, el jurado se reunirá y degustará los dulces presentados para decidir los ganadores.

El fallo del Jurado y la entrega de premios se comunicarán en acto público el mismo día 18 de septiembre, a las 17:00 horas en la plaza de Armas de Lebu, sector ramadas.

Será imprescindible la presencia de los/las concursantes para recibir reconocimiento por su participación y para quienes salgan ganadores el reconocimiento que pudiese corresponder por la evaluación.

Si un ganador no estuviera presente en el acto de entrega de los premios, el premio pasaría al siguiente concursante con mayor puntuación.

El fallo del Jurado será inapelable.

Realizada la entrega de premios, se ofrecerá a todo el público asistente la degustación de todos los dulces presentados al concurso.

Cualquier incidencia no prevista en estas bases será resuelta por la organización.

10.- ACEPTACIÓN

La participación en este concurso supone la total aceptación de las presentes bases.

La organización del concurso se reserva el derecho de retirar el dulce que considere pueda ser peligroso u ofensivo.