



BASES CONCURSO DE GASTRONOMÍA **CASTRO COCINA, 1era Versión, Cocina** **de Mar.**

El presente Concurso denominado “Castro Cocina, 1era Versión, Cocina de Mar”, es organizado por la Dirección de Cultura y Turismo a través de la Oficina de Turismo, dependiente de la Ilustre Municipal De la Comuna de Castro, AMICHILE y restaurante las vertientes.

FUNDAMENTACION: Invitar a nuestra comuna a reconocer su herencia gastronómica, a través de elaboración de comidas innovadoras, despertando la capacidad de utilizar como base ingredientes que son parte de nuestro territorio, que son elementos que componen la identidad cultural de nuestro mar. Incentivar la incorporación de productos del mar en la oferta gastronómica de nuestra comuna

OBJETIVO GENERAL: Potenciar el desarrollo de la gastronomía en Castro como valor agregado de la actividad turística y de la producción local, a través del rescate de ingredientes representativos de la región de los lagos y por su gran aporte nutricional.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Visualizar el aporte de la gastronomía al desarrollo del Turismo en la comuna de Castro
- Fortalecer la relación Gastronómica, el Turismo y el desarrollo de los productores con identidad territorial.
- Promover en los participantes la creatividad para diseñar recetas y la destreza para la elaboración de las mismas.

PARTICIPACIÓN Y CATEGORÍAS:

El concurso contempla la participación, en tres categorías, con un mínimo de 2 hasta un máximo de 10 participantes o cupos, cerrándose automáticamente el proceso de inscripción una vez completados los 10 participantes o cupos.

La edad mínima para participar es de 18 años cumplidos al momento de la inscripción.

El Concurso “Castro Cocina, 1era Versión, Cocina de Mar” contempla las siguientes 3 categorías:

- **Cocinería:** Servicios gastronómicos formales con oferta gastronómica tradicional, ubicados en los sectores de Lillo y Yumbel.
- **Restaurantes y cafeterías:** Servicios gastronómicos formales con oferta gastronómica diversa, que se encuentran en la comuna de Castro.
- **Aficionados:** Personas naturales que no cuentan con un lugar de venta gastronómica, y que su domicilio sea en la comuna de Castro.

Cada participante deberá realizar una preparación. Con montaje de plato para cada jurado y degustación para público en general.

REGLAMENTO:

En esta primera versión, nuestro ingrediente principal es el Mejillón, por lo que los platos en competencia deberán preparar un plato donde este ingrediente sea el protagonista.

- Cada participante recibirá cinco días antes del concurso 10 kilos de mejillones, que podrá retirar en la oficina de Turismo, ubicada en la Plaza de Armas.
- Cada integrante deberá presentar 9 platos, uno para cada jurado y en formato degustación para público en general.
- Para la elaboración de platos, el participante deberá incluir productos de la zona.
- Cada participante deberá nombrar o bautizar con un nombre propio o particular.
- Se dispondrá de hornos eléctricos para calentar los platos
- Cada preparación debe ser presentada y explicada brevemente por el participante
- Los participantes contarán con un máximo de 10 minutos para la presentación de su plato al jurado.
- Los participantes del Concurso “Castro Cocina, 1era Versión, Cocina de Mar” deberán aportar con los ingredientes necesarios para la elaboración de su plato a presentar.
- La I. Municipalidad de Castro no se hace responsable de pérdidas. Ni de la sustracción o pérdida de artefactos o utensilios necesarios para el montaje de la presentación de las categorías que contempla este concurso gastronómico.
- Cada participante deberá cumplir con normas mínimas de higiene y seguridad en relación a vestimenta, manipulación de alimentos, utensilios entre otros.
- El concurso gastronómico tendrá un máximo de 10 participantes por categoría con sus respectivos ayudantes..
- Los participantes del concurso, ceden a los organizadores del evento sus derechos y autorizan a que todos los contenidos de sus recetas, fotografías y resúmenes, sean publicados. Así como en el caso de los restaurantes y cocinerías la instalación de placa de reconocimiento a los primeros y segundo lugares. Al igual que la incorporación de su plato en su oferta gastronómica.
- Cada participante deberá traer al momento de la presentación, su menú impreso y debidamente respaldado, en siete ejemplares (se entregara uno a cada jurado).
- En caso de empate técnico el presidente del jurado, en este caso el chef local invitado, determinara en base a criterio técnico de “aplicación de técnicas”, con una calificación máxima de 3 puntos.
- En la zona de preparación, cada participante contará con un espacio de mesones blancos de 2 mts. x 1 mt. Aproximadamente.
- El proceso de selección será acompañado por un ministro de fé

PLAZO DE INSCRIPCIÓN:

La solicitud y recepción de la ficha de Inscripción al Concurso “Castro Cocina, 1era Versión Cocina de Mar, se debe realizar del lunes a viernes entre los horarios de 8:30 hrs a 14:00 hrs y de 15 hrs a 17:30 hrs. En las Oficinas de Información Turística ubicadas en Plaza de Armas. En la misma fecha al correo franriveros@castromunicipio.cl.

El plazo de recepción de la Ficha de Inscripción al Concurso “Castro Cocina 1era Versión Cocina de Mar” vence el 15/Noviembre/2021 a las 17:30 hrs. Impostergablemente.

Téngase presente que este proceso concursal tiene un máximo de 10 cupos, por categoría, por lo cual, se recepcionarán las 10 primeras inscripciones, es decir, se cerrarán automáticamente el proceso de inscripción una vez que se completen los 10 cupos.

El concurso se realizara el día 27 de Noviembre desde las 12:00, por lo que los concursantes deberán presentarse desde las 11:00, para preparar montaje de sus platos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterios de evaluación.

ITEM	CRITERIOS	PUNTAJE
1	Uso de ingrediente “Mejillón”	5
2	Presentación del Plato	4
3	Aplicación de técnicas	4
4	Sabor y aroma	5
5	Presentación Personal	2
		Total 20

COMISIÓN DE EVALUACIÓN O JURADO:

El análisis y evaluación de las presentaciones gastronómicas del Concurso “Castro Cocina, 1era Versión, Cocina de Mar” estará a cargo de una comisión evaluadora o jurado integrado por:

- Representante Castro Municipio
- Presidente del Circulo de Cornistas Gastronómicos
- Representante AMICHILE
- Docente liceo Politécnico de Castro, carrera Hotelería y gastronomía
- Representante de SERNATUR
- Director nacional de escuela de gastronomía y Hotelería AIEP
- Director escuela gastronomía, Sede San Joaquín AIEP

La Comisión Evaluadora o jurado, tendrá como función:

- a) Elegir un Presidente.
- b) La evaluación de las presentaciones gastronómicas, según los siguientes criterios:

ITEM	CRITERIOS	PUNTAJE
1	Uso de ingrediente "Mejillon"	5
2	Presentación del Plato	4
3	Aplicación de técnicas	4
4	Sabor y aroma	5
5	Presentación Personal	2
		Total 20

- c) Deberá elaborar un Acta de Evaluación en la cual deberá indicar el puntaje otorgado por cada criterio con sus fundamentos y observaciones cuando correspondiere, al igual que cualquier otro argumento o aclaración que sea requerido por algún miembro de la Comisión Evaluadora o Jurado.

Los acuerdos de la Comisión Evaluadora o Jurado deberán ser tomados por mayoría simple de sus integrantes, y en caso de empate, dirime el voto del presidente de la Comisión Evaluadora o Jurado.

CONDICIONES ESPECÍFICAS

1.-Entrega de Recetas:

La entrega de las recetas debe realizarse de forma presencial en la oficina de Información Turística de la I. Municipalidad de Castro, presentando la ficha de inscripción completada con los datos, desde la publicación de la bases hasta el día lunes 15 de noviembre de 2021.

2.- Derechos:

El participante certificara que los platos y tragos que preparara son elaboración propia y que están libres de derechos que puedan afectar a terceros, firmando una declaración simple frente al ministro de fe, Secretario Municipal o quien lo subroga.

El organizador, Ilustre Municipalidad de Castro, adquiere el derecho y facultad de publicar y usar las recetas presentadas, con fines promocionales en tiempo indefinido, Otorgándole los créditos respectivos al autor.

PREMIACIÓN:

El Concurso "Castro Cocina, 1era Versión Cocina de Mar" contempla la premiación del primer lugar de las tres categorías, con Primer lugar y segundo.

Categoría: Cocinerías

1er Lugar: Horno industrial, galvano y placa para cocinería

2do Lugar: Galvano de reconocimiento

Categoría: Restaurantes y cafeterías

1er Lugar: Congelador vertical, galvano y placa para restaurante

2do Lugar: Selladora al vacío

Categoría: Aficionados

1er Lugar: Batidora con pedestal y galvano

2do Lugar: Galvano de Reconocimiento

La ceremonia de premiación se realizara el sábado 27 de noviembre a las 13:00 hrs en Plaza de Armas de Castro.