

2do CONCURSO: "GASTRONOMÍA MAPUCHE".

Este concurso gastronómico forma parte de las actividades Productivas, Culturales, Turísticas, Recreativas, y Sociales con mujeres indígenas 2018 a realizar por la municipalidad de Pitrufrquén.

BASES GENERALES:

El objetivo de este concurso es intercambiar conocimientos y productos culinarios propios de la comuna y región de la Araucanía en el ámbito de la Gastronomía Mapuche con toda la diversidad territorial existente y potenciar la oferta culinaria particular de cada uno de los concursantes.

Categorías

El concurso se concentra en:

- Plato de Fondo o Plato Principal.
- Repostería y/o postre.

✓ *Las preparaciones deben ser acordes al concurso en cuanto a porción, presentación, insumos y técnicas propias de la gastronomía Mapuche.*

Número de Participantes

- Los cupos serán limitados con un máximo de 4 participantes por categoría. (En el caso de superar el número de cupos en la categoría se realizará una preselección anterior al concurso).
- Cada participante podrá entrar con un ayudante al área de cocina, el día del concurso.
- No podrán postular funcionarios municipales o personas naturales que presten servicio a la entidad.

Requisitos Generales

- a) Ser Mujer Mapuche o no Mapuche
- b) Preferentemente podrán participar personas naturales con residencia en la comuna de Pitrufrquén y que posean experiencia previa al concurso o que hayan participado en alguna feria gastronómica o que hayan realizado cursos del área.

Lugar, fecha y hora de realización del Concurso.

Día: Sábado 29 de septiembre 2018 15:00 horas (presentación a las 14:30).

Lugar: Plaza Pedro Montt, calle Bilbao con vicuña Mackenna.

Dirección: Vicuña Mackenna n° 865, Pitrufquén.

Teléfono: 45-2757059, 45-2757060.

Premiación:

Se premiará los 3 primeros lugares de cada categoría y se otorgará una mención Honrosa. *Se entregaran diplomas de participación a todos las concursantes.

Premios preparaciones plato de entrada o fondo

- Primer lugar: Horno Eléctrico
- Segundo Lugar: Batería de ollas 7 piezas
- Tercer Lugar: Olla cacerola 20 lts

Premios preparaciones de postres o repostería gourmet.

- Primer lugar : Microondas
- Segundo Lugar: Termo Calentador 30 litros
- Tercer Lugar: Set de cubierto 48 piezas

Evaluación:

El comité organizador constituido por funcionarios de la UDEL ha establecido una pauta evaluadora, la cual será proporcionada al Jurado evaluador, los que considerarán los siguientes aspectos:

- Sabor
- Creatividad
- Innovación
- Presentación
- Higiene de Presentación
- Armonía del Menú: punto de cocción, temperatura

Respecto del trabajo de los concursantes en la cocina, se medirá:

1. Presentación personal.
2. Prolijidad.
3. Variedad y calidad de los insumos.

Jurado Evaluador

- El jurado del concurso estará conformado por el alcalde, un Chef invitado y el Director de Desarrollo Comunitario.

Reglamento Generales:

Todos los platos que concursan deben ser elaborados completamente en lugar del concurso. *(No se permitirán insumos elaborados previamente al día del concurso, exceptuando la utilización del pan y/o tortillas como complemento a las preparaciones).*

- ✓ Los concursantes seleccionados para participar de la preparación del plato de entrada o fondo contarán con una hora y 45 minutos de preparación y montaje del plato.
- ✓ Paralelamente los concursantes de repostería y/o postres realizarán sus preparaciones, contando con tiempo máximo de 1 hora, para la elaboración y montaje.

(El tiempo comenzará a correr desde el minuto que fue designada la hora de ingreso).

Cada participante concursará con un número entregado por la organización, el que se le informará el mismo día del concurso. La hora de entrada a la cocina se entregará a cada participante en forma personal, con un día de anticipación con la finalidad de que se organicen y calculen el tiempo estipulado para la cocción de cada producto.

Cada participante deberá entregar antes de ingresar a concursar:

Una lista con la receta completa de la preparación, la cual debe contener la identificación del participante (nombre completo, contacto telefónico), dicha receta debe incluir: Nombre del plato (Nombre original o creación propia del participante), listado de ingredientes (por plato, no se permitirá cambiar y/o agregar otros ingredientes), las cantidades a utilizar, la preparación y una reseña histórica del plato (5 líneas como mínimo y 10 líneas como máximo) en un sobre cerrado. Las recetas podrán ser usadas con el fin que los organizadores del concurso estimen conveniente.

Las participantes deberán llevar todos los ingredientes necesarios para la preparación de sus platos, además de sus utensilios que ocupara en forma específica para la preparación.

Se eliminará automáticamente del concurso a cualquier participante que:

- ✓ No se presente a la hora que sean citados por el comité.
- ✓ A los concursantes que no presenten sus platos en el tiempo estipulado.
- ✓ A quienes no cumplan con las normas señaladas en estas bases (entrega de receta previamente y/o modificaciones de esta una vez finalizado el plato).

Inscripciones

Las inscripciones para las categorías se recibirán hasta el día **14 de Septiembre de 2018 a las 13:30** en las dependencias de la Oficina de la Mujer, ubicada en Av. Pedro León Gallo Sur 665, Pitrufrquén.

Para mayores antecedentes comunicarse directamente al teléfono (45) 2757059-(45) 2757060.


VICTOR SANDOVAL COSLOSKI
DIRECTOR DESARROLLO COMUNITARIO


CLAUDIO BUSTOS FLORES
DIRECTOR UNIDAD DE CONTROL

Pitrufrquén, Agosto 2018.

2do CONCURSO: “GASTRONOMÍA MAPUCHE”.

PAUTA DE EVALUACIÓN

Cada evaluador deberá consignar una nota en la escala de 1 a 7, donde 7 será la máxima ponderación y 1 la mínima.

Nombre participante: _____

Categoría (Marque con una X)

Plato de Fondo o Plato Principal _____

Repostería y/o Postre _____

Evaluación:

El comité organizador ha establecido una pauta evaluadora, la cual será proporcionada al Jurado evaluador, los que considerarán los siguientes aspectos:

- Sabor

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |

- Creatividad

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |

- Innovación

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |

- Presentación

| | | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

- Higiene de Presentación

| | | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

- Armonía del Menú: punto de cocción, temperatura

| | | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

- Presentación personal.

| | | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

- Prolijidad.

| | | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

- Variedad y calidad de los insumos

| | | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

Total puntaje obtenido