

04 AGO 2023

001688

/84

VISTOS:

a) La I. Municipalidad de Angol a través de la Oficina de Turismo dependiente de la Dirección de Desarrollo Comunitario y en conjunto con la Agrupación Ecoturismo Rural de Nahuelbuta han organizado el Primer Concurso Gastronómico denominado "De la Tierra a la Mesa", cuyo objetivo es promover y potenciar el turismo gastronómico y la identidad local a través de gastronomía típica regional, patrimonio alimentario, rescatando y promoviendo el consumo de productos locales;

b) Memorándum N° 184 de fecha 02 de Agosto de 2023, de la Administración Municipal, que remite bases del primer Concurso Gastronómico "De la Tierra a la Mesa", para publicación y difusión;

c) Ley N° 19.880, sobre Bases de los Procedimientos Administrativos, que rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado;

d) La Resolución N° 7 del 26 de Marzo del 2019 Contraloría General de la República, normas sobre exención trámite toma de razón;

e) Las facultades que me confiere la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades y sus modificaciones.

CONSIDERANDO

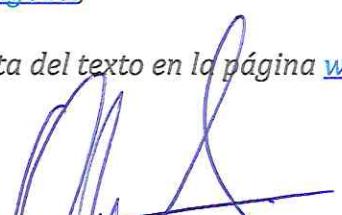
La importancia de potenciar el desarrollo de la gastronomía en Angol como actividad cultural, los participantes deberán elaborar comidas incluyendo al menos una clase de hongo.

La necesidad de normar la convocatoria del Primer Concurso Gastronómico denominado "De la Tierra a la Mesa", evento a realizarse el lunes 25 de Septiembre de 2023.

DECRETO

1. APRUÉBESE las Bases del Primer Concurso Gastronómico denominado "DE LA TIERRA A LA MESA", la inscripción es gratuita y se puede realizar en forma presencial en la oficina de Turismo ubicada en calle Julio Sepúlveda s/n a continuación del Centro Cultural, de lunes a viernes de 08:30 horas a 14:00 horas y de 15:00 a 17:30 horas. Los interesados (as) deberán descargar las bases a través de la página web www.angol.cl

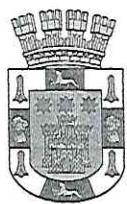
2. Anótese, Publíquese mediante inserción completa del texto en la página www.angol.cl, hecho Archívese.


* MUNICIPALIDAD
* SECRETARIO MUNICIPAL
ALVARO E. URRA MORALES
ANGOL INGENIERO CIVIL E INDUSTRIAL
SECRETARIO MUNICIPAL


* MUNICIPALIDAD
* ALCALDE
ANGOL
JOSE ENRIQUE NEIRA NEIRA
ALCALDE
COMUNA DE ANGOL

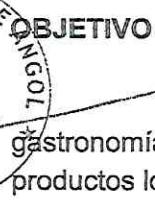
JENN/AEUM/pvp.
DISTRIBUCIÓN

- DIRECCIÓN DESARROLLO COMUNITARIO
- OFICINA DE TURISMO
- DIRECCIÓN DE CONTROL
- DIRECCIÓN ASESORÍA JURÍDICA
- INFORMÁTICA
- SECRETARÍA MUNICIPAL
- ARCH. OFICINA DE PARTES



BASES PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO DENOMINADO "DE LA TIERRA A LA MESA"

El presente Concurso denominado "DE LA TIERRA A LA MESA" , está siendo organizado por el Departamento de Turismo y la Agrupación Ecoturismo Rural de Nahuelbuta.



OBJETIVO
Promover y Potenciar el turismo gastronómico y la identidad local a través de gastronomía típica regional, patrimonio alimentario, rescatando y promoviendo el consumo de productos locales.

Invitar a nuestra comuna a reconocer su herencia gastronómica, a través de su elaboración de comidas locales ,patrimoniales e innovadoras, despertando la capacidad de utilizar como base ingredientes que son parte de nuestro territorio, otorgando identidad cultural a nuestra comuna.

DESCRIPCIÓN:

Para los organizadores del concurso la gastronomía local no sólo es una identificación cultural ,sino que puede crear de forma adecuada, productos turísticos propios.Este concepto incrementa el valor del destino en sí mismo junto al valor del producto

Se realizará un concurso gastronómico donde se reconozca la herencia gastronómica, a través de la elaboración de comidas con identidad local,en base a hongos comestibles producidos en nuestra zona .

PARTICIPACIÓN Y CATEGORÍA:

El Concurso " DE LA TIERRA A LA MESA " contempla UNA CATEGORÍA .- Mejor plato principal, con identidad local. Para esta versión se trabajará de libre formato, ya sea como guarnición sopa,legumbre entre otros tipos.

Este se realizará el día Lunes 25 de Septiembre hora y lugar por confirmar

El concurso contempla la participación de un mínimo de 4 por categoría.

CONVOCATORIA El presente concurso " DE LA TIERRA A LA MESA " está dirigido al rubro gastronómico local, restaurant, y establecimientos Educacionales que tengan la carrera de gastronomía

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

1. Para la elaboración de los platos deberá realizarse en el lugar definido por los organizadores el cual se comunicará oficialmente a través de correo electrónico
- 2.-El participante deberá incluir al menos 1 clase de hongo.
3. Cada participante deberá nombrar o bautizar sus platos con un nombre propio o particular, referente al tema identidad.
4. Tiempo de producción de los platos: El participante preparará el plato principal y dispondrá de hasta 1 hora 30 minutos (contabilizados desde que está organizado el mise en place), al cabo de este tiempo presentará los platos debidamente armados y a temperatura adecuada.
5. La preparación debe ser presentada y explicada brevemente por el participante con un mínimo de 1 minuto, máximo de 5 minutos para la presentación de los platos
6. Los participantes del Concurso deberán llevar sus ingredientes y otros requerimientos necesarios para la elaboración de estos
7. La I. La Municipalidad de ANGOL no se hace responsable de pérdidas o decomiso de ingredientes. Ni de la sustracción o pérdida de artefactos o utensilios necesarios para realizar la preparación y montaje de la presentación del plato que contempla este concurso gastronómico.
8. Cada participante deberá cumplir con normas mínimas de higiene y seguridad en relación a vestimenta, manipulación de alimentos, utensilios entre otros. Y los protocolos sanitarios
9. 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.
10. En caso de empate técnico el presidente del jurado, determinará en base a criterio técnico de "aplicación de técnicas", con una calificación máxima de 3 puntos.
11. No está permitido consumir bebidas alcohólicas, pero sí podrá ser utilizado en sus preparación durante el desarrollo del concurso. Quedará descalificado si llega en estado de intemperancia.

INSCRIPCIÓN Y PLAZOS:

La Inscripción es gratuita, y puede ser a través de 3 vías:

a) Presencial en la oficina de Turismo ubicada en calle Julio Sepulveda, sin número a continuación del Centro Cultural de lunes a viernes de 8:30 hrs a 14:00 hrs y de 15 hrs a 17:30

b) Por formulario google en el siguiente enlace:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfkiBzBPl_kbBPuF9hBCifYiPeaqXvyVS8C-QZZILDel7b5tA/viewform?usp=sharing.

Además podrá descargar la ficha de inscripción desde la página web de la Municipalidad de Angol

c) La recepción de las fichas de inscripción será de forma física en las oficina antes mencionadas, o por correo electrónico turismo@angol.cl

d) Para cada inscripción se dará un comprobante y su respectivo N° de inscripción.

e) El plazo de recepción de la Ficha de Inscripción al Concurso "ANGOL CON IDENTIDAD DE LA TIERRA A LA MESA " es desde el Lunes 28 de Agosto AL 20 de Septiembre hasta las 17:30 hrs.

f) Para efectos de reconocimiento del espacio que contará cada participante se les citará a una reunión presencial fecha por definir.

TABLA DE EVALUACIÓN:

Evalúe según encuentre pertinente dentro de la escala del 1 al 5 dónde:

5.- Excelente

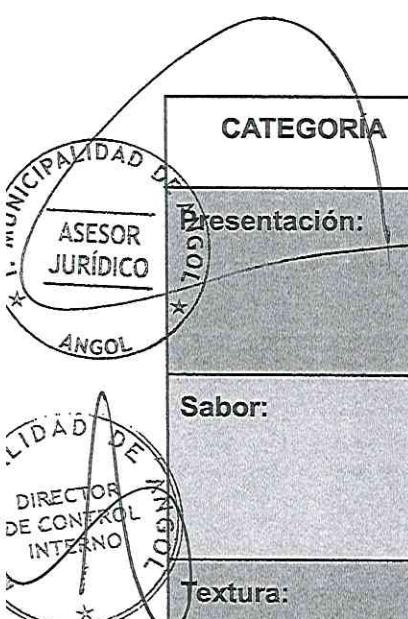
4.-Bueno

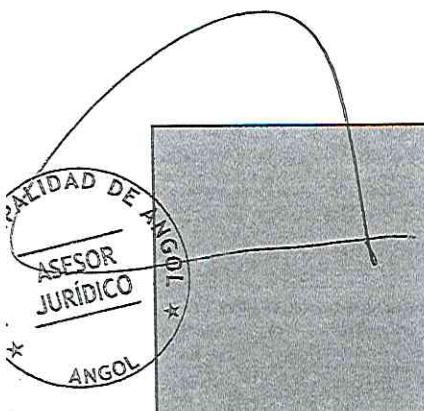
3.-Regular

2.-Malo

1.-Muy malo

CATEGORÍA	PREGUNTA	Puntaje
Presentación: TONG	¿Cuán visualmente atractivo es el plato?	
	¿Se ve apetitoso?	
Sabor:	¿Cómo sabe el plato?	
	¿Son los sabores equilibrados y agradables?	
Textura:	¿Es agradable la textura del plato?	
	¿Es demasiado masticable, demasiado crujiente o simplemente correcto?	
Originalidad:	¿Tiene el plato un toque único o un elemento creativo?	
	¿Nombre del plato acorde a la temática de este y el concurso?	
Técnica de cocción:	¿Se cocinó correctamente el plato?	
	¿El hongo o el ingrediente principal está cocinado a la temperatura adecuada?	
Ingredientes:	¿Son los ingredientes frescos y de alta calidad?	
	¿Se complementan bien en el plato?	
Higiene	¿Se mantiene una limpieza adecuada de las áreas de preparación de alimentos, utensilios y equipos?	





10	¿Los alimentos se almacenan y manipulan correctamente para prevenir la contaminación cruzada?	
	¿Se siguen las pautas de temperatura adecuadas para el almacenamiento y la cocción de alimentos?	



PREMIOS

- **Primer Lugar**

Diploma de Honor

1 Galvano

1 noche de Alojamiento en cabañas sector Cordillerano "Cabaña El Cajón" (fecha según disponibilidad)

Diploma de Honor

- **Segundo Lugar**

1 Galvano

1 noche de Alojamiento en Cabaña Cordillera de Nahuelbuta (fecha según disponibilidad)

Diploma de Honor

- **Tercer Lugar**

1 Galvano

1 Diploma de Honor

Su premiación se llevará a efecto el 27 de Septiembre, los 3 Primeros Lugares deberán preparar una pequeña degustación para los asistentes a la conmemoración del Día Mundial del Turismo en las dependencias del Centro Cultural .