



## **4<sup>er</sup> CARNAVAL DE LOS BERRIES “ÑIQUÉN 2017”**

### **Concurso Gastronómico: “PLATOS ELABORADOS A BASE DE BERRIES”**

Con motivo de la celebración del CUARTO CARNAVAL DE LOS BERRIES, la Ilustre Municipalidad de Ñiquén, a través de su alcalde Don Manuel Alejandro Pino Turra y H. Concejo, tienen el agrado de invitar a participar a todas las personas mayores de 18 años al Concurso Gastronómico de “Platos elaborados a base de BERRIES” (MORA, ARANDANOS, FRAMBUEZAS, FRUTILLAS, MORONES).

Dicho concurso tiene por objetivo rescatar uno de nuestros productos naturales típico de la Comuna; el berrie, con la finalidad de fortalecer la identidad de los Ñiqueninos, valorando sus tradiciones a través de la creatividad y el arte culinario.

### **PROGRAMA DEL CONCURSO:**

**Entidad Organizadora:** Ilustre Municipalidad de Ñiquén y Comité de Cultura y Tradiciones de Ñiquén.

**Lugar Competencia:** SEGUN FECHA QUE A CONTINUACION SE INDICA

El concurso se realizará bajo el concepto de “**Platos elaborados a base de BERRIES**”

**Fecha:** DOMINGO 05 DE FEBRERO DE 2017, EN LA PLAZA DE SAN GREGORIO

**19:30 hrs.:** Inducción al Concurso  
Reglamento del desarrollo del Concurso  
Presentación Pauta de Evaluación  
Sorteo para ingreso al concurso

**21:00 hrs.:** Clausura y premiación del Concurso “Platos elaborados a base de BERRIES”

### **CONVOCATORIA:**

Este concurso está dirigido a autodidactas, dueñas de casa, campesinos, jefas de hogar, organizaciones comunitarias, adultos mayores, vecinos y todos los adultos de la Comuna de Ñiquén.

### **PARTICIPANTES:**

- Deben concursar en pareja o de manera individual.
- La competencia se llevará a cabo con un mínimo de 4 y un máximo de 8 participantes.
- Personas naturales u organizaciones.
- Chilenos y chilenas residentes en la Comuna de Ñiquén.
- Ser mayor de 18 años.



- Los competidores deberán presentarse con delantal blanco, mascarilla, cabello tomado e higiene personal rigurosa (uñas y utensilios en perfecta asepsia).
- Los participantes podrán llevar sus platos preparados con su identificación, al lugar que la comisión le señale.
- Quedarán imposibilitados de participar en este concurso los funcionarios municipales y familiares de los mismos.

### **REGLAMENTO GENERAL:**

#### **CATEGORÍA:**

Elaboración libre. Platos dulces o salados, fríos o calientes a Base de Berries.

#### **ITEM OBLIGATORIO**

- 1) El día del concurso a cada participante se le asignará un número para la ubicación.
- 2) Todos los concursantes tendrán que presentarse el día del concurso con un delantal blanco.
- 3) Los platos deberán considerar Berries como ingrediente central de su elaboración. Los ingredientes adiciones que se utilicen en las preparaciones serán a libre elección y creatividad de los participantes.
- 4) Los participantes deberán preocuparse de la presentación de sus platos y del lugar donde los expondrán, la Comisión le facilitará Mesas y el lugar para la exposición y muestra.
- 5) El participante hará su entrega al jurado para la degustación, incluyendo lo siguiente:
  - 3 platos idénticos para la degustación de los evaluadores
  - Una hoja tamaño carta escrita a computador donde se indique:
    - Nombre de la preparación
    - Ingredientes
    - Paso a paso de la preparación
    - Autor/es o nombre de la organización que representa
- 6) Cada participante deberá encargarse de llevar un mantel blanco, cubertería y vajilla para presentar el plato a los 3 jurados. Deben llevar la decoración de la mesa.

### **ASPECTOS GENERALES DE LA REALIZACIÓN DEL CONCURSO**

#### **Jurado:**

- El jurado estará conformado por tres personas conocedoras de la cocina y de repostería.
- Tendrán un máximo de diez minutos para degustar y evaluar cada plato.
- El fallo del jurado será inapelable y de absoluta responsabilidad de sus integrantes.



### **Evaluación:**

Para lograr un criterio uniforme, el Comité Organizador estableció pautas de evaluación específicas.

Cada miembro del jurado calificará cada uno de los platos, tomando en cuenta los siguientes aspectos:

- Uso de BERRIES
- Higiene y Pulcritud
- Presentación
- Sabor y aromas
- Originalidad e innovación

### **Premiación:**

- La premiación se realizará una vez que el jurado haya degustado los platos en competencia y haya escogido los lugares de los ganadores.
- Se premiará el primero, segundo y tercer lugar.

### **Inscripciones:**

- Las inscripciones se realizarán en horario de oficina a partir del día Viernes 20 de Enero al Viernes 03 de Febrero de 2017, a través de los siguientes medios:
  - Inscripción directa en Secretaria de Alcaldía de la Ilustre Municipalidad de Ñiquén, calle Estado N°188, San Gregorio, con la Srta. MARIA LUZ FUENTES SEPULVEDA.
  - O haciendo llegar la ficha de inscripción adjunta en las presentes bases, con todos sus datos.
  - Cualquier consulta de estas bases puede hacerse vía telefónica al 42-2203928 o al 42-2203954.-



### Comisión Organizadora:

Cualquier eventualidad que se presente en los puntos anteriormente señalados será resuelta por la Comisión Organizadora.

La Comisión Organizadora no se hará responsable del traslado de los participantes, como tampoco, se hará responsable de la pérdida o daño de algún elemento de los participantes pues quedarán a absoluta responsabilidad de cada persona.

### FICHA DE INSCRIPCIÓN

<b>Nombre del Participante</b>	
<b>Rut</b>	
<b>Fecha de Nacimiento</b>	
<b>Teléfono de contacto</b>	
<b>Comuna</b>	
<b>Domicilio</b>	
<b>E-mail</b>	
<b>Fecha</b>	
<b>*Organización a la que representa</b>	

(\*) Considerar solo en caso de que esté representando alguna organización comunitaria.

Manuel Alejandro Pino Turra  
Alcalde Ilustre Municipalidad de Ñiquén