

DECRETO N° 221

APRUEBA BASES DE LOS CONCURSOS QUE INTEGRAN EL DESARROLLO DE LA SEMANA DE LA CULTURA ARRIERA, CORRESPONDIENTE A LAS ACTIVIDADES DE VERANO DEL AÑO 2024 EN SAN FABIÁN.

SAN FABIÁN, 30 de enero de 2024.

VISTOS:

- Las actividades de verano para el año 2024 en la comuna de San Fabián.
- En particular el desarrollo de la Semana de la Cultura Arriera, que contempla los concursos de plato típico y mejor tortilla de rescoldo, a realizarse el 09 de febrero del año en curso.
- De lo anterior, la emisión de las bases generales que determinan el procedimiento para la materialización de las actividades ya indicadas, las que se aprueban y ratifican por medio del presente Decreto Alcaldicio.
- Las facultades que me confiere la Ley N° 18.695 y sus posteriores modificaciones, así como también el Decreto Alcaldicio N°1400 del 21 de junio de 2021 que me nombra Alcalde de San Fabián para el periodo 2021-2024.

DECRETO:

1.- RATIFÍCASE LA APROBACIÓN DE LAS BASES de los concursos que integran la iniciativa denominada **"SEMANA DE LA CULTURA ARRIERA"**, a realizarse El mes de febrero del año en curso, correspondiente a las actividades de verano para la presente temporada.

2.- INSTRÚYASE a la Dirección de Desarrollo Comunitario, la coordinación para el buen funcionamiento de la iniciativa objeto de este Decreto Alcaldicio.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.



VICTOR HUGO VALDEBENITO VILLA
SECRETARIO MUNICIPAL



CLAUDIO ALMUNA GARRIDO
ALCALDE

CAG/FVY/vvv
DISTRIBUCIÓN:

- DIDECO
- D.A.F.
- ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL
- CONTROL INTERNO MUNICIPAL
- ARCHIVO OFICINA DE PARTES.



Municipalidad
de San Fabián

Nº-221
30/01/2024

DIRECTOR
DESARROLLO
COMUNITARIO
SAN FABIÁN
30/01/2024

MUNICIPALIDAD SAN FABIÁN - DIDECO

CONCURSOS SEMANA DE LA CULTURA ARRIERA

BASES DE CONCURSO

“Plato típico” y “Mejor tortilla de rescoldo”

1. SEXTO CONCURSO GASTRONÓMICO “PLATO TÍPICO”.

Viernes 09 de febrero de 2024.

1.1 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer y difundir la identidad gastronómica local.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a.- Reconocer las habilidades y destrezas gastronómicas de los participantes, de esta forma contribuir en su emprendimiento económico.
- b.- Auspiciar la representatividad local en concursos gastronómicos a nivel local.

1.3 ENTIDAD ORGANIZADORA I. MUNICIPALIDAD SAN FABIÁN – DIDECO.

1.4 DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El concurso del Plato Típico es un evento no lucrativo, que busca identificar los mejores sabores que rescatan la cultura gastronómica local. Este concurso es calificado por personalidades de la comuna que tienen experiencia en gastronomía.

1.5 PARTICIPANTES

Podrán participar todos los vecinos de la comuna, emprendedores y amateurs.

1.6 INSCRIPCIONES

El sexto concurso de Plato Típico debe ser por inscripción previa por cualquiera de los siguientes medios:

- **Correo electrónico:** turismo@sanfabian.cl o prodesal@sanfabian.cl
- **De forma presencial:** oficina de Turismo, plaza de armas por calle 18 de Septiembre, San Fabián.
- **Celular:** +569 42115216 (oficina Prodesal).

1.7 DEGUSTACIÓN

El participante deberá llevar su plato listo al lugar del concurso para su presentación ante un jurado.

- a) A las 19:40 pm se iniciará la degustación del plato.
- b) Se deberá presentar una porción normal, esta porción servirá para la degustación en 3 platos individuales del jurado; el participante deberá traer 3 cubiertos, 3 platos, cucharón u otro para servir su plato al jurado.
- c) Se dispondrá de una mesa, donde el expositor será el encargado de montar su plato (considerar mantel).
- d) El comité organizador le asignará un número de participación.

1.8 EVALUACIÓN DE LOS PLATOS

- a) Durante la calificación sólo podrán estar presentes los encargados del servicio del plato concursante.
- b) Se asignaran jurados.
- c) Los jurados están obligados a probar la totalidad de los platos.

1.9 PERFIL DE INTEGRANTES DEL JURADO

Profesionales de la gastronomía y/o representantes de la gastronomía local.

1.10 PREMIOS

El concurso contempla hasta el 3er lugar.

1er Lugar: Batería de cocina 9 pzs. Acero inoxidable.

2do Lugar: Set de cuchillos profesional y cuchillo cocinero Victorinox.

3er Lugar: Set de sartenes.

1.11 PUBLICACIÓN

La foto de los ganadores con su creación se publicará en redes sociales de la Municipalidad de San Fabián.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y/O CALIFICACIÓN

- 1. DESCRIPCIÓN DE LA PREPARACIÓN DEL PLATO:** El concursante debe explicar cómo elaboró el plato típico, mencionando los instrumentos que empleó, conservación y recuperación de tradiciones.
- 2. SABOR:** La combinación de técnicas tradicionales y productos locales dan lugar a platos diversos como diferentes aliños, sazón, colores, aromas y texturas.
- 3. ANTIGÜEDAD DEL PLATO:** El participante narrará el origen del plato, de qué manera su familia recoge la tradición y a través de cuántas generaciones.
- 4. INSUMOS LOCALES UTILIZADOS:** Se considera como criterio indispensable el uso de productos locales, para fomentar su consumo.
- 5. PRESENTACIÓN DEL PLATO:** Se valora la creatividad del participante por la presentación de su plato y utilización de elementos decorativos tradicionales.

2. CONCURSO DE “LA MEJOR TORTILLA DE RESCOLDO”.

Viernes 09 de febrero de 2024.

2.1 OBJETIVO GENERAL

Fortalecer y difundir la identidad gastronómica local e incentivar la actividad productiva local.

2.2 ENTIDAD ORGANIZADORA I. MUNICIPALIDAD SAN FABIÁN – DIDECO.

2.3 DESCRIPCIÓN DEL EVENTO

El concurso de la Mejor Tortilla de Rescoldo es un evento no lucrativo, que busca identificar la mejor presentación y sabor de la tortilla, alimento típico de la cultura gastronómica local. El concurso es calificado por personalidades de la comuna que tienen experiencia en gastronomía.

2.4 PARTICIPANTES

Podrán participar todos los vecinos de la comuna, emprendedores y amateurs.

2.5 INSCRIPCIONES

El concurso a la Mejor Tortilla de Rescoldo debe ser por inscripción previa por cualquiera de los siguientes medios:

- **Correo electrónico:** turismo@sanfabian.cl o prodesal@sanfabian.cl
- **De forma presencial:** oficina de Turismo, plaza de armas por calle 18 de Septiembre, San Fabián.
- **Celular:** +569 42115216 (oficina Prodesal).

2.6 DEGUSTACIÓN

El participante deberá llevar su tortilla de rescoldo lista al lugar del concurso para su presentación ante un jurado.

- a) A las 19:00 pm. se iniciará la degustación de las tortillas por parte del jurado.
- b) Se dispondrá de una mesa, donde se procederá a evaluar la presentación de la tortilla para luego cortarla en pequeños trozos para la degustación.
- c) El comité organizador le asignará un número de participación.

2.7 EVALUACIÓN DE LOS PLATOS

- a) Durante la calificación sólo podrán estar presentes los participantes.
- b) Se asignaran jurados.
- c) Los jurados están obligados a degustar todas las tortillas presentadas para el concurso.

2.8 PERFIL DE INTEGRANTES DEL JURADO

Profesionales de la gastronomía y/o representantes de la gastronomía local.

2.9 PREMIOS

El concurso contempla solo el 1er lugar:

- Saco de harina de 25 kilos.
- Kit de levadura.
- Cajita de mercadería.

2.10 PUBLICACIÓN

La foto del ganador se publicará en redes sociales de la Municipalidad de San Fabián.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y/O CALIFICACIÓN:

1. **PRESENTACIÓN DE LA TORTILLA:** Se evaluará el aspecto y la textura de la masa.
2. **SABOR:** La combinación de técnicas tradicionales, la utilización de productos locales y el uso de recetas familiares dan lugar a sabores diversos.