

## BASES DEL PRIMER CONCURSO GASTRONÓMICO PROVINCIAL "Sabores Chiloé 2024"

**1. OBJETIVO DEL CONCURSO** El Primer Concurso Gastronómico Provincial "Sabores Chiloé 2024" tiene como objetivo promover la gastronomía local de la isla Chiloé, fomentando la innovación culinaria con productos locales de la provincia. El evento busca poner en valor la cultura gastronómica de Chiloé y dar a conocer el trabajo de los cocineros, restaurantes y emprendedores locales, a través de un espacio de competencia creativa y formativa.

**2. PARTICIPANTES** El concurso está abierto a restaurantes, cafeterías, cocineros y emprendedores gastronómicos y afines de toda la provincia de Chiloé con patente municipal al día y con un mínimo de un año de antigüedad demostrable antes el SII.

**Número de Finalistas:** De todos los inscritos serán seleccionados por un comité técnico profesional por parte de la productora Disco Sur seleccionará 10 finalistas para la etapa final del concurso "Sabores Chiloé 2024".

**Requisitos de Participación:** Cada participante deberá estar inscrito a través del formulario en línea disponible en [www.discosur.cl](http://www.discosur.cl)

**Fecha de Inscripción:** Desde el martes 19 de noviembre a partir de las 13:00hrs hasta el sábado 30 de noviembre. Confirmación finalistas lunes 02 de diciembre.

**Formulario de Inscripción:** El formulario debe ser completado con los siguientes datos: Nombre completo o nombre de establecimiento. Descripción breve del establecimiento del plato y sus ingredientes de nomas de 300 caracteres. Video de presentación (máximo 1 minuto) explicando el plato a preparar las calidades, su identidad, y los productos locales involucrados. Rut y mail datos de los participantes.

**Plato a Preparar:** Todos los concursantes deben preparar un plato que resalte a lo menos más de un ingrediente local de Chiloé, destacando su técnica, sabor y creatividad. Cada seleccionado deberá llevar todos los ingredientes necesarios para la elaboración de su plato, contando con un equipo técnico para la correcta realización del plato.

### 3. Segmentación de Propuestas de Platos

Todos los participantes competirán en igualdad de condiciones, sin distinción de categorías. Los concursantes deberán presentar sus platos en dos categorías principales: **Entradas y Platos Principales**, y solo 10 finalistas serán seleccionados para pasar a la fase final del evento. Es fundamental que las propuestas presenten productos locales y frescos, destacando el uso de ingredientes provenientes de productores locales de la provincia de Chiloé. Al utilizar ingredientes de productores locales, los concursantes no solo apoyan la economía provincial, sino que también promueven la sostenibilidad y el respeto por los sabores auténticos de la zona.

#### 1. Entradas:

En esta categoría, los concursantes podrán crear tanto entradas frías como calientes, utilizando una variedad de productos locales provenientes del mar y del agro. Los ingredientes deben resaltar la riqueza gastronómica de Chiloé y reflejar la creatividad e innovación de cada participante.

#### 2. Platos Principales:

Los platos principales deberán basarse en productos autóctonos de Chiloé, que pueden incluir carnes, mariscos y hortalizas cultivadas en la región. Esta categoría tiene como objetivo resaltar la diversidad culinaria de la isla, utilizando productos locales de calidad y creando platos que fusionen la tradición con la innovación.

#### Ejemplos de productos recomendados:

- Del Mar: Pescados, choritos, cholgas, navajuelas, erizos, deshidratados de mariscos, ostras, machas, pulpo, jaiba y otros.
- Del Agro: Ajo chilote, ajo negro, quínoa chilota, hortalizas locales, papas nativas, frutas de temporada, vinagre de manzana chilota, hierbas y especias autóctonas, queso artesanal, vinagre de manzana, frutas silvestres y otros.
- Carnes Chilotas: Cordero chilote, carne de res, cerdo, cabrito, ahumados, charcutería y otros.

### 4. SEGURIDAD Y REGLAMENTO DEL CONCURSO Normas de seguridad:

Todos los participantes deben cumplir con las normas de seguridad alimentaria e higiene esto incluye:

- Uso adecuado del uniforme, Manipulación segura de los alimentos y utensilios.
- Cumplir con las normas sanitarias para el almacenamiento y manejo de ingredientes.
- Disposición correcta de alimentos y residuos.

Cada participante deberá cumplir con todos estas solicitudes para validar su presentación en el concurso. Durante el evento, el equipo organizador y personal autorizado de Chefs de la productora Disco Sur supervisarán que se cumplan las normas de seguridad alimentaria. Además, apoyaran en el desarrollo del plato, con los distintos elementos y equipo gastronómico disponible, para lograr el mejor resultado de su receta.

### **Reglamento del Concurso Duración:**

El tiempo total para preparar el plato será de máximo 30 minutos. Los concursantes deben presentar sus platos terminados a los jurados al final del tiempo asignado. Los participantes no podrán recibir ayuda externa durante el evento. Solo apoyo técnico del staff para uso de equipamiento gastronómico. Cada plato presentado debe estar acompañado de una breve explicación en máximo 2 dos minutos sobre su preparación y los ingredientes utilizados.

## **5. EVALUACIÓN Y RÚBRICA**

**Criterios de evaluación** El jurado evaluará cada plato según los siguientes criterios, con una calificación máxima de 10 puntos por plato.

**Uso de ingredientes locales de Chiloé:** *(puntaje de 1 a 10 valor porcentual 30%)*

Se evaluará cómo el plato resalta la identidad culinaria de Chiloé utilizando ingredientes locales como la papa chilota, mariscos, macha, nalca, entre otros.

**Presentación del plato:** *(puntaje de 1 a 10 valor porcentual 10%)*

Se valorará la estética del plato y la creatividad en su presentación.

**Sabor y armonía** *(puntaje de 1 a 10 valor porcentual 20%)*

Se evaluará el equilibrio de sabores, la técnica culinaria utilizada y la creatividad en la combinación de ingredientes.

**Aplicación de técnicas culinarias:** *(puntaje de 1 a 10 valor porcentual 10%)* El

jurado valorará el uso de técnicas culinarias profesionales y la habilidad para ejecutar la receta.

**Innovación:** *(puntaje de 1 a 10 valor porcentual 30%)*

Se premiará la creatividad en la reinterpretación de platos tradicionales, buscando siempre un enfoque innovador.

### **Proceso de evaluación**

Los jurados serán personas con experiencia en el sector gastronómico, incluyendo chefs INSTRUCTORES y expertos culinarios.

En caso de empate, se procederá con una deliberación final del jurado, que podrá tomar en cuenta como base los factores meteia prima local y la innovación.

### **Composición del jurado.**

**Jurados:** compuesto por mínimo 3 personas, profesionales del sector gastronómico, como chefs, profesores gastronómicos y críticos gastronómicos, entre otros.

**Transparencia y Supervisión:** La comisión organizadora tendrá la supervisión total de la competencia, garantizando que las reglas se respeten en todo momento. Todos los resultados serán comunicados de forma transparente y estarán disponibles para los participantes al final del evento.

## **6. PREMIOS**

Se premiará a los tres primeros lugares del concurso con el mayor porcentaje, con premios que incluyen tanto reconocimiento profesional como apoyo a la visibilidad de sus negocios. Los premios incluyen;

**1er Lugar:** Visibilidad, entrevistas en medios de comunicación radios, tv y otros, asesoría de imagen, diploma y placa de reconocimiento.

**2do Lugar:** Reconocimiento en medios, placa de reconocimiento

**3er Lugar:** Placa de reconocimiento.

### **Reconocimiento al ganador concurso "Sabores Chiloé 2024"**

Los ganadores de este certamen, será distinguido con un galvano de reconocimiento, simbolizando la excelencia en la gastronomía local que representa un sello de identidad local, destacando al concursante como un embajador de la cocina chilota.

## 6. CONDICIONES ADICIONALES

Los participantes ceden los derechos de sus, fotos y videos para ser utilizados en la promoción del concurso y futuros eventos organizados por Disco Sur, centro de negocios SERCOTEC Chiloé, municipalidad, media partners, RRSS, y otros. En caso de cualquier incidente o problema técnico, la producción será responsable de resolverlo de manera eficiente y ética.

## 7. INSCRIPCIONES Y CONTACTO

Para participar, los interesados deben inscribirse antes del sábado 30 de noviembre a través del portal [www.discosur.cl](http://www.discosur.cl).

Si tienes alguna pregunta o necesitas más información, no dudes en contactarnos a través del correo electrónico [contacto@discosur.cl](mailto:contacto@discosur.cl)

### Información de contacto

Si tienes alguna pregunta o necesitas más información, no dudes en ponerte en contacto con nosotros:

Correo electrónico: [contacto@discosur.cl](mailto:contacto@discosur.cl)

Teléfono: +56982505681

Dirección: Casino ENJOY Castro. Ruta 5 sur 2053, Castro, Chiloé