



BASES CONCURSO DE DULCES TÍPICOS CHILENOS AÑO 2022

En el marco de las Fiestas Patrias 2022, la Municipalidad de Lebu, a través de la Oficina de Turismo de la Unidad de Desarrollo Económico Local, organiza el Concurso de Dulces Típicos Chilenos año 2022, con el principal objetivo de fomentar una actividad turística-gastronómica, donde participen las vecinas y los vecinos de nuestra comuna.

1.- DEFINICIÓN:

Como dulces típicos chilenos nos referimos a aquellos de preparación casera, populares en Fiestas Patrias como, por ejemplo: alfajores, calzones rotos, cuchuflies, chilenitos, empanaditas de pera o de alcayota, empolvados, mote con huesillos, palmeras, pan de huevo, tablillas de dulces, tortas curicanas, torta de mil hojas, torta de panqueques, etc.

2.- CONVOCATORIA

Mujeres y Hombres: mayores de 18 años, con residencia en la Comuna de Lebu.

3.- TEMÁTICA

Elaboración de dulces típicos chilenos.

4.- INSCRIPCIÓN

Todas las personas interesadas en participar en este concurso, podrán formalizar su inscripción en la Unidad de Desarrollo Económico Local (UDEL) de la Municipalidad de Lebu, ubicado en calle Saavedra # 563. **Entre los días 29 de agosto de 2022 hasta el día viernes 09 de septiembre de 2022, en el siguiente horario: de lunes a viernes, desde las 09:00 horas a 13:00 horas.**

Se debe ingresar ficha de inscripción y Registro Social de Hogares (para comprobar residencia en _____ la _____ comuna).

El concurso se realizará con un mínimo de cuatro participantes, en caso contrario la comisión organizadora evaluará la realización de este.



5.- PRESENTACIÓN:

Los dulces, se presentarán listos para degustar y en envase cerrado, en perfectas condiciones de consumo y en bandeja o recipiente desechable, no plástico, **a las 11:00 horas del día 15 de septiembre de 2022**, en el Salón de las Artes y Cultura Walter Ramírez Urquieta, de la comuna de Lebu.

Cada concursante debe tener cinco degustaciones de su producto a participar para la evaluación del jurado.

Cada dulce debe ser registrado con su nombre propio y original, además estará identificado por un número asignado por la organización y deberá estar acompañado por su creador, quién explicará al jurado de su preparación mientras estos lo degustan.

6.- JURADO

El jurado estará compuesto por

- a) Un/a profesional o especialista en gastronomía con residencia en Lebu.
- b) Un/a representante de la Municipalidad de Lebu
- c) 3 concejales de la comisión de fomento y turismo.

La comisión puede deliberar con al menos 3 integrantes.

7.- CALIFICACIÓN

Los dulces serán calificados con nota cerrada de 01 a 09, en tres ÁREAS: **SABOR, PRESENTACIÓN, ORIGINALIDAD.**

Criterio de evaluación:

1-3	Regular
4-6	bueno
7-9	Muy bueno

Se elegirá un ganador por cada categoría de acuerdo a quienes obtengan el puntaje máximo. En caso de existir empate, el jurado será quien delibere en segunda instancia.

8.- PREMIOS

En un mismo concursante sólo podrá recaer un premio, aunque participe con varios dulces.

Se establecen los siguientes premios por categoría:

- Premio “AL SABOR”.
- Premio “A LA PRESENTACIÓN”.
- Premio “A LA ORIGINALIDAD”.

9.- FALLO DEL JURADO Y ENTREGA DE PREMIOS

El 15 de septiembre de 2022 y finalizado el plazo para la presentación de los dulces típicos chilenos, el jurado se reunirá y degustará los dulces presentados para decidir y mencionar a los ganadores.

Será imprescindible la presencia de los/las concursantes para recibir reconocimiento por su participación y para quienes salgan ganadores el reconocimiento que pudiese corresponder por la evaluación.

Si un ganador no estuviera presente en el acto de entrega de los premios, el premio pasaría al siguiente concursante con mayor puntuación.

El fallo del Jurado será inapelable.

Cualquier incidencia no prevista en estas bases será resuelta por la organización.

10.- ACEPTACIÓN

La participación en este concurso supone la total aceptación de las presentes bases.

La comisión organizadora del concurso se reserva el derecho de retirar el dulce que considere pueda ser peligroso u ofensivo.