

BASES OFICIALES: CONCURSO DE COCINA TRADICIONAL CHILENA "Sabores de Nuestra Chilenidad"



INTRODUCCIÓN:

En la perspectiva de la Celebración de los 15 Años del Colegio, queremos hacer partícipe a las familias del Colegio, en un Concurso de Cocina Tradicional Chilena. Este evento busca que las familias del Colegio, pongan en relevancia los mejores platos de la Mesa Tradicional y en esto ser súper claros, que mesa tradicional NO ES PLATO TÍPICO, aunque puede serlo, sino platos de la Mesa Chilena Tradicional, desde los porotos con rienda hasta la Plateada a la olla. Se trata de concursar con aquellos platos, nuevamente tradicionales, pero comunes a la mesa chilena; hechos con sabor, amor y buena mano. Esos platos que dejan esperando repetición, que nos consuelan cuando andamos bajoneados, que nos recuerdan a la familia, al fin y al cabo.

Estos Platos de Fondo y Postres, que son las dos categorías de concurso, son las que esperamos Ustedes puedan presentar sus recetas. En toda casa, hay un plato que preparan alguien de los nuestros que vale la pena concursar.

Que tiene de especial este concurso, que tu participación, debe venir con la receta, porque todos los concursantes (salvo especificaciones del Comité Organizador), serán puesta en un Libro Digital de Recetas Tradicionales, que se entregará a todas las Familias del Colegio, como un aporte al patrimonio culinario de nuestra Comuna, Región y País. PARTICIPA ES MUY SIMPLE.

1-. OBJETIVOS DEL CONCURSO

- Promover la integración y convivencia entre las familias y apoderados del establecimiento.
- Rescatar, valorar y difundir el patrimonio gastronómico tradicional de Chile.
- Disfrutar de un espacio de recreación y encuentro comunitario.

2-. PARTICIPANTES Y REQUISITOS

- **Inscripción:** Podrá participar cualquier apoderado titular o suplente con matrícula vigente en el colegio (se permite la participación en duplas de apoderados).
- **Representación:** Cada participante puede inscribirse de forma individual o representando al curso de su pupilo.
- **Cupos:** Máximo participantes, asignados por orden de inscripción.

3-. CATEGORÍAS DE PLATOS

Los participantes podrán competir en una de las siguientes líneas gastronómicas:

- **Platos de Fondo:** Cazuelas, charquicán, pastel de choclo, humitas, caldillo de congrio, curanto en olla, empanadas de pino, carne a la olla, etc.
- **Postres y Repostería Tradicional:** Mote con huesillo, leche asada, alfajores chilenos, chilenitos, empolvados, calzones rotos, sopaipillas pasadas, etc.

4-. Dinámica de Preparación y Presentación

- **Lugar y Fecha:** Cancha Techada, Fiesta de la Chilenidad, Martes 15 de Septiembre.
- **Preparación previa:** Dado que el tiempo del evento es acotado, los platos deben venir cocinados desde el hogar. Los participantes deberán entregar sus platos durante la Mañana del Martes 15 desde las 9:00 a las 12:00 hrs. a partir de las 12:00 hrs. Aproximadamente se inicia el concurso en Cancha. Debe estar en Cancha para calentar si es necesario y emplatar, para inspección del Jurado.

- **Montaje en el lugar:** La organización dispondrá de mesas asignadas para cada participante. El concursante tendrá 20 minutos antes del inicio del juzgamiento para:
- **Calentar el plato** (si aplica y hay microondas/recalentadores disponibles).
- **Emplatado y decorar su presentación.**
- **Porciones requeridas:** Cada participante debe presentar:
- **1 plato principal/completo** para la exhibición y evaluación visual, una breve explicación de la receta y/o tradición (Media Página) y la Receta del mismo.

*Los Platos se deben entregar en la Sala de Recepción de Platos (Sala Recepción Apoderados y Completar la Ficha) al funcionario dispuesto.

5-. Criterios de Evaluación

El jurado evaluará en una escala de 1 a 7 según los siguientes puntos:

Criterio	Descripción	Ponderación
Sabor y Cocción	Equilibrio de sazón, aroma, textura y respeto por la receta tradicional.	40%
Presentación y Emplatado	Montaje del plato, higiene, pulcritud y atractivo visual.	25%
Rescate Patrimonial	Uso de ingredientes autóctonos, historia o tradición detrás de la receta.	20%
Historia / Exposición	Breve explicación verbal (1 a 2 mins) del plato al jurado al momento de servir.	15%

6-. Jurado

El panel de jueces estará compuesto por:

- Un representante del Equipo Directivo o Docente.
- Un representante del Centro General de Padres y Apoderados (CGPA).
- Un invitado especial con experiencia gastronómica o chef invitado.

Nota:

- El fallo del jurado será inapelable y definitivo.
- Una vez que el jurado haya realizado su degustación, se recomienda a los participantes dividir el Plato en porciones más pequeñas para degustación de la Comunidad.
- Se permitirá a la Comunidad realizar un paseo por las mesas para degustar.

7-. Premiación

Se entregarán reconocimientos para los 3 primeros lugares generales en ambas categorías. (y opcionalmente menciones honrosas, si las hubiera):

- 1º Lugar: Diploma + [Ej: Giftcard o Canasta de productos gastronómicos]
- 2º Lugar: Diploma de honor + [Ej: Set de utensilios de cocina]
- 3º Lugar: Diploma de honor + [Ej: Premio sorpresa]

*Premio del Público (Opcional): Reconocimiento especial votado por la comunidad asistente.

8-. Inscripciones y Plazos

- Plazo de inscripción: 15 de Septiembre desde las 9:00 a 12:00 hrs.
- Medio de inscripción: Ficha - Formulario presencial en la Oficina Concurso Gastronómico (Sala Atención de Apoderados).
- Información requerida: Nombre completo del apoderado, curso al que representa, teléfono de contacto y nombre del plato; Receta del Plato.

9---. Medidas de Higiene y Seguridad

- Es obligatorio el uso de cofia/malla para el cabello, delantal e higiene estricta de manos durante la manipulación y emplatado.
- Cada concursante debe llevar sus propios platos, cubiertos y utensilios para servir la muestra al jurado.