



**BASES DE CONCURSO GASTRONÓMICO**  
**FIESTA DE LA CASTAÑA, JOSE EDUARDO VILCHES AÑO 2024**  
*"El Festival de otoño del sur de Chile"*

### **I.- DESCRIPCIÓN**

La Municipalidad de Chiguayante, a través de su Dirección de Desarrollo Comunitario, Oficina de Fomento Productivo, invita a personas Naturales y Jurídicas a participar del Noveno Concurso Gastronómico, de la denominada "Fiesta de la Castaña 2024".

<b>Fecha de realización</b>	: Sábado 04 de mayo del 2024
<b>Lugar de realización</b>	: Parque Los Castaños. Miguel Graù con Orozimbo Barbosa. Entre Edificio Municipal y Compañía de Bomberos.
<b>Hora</b>	: Desde las 15:00 y hasta las 18:00 hrs. (app.)

### **II.- DEFINICIÓN**

El fruto de la "castaña" se encuentra presente en todos los países de la Cuenca Mediterránea. Extendiéndose, por el norte a Europa Central y las Islas Británicas, así como en el Este, al sur de Rusia.

La "castaña" es utilizada en su fruto, a través de la gastronomía variada e innovadora, y en algunos casos, también a través de su madera, muy valiosa, como artesanía y mueblería.

En esta zona, se utiliza también su leña y su fruto. En particular, en la comuna de Chiguayante, ha sido muy típica la historia de la existencia y venta de este fruto en la estación de ferrocarriles, cuando existía éste, hace 20 y más años, en la cual era un hito al llegar a esta estación, comprar castañas cocidas, las que se vendían y tipificaban a este poblado, en esos años.

Como una recuperación de estas costumbres e historia de la comuna, se ha instaurado la "Fiesta de la Castaña", que ya en su primera versión, el año 2013, produjo un importante renacer de esta tradición, realizándose una presentación gastronómica de este fruto, con gran impacto en la comunidad.

Este año 2023 se pretende lograr la incorporación de nuevos participantes, y de nuevos platos y productos que integren a este delicioso fruto.

### **III.- PARTICIPANTES**

- a) Podrán participar personas naturales y jurídicas, que incluyan, en sus preparaciones, todos los usos que se le den o puedan dar, a la castaña.
- b) Cada participante deberá inscribirse en las dependencias de la oficina de Fomento Productivo y completar la Ficha de Inscripción de Participación en este Concurso.
- c) Los funcionarios municipales no pueden ser participantes de este concurso.



#### IV.- CATEGORIAS

Se contemplarán dos categorías:

**1.-Restaurantes formalizados y/o profesionales del área gastronómica.**

**2.-Personas Naturales y Organizaciones Sociales de la comuna.**

#### V.- MODALIDAD

a) Los participantes deben utilizar como elemento principal o de innovación “la castaña”; empleando distintas técnicas y modalidades en su preparación.

b) Los participantes que elaboren platos, licores y/o combinaciones de ellos, deberán traer las preparaciones ya elaboradas y listas de presentar, ya que el municipio solo podrá disponer de un horno microondas para calentar la preparación si esta lo necesitare.

c) Pueden presentar un plato en preparaciones tanto frías como calientes; dulces o saladas.

d) Será exigible que cada participante al presentar su propuesta gastronómica, incluya la castaña como ingrediente prioritario, y debe presentar la receta que empleó para llegar al producto terminado. Esta debe ser presentada en el momento de inscribirse, y la receta debe venir impresa o en un papel escrita mano, acotando autoría o bibliografía según corresponda.

e) Las inscripciones se realizarán en las dependencias de la oficina de Fomento Productivo, desde el día 08 al 12 de abril de 2024, en horario de: lunes a jueves de 8:30 a 13:30 y de 15:00 a 17:30 horas y el viernes desde 08:30 a 13:30 horas.

f) El concurso se llevará a cabo el día sábado 04 de Mayo del 2024 a las 15:00 horas, para ambas categorías, en la carpa habilitada para dicha actividad.

#### VI.- EVALUACIÓN

El Municipio constituirá una Comisión Evaluadora o Jurado, la cual estará compuesta por representantes afines a la convocatoria. La comisión realizará la evaluación técnica de cada preparación, generando un ranking en el que se sancionarán finalmente los ganadores del concurso.

I. **Evaluación:** Para lograr criterios adecuados a cada categoría los aspectos a evaluar serán, según categoría, los siguientes:

**Categoría Restaurantes y Profesionales: Puntuación de 1 a 10**

Locales o Profesionales	Presentación	Innovación	Uso de Castaña	Sabor	Puntaje
<b>Total Puntaje</b>					
<b>1° Lugar</b>					
<b>2° Lugar</b>					
<b>3° Lugar</b>					



**Categoría Personas Naturales y Organizaciones: Puntuación de 1 a 10**

Persona natural u Organización	Presentación	Creatividad	Uso de Castaña	Sabor	Puntaje
<b>Total Puntaje</b>					
<b>1° Lugar</b>					
<b>2° Lugar</b>					
<b>3° Lugar</b>					

En caso de empate (Puntajes iguales) se considerará como ganador a quien tenga mejor nota en el uso de la castaña, y luego presentación.

**VII.- DE LOS PREMIOS**

A cada participante ganador se le hará entrega de un premio de dinero en efectivo, tal como se indica a continuación:

**Premiación:**

**Categoría Restaurantes y profesionales área gastronómica:**

- 1° Lugar \$ 500.000 (Quinientos mil pesos)
- 2° Lugar \$ 300.000 (Trescientos mil pesos)
- 3° Lugar \$ 150.000 (Ciento cincuenta mil pesos)

**Categoría Personas Naturales y Organizaciones Sociales:**

- 1° Lugar \$ 300.000 (Trescientos mil pesos)
- 2° Lugar \$ 200.000 (Doscientos mil pesos)
- 3° Lugar \$ 100.000 (Cien mil pesos)

**VIII.- ELIMINACIÓN**

Serán causales de eliminación o no participación en el concurso gastronómico, las siguientes:

- a.- Participante que no cuente con inscripción en la actividad en las fechas estipuladas anteriormente.
- b.- Participante que se presente fuera de la hora señalada para la presentación de los platos.



**YILDA FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ**  
**DIRECTORA DESARROLLO COMUNITARIO**