



**“BASES DE CONCURSO GASTRONÓMICO,
FIESTA DE LA CASTAÑA, AÑO 2025”
MUNICIPALIDAD DE CHIGUAYANTE**

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 Décimo Concurso Gastronómico en el marco de la “Fiesta de la Castaña 2025”.

Fecha de realización	: Sábado 17 de mayo de 2025
Lugar de realización	: Parque Los Castaños. Calle Miguel Grau con Orozimbo Barbosa s/n.
Hora	: Desde las 18:00 hasta las 21:00 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 con la utilización de su madera en la confección de piezas de artesanía y mueblería muy valiosa.

En esta zona, se utiliza también su leña y su fruto. En particular, en la comuna de Chiguayante, ha sido parte de nuestra historia y tradición la venta de este fruto en la estación de ferrocarriles, siendo un hito llegar a la estación y comprar castañas cocidas, las que se vendían como un producto típico de este poblado.

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 2025 se pretende lograr la incorporación de nuevos participantes, y de nuevos platos y productos que integren a este delicioso fruto.

III.- PARTICIPANTES

Tipo de Postulante	Requisito	Medio de verificación adjunto al Formulario de Inscripción
Personas Naturales	Mayor de 18 años	✓ Fotocopia de Cédula de Identidad por ambos lados
	Residencia en la comuna de Chiguayante	✓ Certificado de Residencia ✓ Boleta de Servicio Básico a su nombre con misma dirección de documento anterior
	Certificar Categoría Profesional	✓ Título Profesional, ✓ Certificado Expertis, ✓ Certificado Chile Valora u otro (Sólo quienes postulan a la categoría profesional)
Personas Jurídicas	Debe contar con dirección de funcionamiento en Chiguayante (casa matriz o sucursal)	✓ Patente Comercial al día

Nota: No podrán participar personas que se desempeñen funciones en la Municipalidad, cualquier sea la naturaleza de su calidad contractual.



IV: POSTULACIONES

Cada participante deberá presentar el Formulario de Inscripción (Anexo 1) adjunto en las presentes Bases de acuerdo a lo siguiente:

Periodo de Postulación	21 de Abril al 30 de abril de 2025
Horario Recepción Formulario de Postulación	Lunes a viernes de 9:00 a 14.00 hrs
Lugar Recepción Formulario de Postulación	oficina de Fomento Productivo, Herrera 100, Chiguayante

Las bases de participación podrán ser retiradas físicamente en la oficina de Fomento o ser descargadas desde la página del municipio www.chiguayante.cl.

V.- CATEGORIAS

Se contemplarán tres(3) categorías:

- **categoría de Profesionales**
- **categoría de Personas Naturales**
- **Categoría de Restaurant o Locales de Comida**

VI.- MODALIDAD

Cada participante debe considerar en su preparación lo siguiente:

Ingrediente principal	La Castaña
Técnica	Libre
Tipo de preparación	<input checked="" type="checkbox"/> Fría o caliente <input checked="" type="checkbox"/> Dulce o salada
Nota 1: El plato o preparación debe venir elaborado y listo para ser presentado. Habrá a disposición microonda para quienes lo requieran Nota 2: Cada participante debe incluir cubiertos necesarios a utilizar para la degustación de cada jurado (3)	

El concurso se llevará a cabo **el día sábado 17 de mayo de 2025 desde las 18:00 horas**, para las 3 categorías, en carpa habilitada para dicha actividad.

VII.- EVALUACIÓN Y SELECCION

La Municipalidad, a través del Departamento de Desarrollo Local designará una Comisión Evaluadora la cual estará conformada por 3 profesionales del área gastronómica (chef reconocidos y profesores de las carreras de gastronomía y/o cocina internacional de institutos de la región).

La comisión realizará evaluación de cada preparación y los seleccionados se categorizarán en orden de prelación, esto, de acuerdo al puntaje obtenido en la tabla de ponderaciones, siendo ganadores (as) quienes obtengan el mayor puntaje en cada categoría según se detalla a continuación:

CATEGORIA	PREMIACION
Profesionales	1er, 2do y 3er lugar
Personas naturales	1er, 2do y 3er lugar
Restaurant o locales de comida	1er lugar



TABLAS DE PONDERACIONES POR CATEGORIA

Categoría Profesionales: Puntuación de 1 a 10

Nombre Participante	Presentación	Innovación	Uso de Castaña	Sabor	Puntaje Total
1.					
2.					
IDENTIFICACION GANADORES					
1° Lugar					
2° Lugar					
3° Lugar					

Categoría Personas Naturales: Puntuación de 1 a 10

Nombre Participante	Presentación	Innovación	Uso de Castaña	Sabor	Puntaje Total
1.					
2.					
IDENTIFICACION GANADORES					
1° Lugar					
2° Lugar					
3° Lugar					

Categoría Restaurant o Locales de comida: Puntuación de 1 a 10

Nombre Restaurant o Local de Comida	Presentación	Innovación	Uso de Castaña	Sabor	Puntaje Total
1.					
2.					
IDENTIFICACION GANADOR					
1° Lugar					

En caso de empate (Puntajes iguales) se considerará como ganador a quien tenga mejor puntuación en los siguientes ítems, primero se evaluará el uso de la castaña, luego presentación y finalmente el sabor e innovación.

Descripción de factores de evaluación:

Presentación	<p>Este factor evalúa la armonía, el equilibrio en la preparación, la estética, y la disposición de los elementos que conforman la presentación del plato.</p> <p>Se observará la limpieza en la presentación, la disposición de los ingredientes, el uso del color y las texturas.</p> <p>Un puntaje bajo (1) indica un plato desordenado o con una presentación poco cuidada, mientras que un puntaje alto (10) refleja una presentación exquisita y visualmente impactante.</p>	<p>1-3: Presentación desordenada, poco cuidada o sin armonía.</p> <p>4-6: Presentación aceptable, con algunos detalles de mejora.</p> <p>7-9: Buena presentación, armoniosa y cuidada, pero aún podría mejorar.</p> <p>10: Presentación impecable, sorprendente y perfectamente ejecutada.</p>
--------------	--	--



Innovación	<p>Este factor evalúa la originalidad y la creatividad de la propuesta culinaria.</p> <p>Una elaboración con un puntaje bajo (1) es indicativo de una receta común, sin ningún giro creativo, mientras que un puntaje alto (10) corresponde a un plato que ofrece algo completamente novedoso, con técnicas culinarias modernas o inusuales que aporten una experiencia gastronómica diferente.</p>	<p>1-3: Muy tradicional, sin elementos nuevos o creativos.</p> <p>4-6: Uso moderado de técnicas o combinaciones innovadoras.</p> <p>7-9: Gran creatividad en la combinación de sabores o técnicas.</p> <p>10: Plenamente innovador, rompiendo esquemas y ofreciendo una experiencia culinaria única.</p>
Uso de la Castaña	<p>Este factor evalúa el uso y la integración de la castaña en el plato. Es esencial que la castaña sea un ingrediente destacado y no se vea opacada por otros sabores. Se evaluará tanto su uso como ingrediente principal o acompañante.</p> <p>Se observará la técnica empleada en la preparación de la castaña (tostada, cocida, triturada, etc.), y cómo se complementa con otros ingredientes del plato.</p> <p>Un puntaje bajo (1) refleja un uso mínimo o inapropiado de la castaña, mientras que un puntaje alto (10) obedece a una integración sublime, en la que la castaña aporta sabor, textura y complejidad al plato.</p>	<p>1-3: Uso mínimo o inapropiado de la castaña, sin resaltar su sabor ni textura.</p> <p>4-6: Uso adecuado, pero sin explotar todo su potencial o sin integrar bien con los demás sabores.</p> <p>7-9: Uso excelente de la castaña, complementada adecuadamente con otros ingredientes.</p> <p>10: La castaña es protagonista, se resalta su sabor y textura de manera innovadora y equilibrada.</p>
Sabor	<p>El sabor es el criterio fundamental para determinar la calidad global del plato.</p> <p>Este factor evalúa el equilibrio de los sabores (dulce, salado, ácido, amargo, umami), la armonía entre los ingredientes, la intensidad y la profundidad del sabor, y la sensación general al paladar.</p> <p>Un puntaje bajo (1) refleja sabores desequilibrados, una preparación poco sabrosa o con errores en la sazón, mientras que un puntaje alto (10) obedece a un plato perfectamente equilibrado y delicioso, con una clara presencia de todos los sabores y una experiencia sensorial memorable.</p>	<p>1-3: Sabor desequilibrado o insípido, sin una integración adecuada de los ingredientes.</p> <p>4-6: Buen sabor, aunque con pequeños detalles a mejorar.</p> <p>7-9: Muy buen sabor, equilibrado, con una buena mezcla de sabores.</p> <p>10: Sabor excepcional, perfectamente equilibrado y delicioso, una experiencia memorable.</p>



VIII.- DE LOS PREMIOS

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

Categoría	Lugar	Premio
Profesionales:	1° Lugar	\$ 500.000 (Quinientos mil pesos)
	2° Lugar	\$ 300.000 (Trescientos mil pesos)
	3° Lugar	\$ 150.000 (Ciento cincuenta mil pesos)
Personas Naturales	1° Lugar	\$ 300.000 (Trescientos mil pesos)
	2° Lugar	\$ 200.000 (Doscientos mil pesos)
	3° Lugar	\$ 100.000 (Cien mil pesos)
Restaurant o Local de Comida	1° Lugar	Placa de reconocimiento

Nota: La forma de pago contemplada para este concurso es dinero en efectivo entregado al momento de la premiación

Nota: Los dineros designados para la premiación serán ingresados en un acta de registro dentro de los ítems de la productora del evento.

Nota: la categoría de restaurant o local de comida, busca distinguir al ganador logrando con ello mayor visibilidad y reconocimiento den la comuna.

IX.- ELIMINACIÓN

Serán causales de eliminación o no participación en el concurso gastronómico, las que a continuación se indican:

- a.- El participante que no cuente con inscripción para la actividad, de acuerdo a las fechas estipuladas en el numeral IV de estas Bases.
- b.- El Participante ingresa el Formulario de Inscripción fuera de la hora de cierre señalada en el numeral IV de estas Bases o se presenta sin haberlo ingresado.
- c.- El Participante que se presenta al concurso y que no haya ingresado su Formulario de Inscripción.
- d.- participante que no presente un plato de elaboración propia (ejemplo: el plato se haya presentado en otra versión de este concurso y por otro(a) participante)



N°	
Fecha Recepción	

ANEXO 1

**FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN
CONCURSO GASTRONOMICO
FIESTA DE LA CASTAÑA 2025**

I.- DATOS PERSONALES

NOMBRE/RAZÓN SOCIAL	
RUT	
DIRECCION	
TELEFONO	
EMAIL	

II.- CATEGORIA A POSTULAR:

Profesional Persona Natural Restaurant /Local de comida

III.- PREPARACIÓN A PRESENTAR:

NOMBRE DEL PLATO	
INGREDIENTES	
RESEÑA RECETA / PREPARACIÓN	
Autoría o Bibliografía	

NOMBRE Y FIRMA POSTULANTE