

BASES DE CONCURSO
“XII CONCURSO COMUNAL DE PLATO TÍPICO ANDACOLLINO
EN FIESTAS PATRIAS 2026”

La Ilustre Municipalidad de Andacollo, por intermedio de los Departamentos de Turismo y Cultura, con motivo de la Celebración de las Fiestas Patrias, ha organizado el **“XII Concurso Comunal de Plato Típico Andacollino en Fiestas Patrias”**, el cual se realizará el domingo 06 de septiembre, a las 10:00 horas, en la plaza Nolasco Videla.

1. DESCRIPCIÓN

Este concurso se orienta a realizar un rescate patrimonial de la **Gastronomía Típica de Andacollo y Chilena**, conocer los platos típicos y la historia, por medio de la participación de los habitantes quienes quieran mostrar sus saberes y sabores de la gastronomía típica local, con el objeto de dar a conocer las preparaciones y dar valor, para potenciar la diversidad y la historia culinaria de la comuna, **un Concurso Exposición**, que permitirá identificar la diversidad de sabores que presenta nuestra geografía. Cabe mencionar que la Gastronomía Chilena, conjuga herencia indígena, tradición española e incluso francesa, variando de Norte a Sur e integra un sin número de productos, por lo cual los platos a evaluar serán sólo 10 para el año 2026.

2. OBJETIVOS

Rescatar recetas, preparaciones e ingredientes tradicionales de la gastronomía local, contribuir al rescate de nuestras tradiciones chilenas, a través de una Exposición y Concurso de Comida Típica local.

3. CATEGORÍA

El concurso gastronómico tendrá una única categoría y será **Gastronomía Típica**, pudiendo presentarse solo un **Plato Principal**, ya sea de **“Plato fondo dulce, salado, postres, dulces caseros, coctelería típica, entre otros productos”** de tradición local.

4. PARTICIPANTES

Requisitos Generales:

- El ganador(a) del primer lugar año anterior no podrá participar en la XII versión. (actual convocatoria) y será jurado en la próxima convocatoria que realice la municipalidad.
- Podrán participar todas las personas, aficionados y amantes de la cocina, que sean residentes en la comuna de Andacollo.
- Al tratarse de un concurso aficionado, queda expresamente prohibida la participación de cocineros profesionales.
- La participación puede ser a título individual o bien representar a una asociación, grupo de amigos, agrupación, organización, etc., pero solo uno será el representante con un poder simple.
- Ser mayor de 18 años.



Andacollo
Departamento de Turismo

“XII CONCURSO COMUNAL DE PLATO TÍPICO ANDACOLLINO EN FIESTAS PATRIAS”

- Completar y presentar **ficha de postulación** (adjunta) en la fecha estipulada y una **reseña del plato a presentar, los ingredientes, justificando brevemente su importancia histórica, tradición culinaria o como heredo el conocimiento de la preparación.**
- La ficha de postulación debe enviarse al correo: andacollo.turismo@gmail.com a **más tardar el 03 de septiembre del 2026, hasta las 23:59 horas**, o entregarse en la misma fecha en las Oficinas de Turismo de la Casa del Encuentro Ciudadano, segundo piso, de la Municipalidad de Andacollo. Toda postulación que ingrese posterior a esta fecha quedará fuera de concurso.
- Los concursantes, al momento de entregar o enviar la ficha de inscripción, se comprometen a presentar su preparación el día del concurso y autorizan a los organizadores del evento para que exhiban las fotografías de sus preparaciones, así como las recetas de éstas, en los medios de difusión que se estimen conveniente. **(SE DEBE FIRMAR FICHA DE AUTORIZACIÓN DERECHO INTELECTUAL)**
- En el momento de presentar el plato, se les exigirá a los concursantes utilizar un gorro o protector para el pelo y un delantal de cocina, además de disponer de pocillos desechables para dar a degustar al público, una vez evaluados por el Jurado.
- El costo de los ingredientes y valor de la receta serán de cargo del participante.
- Se podrá presentar al concurso solo un plato por familia o agrupación, representado por una persona mayor de edad, quien será la que se inscriba en la ficha de postulación.
- Adjuntar fotocopia de carnet de identidad por ambos lados.

Los requisitos que deberán tener presente los concursantes, será lo siguiente:

- El plato de alimento debe ser presentado en el lugar del evento, plaza Nolasco Videla, a las 10:00 horas debe estar instalado. Por tal motivo el jurado comenzara a las 10:30 horas aproximadamente a evaluar los platos.
- El concursante deberá presentar el plato en una mesa y un espacio de 3x3 para presentar y habilitar el espacio de acuerdo con la temática del plato que presente. (la organización dispondrá de una mesa, una silla y un toldo o módulo de 3x3, para la presentación del plato, o una carpa para dicha actividad.
- Los alimentos deberán estar calientes al momento de servir al jurado, según cada propuesta y disponer de pocillos (platos) individuales a cada jurado.
- Difusión y premiación: Actividad que se realizará el mismo día del evento, una vez que el jurado haya evaluado a todos los concursantes, aproximadamente a las 13:30 horas.
- En el momento de presentar el alimento, se les exigirá a los concursantes los siguientes protocolos de atención:
 - Gorro o protector para el pelo
 - Delantal de cocina.
 - Disponer de alcohol gel

- Entregar en forma individual a cada jurado servicios y plato para degustar, los servicios deben estar sellados en bolsa de papel o plástico.

5.- DOCUMENTOS A PRESENTAR

Al término de la descripción de las bases se encuentran los anexos, con los documentos que deberá presentar para participar del concurso:

ANEXO 1. Ficha de inscripción (Datos personales y presentación de la receta)

ANEXO 2. Autorización del autor sobre derecho de propiedad intelectual

ANEXO 3. Fotocopia de Cedula de Identidad

6. ETAPAS

a) Enviar la ficha de postulación: Fecha límite es el 03 de septiembre del 2026. Hasta las 23:59 horas.

b) Preparar el plato para el jurado integrado por representantes del área Gastronómica de la comuna y Región, quienes elegirán a los ganadores del concurso. La que se realizará el día domingo 06 de septiembre a las 10:30 horas, en la plaza central Nolasco Videla.

7. FECHAS DEL CONCURSO

18/08 al 03/09 de septiembre. Fechas para presentación de Ficha de postulación al concurso.

04 de septiembre. Notificación de participantes preseleccionados (10 en total).

06 de septiembre. Presentación de los platos para un jurado a las 10:30 horas.

La Selección de ganadores y premiación, se realizará el mismo día en un acto protocolar.

8. JURADO

El Jurado estará conformado por 4 personas:

- Representante de la Municipalidad de Andacollo.
- Ganadora del concurso de año anterior
- 1 personas ligada a la gastronomía en la Comuna o Región.

La Municipalidad designará a una funcionaria, quien actuará como Coordinadora del Concurso, quien será Ministra de Fe en el proceso de selección y velará por el cumplimiento en el proceso de Evaluación y levantamiento del Acta de Selección.

9.- PREMIOS DEL CONCURSO:

Se realizarán los siguientes premios, con cargo al Presupuesto Municipal:

1º LUGAR: \$ 150.000 pesos, más diploma de reconocimiento

2º LUGAR: \$ 120.000 pesos, más diploma de reconocimiento

3º LUGAR: \$ 100.000 pesos, más diploma de reconocimiento

Los participantes recibirán **un aporte monetario de \$20.000 pesos** por el solo hecho de participar en el concurso, más un diploma de reconocimiento. Serán excluido de este aporte los participantes que resulten ganadores del concurso.

10. PRECLASIFICACIÓN:

Al presentarse más de 10 platos a la participación, la comisión organizadora realizará una preselección que evaluará internamente la ficha por el equipo coordinador, esta evaluación consistirá en:

1. DEFINICIÓN HISTÓRICA DEL PLATO
2. INGREDIENTES TÍPICOS A RESCATAR.

En el cual el comité interno municipal evaluará los indicadores con nota 4 a 7, sumándose finalmente las categorías que indicarán al participante ser seleccionada para concursar el día del evento, en caso de haber algún empate se determinará el orden de ingreso de la ficha (evaluación de la fecha de entrega).

Una vez listo los participantes serán notificados vía teléfono celular o correo electrónico el día 04 de septiembre.

Indicador para la Preclasificación
La ficha describe detalles históricos de la preparación del plato, si ha sido una herencia culinaria por generaciones.
Los ingredientes que utilizará en la preparación del plato ya sea de fondo, postre u otro, rescata productos típicos de la comuna y apoya a los productores locales y agricultores de la zona del Elqui y Limarí.

11.- EVALUACIÓN DE LOS PARTICIPANTES

Para lograr un criterio uniforme, el Comité Organizador estableció pautas de evaluación específicas. Todos los indicadores tendrán nota de 4 a 7, sumándose finalmente las categorías que indicarán al ganador o ganadora:

- 1.- Presentación del plato: Considera higiene, decoración del plato, temperatura, presentación
- 2.- Sabor y Aroma: Mantiene el sabor y aroma tradicional, no excede en condimentos.
- 3.- Complejidad: Tiempo de preparación, reposo, cocción, ingredientes.
- 4.- Plato Tradicional que responde a la representatividad local y/o chilena.

	Indicador
1	Plato ofrece una agradable apariencia visual y presentación impecable, mantiene buen estado de conservación e higiene. Sólo se evalúa decoración del plato
2	Mantiene el gusto tradicional, no excede en condimentos, aliños o saborizantes
3	Se consultará por tiempo de preparación o grado de complejidad para adquirir los ingredientes o en la preparación
4	La idea es mantener el plato acorde a la representatividad local o rescate de la gastronomía local y/o chilena.

12.- DE LA PRESENTACIÓN:

- 1.- Tratándose en su mayoría de platos que deben servirse calientes, deberá disponer de un termo, calefacción u otro que permita resguardar la temperatura de los alimentos, a fin de darlos a conocer al Jurado a las 10:30 horas del día en mención, o horario indicado a cada concursante.
- 2.- Deberá disponer de un plato para presentación, más 3 muestras (tamaño pequeño) más 3 servicios, de manera que el Jurado pueda degustar su preparación, éstas muestras pueden realizarse en platos de loza, pocillos, u otro.
3. - El plato de la muestra puede estar frío, no así el que degustará el Jurado (siempre que presente plato de fondo caliente), recordando que la ración debe ser pequeña, a fin de no confundir los sabores respecto al resto de los demás participantes.
- 4.- Podrá ser apoyada por otro miembro de su familia, vecino o con vínculos de amistad, a fin de evitar el derrame de líquidos, o para proteger la integridad de la concursante o público.
5. - Cada Concurante presentará su plato mientras se realiza la degustación, dando a conocer los ingredientes, tiempo de preparación, el medio por el cual aprendió a prepararlo, y la cantidad de años de experiencia. Puede ser apoyada por una nota-resumen preparada previamente en su hogar.

6. - La decoración que desee realizar (aparte del plato que concurra), será parte de la presentación de la mesa. La Organización del concurso dispondrá de una mesa para la presentación del plato.

7. - El Concurso será INDIVIDUAL, y exclusivamente para mayores de 18 años, por lo tanto, aunque sea apoyada por una Organización, sólo se considerará a una persona, quien será la adjudicataria o adjudicador del premio si corresponde.

8.- Para participar deberá inscribirse a través de la ficha de postulación y entregada a más tardar el día 10 de septiembre, en la oficina a cargo del concurso, o enviar al correo electrónico que se indican.

12.1.- Para la presentación del plato cada concursante deberá respetar lo siguiente:

- Disponer de alcohol gel
- Disponer de delantal el concursante e integrante que apoye.
- Deberá tomarse el pelo con gorro o protector
- Servilletas de papel para el jurado.
- Los platos de presentación deberán estar calientes (según plato que presente) y entregar en forma individual a cada jurado.
- Cubrir nariz y boca con antebrazo al toser o estornudar, o cubrir con pañuelo desechable. En dicho caso botar inmediatamente después de su uso en contenedor con tapa y lavar manos o utilizar alcohol gel.
- Disponer de un basurero

Nota:

Dudas o consultas remitirlas al email: andacollo.turismo@gmail.com, o al celular +569 61216441.

ANEXO 1

FICHA DE INSCRIPCIÓN _____ 2026

NOMBRE COMPLETO							
DIRECCIÓN				Celular			
CORREO ELECTRÓNICO							
CATEGORÍA	Fondo (caliente/frío)		Postre		Dulce Casero		Otro
NOMBRE DEL PLATO A PRESENTAR							
BREVE RESEÑA HISTÓRICA DEL PLATO							



Andacollo
Departamento de Turismo

“XII CONCURSO COMUNAL DE PLATO TÍPICO ANDACOLLINO EN FIESTAS PATRIAS”

INGREDIENTES:		

RECETA:

ANEXO 2

AUTORIZACIÓN DEL AUTOR SOBRE DERECHO DE PROPIEDAD INTELECTUAL RECETAS ANDACOLLINAS

Por el presente instrumento Yo, _____, cedula
de identidad N° _____, autor(a) de la receta (nombre de la receta)

_____,
que participo en el **“XII CONCURSO COMUNAL DE PLATO TÍPICO ANDACOLLINO
EN FIESTAS PATRIAS”** año 2026, actividad organizada por el Departamento de
Turismo y Cultura de la Municipalidad de Andacollo, los autorizo para editar y reproducir
la receta.

Además, autorizo a la Municipalidad de Andacollo para hacer uso del material en las
plataformas de difusión, ya sea electrónica, audiovisuales o digitales, para la
elaboración y producción de la receta en talleres, exposiciones y otras actividades
culinarias de difusión, o en el desarrollo de la publicación de un medio escrito, y en los
casos que corresponda distribuir copias en bibliotecas públicas e instituciones
Educativas, Culturales y Turísticas a nivel Nacional e Internacional.

NOMBRE: _____

FIRMA: _____

Andacollo, septiembre del 2026.-