

**BASES**  
**CONCURSO "EL MEJOR KUCHEN DE FRUTILLA"**  
**II Fiesta de la Frutilla - Santa Juana**  
**Domingo 06 diciembre de 2015**

**1.- Del objetivo:**

Elegir el mejor Kuchen con elaboración casera, utilizando frutas de la comuna, con ella se busca fortalecer el turismo rural y otorgar espacio de participación a los vecinos(as) de Santa Juana.

**2.- De los participantes:**

Podrán participar **todos los habitantes de la comuna**. El representante deberá acreditar su residencia a través de la Ficha Protección Social o Certificado dado por la Junta de Vecinos.

Se podrá participar en **una sola** categoría, y cada participante, deberá presentarse a lo menos 2 horas antes de la competencia.

**No podrán participar más de 10 personas en esta Categoría respectivamente, y su selección será en atención al orden de inscripción, pudiendo establecerse una lista de espera en caso que no asista algún participante el día de la actividad.**

**3.- De la Inscripción:**

La inscripción se realizará en la Oficina de Fomento Productivo, y el plazo vence impostergablemente el día **Jueves 03 de diciembre de 2015 a las 17:30 horas.**

**4.- Del procedimiento de evaluación de los participantes:**

La evaluación de los participantes comprenderá de tres ámbitos, aplicación y en la elaboración de los productos, higiene y manipulación de alimentos y calidad gastronómica de los productos terminados:

**a) Aplicación en la elaboración de los productos:**

- Elementos utilizados para la preparación
- Proceso de elaboración concordante con el ingrediente del Kuchen de Frutilla.

**b) Higiene y Manipulación de Alimentos:**

- Higiene en la manipulación de los alimentos
- Presentación personal
- Higiene de equipos
- Manejo de residuos |

**c) Calidad gastronómica de los productos terminados:**

- Presentación del producto
- Sabor, textura y aroma de la preparación

**5.- De los ingredientes que debe aportar cada participante para la elaboración del producto:**

**a) Preparación: ( Solo Referencial)**

- 10 cucharadas de harina
- 4 cucharadas de azúcar flor
- 1 cucharada de polvos de hornear
- 2 huevos
- 250 grs. De azúcar

-125 grs. Margarina  
-1/2 kg. De frutillas

**Horario de inicio de la competencia: a contar de las 16:30 horas**

**Lugar: Anfiteatro de la Comuna**

**\*Nota: Quienes no se presenten con los ingredientes requeridos no podrán participar**

#### **6.- De los premios**

- a) El jurado definido para tal efecto, será de dos personas calificadas y definidas por la Comisión, quienes evaluarán en terreno y calificarán a cada uno de los participantes, en los ámbitos señalados, definiendo como ganadores a quienes obtengan los más altos puntajes.
- b) La evaluación de los concursantes considerará puntajes de 1 a 7, pudiendo declararse desierta alguna de las distinciones, cuando la comisión definida para ello, estime que no hay mérito suficiente para entregar tal premio.
- c) La distinción a los ganadores se llevará a efecto el día domingo **06 de diciembre de 2015**, en el lugar del evento.

##### 1.- Categoría El Mejor Kuchen de Frutilla:

<b>Distinciones</b>	<b>Premios</b>
1º Lugar	\$100.000.- más diploma de participación
2º Lugar	\$ 50.000.- más diploma de participación
3ª Lugar	\$ 30.000.- más diploma de participación

**Nota: El pago se realizará con cheque nominativo y posterior a la actividad.**

#### **7.- Cláusula Final:**

Cualquier omisión o situación que se presente y no esté contemplada en estas Bases, será resuelta por la Comisión Organizadora y su fallo será irrevocable.

**COMISIÓN ORGANIZADORA**