



CONCURSO DE RECETAS “SABORES EN CHILLÁN” 17 de abril al 8 de mayo de 2018

1. PRESENTACIÓN DEL CONCURSO

Desde el año 2013 la Unidad de Patrimonio de la Municipalidad de Chillán ha desarrollado diferentes actividades para celebrar el Mes del Patrimonio Cultural, instancia convocada por el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio.

A diferencia de los años anteriores, donde el acento de la celebración ha estado en la arquitectura, los oficios o los barrios, este año hemos querido valorar y difundir el patrimonio alimentario de la comuna de Chillán. En este contexto se crea el concurso de recetas “Sabores en Chillán”.

2. OBJETIVO DEL CONCURSO

El objetivo del concurso es poner en valor la importancia de las recetas campesinas, urbanas y extranjeras de la comuna de Chillán y el patrimonio alimentario local e histórico contenido en ellas, otorgándoles un reconocimiento de carácter comunal a las recetas ganadoras.

3. CATEGORÍAS PARA POSTULAR LAS RECETAS A CONCURSO.

El concurso cuenta con tres categorías para postular, las cuales se diferencian según origen y contexto histórico de la receta. Estas son: campesina, urbana y extranjera. Estas tres categorías fueron definidas para abarcar, de manera diferenciada, el universo culinario que posee Ñuble, otorgando reconocimiento a cada una de ellas.

Los tres primeros lugares de cada categoría -campesinas, urbanas, extranjera - serán publicadas en la guía del Día del Patrimonio año 2018, elaborada cada año por la Unidad de Patrimonio de la Municipalidad de Chillán, cuyo contenido fundamenta el tema central a relevar. De este modo estaremos contribuyendo al registro y la difusión de nuestro patrimonio alimentario. Además, las recetas que obtengan el primer lugar en cada categoría prepararán en vivo su receta el próximo 27 de mayo cuando culmine el Mes del Patrimonio

A continuación, en el punto número tres, se fundamenta la clasificación de cada una de las recetas según su origen histórico y cultural.

4. LA IMPORTANCIA HISTÓRICA DE NUESTRAS RECETAS

A lo largo de la historia de nuestro territorio, diversos procesos migratorios han dado origen a nuevas manifestaciones culturales, las que también se extienden a las prácticas culinarias. Estas se han ido incorporando o fusionando con aquellas más antiguas, heredadas de los primeros pueblos que habitaron nuestro territorio.

En el periodo de conquista, Chillán, por la fertilidad de sus tierras, era el centro de abastecimientos de Concepción, capital militar del Reino de Chile. Debido a esto, desarrolló tempranamente una vocación agropecuaria. A pesar de los constantes conflictos por las guerras de conquistas, fue además un importante punto de intercambio de productos con los pueblos mapuches, lo cual generó un gran enriquecimiento cultural de nuestro patrimonio alimentario. Quizás, el ejemplo más claro de esa transculturización son las prácticas culinarias de origen rural campesino. Sin la papa, de origen mapuche, y el trigo, introducido por los españoles, la mayoría de nuestras preparaciones tradicionales no existirían como tal.

La acelerada migración campo-ciudad vivida en Ñuble a mediados del siglo XX asentó en los barrios de Chillán a miles de familias campesinas. Portadoras de recetas herederas de una cocina mestiza fueron incorporando, por gusto o por la fuerza, nuevos ingredientes que dieron origen a preparaciones más modernas, caracterizando a las cocinas urbanas o de barrios.

Chillán, además de la migración campesina en el siglo XX, experimentó otras oleadas migratorias. Producto de los conflictos ocurridos en Europa, recibimos diversas colonias extranjeras conformadas por italianos, españoles, palestinos, entre otros, quienes también realizaron un valioso aporte a la cultura y la gastronomía ñublencina. En el siglo XXI han sido los países de Latinoamérica los que han aportado, con mayor fuerza, nuevas oleadas de población. Estas cocinas migrantes, con el tiempo, se han ido incorporando a nuestro patrimonio alimentario generando una rica convivencia entre cocinas.

5. REQUISITOS PARA POSTULAR

- Personas naturales de origen rural, urbano o extranjeras (también con ascendencia extranjera), con residencia en la comuna de Chillán.
- La receta debe haber sido aprendida de forma oral y al interior de la familia. No puede ser extraída de un libro de cocina. Ello quedará demostrado en la singularidad y creatividad del relato asociado a la historia de la receta requerido en el ítem de preguntas del formulario de postulación.
- Las recetas pueden ser de cualquier tipo, por ejemplo: platos fríos o calientes, postres, bebidas calientes o frías, etc.
- Los primeros lugares de cada categoría deberán exponer la preparación de la receta al público asistente a la celebración central del Mes del Patrimonio, el día domingo 27 de mayo.
- No pueden postular parientes con consanguinidad hasta segundo grado en línea recta y colateral del equipo organizador ni jurado

6. DOCUMENTACIÓN QUE DEBE ADJUNTAR AL MOMENTO DE POSTULAR.

- **Fotocopia de carnet** por ambos lados.
- **Certificado de residencia** obtenido en Junta de Vecinos correspondiente.
- Completar **ficha de postulación** adjunta con todos los datos personales requeridos y detalles de la receta.
- Completar y firmar **declaración jurada simple** que se adjunta, manifestando por medio del documento la veracidad y autenticidad del origen de la receta presentada a concurso.
- Adjuntar las **dos fotografías** de la receta requeridas en la ficha de postulación.

7. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA DE LAS POSTULACIONES.

La presente convocatoria estará abierta por un plazo de 15 días hábiles desde la publicación de las bases en la página **www.upachillan.cl**, redes sociales **@upachillan** y **oficina de partes de la Municipalidad de Chillán** ubicada en 18 de septiembre 510, Chillán, es decir el concurso estará abierto entre el 17 de abril y 8 de mayo. Los interesados podrán presentar sus postulaciones en conformidad con lo establecido en las presentes bases, hasta la fecha de cierre de la convocatoria. No se aceptaran postulaciones presentadas fuera de plazo.

Las postulaciones que no cumplan con las condiciones establecidas en el presente ítem serán declaradas inadmisibles.

Todos los documentos requeridos para la postulación y la receta deben ser enviados al correo **upachillan.concursos@gmail.com** hasta con asunto "Concurso Sabores en Chillán" hasta las 23:59 hrs. del 8 de mayo o ingresados por oficina de partes de la Municipalidad de Chillán ubicada en 18 de septiembre 510, Chillán, hasta las 14:00 hrs. del 8 de mayo.

8. PREMIOS PARA CADA CATEGORÍA.

Se seleccionarán tres lugares por cada una de las categorías (campesino, urbano, extranjero). Serán nueve (9) recetas ganadoras en total, las que serán publicadas en la guía del Mes del Patrimonio año 2018. Además, las recetas que obtengan el primer lugar en cada categoría prepararán en vivo su receta el próximo 27 de mayo cuando culmine el Mes del Patrimonio. Los ganadores recibirán su premio el día domingo 27 de mayo en la actividad central del Mes del Patrimonio.

- Primeros lugares : **\$300.000 pesos**
- Segundos lugares : **\$200.000 pesos**
- Terceros lugares : **\$100.000 pesos**

9. JURADO

El jurado estará compuesto por las siguientes personas:

- a. Representante Municipalidad de Chillán
- b. Representante Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio
- c. Representante de ONG CET SUR.
- d. Cultor (cocinero (a) de oficio)
- e. Chef especialista en gastronomía patrimonial.

10. PAUTA PARA PRESENTAR LA RECETA A CONCURSO

a. Historia de la receta:

Los postulantes deberán responder **en el formulario de postulación**, las siguientes preguntas. Las respuestas deben dar cuenta del origen e historia de las recetas al interior de las familias entregando de este modo valor y contexto a la preparación.

- ¿Cuál es el origen del menú? (cocina campesina, urbana (barrios) o inmigrante).
- ¿Por qué su receta posee el origen indicado?
- ¿Señale de quién heredó la receta?
- ¿Hace cuántos años se prepara esta receta al interior de su familia?
- ¿Cómo, cuándo y dónde la aprendió a cocinar?
- Si es que existe, ¿en qué celebraciones específicas prepara usted la receta?
- ¿De dónde se obtienen los principales ingredientes para su preparación?
- ¿Cuál es la importancia de la receta para su familia?

b. Presentación de la receta

En el formulario de inscripción los postulantes deberán escribir la receta indicando, primero los ingredientes y luego la preparación, señalando tiempo de cocción, cantidades y mezcla de los ingredientes y otros aspectos detallados a continuación:

- Nombre de la preparación:
- Ingredientes (describir en detalle):
- Pasos realizados: Determinar los pasos en la secuencia que se hace la preparación (pasos, cómo ejecuta cada paso y en qué cantidad), cortes (delgados/gruesos; juliana/trozos grandes/chicos) y cantidades (pequeñas/grandes).
- Técnicas utilizadas: cocido (agua, vapor, ahumado, asado, grillado, frito, etc.); Si se observa la preparación: dar cuenta del movimiento en cuanto a uso de tecnologías (movimientos lentos, circulares, rápidos, etc.)
- Tipo de cocina y ubicación.
- Equipamiento y utensilios utilizados como ollas, cuchillos, cucharas, morteros, fuentes (describir su materialidad y si son patrimoniales preguntar por los modos de obtención –herencia- y/o producción).
- Actores involucrados en el proceso de preparación de la receta.

c. Registro fotográfico.

Para entregar un registro fotográfico de la receta que presentará al concurso usted deberá preparar la receta y luego que la preparación esté lista para ser consumida deberá tomarle una fotografía. La fotografía debe ser adjuntada en el mismo correo junto con el resto de la información requerida en el punto a y b.

11.- PAUTA DE EVALUACIÓN

Criterios	3	2	1	0	Total puntaje
a. La receta posee pertinencia con la categoría postulada.	La receta posee claramente pertinencia con la categoría postulada.	La receta en general tiene coherencia con la categoría pero la preparación y algunos de sus ingredientes no refieren a ella.	La receta tiene escasa relación con la categoría señalada.	La receta no posee el origen señalado.	
b. Fundamenta el origen de la receta.	El origen de la receta es fundamentado.	Se indica a grandes rasgos el origen de la receta sin embargo no específica sobre la preparación y los ingredientes de esta.	La receta tiene escasa relación con la categoría señalada.	La receta no posee el origen señalado.	
c. Presentación de los ingredientes y preparación de la receta	Enumera la totalidad de los ingredientes de la receta y redacta de forma clara cada uno de los pasos para su preparación.	Enumera algunos de los ingredientes de la receta y redacta con dificultad los pasos para su preparación.	La receta detalla escasamente los ingredientes y pasos para su preparación.	La receta presentada no permite su elaboración. Falta detalle de ingredientes y preparación.	
d. Técnicas equipamientos y utensilios empleados en la preparación de la receta.	Describe en profundidad las técnicas, equipamientos y utensilios empleados en la preparación de la receta.	Describe solo algunas técnicas, equipamientos y utensilios empleados en la preparación de la receta.	Enumera algunas técnicas, equipamientos y utensilios empleados en la preparación de la receta pero no las describe.	No menciona técnicas, equipamientos y utensilios empleados en la preparación de la receta.	

Puntaje máximo: 12 puntos.

Recuerda descargar el formulario de postulación y la declaración jurada simple que están en archivos editables.

Toda la información requerida para postular al concurso deberá ser enviada al correo upachillan.concursos@gmail.com o ser ingresada por oficina de partes de la Municipalidad de Chillán hasta los horarios establecidos en la bases.

¡ÉXITO!