

BASES Y REGLAMENTO

CATEGORÍA COCINA CHILENA XXXIV CONCURSO NACIONAL DE GASTRONOMIA 2025

Introducción Cocina Chilena:

Desde 1986 la Asociación Chilena de Gastronomía, ACHIGA, realiza el Concurso Nacional de Gastronomía. Este 2024, se llevará a cabo la versión número treinta y cuatro del certamen, el cual se ha posicionado como el torneo culinario más importante a nivel nacional.

El Concurso Nacional de Gastronomía tiene dos categorías: Cocina Chilena y Menú.

Esta edición del certamen, se enmarca en la Hoja de Ruta de Achiga que busca hacer brillar la cocina chilena, en un esfuerzo por preservar y promover la diversidad y riqueza de la gastronomía local, productos y tradiciones culinarias que representan lo mejor de nuestra cocina.

La exigencia será crear un plato de fondo caliente relevando en su preparación los siguientes productos de mar y tierra, propios de la cocina nacional: mote, salmón y alga luche.

Mediante la utilización de ellos, se desafía a nuestros profesionales de la cocina a dar vida a una receta que posteriormente se comercialice en el territorio nacional.

Bases y Reglamento

Este documento explica las reglas generales bajo las que se llevará a cabo el Concurso. El participar establece el compromiso de cumplirlas (se deberá firmar un documento anexo).

El Comité Organizador se reserva el derecho de hacer todos los cambios necesarios a este reglamento e informar previamente a los concursantes para la buena realización del evento.

- **Cocina Chilena: Plato de Fondo**

Los concursantes deben realizar un plato de fondo comercializable en base la utilización de tres productos propios de la cocina nacional: mote, salmón y luche.

Número de participantes:

En la categoría Cocina Chilena Profesional podrán concursar hasta 10 participantes.

*El Comité Organizador se reserva el derecho de admisión al concurso.

Aspectos generales:

1.- Lugar y fecha de la realización

Inacap Apoquindo, ubicado en Av. Apoquindo 7282, Las Condes, Santiago.

El torneo se efectuará el 08, 09 ,10 y 11 de abril 2025. La Categoría Cocina Chilena se desarrollará específicamente el **miércoles 09 de abril**, a partir de las 09:00 hrs.

2.- Evaluación

El jurado calificador supervisará la preparación de los platos y los degustará para emitir su juicio (80%). Para lograr un criterio uniforme, el Comité Organizador estableció pautas de evaluación específicas. La puntuación será anotada en una hoja de calificación estándar.

En la categoría Cocina Chilena, cada miembro del jurado evaluará los siguientes aspectos:

- Sabor 1- 40
- Valor Tradicional 1-20
- Puntos de cocción 1-10
- Presentación 1-5
- Temperatura 1-5
- Total 80 pts.
- Se calificará, además:
 - Buenas Prácticas de Manufactura y Trabajo en Cocina (20pts.).

Si el participante y/o su ayudante no cumplen con las buenas prácticas de manufactura, pueden ser descalificados del certamen. Se calificará: mise en place, aprovechamiento de las materias primas, utilización de los productos y técnicas de preparación.

- Aprovechamiento de materia prima 1-3

•	Elaboración de Mise en Place	1-3
•	Técnicas de Corte	1-3
•	Técnicas de Cocción	1-3
•	Trabajo en Equipo	1-3
•	Higiene/ Procedimiento sanitario	1-5
•	Total:	20 pts.

-Los ganadores serán los que obtengan la mayor puntuación de la suma de sus preparaciones, después de restar las penalizaciones, en el caso de que las hubiere.

Reglamento:

1.- Todos los platos que concursan deben ser preparados completamente en el lugar del certamen. Los participantes contarán con dos horas y media desde la entrada a cocina hasta la salida de los platos para la presentación al jurado.

2.- Los participantes deben llevar todos los ingredientes necesarios para su preparación.

3.- Los concursantes sólo podrán llevar preparados caldos bases y productos hidratados.

4.- Cada participante deberá elaborar 6 platos idénticos para presentación al jurado.

5.- Los participantes deben llegar dos horas antes de su entrada a cocina al lugar del certamen para ordenar sus puestos de trabajo y para que el Comité Organizador revise los productos que llevan los concursantes.

6.- Los platos de todos los concursantes serán presentados al jurado sobre vajilla idéntica, la que será proporcionada por el Comité Organizador. Sin embargo, se aceptará otro tipo de vajilla que tenga relación con la presentación del plato, la que deberá llevar el participante.

7.- Los participantes que así lo deseen, podrán llevar las materias primas para sus elaboraciones sólo peladas y envasadas correctamente, no se permitirán materias primas procesadas (picadas).

*Las materias primas que lleven los concursantes peladas y envasadas, deben volverse a sanitizar en el lugar del certamen.

8.- Sistema de Penalización:

- Retraso más de 3 minutos, no podrá presentar sus platos al jurado.
- Quienes no entreguen su receta vía e-mail en el plazo indicado (01 de abril), se le descontarán 10 pts. por el atraso.

9.- Cada participante concursará con un número, el que se le informará en una reunión técnica previa, a realizarse vía on line el miércoles **05 de marzo a las 10:00 am**.

10.- Podrán participar chefs ejecutivos, sous chefs y chefs de partie de restaurantes, cadenas de restaurantes, hoteles, clubes, casinos, alimentación Institucional, banquetería, instructores profesionales de gastronomía y chefs de empresas relacionadas a la industria alimentaria, los que deben tener como mínimo 24 años de edad y contar con experiencia laboral comprobable. Al momento de la inscripción, se exigirá currículum vitae, cédula de identidad y carta del empleador o título profesional que acredite su experiencia.

11.- Los chefs podrán ser asistidos por un ayudante de hasta 20 años de edad al día del concurso.

12.- Todos los concursantes y ayudantes tendrán que presentarse el día del concurso con uniforme completo, que consiste en chaqueta blanca lisa (sin identificación alguna) y pantalón negro.

13.- Los participantes deben llevar sus propios utensilios de cocina.

14.- Todos los participantes ceden los derechos de difusión a Achiga de sus recetas, fotos, videos.

15.- La organización aportará solamente equipos de cocina: horno, congelador, refrigerador, abatidor, cocina y mesón. No estará disponible otro tipo de equipamiento.

16.- Todos los participantes deben enviar la receta en el formato solicitado, el día 01 de abril de 2025 por correo electrónico a jrozas@achiga.cl con copia a achiga@achiga.cl. El participante que no envíe la información de su receta será penalizado, según se establece en las bases.

17.- Serán descalificados los participantes y ayudantes que:

- No estén con uniforme completo de cocina, es decir: chaqueta de chef blanca lisa, pantalón negro, zapatos o zuecos negro, mandiles o delantal blanco y gorro tradicional de chef. No se aceptará otro tipo de uniforme.
- Se eliminará automáticamente del concurso:

- Cualquier presentación que identifique al establecimiento o participante.

- Se eliminarán a los concursantes que no se presenten a la hora que sean citados por el Comité Organizador y a los que no abandonen las cocinas después de su participación.

- Se les recuerda a los participantes que un motivo de eliminación son las faltas graves a las buenas prácticas de manipulación y seguridad alimentaria. Con esto, se entiende que, si un participante se corta profundamente o tiene una quemadura grave, queda automáticamente descalificado.

- Provoquen disturbios o dificultades en el recinto del concurso.

-Quienes se encuentren bajo la influencia del alcohol.

18.- El Comité Organizador se reserva el derecho de decidir la ubicación de cada equipo en las cocinas.

19.- Los materiales de limpieza y desinfección deben estar rotulados, y serán de responsabilidad de cada participante.

20.- Al concluir el tiempo de concurso, se llevará a cabo la inspección del puesto de trabajo y el inventario del material en presencia de los candidatos. El lugar de trabajo y el equipamiento debe ser entregado en las mismas condiciones de limpieza, lo que se tomará en cuenta para calificar "higiene".

21.- El **miércoles 05 de marzo** se realizará la reunión técnica del certamen en formato **on line a las 10:00 hrs.**

Inscripciones

La confirmación e inscripción al torneo se podrá realizar hasta el viernes 28 de febrero al correo jrozas@achiga.cl con copia a achiga@achiga.cl.

El valor de la inscripción para los socios de Achiga en esta categoría es de \$130.000. Para los establecimientos que no sean socios, el valor de la inscripción es de \$150.000.

Premiación

Todos los participantes deberán presentarse a la ceremonia de premiación con su uniforme de cocina.

De acuerdo al puntaje obtenido por los participantes, se entregarán tres medallas: Oro, Plata y Bronce y mención honrosa al cuarto lugar.

El lugar, día y hora de la ceremonia de premiación está por definir y se avisará con antelación al evento.

Nota importante: los ganadores de esta categoría se considerarán potenciales participantes de Achiga, si así lo quisieran, para futuros concursos importantes a nivel nacional e internacional.