



## **BASES**

### **Concurso “4º Versión Pie de Naranja 2016”**

**Villa Alegre 10 de Septiembre de 2016**

**La dulzura de la fruta se acompaña con una pizca de tu dulzura para disfrutar del más rico Pie de Naranja**

#### **OBJETIVO DEL CONCURSO:**

Contribuir a la búsqueda y rescate de la cocina tradicional de nuestra comuna a través del uso de la naranja como ingrediente principal.

#### **ASPECTOS GENERALES:**

Lugar del concurso : Plaza de Armas de Villa Alegre.

Fecha del concurso: 10 de Septiembre de 2016

Hora del concurso : 14:00 hrs.

#### **CATEGORIA UNICA:**

- Amateur (Aficionados a la cocina)

#### **BASES DEL CONCURSO:**

1.- La inscripción estará abierta a cualquier ciudadano(a) que pueda acreditar residencia en cualquiera de las comunas de la Región del Maule.

2.- El plazo de Inscripción para los participantes del concurso se extiende hasta el día 08 de Septiembre del 2016 a las 17:00 hrs. en la Oficina de Turismo y Cultura de la Ilustre Municipalidad de Villa Alegre ubicada en Avda. España 196 o a través del facebook Turismoculturavilla alegre.

2.1.- Los documentos que debe presentar el participante son:

- .- Amateur:
  - Cedula de identidad.
  - Certificado que acredite residencia en alguna de las comunas de la región.

3.- Los(as) Participantes deberán estar en el lugar donde se realizará el evento, a más tardar a las 13:00 horas del día del Concurso a fin de poder instalar y habilitar su espacio de presentación. El Evento comenzará a las 14:00 horas.

- 4.- No podrán participar los ganadores del primer lugar de los concursos anteriores.
- 5.- La inscripción es gratuita.
- 6.- La Comisión Evaluadora, estará compuesta por 5 integrantes.
- 7.- Se evaluará: Presentación Personal del o la participante, Presentación del producto, Sabor, Aroma, Textura, Color y Originalidad del producto; Presentación del "Stand".
- 8.- La forma del Pie es a gusto del o la Participante, sin embargo el tamaño debe considerar como mínimo 50 porciones. El producto debe venir terminado listo para que los Jueces puedan degustar y evaluar.
- 9.- La Organización pondrá a disposición de los participantes, un mesón con mantel blanco para la presentación del producto a concursar. Si lo estiman necesario, podrán incluir material de apoyo como cartilla, folleto, díptico u otro tipo de información que consideren importante resaltar, respecto de su elaboración.
- 10.- Se premiará a los 3 (tres) primeros lugares.

**PAUTA DE EVALUACIÓN DEL CONCURSO:**

Presentación Personal	5 %
Presentación del producto	20 %
Aroma	15 %
Sabor	15 %
Textura	20 %
Color	10 %
Originalidad	10 %
Presentación o ambientación del "stand"	5%