

BASES DE CONCURSO GASTRONÓMICO,
FIESTA DE LA CASTAÑA, AÑO 2026
I. MUNICIPALIDAD DE CHIGUAYANTE

I.- DESCRIPCIÓN

La Municipalidad de Chiguayante, a través de su Dirección de Desarrollo Comunitario, Oficina de Fomento Productivo, invita a personas naturales y jurídicas a participar del 14avo Concurso Gastronómico en el marco de la “Fiesta de la Castaña 2026”.

Fecha de realización:	sábado 25 de abril de 2026
Lugar de realización:	Parque Los Castaños. Calle Miguel Grau con Orozimbo Barboza s/n.
Hora:	Desde las 15:00 hasta las 18:00 hrs. Los participantes deberán presentarse a las 14:00 hrs. En la carpa del evento, sector escenario.

II.- DEFINICIÓN

El fruto de la “castaña” se encuentra presente en todos los países de la Cuenca Mediterránea, extendiéndose, por el norte a Europa Central y las Islas Británicas, así como en el Este, al sur de Rusia.

La “castaña” es utilizada en su fruto, a través de la gastronomía variada e innovadora, y en algunos casos, también a través de su madera, muy valiosa, como artesanía y mueblería.

En esta zona, se utiliza también su leña y su fruto. En particular, en la comuna de Chiguayante, ha sido parte de la historia y tradición la venta de este fruto en la estación de ferrocarriles, siendo un hito llegar a la estación y comprar castañas cocidas, las que se vendían como un producto típico de este poblado.

Como una recuperación de estas costumbres e historia de la comuna, se ha instaurado la “Fiesta de la Castaña”, que ya en su primera versión, el año 2013, produjo un importante renacer de esta tradición, realizándose una presentación gastronómica de este fruto, con gran impacto en la comunidad.

Este año 2026 se pretende lograr la incorporación de nuevos participantes, y de nuevos platos y productos que integren a este delicioso fruto.

III.- PARTICIPANTES

TIPO DE POSTULANTE	REQUISITO	MEDIO DE VERIFICACIÓN ADJUNTO AL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN
Profesionales	Mayor de 18 años	✓ Fotocopia de Cédula de Identidad por ambos lados
	Residencia en la comuna de Chiguayante	✓ Certificado de Residencia, o ✓ Registro Social de Hogares, o



		✓ Boleta de Servicio Básico a su nombre con misma dirección de documento anterior
	Certificar Categoría Profesional	✓ Título Profesional, o ✓ Título Técnico, o ✓ Certificado Expertis, o ✓ Certificado Chile Valora u otro (Sólo quienes postulan a la categoría profesional)
Personas Naturales	Mayor de 18 años	✓ Fotocopia de Cédula de Identidad por ambos lados
	Residencia en la comuna de Chiguayante	✓ Certificado de Residencia, o Registro Social de Hogares, o ✓ Boleta de Servicio Básico a su nombre con misma dirección de documento anterior
Nota: No podrán participar personas que se desempeñen funciones en la Municipalidad, cualquier sea la naturaleza de su calidad contractual.		

IV.- POSTULACIONES

Cada participante deberá presentar el Formulario de Inscripción (Anexo 1) adjunto en las presentes Bases de acuerdo a lo siguiente:

Periodo de Postulación	30 de marzo al 06 de abril de 2026
Horario Recepción Formulario de Postulación	Lunes a viernes de 9:00 a 14:00 hrs.
Lugar Recepción Formulario de Postulación	Oficina de Oficina de Partes de la Municipalidad de Chiguayante, Orozimbo Barboza 104.
Formato de presentación	Presentar inscripción en sobre cerrado y que su exterior se indique nombre completo, teléfono, dirección y con el título que indique: “CONCURSO GASTRONOMICO, FIESTA DE LA CASTAÑA, AÑO 2026”

Las bases de participación podrán ser retiradas físicamente en la oficina de Fomento Productivo Calle Herrera #100 Chiguayante o ser descargadas desde la página del municipio www.chiguayante.cl.

V.- CATEGORÍAS

Se contemplarán dos (2) categorías:

- **Profesionales.**
- **Personas naturales.**

VI.- MODALIDAD

Cada participante debe considerar en su preparación lo siguiente:

Ingrediente principal	La Castaña
Técnica	Libre
Tipo de preparación	✓ Fría o caliente ✓ Dulce o salada
Nota 1: El plato o preparación <u>debe venir elaborado y listo</u> , habrá a disposición microonda para quienes lo requieran Nota 2: Cada participante debe incluir cubiertos necesarios a utilizar para la degustación de los tres jurados.	

El concurso se llevará a cabo **el día sábado 25 de abril de 2026 desde las 15:00 horas**, para las 2 categorías, en carpa habilitada para dicha actividad.

VII.- EVALUACIÓN Y SELECCIÓN

La Municipalidad, a través del Departamento de Desarrollo Económico Local designará una Comisión Evaluadora, la cual estará conformada por:

- Chef.
- Profesional o académico del área gastronómica.
- Representante comunal.

La comisión realizará evaluación de cada preparación y los seleccionados se categorizarán en orden de prelación, esto, de acuerdo al puntaje obtenido en la tabla de ponderaciones, siendo ganador(a) quien obtenga el mayor puntaje en cada categoría, según se detalla a continuación:

CATEGORÍA	PREMIACIÓN
Profesionales	1er, 2do y 3er lugar
Personas naturales	1er, 2do y 3er lugar

TABLAS DE PONDERACIONES POR CATEGORÍA

Descripción de los indicadores de evaluación.

INDICADOR	DEFINICIÓN DEL INDICADOR	PUNTAJES
Presentación	Este factor evalúa la armonía, el equilibrio, la estética, y la disposición de los elementos. Se observará la limpieza en la presentación, la disposición de los ingredientes, el uso del color y las texturas. Un puntaje bajo (1) indicaría un plato desordenado o con una presentación poco cuidada, mientras que un puntaje alto (7)	• De 1 a 2 puntos: Presentación desprolija, descuidada o visualmente poco armónica. • De 3 a 4 puntos: Presentación prolija, pero con detalles visuales que la hacen ver poco armónica o descuidada.



	reflejaría una presentación exquisita y visualmente impactante.	• 5 a 6 puntos: Buena presentación, armoniosa, prolija, pero con detalles de mejora. • 7 puntos: Presentación impecable, que cumple con todos los criterios evaluados.
Innovación	Este factor evalúa la originalidad y la creatividad de la propuesta culinaria. Un plato con un puntaje bajo (1) podría ser una receta común, sin ningún giro creativo, mientras que un puntaje alto (7) sería un plato que ofrece algo completamente novedoso, con técnicas culinarias modernas o inusuales que aporten una experiencia gastronómica diferente.	• De 1 a 2 puntos: Muy tradicional, sin elementos nuevos o creativos. • De 3 a 4 puntos: Uso moderado de técnicas o combinaciones innovadoras. • De 5 a 6 puntos: Gran creatividad en la combinación de sabores o técnicas. • 7 puntos: Plenamente innovador, rompiendo esquemas y ofreciendo una experiencia culinaria única.
Uso de la Castaña	Este factor evalúa el uso y la integración de la castaña en el plato. Es esencial que esta sea un ingrediente destacado y no se vea opacado por otros sabores. Se deben evaluar tanto su uso como ingrediente principal o acompañante, su preparación (tostada, cocida, triturada, etc.), y cómo se complementa con otros elementos del plato. Un puntaje bajo (1) reflejaría un uso mínimo o inapropiado de la castaña, mientras que un puntaje alto (7) significaría una integración sublime, en la que la castaña aporta sabor, textura y complejidad al plato.	• De 1 a 2 puntos: Uso mínimo o inapropiado de la castaña, sin resaltar su sabor ni textura. • De 3 a 4 puntos: Uso adecuado, pero sin explotar todo su potencial o sin integrar bien con los demás sabores. • De 5 a 6 puntos: Uso excelente de la castaña, complementada adecuadamente con otros ingredientes. • 7 puntos: La castaña es protagonista, se resalta su sabor y textura de manera innovadora y equilibrada.
Sabor	El sabor es el criterio más subjetivo, pero fundamental para determinar la calidad global del plato. Este factor evalúa el equilibrio de los sabores (dulce, salado, ácido, amargo, umami), la armonía entre los ingredientes, la intensidad y la profundidad del sabor, y la sensación general al paladar. Un puntaje bajo (1) indicaría sabores desequilibrados, una preparación poco sabrosa o con errores en la sazón, mientras que un puntaje alto (7) reflejaría un plato perfectamente equilibrado y delicioso, con	• De 1 a 2 puntos: Sabor desequilibrado o insípido, sin una integración adecuada de los ingredientes. • De 3 a 4 puntos: Buen sabor, aunque con pequeños detalles a mejorar. • De 5 a 6 puntos: Muy buen sabor, equilibrado y con una buena mezcla de sabores.



	una clara presencia de todos los sabores y una experiencia sensorial memorable.	• 7 puntos: Sabor excepcional, perfectamente equilibrado y delicioso, una experiencia memorable.
--	---	--

Categoría Profesionales: Puntuación de 1 a 7

NOMBRE PARTICIPANTE	PRESENTACIÓN DEL PLATO	INNOVACIÓN EN LA CREACIÓN	USO DE CASTAÑA	SABOR DE LA PREPARACIÓN	PUNTAJE TOTAL
1.					
2.					
IDENTIFICACIÓN DE GANADORES					
1° Lugar					
2° Lugar					
3° Lugar					

Categoría Personas Naturales: Puntuación de 1 a 7

NOMBRE PARTICIPANTE	PRESENTACIÓN DEL PLATO	INNOVACIÓN EN LA CREACIÓN	USO DE CASTAÑA	SABOR DE LA PREPARACIÓN	PUNTAJE TOTAL
1.					
2.					
IDENTIFICACIÓN DE GANADORES					
1° Lugar					
2° Lugar					
3° Lugar					

En caso de empate (Puntajes iguales) se considerará como ganador/a quien tenga mejor puntaje en el criterio de “uso de la castaña”, de persistir el empate, será el jurado quien debe definir al ganador/a.

VIII.- DE LOS PREMIOS

A cada participante ganador se le hará entrega de un premio que consiste en dinero en efectivo, tal como se indica a continuación:

CATEGORÍA	LUGAR	PREMIO
Profesionales:	1° Lugar	\$ 500.000 (Quinientos mil pesos)
	2° Lugar	\$ 300.000 (Trescientos mil pesos)
	3° Lugar	\$ 150.000 (Ciento cincuenta mil pesos)
Personas Naturales:	1° Lugar	\$ 300.000 (Trescientos mil pesos)
	2° Lugar	\$ 200.000 (Doscientos mil pesos)
	3° Lugar	\$ 100.000 (Cien mil pesos)



Nota 1: La forma de pago contemplada para este concurso es dinero en efectivo en el momento de la premiación.

Nota 2: Los recursos económicos destinados para esta premiación serán registrado en un acta dentro de los Ítem de la producción del evento.

IX.- INFORMACIÓN DE RESULTADOS DE INSCRIPCIÓN:

- La comisión evaluadora, revisará documentación de las personas inscritas en las dos categorías del concurso, dando a conocer su participación en el evento el día 13 de abril 2026.
- Se comunicará formalmente a cada inscrito respecto de su participación, mediante correo electrónico y/o contacto telefónico.
- Quedarán fuera de la inscripción quienes no presenten documentación solicitada, no comprueben su residencia en la comuna de Chiguayante o su propuesta gastronómica no incluya el ingrediente de la Castaña.

N°	
Fecha Recepción	

ANEXO 1

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN
CONCURSO GASTRONÓMICO
FIESTA DE LA CASTAÑA 2026

I.- DATOS PERSONALES

NOMBRE Y APELLIDOS	
RUT	
DIRECCIÓN	
TELÉFONO (OBLIGATORIO)	
EMAIL (OBLIGATORIO)	

II.- CATEGORÍA A POSTULAR:

Profesional

☐

Persona Natural

☐

III.- PREPARACIÓN A PRESENTAR:

NOMBRE DEL PLATO	
INGREDIENTES	
RESEÑA RECETA / PREPARACIÓN	
AUTORÍA O BIBLIOGRAFÍA	

NOMBRE Y FIRMA POSTULANTE