



Municipalidad de Escazú

Concurso

Saberes y Sabores: la receta más original de chicasquil

CONCURSO

“Saberes y sabores: la receta más original de Chicasquil”

Bases de concurso

El concurso *Saberes y sabores: la receta más original de Chicasquil* se registrá bajo las siguientes bases y condiciones. Con la entrega del este formulario de inscripción en el concurso, las personas participantes aceptan todas las condiciones. Asimismo, aceptan las decisiones de los jueces en cualquier asunto relacionado con el concurso.

El otorgamiento de cualquiera de los premios estará condicionado al cumplimiento de todas y cada una de las reglas y condiciones acá establecidas.

1. Elegibilidad para participar:

Personas físicas residentes del cantón de Escazú que al día de participación tengan al menos 18 años de edad cumplidos.

2. Plazos:

Este concurso se registrá por los siguientes plazos:

- a. Fecha límite para inscripción: Las personas interesadas en participar deberán inscribirse en la oficina de Desarrollo Cultural de la Municipalidad de Escazú entre el **2 y el 13 de setiembre a las 3:30 pm**, siendo esta última la fecha y hora límite para participar.

Para inscribirse deberán llenar un formulario con su nombre completo, teléfono, dirección y nombre del platillo original de chicasquil con el que desean participar.

Sólo se permite una receta por participante.

De todas las inscripciones, se seleccionarán las 10 recetas más originales (fusión con otros ingredientes no tradicionales, tipo de preparación), en las que el chicasquil sea protagonista según la cantidad y función en la preparación, así como se tomará en cuenta la presentación, según la fotografía aportada.

Este concurso no es abierto a personas funcionarias de la Municipalidad de Escazú.

- b. Selección de las personas ganadoras: La selección de las personas ganadoras se realizará el mismo domingo **29 de setiembre**, durante la celebración del Día de San Miguel.



Municipalidad de Escazú

Concurso

Saberes y Sabores: la receta más original de chicasquil

Para ello, las personas que completaron el formulario de inscripción deberán presentarse el día 29 de setiembre en el Parque Central de Escazú, en el espacio dispuesto para el concurso ante las personas encargadas de la oficina de Desarrollo Cultural y entregarles la preparación original con chicasquil.

La recepción de los platos (preparaciones) originales con chicasquil se hará el domingo 29 de setiembre, de **8:00 am a 10:00 am** exclusivamente.

En este concurso se seleccionarán dos personas ganadoras para otorgar un primer y un segundo lugar. Las personas ganadoras serán seleccionadas por reconocidos chefs que laboran en cocinas de gran prestigio del cantón de Escazú, quiénes se basarán en los criterios de Evaluación del punto 4, para establecer la nota a brindar.

- c. Anuncio de las personas ganadoras: El anuncio de las dos personas ganadoras se realizará el mismo **domingo 29 de setiembre**, después de que las (los) chef realicen la cata de todas las preparaciones originales con chicasquil inscritas.
- d. Premiación: La premiación se realizará el mismo **domingo 29 de setiembre**. Las personas ganadoras deben estar presentes en la premiación para recibir los premios, de lo contrario se otorgará el premio respectivo a las personas participantes que les siguiesen con mejor calificación en la tabla cotejo.

3. Requisitos de la receta:

- Deberá ser una preparación que contenga chicasquil.
- Deberá utilizar ingredientes 100% naturales.
- De preferencia que sean recetas horneadas, fritas o guisadas, o en aquellas en que se conserve mejor el chicasquil.
- Está prohibido el uso de mariscos.
- Deberá ser una preparación original e innovadora.
- No se aceptan recetas de picadillo.
- Que contenga una combinación de cocina tradicional con un giro creativo.
- Debe presentarse la preparación lista el día del concurso (domingo 29 de setiembre) en un plato blanco de loza.



Municipalidad de Escazú

Concurso

Saberes y Sabores: la receta más original de chicasquil

4. Formulario de inscripción:

“SABERES Y SABORES: LA RECETA MÁS ORIGINAL DE CHICASQUIL”	
FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN	
INFORMACIÓN PERSONAL	
Nombre completo	
Número de cédula	
Dirección exacta	
Números de teléfono	
INFORMACIÓN DE LA RECETA	
Nombre de la receta	
Ingredientes	



Municipalidad de Escazú

Concurso

Saberes y Sabores: la receta más original de chicasquil

Preparación (receta)	

*La preparación se debe presentar en un plato blanco de loza el **domingo 29 de setiembre, de 8:00 am a 10:00 am exclusivamente.**

*Se evaluará la presentación de la preparación.

Firma de la persona participante: _____

Firma de la persona funcionaria que recibe: _____

Fecha y hora de recepción: _____



COMPROBANTE DE INSCRIPCIÓN

Firma de la persona participante: _____

Firma de la persona funcionaria que recibe: _____

Fecha y hora de recepción: _____

Sello

*La preparación se debe presentar en un plato blanco de loza el **domingo 29 de setiembre, de 8:00 am a 10:00 am exclusivamente.**

*Se evaluará la presentación de la preparación.



Municipalidad de Escazú

Concurso

Saberes y Sabores: la receta más original de chicasquil

5. Evaluación:

Para evaluar la receta, los chefs emplearán la siguiente metodología y porcentajes de evaluación sobre un total de 60 puntos.

Ítem a evaluar	Puntos		
	Nula (o) (1 pto)	Regular (5 ptos)	Óptima (o) (10 ptos)
Higiene y presentación del plato			
Uso del chicasquil (que el chicasquil sea el producto principal)			
Técnicas aplicadas			
Punto de cocción			
Sabor y aroma			
Creatividad de la preparación			

6. Jurado:

El Jurado estará compuesto por 3 chef profesionales, pertenecientes a empresas de Escazú. En caso de motivo de fuerza mayor, si falta alguno de estos profesionales será sustituido por una persona funcionaria del Subproceso de Desarrollo Cultural.

Cada jurado deberá brindar una puntuación a cada receta y las tres puntuaciones obtenidas se promediarán para obtener el resultado final.

Las personas participantes del concurso aceptan las decisiones del jurado al entregar este formulario de inscripción.

7. Premios:

En el concurso se premiará al primer y segundo lugar.

El premio no incluye los gastos personales en que incurra la persona ganadora para hacer efectivo su premio.

Los premios no podrán ser trasladados a otras personas que no sean las personas ganadoras.



Municipalidad de Escazú

Concurso

Saberes y Sabores: la receta más original de chicasquil

AGENDA
TRADICIONAL PICADILLO DE CHICASQUIL

29 de setiembre

Escazú Centro

De 10:00 am a 2:00 pm

Hora	Actividad
10:00 am	Cimarrona y Mascarada
11:00 am	Conversatorio abierto sobre usos del Chicasquil en Escazú y recuperación de alimentos sub-utilizados Presentación del cortometraje Tradiciones Alimentarias
12:00 md	Bendición del Picadillo de Chicasquil y compartir entre personas asistentes Concierto con la Marimba Orquesta Escazú
1:00 pm	Concurso “Saberes y sabores: la receta más original de Chicasquil”
1:30 pm	Anuncio y premiación de las personas ganadoras