

**MAT: APRUEBA BASES DE CONCURSO
GASTRONOMICO DE LA FERIA COSTUMBRISTA
DEL QUESO Y LA MIEL 2026.-**

NEGRETE, 07 DE JULIO DE 2026

DECRETO N° 299 /2026

VISTOS:

1. Ley N°18.695 de 1988, "Orgánica Constitucional de Municipalidades", y sus modificaciones posteriores.
2. Decreto Ley N°1.263 de 1975, "Ley de Administración Financiera del Estado".
3. Decreto Alcaldicio N°514 de 12 de noviembre de 2025, que aprueba instrumento de planificación y presupuesto año 2026, de la Ilustre a Municipalidad de Negrete.
4. Decreto Alcaldicio N°516 de 14 de noviembre de 2025, que aprueba el programa cultura 2026.
5. Decreto N°6.581, del 06 de diciembre de 2024, donde se declara asunción cargo de alcalde a Don Alfredo Peña Peña.
6. El Decreto N°2192 de fecha 30 de abril del 2026, define subrogancias y deroga Decreto Alcaldicio N°642 de fecha 05 de febrero de 2026.
7. Decreto Alcaldicio N°161 de 09 de abril de 2026, que aprueba feria del queso y la miel año 2026.
8. Y las facultades que me otorga la ley N°18.695 Orgánica Constitucional de Municipalidades", y sus modificaciones.

CONSIDERANDO:

- a) La organización y ejecución los días 16-17-18 y 19 de julio de 2026 de la FERIA COSTUMBRISTA DEL QUESO Y LA MIEL 2026.
- b) Que, existe la necesidad de realizar un concurso gastronómico dentro de la ejecución de la feria del queso y la miel 2026, difundiendo nuestra oferta gastronómica local, artesanal y de productos agrícolas de producción propia del sector para activar la economía de la comuna.
- c) Que, en consecuencia, de lo anterior el concurso gastronómico denominará "SABE A QUESO Y MIEL", el cual se realizará el viernes 17 de julio de 2026 en el recinto muestral.

DECRETO

1. **APRUEBASE**, las bases de concurso gastronómico de la feria costumbrista del queso y la miel 2026, denominado "sabe a queso y miel" a realizarse el viernes 17 de julio del 2026 en el recinto muestral.
2. **PUBLIQUESE**, las bases en el sitio web de la municipalidad de Negrete.

ANÓTESE, COMUNIQUESE Y ARCHÍVESE


CAMILA VIDAL ISLA
SECRETARIO MUNICIPAL (S)



ALFREDO PEÑA PEÑA
ALCALDE

APP/CVI/SLF/RCS/LRA/ORO/lar
DISTRIBUCIÓN:

- Director Desarrollo Comunitario
- Administrador Municipal
- Control
- Director de Administración y Finanzas
- Jefe contabilidad
- Oficina de partes

BASES CONCURSO GASTRONÓMICO
“FERIA DEL QUESO Y LA MIEL - NEGRETE 2026”

I. PRESENTACION

El concurso gastronómico denominado **“SABE A QUESO Y MIEL”**, busca darle a la población de la comuna de negrete la posibilidad de participar por medio de sus habilidades culinarias e individuales un espacio de sano esparcimiento, donde sus habilidades en la preparación de los platos típicos y junto con ello, las buenas prácticas de la manipulación de alimentos, las medidas de higiene en la cadena o proceso de elaboración de sus plato harán de este evento familiar la **“FERIA DEL QUESO Y LA MIEL - NEGRETE 2026”**

II. OBJETIVO GENERAL

Presentar platos típicos chilenos o de la zona. Dicho concurso tendrá solo 1 categoría, exclusiva para la comunidad en general de la comuna de **NEGRETE**.

III. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Promover el consumo de alimentos saludables, fortaleciendo los productos locales producidos por las mismas familias.
- Incentivar la participación de las familias en actividades culinarias y que les permita éstas demostrar sus habilidades.
- Fomentar la participación y trabajo colaborativo de las familias de la comuna ligadas a actividades gastronómicas.
- Promover el desarrollo económico y turístico colaborativo de la comuna de Negrete mediante actividades tradicionales donde el foco sea la agregación de valores de nuestros productos locales producidos por nuestras familias del sector de la comuna.

IV. ACTIVIDAD

El evento consistirá en presentar un plato de comida típica para participar del siguiente concurso. Los participantes deberán hacer la presentación de su plato, exhibiendo la receta y la decoración de éstos en una mesa que estará ambientada para tal evento donde el jurado hará su degustación para luego deliberar.

“Cada participante a concursar debe presentar solo un plato”

V. CATEGORIAS

El presente concurso gastronómico se contempla una categoría, las que será descritas a continuación:

CATEGORIA ÚNICA:

En esta categoría podrán participar personas de la comunidad negretina. Pueden ser dueñas(os) de casa, comunidades indígenas, organizaciones funcionales y/o territoriales

(Junta de Vecinos, Clubes Deportivos, Centro General de Padres y Apoderados, etc.), establecimientos educacionales, talleres comunitarios, personas naturales. etc.

Todo participante **deberá acudir el día y la hora señalada en las presentes bases administrativas y técnicas con su respectivo plato a concursar**, el que será evaluado por un cuerpo del jurado, quiénes determinará, él o los platos ganadores.

Los participantes al presente concurso pueden presentar un solo plato.

“Plato Principal: Plato de libre elección de los participantes, que pueden incluir recetas actuales o recetas de algunos antiguos que se han ido extinguiendo en el tiempo por lo que es la oportunidad de revalorar y rescatar tradiciones del campo chileno”.

Si el participante desea agregar algo extra para la presentación de ellos, eso queda a criterio de cada uno, sin embargo, aquello no será contemplado como parte del concurso para su evaluación final.

VI. DE LAS INSCRIPCIONES

El retiro y las inscripciones de las bases estarán abiertas desde el día **08 de julio hasta el 14 de julio a las 12:00 hrs.** en forma presencial, mediante formulario de inscripción dispuesto en la **Municipalidad de Negrete, oficina de partes.** (Solo pueden participar habitantes de la comuna de Negrete, dicha condición debe ser acreditada con el certificado de Residencia o con la Ficha de Protección Social)

VII. PRESENTACION

Los concursantes deberán llevar en todo momento, antes, durante y el mismo día del concurso todos los utensilios, equipos, insumos y decorativos que van a utilizar para la presentación de su plato en concurso. Es necesario señalar que la **Municipalidad de Negrete**, como ente organizador de dicho evento **NO PROPORCIONARÁ** insumos para tal efecto. Si se contará con un horno eléctrico y un horno a gas para calentar los platos antes del desarrollo del evento.

VIII. PROTECCION DE BIOSEGURIDAD

Los concursantes deberán portar; antes, durante y después: mascarillas, guantes, delantal, cofia, etc., vale decir los implementos de seguridad e higiene para la manipulación de alimentos, los equipos de desinfección correspondientes, dispensadores de alcohol, jabón, depósitos de agua, papel toalla, etc.

IX. EVALUACIÓN

Para lograr un criterio uniforme y consenso en la selección de los platos, la Municipalidad de Negrete ha establecido para la comisión de jurados una pauta de evaluación, la que será entregada a cada uno de los integrantes del comité evaluador, tomando en cuenta los siguientes criterios:

CRITERIOS DE CALIFICACION:

1. Receta típica del plato: 0 a 10 puntos
2. Presentación del plato: de 0 a 20 puntos
3. Exposición verbal del plato: de 0 a 20 puntos
4. Degustación del plato: de 0 a 50 puntos

X. LUGAR Y FECHA

DIA : **viernes 17 de julio de 2026**
LUGAR : **Carpa Feria del Queso y la Miel, Negrete**
HORARIO : **14:00 hrs. – posterior será la premiación**

XI. JURADO CALIFICADOR

Los jurados calificadores estarán integrados por tres personas honorables conocedores de la gastronomía típica y local de la comuna, quiénes el día del evento estarán presentes para evaluar y calificar los platos y emitir su veredicto final.

XII. PREMIACION

La Comisión Organizadora ha previsto los premios para los tres lugares. Siendo los siguientes:

- Primer Lugar : \$ 200.000.-
- Segundo Lugar : \$ 150.000.-
- Tercer Lugar : \$ 100.000.-

**CONCURSO GASTRONOMICO
FERIA DEL QUESO Y LA MIEL, NEGRETE 2026**

I. IDENTIFICACION DEL PARTICIPANTE

Nombre Participante	
Rut	
Nacionalidad	
Oficio	
Domicilio	
Teléfono contacto	
Correo Electrónico	

II. IDENTIFICACION DEL PLATO

Nombre	
Ingredientes	

NOMBRE Y FIRMA PARTICIPANTE
CONCURSO GASTRONOMICO - FERIA DEL QUESO Y LA MIEL- NEGRETE 2026

RUBRICA DE EVALUACIÓN

I. RUBRICA DE EVALUACION JURADO

N°	NOMBRE DEL PARTICIPANTE	Receta Típica del plato 0 a 10 Pts.	Presentación del plato 0 a 20 Pts.	Exposición verbal del plato: 0 a 20 Pts.	Degustación del plato 0 a 50 Pts.	TOTAL PUNTAJE
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

NOMBRE Y FIRMA JURADO