

**APRUEBA BASES GENERALES
"1ER CAMPEONATO PARRILLERO FERIA HUA-HUM 2024"**

Panguipulli, 22 de enero de 2024.

VISTOS Y TENIENDO PRESENTE:

1. La necesidad de aprobar las bases generales del "**1er. Campeonato Parrillero feria Hua-Hum 2024,**" a realizarse el domingo 11 de febrero de 2024, actividad coordinada por la Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Local (OMDEL), de la Municipalidad de Panguipulli.
2. El decreto N.º 3839 de fecha del 22 de diciembre de 2023, que aprueba **PROGRAMA FERIA HUA-HUM 2024.**
3. El decreto N.º 001 de fecha 02 de enero de 2024, que aprueba el presupuesto de ingresos y gastos de la municipalidad de Panguipulli para el año 2024.
4. El Decreto N.º 1.333, de fecha 29 de junio de 2021, que establece asunción de funciones Alcalde de la Comuna de Panguipulli a don Pedro Burgos Vásquez.
5. El decreto N.º 1135, de fecha 14 de abril de 2023, que delega al Sr. Hernán Carrillo Ríos, Administrador Municipal en la totalidad de la documentación Administrativa y contable del Municipio, bajo la formula "**POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE**".
6. El decreto N.º 522 de fecha 23 de marzo de 2023 que dispone orden de subrogancia del Director de Control.

Y en usos de las facultades que me otorga el texto refundido de la Ley N.º 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades.

DECRETO N.º 275

1º. APRUÉBESE las bases generales del "**1ER. CAMPEONATO PARRILLERO FERIA HUA-HUM 2024**" a realizarse el domingo 11 de febrero de 2024, en el centro comunitario Panguipulli, actividad coordinada por el departamento OMDEL de la Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Local, de la Municipalidad de Panguipulli.

2º IMPÚTESE, los gastos inherentes al Ítem, según su origen, a la cuenta correspondiente del Presupuesto Municipal Vigente.

3º TRANSCRÍBASE, a quienes corresponda para su conocimiento y fines pertinentes.

**ANOTESE, COMUNIQUESE, Y ARCHIVESE
POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE**



JUAN EUGENIN EUGENIN
SECRETARIO MUNICIPAL



HERNAN CARRILLO RIOS
ADMINISTRADOR MUNICIPAL



MARIA PAZ COLOMA
DIRECTOR DE CONTROL (S)

HCR/JEE/MPC/STB/ngc. -
Distribución:

- Administración y Finanzas
- Oficina de Partes
- OMDEL



BASES GENERALES

“1ER CAMPEONATO PARRILLERO FERIA HUA-HUM 2024”

I. OBJETO DEL CAMPEONATO

El objetivo principal de esta competencia parrillera es promover el desarrollo de una jornada para relevar la cocina tradicional, enriquecida con distintos sabores y formas de preparación y presentación de platos en torno a una parrillada. El objetivo fundamental es atraer el turismo y entusiasmo a los amantes de las parrillas, mejorar los canales de comercialización con la gastronomía local brindando una mejor atención al visitante de la comuna, degustando de sabores de los parrilleros locales.

Para este fin, se habilitará un espacio para que expertos y/o aficionados tengan la posibilidad de demostrar sus habilidades y cautivar al jurado, compitiendo para estar dentro de los mejores evaluados y optar con esto a premios.

II. REQUISITOS PARA EL CAMPEONATO

a) Serán requisitos para poder participar del campeonato:

1. Podrán participar personas mayores o iguales a 18 años.
2. Se establece un cupo máximo de 30 concursantes
3. Cada participante deberá traer una parrilla de cualquier tipo, cuchillos, tenazas, tablas, sal, paños y aliños a elección.
4. El asado se cocinará solo usando carbón.
5. No se permitirá ningún alimento preparado con anterioridad, ni el uso de implementos eléctricos durante la competencia.
6. No se puede participar en parejas.
7. La organización proporcionará los insumos necesarios, lo que se describe más abajo en el punto c).

b) Documentación obligatoria

1. Fotocopia simple de la cédula de Identidad por ambos lados.
2. Ficha de postulación
3. Estos no serán devueltos a los postulantes.

c) Insumos y elementos que proporcionara la organización:

En general la organización proporcionará los insumos necesarios para el campeonato carbón, toldos, mesón, acompañamientos, longanizas, interiores, carbohidratos y proteínas, el corte de carne, que en este caso será lomo vetado, verduras, aliños. Lo cual se detalla a continuación:



- longaniza 01 unidad por participante
- prieta 01 unidad por participante

Mobiliario:

- sillas
- mesas comunitarias, toldos, bebestibles, aliños.

III. FECHA DEL CAMPEONATO

El campeonato se desarrollará el Domingo 11 de febrero de 2024 entre las 12:30 a las 16:30 horas aproximadamente, en la Feria Costumbrista Hua-hum de Panguipulli, que se realiza en las dependencias del Centro de Ferias de nuestra ciudad en calle P. Sigfredo, a un costado del Estadio Municipal.

IV. PREMIOS

Mediante el presente Campeonato se sorteará 1 premio consistente en:

- Premio ganador - \$150.000 + accesorio
- Segundo lugar - \$100.000 + accesorio
- Tercer lugar - \$50.000 + accesorio
- Cuarto lugar \$50.000
- Premio consuelo - accesorio

Dichos premios se entregarán con posterioridad al termino del campeonato, en formato de cheque o transferencia electrónica, según los datos proporcionados por los ganadores en cada caso.

V. MECÁNICA DE CAMPEONATO

- 1.- No se cobrará cuota de inscripción.
- 2.- Para participar en esta actividad, se considerará a todos los parrilleros como "profesionales en su área".
- 3.- Los interesados podrán inscribirse por medio de una ficha única por medio de dos medios: entregarla de manera virtual al correo electrónico omdel@munipangui.cl o en forma presencial en la Oficina de Partes de la Municipalidad, ubicada calle J.B. Etchegaray 755, en Panguipulli, región de los ríos, entre las 08:30 hasta las 13:00, con fecha perentoria de postulación el día 05 de febrero de 2024.
- 4.- Asimismo, los ganadores autorizan expresa e irrevocablemente a la, municipalidad de Panguipulli para difundir su nombre en los medios de comunicación locales que estimen convenientes, sin derecho a compensación alguna por ello.

JURADOS:

El jurado estará compuesto por tres chef profesionales independientes:



4.- Asimismo, los ganadores autorizan expresa e irrevocablemente a la municipalidad de Panguipulli para difundir su nombre en los medios de comunicación locales que estimen convenientes, sin derecho a compensación alguna por ello.

JURADOS:

El jurado estará compuesto por tres chef profesionales independientes:

- ALEX MARCELO SEPULVEDA AQUEVEQUE
- JUAN PABLO LECERFT MUÑOZ
- SEBASTIAN IGNACIO PEÑA PERDIGUERO

Los jueces evaluarán a los participantes con notas de 1 a 7 en base a la pauta de evaluación que se dará a conocer en las siguientes bases.

CRITERIO DE EVALUACION

MATERIA	PUNTAJE (ESCALA DE 1 A 7)						
	1	2	3	4	5	6	7
Higiene y presentación personal.							
Orden y limpieza de su lugar de trabajo (mise-en- place).							
Punto de cocción de las carnes							
Sabor y sazón de la carne							
Presentación del plato							
Modalidad y/o forma de trabajo de inicio a término de participación							

VI. EVALUACIÓN DEL CAMPEONATO

El jurado tendrá una pauta de evaluación donde se evaluarán con nota de 1 a 7 los siguientes aspectos:

- Higiene y presentación personal de cada participante.
- El buen manejo en la parrilla desde que inicia hasta que termina (ej. cómo prender el carbón, el corte de la carne, la presentación, etc.)
- Orden y limpieza de su lugar de trabajo (mise-en- place)
- El punto de cocción de las carnes.
- Sabor y sazón de la carne.
- Presentación final de cada plato.

VII. CONDICIONES GENERALES

- 1.- El campeonato, sus términos y condiciones se informarán y darán a conocer por los medios que el departamento OMDEL estime conveniente.
- 2.- El campeonato tendrá aplicación exclusivamente en la comuna de Panguipulli.
- 3.- Todos los concursantes tendrán que presentarse puntualmente en la hora establecida.
- 4.- Cada concursante tomara un número, que establece el orden de la presentación de los platos.
- 5.- El tiempo máximo será de 01 hora, desde el inicio de la competencia, para presentar su plato.
- 6.- El proceso de evaluación del jurado finalizará a las 14:00 horas y sin cuestionamientos, de los participantes.
- 7.- Una vez concluido el proceso de evaluación por parte del jurado, los parrilleros deberán entregar degustaciones al público presente.



Municipalidad de PANGUIPULLI
ENCARGADO DEL

Sergio Toledo Burdiles Encargado
Oficina Municipal de Desarrollo
Económico Local OMDEL

**APRUEBA PROGRAMA FERIA HUA
HUM 2024**

Panguipulli, 22 de diciembre de 2023.

VISTOS Y TENIENDO PRESENTE:

- 1.- El Programa "FERIA HUA HUM 2024", a realizarse entre los meses de diciembre de 2023 a febrero de 2024, actividad coordinada por la Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Local (OMDEL), de la Municipalidad de Panguipulli.
- 2.- El certificado N° 480 de fecha 14 de diciembre de 2023, emitido por el Secretario Municipal, donde consta la aprobación del Concejo Municipal al presupuesto municipal de ingresos y gastos para el año 2024.
- 3.- El Decreto N° 1.333, de fecha 29 de junio de 2021, asunción de funciones como Alcalde de la Comuna de Panguipulli a don Pedro Burgos Vásquez.
- 4.- El Decreto N° 643 de fecha 17 de abril de 2023, que establece orden de subrogación del Administrador Municipal.
- 5.- El Decreto N° 1770, de fecha 16 de agosto de 2021, que dispone orden de subrogación del Secretario Municipal.
- 6.- El Decreto N° 1440, de fecha 12 de julio de 2021, que delega a la srta. Camila Zapata Molina, Administradora Municipal (S) la firma del sr. Alcalde la firma del Sr. Alcalde en la totalidad de la documentación Administrativa y Contable del Municipio, bajo la fórmula "POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE.
- 7.- Y en usos de las facultades que me otorga el texto refundido de la Ley N° 18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades.

DECRETO N° 3839

Art. 1°. APRUEBASE el programa "Feria Hua Hum 2024" a realizarse en los meses de diciembre de 2023 a febrero de 2024, en Panguipulli, actividad coordinada por la Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Local (OMDEL), de la Municipalidad de Panguipulli.

Art. 2° IMPÚTESE, los gastos inherentes al ítem, según su origen, a la cuenta correspondiente del Presupuesto Municipal Vigente en el año 2024.

Transcribábase a quienes corresponda para su conocimiento y fines pertinentes.

**ANOTESE, COMUNIQUESE, Y ARCHIVESE
POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE**



[Signature]
CEIPE RODRIGUEZ VALENZUELA
SECRETARIO MUNICIPAL(S)



[Signature]
CAMILA ZAPATA MOLINA
ADMINISTRADOR MUNICIPAL (S)



[Signature]
MANUEL HUENGHULEO MORA
DIRECTOR DE CONTROL

**PROGRAMA
FERIA HUA-HUM 2024**

FECHA DE PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA:	20 de diciembre de 2023
FECHA DE INICIO:	21 de diciembre de 2023
FECHA DE TERMINO:	29 de febrero de 2024
DIRECCIÓN DE ORIGEN DEL PROGRAMA:	DIRECCIÓN DE TURISMO Y DESARROLLO ECONOMICO LOCAL.
RESPONSABLE:	DEPARTAMENTO OMDEL
FUNCIONARIO RESPONSABLE:	SERGIO TOLEDO BURDILES

1. BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA:

Los beneficiarios del programa son Productores Locales, mujeres y hombres de toda la comuna de Panguipulli, en rubros como artesanía, licores artesanales, repostería, gastronomía, manualidades y productos procesados. Preferentemente personas con registro social de hogares bajo el 70% de la población más vulnerable de la comuna y/o que son microempresarios fabricantes de artículos de baja industrialización pero que cuentan con los mejores estándares de calidad e identidad local.

2. JUSTIFICACIÓN:

Se requiere contar con un espacio e infraestructura en la ciudad apropiados para realizar diversa actividades, eventos y ferias, el cual reúna buenas condiciones para atender al público visitante y a los microempresarios y emprendedores que son objetos de tales actividades.

Este espacio es una real opción de dar más dignidad a nuestros emprendedores y microempresarios que no cuentan con lugares propios para comercializar sus productos.

En tal sentido, en el Pladeco comunal 2018-2022, se describe claramente esta dificultad al señalar *"Hay dificultad en la comercialización de productos por la escasez de infraestructura, espacios y puntos de venta que permitan estandarizar y facilitar el emprendimiento de pequeños productores y artesanos del territorio"* pag 86.

Finalmente la Ley Organiza Constitucional de Municipalidades establece en el artículo 22 letra c), que las Municipalidades deben: *"Proponer y ejecutar, dentro de su ámbito y cuando corresponda, medidas tendientes a materializar acciones relacionadas con salud pública, protección del medio ambiente, educación y cultura, capacitación laboral, deporte y recreación, promoción del empleo, fomento productivo local y*

3. OBJETIVOS DEL PROGRAMA:

1. Organizar y/o apoyar la organización de diversos eventos, ferias y actividades que propendan a mejorar la comercialización de los productos y servicios fabricados por los emprendedores y microempresarios de la comuna de Panguipulli, de las áreas Artesanía, Manualidades, Hortofrutícolas, Licores Artesanales, Gastronomía, Repostería.
2. Potenciar la actividad turística de la zona, por medio de la muestra y venta de productos y servicios con identidad local.
3. Generar un espacio con infraestructura apropiada, para la comercialización de productos locales, y potenciar el intercambio de conocimientos y técnicas entre los artesanos y productores que participan.

4. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES Y SERVICIOS A UTILIZAR:

Las principales actividades de este programa se concentran en la realización de ferias, eventos y diversas actividades que impulsen la comercialización de microempresarios y emprendedores de la comuna de Panguipulli, directamente organizadas por la Municipalidad de Panguipulli, o a través de colaboración estrecha organizaciones funcionales e instituciones de la comuna.

Se requieren los siguientes insumos que se requieren son:

- a) Materiales de ferretería y construcción para habilitar espacio de Centro de ferias de la comuna de Panguipulli, módulos permanentes
- b) Materiales e insumos diversos.
- c) Contratación de monitores, artistas, rondín, guardia,
- d) Contratación de productora para actividades de la feria
- e) Servicios de Perifoneo.
- f) Publicidad impresa
- g) Calefacción.
- h) Fondo a rendir para gastos menores

5. MEDIOS VERIFICADORES DE CUMPLIMIENTO:

- Nóminas de expositores participantes
- Fotografías de la actividad

6. DETALLE PRESUPUESTARIO:

Detalle Del Gasto	Costo	Cuenta Presupuestaria	Financiamiento	
			Municipal	Externo
Honorario (Omdel-Monitores y Artistas)	\$ 6.000.000.-	215-21-04-004-016	x	
Materiales para mantención y Reparación de Inmueble	\$ 15.000.000.	215-22-04-010-007	x	
Otros materiales, repuestos y útiles diversos	\$ 3.000.000.-	215-22-04-012-004	x	
Mobiliario y Otros OMDEL	\$ 3.000.000.-	215-29-04-005-000	x	
Arriendo de máquinas y equipos	\$ 10.000.000.-	215-22-09-005-009	x	
Producción y Desarrollo de Eventos (turismo)	\$ 20.000.000.-	215-22-08-011-002	x	
Premios y otros (OMDEL)	\$ 1.800.000.-	215-24-01-008-007	X	
Servicios de Impresión (Turismo)	\$ 1.700.000.-	215-22-07-002-002	X	
Para Personas (Turismo)	\$ 700.000.-	215-22-01-001-008	X	
Costo Total del Programa:	\$ 61.200.000.-			

 <p>SERGIO TOLEDO B. DIRECTOR (S) DE TURISMO Y DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL</p>	
 <p>V/O DIRECTOR DE FINANZAS</p>	 <p>ADMINISTRADOR MUNICIPAL</p>