

**APRUEBA BASES GENERALES 2do CAMPEONATO PARRILLEROS XXIII FERIA HUA HUM  
PANGUIPULLI 2025**

PANGUIPULLI, 10 de febrero de 2025

**VISTOS:**

1. El programa comunitario "FERIA HUA HUM 2025", aprobado por decreto N° 001 de fecha 13 de enero de 2025.
2. El Decreto N°661 del 02 de enero de 2025 que aprueba el presupuesto de la Ley N° 19.886, de Bases sobre contratos administrativos de suministro y prestación de servicios, y deja sin efecto el decreto supremo n°250, de 2004, del ministerio de hacienda.
3. El Certificado de Disponibilidad Presupuestaria de fecha 21 de enero de 2025, emitido por el Director de Administración y Finanzas (S).
4. El Decreto N°4097, de fecha 06 de diciembre de 2024, de asunción de funciones como Alcalde para la comuna de Panguipulli, al Sr. RODRIGO VALDIVIA ORIAS.
5. El Decreto N°1775, de fecha 09 de diciembre de 2024 que establece orden de subrogación del Administrador Municipal Suplente.
6. El Decreto N°4098, de fecha 09 de diciembre de 2024, que delega al Sr. Helmuth Milling Torres, Administrador Municipal (SUP), la firma del Alcalde en la totalidad de la documentación Administrativa y Contable del Municipio bajo la fórmula "**POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE**".
7. El Decreto N°1892, de fecha 30 de diciembre de 2024, dispone orden de Subrogancia del Director de Control.
8. El Decreto N°65 con fecha 15 de enero de 2025 que dispone orden de subrogancia de Secretario Municipal.

**DECRETO N° 405**


1. **APRUEBASE**, Las "**BASES GENERALES 2do CAMPEONATO PARRILLERO XXIII FERIA HUA HUM 2025**" a realizase el 17 de febrero de 2025, en Panguipulli, actividad coordinada por la Dirección de Turismo y Desarrollo Económico Local (OMDEL), de la municipalidad de Panguipulli
2. **IMPUTESE**, Los gastos inherentes al ítem, según su origen, a la cuenta corriente del presupuesto Municipal Vigente.
3. **PUBLÍQUESE** el presente Decreto Alcaldicio en el sistema de Información de Compras y Contrataciones Públicas, denominado portal [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl) dentro del plazo de 24 horas a contar de su dictación.
4. La Municipalidad verificará que el proveedor, se encuentre inscrito en el portal [www.mercadopublico.cl](http://www.mercadopublico.cl), en caso de resultar legalmente pertinente y que reúna los requisitos exigidos por la ley en el artículo 66 y demás pertinentes, del Decreto Supremo N°661, del 12 de diciembre de 2024.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.  
POR ORDEN DEL SEÑOR ALCALDE.



  
CHRISTIAN NUÑEZ MORALES  
SECRETARIO MUNICIPAL (S)



  
HELMUTH MILLING TORRES  
ADMINISTRADOR MUNICIPAL (SUP)



  
EDUARDO GREENHILL GONZALEZ  
DIRECTOR DE CONTROL (S)

HMT/CNM/EGG/stb.

DISTRIBUCIÓN:

- Oficina de Partes.
- Archivo OMDEL.





**BASES GENERALES**  
**2do CAMPEONATO PARRILLEROS**  
**LUNES 17 DE FEBRERO 2025**  
**“XXIII FERIA HUA-HUM 2025”**

**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, pechera y/o delantal, cofia y/o jockey, sal, paños de cocina.
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. Debe incluir en la propuesta una salsa criolla o chimichurri que incluya insumos relacionados a la Cerveza Artesanal, la cual se deberá elaborar en el momento de la participación.
8. 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 vigente al día de la postulación.
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, prietas y proteínas (corte de res), aliños, verduras. Lo cual se detalla a continuación:

- 300 grs Cortes Asado de Tira por participante
- Sal fina o Sal Parrillera
- Carbón

Acompañamientos opcionales para elegir:

- 01 Unidad Longaniza por participante

Uso obligatorio de ingredientes para elaboración Salsa Criolla o Chimichurri

- Cerveza negra / rubia o ámbar.
- Aliños a elección (orégano, ajo en polvo, pimienta negra molida, diente de ajo, merken ahumado, cilantro, perejil, tomate, pimentón rojo / verde, vinagre, aceite, sal fina, cebolla)

Mobiliario:

- Sillas, Mesas Comunitarias, Toldos

### III. FECHA DEL CAMPEONATO

El campeonato se desarrollará el **lunes 17 de febrero de 202** entre las **17:00 a las 19:00 horas** aproximadamente, en la Feria Hua-Hum que se realiza en las en La Costanera de la ciudad de Panguipulli.





#### IV. PREMIOS

Mediante el presente Campeonato se entregará 1 premio consistente en:

- Premio ganador - \$300.000 + galardón
- Segundo lugar - \$ 200.000 + galardón
- Tercer lugar, \$100.000 + galardón
- Cuarto Lugar \$50.000 + galardón

Dichos premios se entregarán con posterioridad al término 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 desde el 12 al 14 de febrero 2025 por medio de una ficha única por medio de dos medios: entregarla de manera virtual al correo electrónico [omdel@municipangui.cl](mailto:omdel@municipangui.cl) (**adjuntando ficha de inscripción**) o en forma presencial haciendo entrega en un sobre la ficha de inscripción en la Oficina de Partes de la Municipalidad, ubicada calle J.B. Etcheagaray 755, en Panguipulli, región de los ríos, entre las 08:30 hasta las 13:00, con fecha perentoria de postulación el día 14 de febrero de 2025.
- 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:** 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.



## “ 2DO CAMPEONATO PARRILLERO FERIA XXIII HUA-HUM 2025”

Nombre del Participante \_\_\_\_\_

### CRITERIO DE EVALUACION

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

Nota Final del Participante \_\_\_\_\_

Observaciones \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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.

Nombre del Evaluador: \_\_\_\_\_

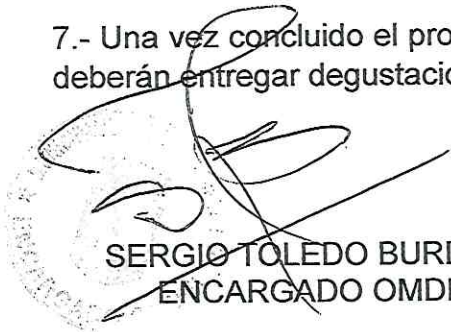
Firma Evaluador

\_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

## 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 19:00 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.



SERGIO TOLEDO BURDILES  
ENCARGADO OMDEL



CHRISTIAN NUÑEZ MORALES  
DIRECTOR DE TURISMO Y  
DESARROLLO ECONOMICO LOCAL (S)



# FICHA POSTULACIÓN

## 2do Campeonato PARRILLEROS

XXII FERIA HUA-HUM PANGUIPULLI 2025

I. IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE	
Nombre completo	
Cédula de Identidad	
Dirección	
Comuna	
Correo electrónico	
Teléfono	
Adjunta	Fotocopia de cedula de identidad o e-Rut en caso que corresponda
Postula como empresa	Nombre y Rut empresa

Observaciones y o Requerimientos especiales:


Firma \_\_\_\_\_