6. BASES PARA LOS CONCURSOS

Para los tres concursos que se realizarán durante la jornada, se rigirán por las siguientes bases:

6.1 PRIMER CONCURSO

BASES CONCURSO "LA PAIPA MÁS GRANDE"

1. Objetivo

La Municipalidad de Guaitecas, en el marco del Programa Transferencia Diversificación Productiva Comuna de Guaitecas, convoca al concurso **"El Erizo Más Grande"**, cuyo objetivo es reconocer y premiar a los participantes que presenten los ejemplares de erizo de mayor tamaño, promoviendo las tradiciones vinculadas al mar y la valoración de los recursos marinos locales.

2. Participantes

Podrán participar todas las personas mayores de 18 años que extraigan o posean legalmente ejemplares de erizo dentro del período establecido para el concurso.

3. Inscripción

La inscripción será gratuita y se realizará con Administrativa Geanina Ojeda Ainol en oficina de Fomento Productivo o el mismo día de la actividad.

4. Presentación de los ejemplares

- Cada participante podrá presentar un máximo de un (1) erizo para evaluación.
- El ejemplar deberá encontrarse íntegro y en condiciones aptas para su medición.
- No se aceptarán ejemplares alterados o manipulados con el fin de modificar su tamaño natural.

5. Criterio de evaluación

El ganador será determinado según el tamaño del erizo presentado, medido por el jurado mediante instrumento de medición adecuado.

En caso de empate, se considerará como criterio de desempate el peso del ejemplar.

6. Jurado

El jurado estará compuesto por tres (3) integrantes designados por la organización.

Las decisiones del jurado serán definitivas e inapelables.

7. Premiación

Se premiarán los siguientes lugares:

- **Primer Lugar $100.000.- y medalla de reconocimiento.**
- **Segundo Lugar $70.000.- y medalla de reconocimiento.**
- **Tercer Lugar $50.000.- y medalla de reconocimiento.**

Los premios serán entregados una vez finalizada la evaluación y oficializados los resultados por parte del jurado.

8. Responsabilidades

Los participantes serán responsables de la procedencia legal de los ejemplares presentados y de cumplir con la normativa pesquera vigente.

La organización podrá tomar registros fotográficos y audiovisuales de la actividad para fines de difusión

La organización se reserva el derecho de excluir del concurso a quienes incumplan las presentes bases.

9. Aceptación de las bases

La participación en este concurso implica la aceptación total de las presentes bases por parte de los concursantes.

10. Consideraciones finales

- **Derechos de imagen:** por el solo hecho de inscribirse, los participantes autorizan gratuitamente a la organización para fijar, reproducir y difundir sus nombres, fotografías y filmaciones de sus platos o ejemplares en redes sociales y medios de prensa con fines de promoción turística de la comuna.
- **Casos no previstos:** cualquier situación, vacío o imprevisto técnico que no se encuentre explícitamente regulado en estas bases será resuelto de manera soberana por el Comité Organizador del evento.

6.2 **SEGUNDO CONCURSO**

BASES CONCURSO "DESCONCHE DE ERIZO"

1. Objetivo del Concurso

El concurso "Desconche de Erizo" tiene como objetivo promover y valorar las habilidades, rapidez y destreza de los trabajadores y trabajadoras del mar, destacando una de las labores tradicionales vinculadas a la extracción y procesamiento del erizo, fortaleciendo además las actividades culturales y recreativas de la comuna.

2. Participantes

- Podrán participar todas las personas mayores de 18 años.
- La inscripción será gratuita y se realizará el mismo día del evento hasta el horario definido por la organización o en oficina de fomento productivo con administrativa Gianina Ojeda Ainol.

3. Desarrollo de la Competencia

- A cada participante se le entregará una cantidad igual de erizos para desconchar.
- Los participantes deberán utilizar únicamente los implementos proporcionados por la organización o los autorizados por esta.
- El tiempo de competencia será definido por la organización antes del inicio del concurso.
- Los concursantes deberán respetar las medidas de seguridad e higiene establecidas.

4. Evaluación

El jurado estará compuesto por tres (3) personas designadas por la organización.

Se evaluarán los siguientes criterios:

a) Rapidez

Tiempo empleado para completar el desconche de la totalidad de los erizos asignados.

b) Calidad del Trabajo

- Integridad de la pulpa extraída.
- Limpieza del producto obtenido.
- Aprovechamiento adecuado del recurso.

c) Presentación Final

Orden y limpieza del espacio de trabajo al finalizar la competencia.

5. Sistema de Puntaje

El jurado asignará una evaluación considerando los criterios antes mencionados. En caso de empate, prevalecerá el participante que obtenga mejor evaluación en la calidad del trabajo.

6. Premiación

Se premiarán los tres primeros lugares:

- **1° Lugar:** Premio $100.000.- y medalla
- **2° Lugar:** Premio $70.000.- y medalla
- **3° Lugar:** Premio $50.000.- y medalla

7. Descalificaciones

Serán causales de descalificación:

- Incumplir las instrucciones de la organización.
- Utilizar técnicas o implementos no autorizados.
- Conductas que pongan en riesgo la seguridad propia o de terceros.
- Actitudes irrespetuosas hacia participantes, jurado o público asistente.

8. Disposiciones Generales

- La participación en el concurso implica la aceptación íntegra de estas bases.
- Cualquier situación no contemplada en las presentes bases será resuelta por la organización y el jurado, cuya decisión será inapelable.
- La organización podrá suspender o modificar la actividad por razones de fuerza mayor o condiciones climáticas adversas.
- La organización podrá tomar registros fotográficos y audiovisuales de la actividad para fines de difusión

- Derechos de imagen: por el solo hecho de inscribirse, los participantes autorizan gratuitamente a la organización para fijar, reproducir y difundir sus nombres, fotografías y filmaciones de sus platos o ejemplares en redes sociales y medios de prensa con fines de promoción turística de la comuna.
- Casos no previstos**:** cualquier situación, vacío o imprevisto técnico que no se encuentre explícitamente regulado en estas bases será resuelto de manera soberana por el Comité Organizador del evento.

6.3 TERCER CONCURSO

BASES CONCURSO “LA PAIPA MÁS RICA"

1. Objetivo del Concurso

El Concurso de Preparación Culinaria tiene por finalidad promover la gastronomía local, resaltar el valor del erizo como recurso marino característico de la comuna y fomentar la creatividad culinaria de los participantes, contribuyendo al fortalecimiento de las tradiciones y el patrimonio gastronómico local.

2. Participantes

- Podrán participar personas mayores de 18 años.
- La participación podrá ser individual o en pareja.
- La inscripción será gratuita y se realizará en el lugar y horario establecidos por la organización o en oficina de fomento productivo con administrativa Gianina Ojeda Ainol.

3. Condiciones de la Competencia

- Cada participante deberá elaborar un plato cuyo ingrediente principal sea el erizo.
- Los participantes podrán utilizar ingredientes complementarios de libre elección.
- La organización definirá el tiempo máximo disponible para la preparación.
- Los participantes deberán cumplir las normas de higiene, manipulación de alimentos y seguridad durante toda la actividad.
- Cada concursante deberá presentar una porción al jurado para su evaluación.

4. Jurado

El jurado estará compuesto por tres (3) personas designadas por la organización, preferentemente relacionadas con la gastronomía, turismo, cultura local o representantes de la comunidad.

Las decisiones del jurado serán inapelables.

5. Criterios de Evaluación

El participante debe presentar tres porciones individuales e idénticas (una para cada miembro del jurado), montadas en vajilla adecuada para su consumo inmediato

Cada preparación será evaluada considerando los siguientes aspectos:

a) Sabor y Calidad Gastronómica (40%)

- Equilibrio de sabores.
- Correcta utilización del erizo.
- Calidad general del plato.

b) Presentación (25%)

- Creatividad visual.
- Orden y atractivo de la presentación.

c) Originalidad (20%)

- Innovación en la preparación.
- Incorporación de elementos propios de la gastronomía local.

d) Técnica e Higiene (15%)

- Manipulación adecuada de los alimentos.
- Limpieza y organización del espacio de trabajo.

6. Premiación

Se premiarán los tres primeros lugares:

- **Primer Lugar:** $100.000.- y medalla.
- **Segundo Lugar:** $70.000.- y medalla.
- **Tercer Lugar:** $50.000.- y medalla

7. Causales de Descalificación

Será motivo de descalificación:

- No utilizar erizo como ingrediente principal.
- Incumplir las normas de higiene y seguridad.
- Recibir ayuda externa durante la competencia.
- Mantener conductas irrespetuosas hacia el jurado, participantes u organización.

8. Disposiciones Generales

- La organización podrá tomar registros fotográficos y audiovisuales de la actividad para fines de difusión.
- Cualquier situación no contemplada en estas bases será resuelta por la organización y el jurado.
- Responsabilidad sanitaria: la organización no se hace responsable por problemas de salud derivados de una mala manipulación o pérdida de cadena de frío de los productos por parte de los concursantes antes del montaje.

- Casos no previstos: cualquier situación, vacío o imprevisto técnico que no se encuentre explícitamente regulado en estas bases será resuelto de manera soberana por el Comité Organizador del evento.
- Aceptación de las bases: la inscripción en el concurso implica el conocimiento, comprensión y aceptación total e irrestricta de cada uno de los puntos plasmados en este documento.

7. FECHA ACTIVIDAD

La Municipalidad de Guaitecas facilitará el gimnasio municipal para desarrollar la actividad el día 16 de octubre de 2026 desde las 20:00 horas hasta las 03:00 de la mañana. Por razones de caso fortuito o fuerza mayor, la fiesta podrá cambiar de fecha. Si esto ocurre, se coordinará un nuevo día con el proveedor seleccionado, sin que esto genere costos adicionales para el organizador ni indemnizaciones en favor del contratista.