



DÍA NACIONAL DE LA COCINA CHILENA

El 15 de abril es la fecha en que se reconoce la historia gastronómica de Chile y lo esencial que es en nuestra cultura y patrimonio.

¿CUÁL ES EL OBJETIVO DEL EVENTO?

Impulsar el rubro gastronómico local y poner en valor la gastronomía de Puerto Natales realizando las propuestas que permiten ofrecer diferentes experiencias a los visitantes y que forman parte fundamental de la reactivación turística del destino.

¡¡LO LOGRAREMOS JUNTOS!!

Invitaremos a especialistas en viajes y gastronomía quienes valorarán las experiencias gastronómicas difundiendo sus virtudes en diferentes medios de comunicación y nos vincularemos con la comunidad generando espacios de participación y aprendizajes.

¿CÓMO PUEDES PARTICIPAR?

Si tienes un restaurante (de cualquier tipo) puedes inscribirte para ser el anfitrión de destacados especialistas en viajes y gastronomía quienes observarán diferentes aspectos de tu propuesta gastronómica resaltando las virtudes de la experiencia que ofreces normalmente a tus clientes.

¿QUÉ EXPERIENCIA GASTRONÓMICA PUEDES COMPARTIR?

Puedes elegir un plato de tu carta con el que quieras participar y disponer de un espacio para el montaje del plato para observación y fotografías y el mismo plato o contenido en versión appetizer para degustación de los especialistas y su valorización.

¿CÓMO SE DESARROLLARÁ EL EVENTO?

Recibirás al grupo de especialistas en tu restaurante en el horario que informes anticipadamente por mínimo 30 minutos y máximo una hora. Puede ser horario de almuerzo o cena. ¡¡NUEVO!! También habrá una categoría para Delivery: Sándwich Natalino.





¿QUÉ OBSERVARÁN LOS ESPECIALISTAS?

Para valorar la experiencia los especialistas pondrán atención en criterios establecidos en las bases, tales como: Calidad y presentación del plato -- Calidad del servicio -- Singularidad – Protocolos Covid e Higiene del local -- Ambientación – otros.

CONTAREMOS CON:

- ✓ Interesantes invitados.
- ✓ Agencia de comunicaciones para cobertura en RRSS, radio, prensa y tv.
- ✓ Apoyo audiovisual
- ✓ 8 cupos para participar en cada categoría.
- ✓ Programa de actividades coordinado por los organizadores.
- ✓ Atractivos premios para el 1er, 2do y 3er lugar.

CATEGORÍAS

Restaurante: Experiencia gastronómica (Plato de fondo salado de almuerzo o cena)

Delivery: Sándwich Natalino Salado (no es necesario tener restaurante, pero si debe ser una empresa formal).

BASES E INSCRIPCIÓN:

Podrás solicitar las bases y formulario de inscripción en info@destinonatales.com y acceder a charlas explicativa de parte de la organización.

También podrás solicitar esta información en la Corporación de Cultura, Turismo de Patrimonio de la Ilustre Municipalidad de Natales.





BASES GENERALES DE PARTICIPACIÓN

RESTAURANTES: EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

VERSIÓN N° 1: 19 AL 22 DE ABRIL 2022

Todos los participantes deben estar en pleno conocimientos de los aspectos que se describen a continuación:

1. La valorización de experiencias gastronómicas se realizará en una sola categoría: PLATO DE FONDO SALADO.
2. El evento se realizará desde el 19 al 22 de abril del 2022,
3. Se reconocerá al 1er, 2do y 3er lugar y todos los participantes recibirán un diploma por participación.
4. Los participantes serán restaurantes de diferentes tipos de Puerto Natales.
5. Cada restaurante que participe debe asignar a una persona (el dueño o un integrante del equipo) que los debe representar en tres diferentes instancias: Apertura del evento con el plato con el que participarán, en el momento de la valoración de la experiencia que ofrece en restaurante y en la premiación del evento.
6. Se eliminará automáticamente del evento a cualquier participante que no se presente en las instancias mencionadas.
7. Inscripción: Se cuenta con 8 cupos y los interesados deben escribir a info@destinonatales.com enviando el formulario de inscripción que se adjunta a estas bases. La fecha de inscripción es desde el 29 de marzo al 14 de abril. Las Inscripciones cierran automáticamente al completarse el cupo.



REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Todos los participantes deben comprometerse a cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar un restaurante y asignar a un representante.
2. Cumplir con el rol de anfitrión del grupo de especialista al momento de la visita. Recibirlos, acércalos a la mesa, mostrar el establecimiento, etc.
3. Definir al momento de la inscripción cual será el plato de fondo con el que participaran. Debe ser un plato de la carta habitual del restaurante que contenga recursos, productos o técnicas gastronómicas regionales. No se puede participar con un plato que no esté en la carta.
4. Incorporar durante la visita servicios que forman parte de la experiencia del restaurante como por ejemplo appetizer, bebestibles, degustación de otros productos que completan el servicio como por ejemplo pan, salsas, untables, aperitivos, bajativos, maridajes, otros.
5. Definir y coordinar con la organización el horario de participación (almuerzo o cena).
6. Se debe disponer de un plato de fondo para fotografías y otros en versión pequeña de degustación para la valorización.
7. Disponer de un espacio para el montaje del plato. El plato debe estar ubicado en un lugar con buena luz para fotografía y observación.
8. Reservar una mesa para recibir a los 8 invitados y ofrecer la degustación del plato que han definido para la participación.
9. Valor de inscripción: Socios de la Cámara de Turismo de Última Esperanza: Gratuito. No socios: \$30.000. Se enviarán los datos para transferencia.
10. Consultas a: +56968420904



CRITERIOS PARA LA VALORIZACIÓN DE EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

El grupo de especialistas en viajes y gastronomía valoran diferentes aspectos de los restaurantes los que tendrán distintas ponderaciones establecidas en la pauta de valorización y serán evaluadas con notas del 1 al 7.

N	CRITERIO	DESCRIPCIÓN	NOTA	PONDERACIÓN	FINAL
1	CALIDAD DEL PLATO	PUNTOS DE COCCIÓN – SABORES – TEMPERATURA		25%	
2	PRESENTACIÓN DEL PLATO	RELATO – LIMPIEZA – ARMONÍA – IDENTIDAD LOCAL - USO DE RECURSOS, PRODUCTOS O TÉCNICAS REGIONALES		10%	
3	SINGULARIDAD	CREATIVIDAD EN LA PRESENTACIÓN Y/O RECETA - ORIGINAL		10%	
4	CALIDAD DEL SERVICIO	ANFITRIONAJE – PRESENTACIÓN DEL PERSONAL - SERVICIO EN MESA		25%	
5	HIGIENE DEL LOCAL	PROTOCOLOS COVID - LIMPIEZA DE ÁREAS COMUNES		10%	
6	TIEMPOS	ATENCIÓN OPORTUNA – AGILIDAD EN LA LECTURA DE CARTA QR		10%	
7	AMBIENTACIÓN	EQUIPAMIENTO – COMODIDAD - CONCEPTO DEL LUGAR		10%	
RESULTADO FINAL					



FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

RESTAURANTES: EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

1era versión -19 al 22 de abril de 2022

NOMBRE Y RUT DE LA EMPRESA		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE PARA EL EVENTO		
DIRECCIÓN	CELULAR	EMAIL
NOMBRE DEL PLATO CON QUE SE PARTICIPARÁ. INDICAR ALMUERZO O CENA.		

.....

Se reserva el derecho de llenado a la Cámara de Turismo de Última Esperanza A.G.:

Aceptado: SI ____ NO ____

Fecha: _____





BASES GENERALES DE PARTICIPACIÓN

DELIVERY: SÁNDWICH NATALINO

VERSIÓN N° 1:

20 DE ABRIL 2022

Todos los participantes deben estar en pleno conocimientos de los aspectos que se describen a continuación:

1. La valorización del Delivery se realizará en una sola categoría: SÁNDWICH NATALINO SALADO.
2. La valorización se realizará el día 20 de abril del 2022 entre las 20:00 hrs. a las 22:00 hrs.
3. Se reconocerá al 1er, 2do y 3er lugar.
4. Cada empresa formal que participe debe asignar a una persona (el dueño o un integrante del equipo) que los represente en tres diferentes instancias: 1) Apertura del evento con el nombre del sándwich con el que participarán, 2) en el momento de la valoración del Delivery entregando el servicio con un montaje y relato verbal y 3) en la premiación del evento.
5. Se eliminará automáticamente a cualquier participante que no se presente en las instancias mencionadas.
6. Inscripción: Se cuenta con 8 cupos y los interesados deben escribir a info@destinonatales.com enviando el formulario de inscripción que se adjunta a estas bases. La fecha de inscripción es desde el 29 de marzo al 14 de abril. Las Inscripciones cierran automáticamente al completarse el cupo.



REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

Todos los participantes deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar un negocio de Delivery formal con iniciación de actividades en SII y asignar a un representante.
2. Responder a la llamada de solicitud del servicio de Delivery, orientar la compra y explicar el método de pago. Podrá informar sus RRSS, los servicios que ofrecen que se complementan al Delivery.
3. El sándwich con el que se participe debe tener algún recurso, producto o técnica gastronómica de identidad local y debe formar parte de la carta habitual. No se podrá participar con un sándwich que no forme parte de la oferta normal del negocio.
4. Incorporar en la participación todos los elementos que forman parte del servicio del Delivery como por ejemplo servilletas, utensilios, aderezos y otros elementos que completan el Delivery.
5. Presentar tres servicios de Delivery con el sándwich que se va a participar. Uno será ubicado en un lugar iluminado para observar y fotografiar y otros dos para degustación y valorización de 8 personas.
6. El servicio de traslado debe ser por cuenta de la empresa que participe.
7. El Delivery debe ser entregado por su representante quien debe montar el servicio y entregar un relato en el lugar y la dirección que en la solicitud de pedido se indique.
8. Valor de inscripción: Socios de la Cámara de Turismo de Última Esperanza: Gratuito. No socios: \$30.000. Se enviarán los datos para transferencia.
9. Consultas a: +56968420904



CRITERIOS PARA LA VALORIZACIÓN DE DELIVERY SÁNDWICH NATALINO

El grupo de especialistas en viajes y gastronomía valoran diferentes aspectos de los Delivery los que tendrán distintas ponderaciones establecidas en la pauta de valorización y serán evaluadas con notas del 1 al 7.

N	CRITERIO	DESCRIPCIÓN	NOTA	PONDERACIÓN	FINAL
1	PRESENTACIÓN	QUE EL DELIVERY SE RECIBA EMPAQUETADO Y LIMPIO CORRECTAMENTE. MONTAJE Y RELATO		25%	
2	TEMPERATURA	QUE EL SERVICIO LLEGUE CON LOS ALIMENTOS EN LA TEMPERATURA ADECUADA.		10%	
3	TIEMPO	TIEMPO DE ATENDER EL LLAMADO Y DE ESPERA POR EL SERVICIO.		10%	
4	CALIDAD	CALIDAD DE LA COMIDA Y ELEMENTOS QUE FORMAN PARTE DEL SERVICIO. IDENTIDAD LOCAL - USO DE RECURSOS, PRODUCTOS O TÉCNICAS REGIONALES		25%	
5	TIPO DE PAN	QUE EL PAN SEA DE RECETA ARTESANAL O PROVEEDOR LOCAL		10%	
6	SUSTENTABILIDAD	QUE SE UTILICEN MATERIAS PRIMAS REGIONALES CON IDENTIDAD LOCAL Y AMIGABLES CON EL MEDIOAMBIENTE		10%	
7	SINGULARIDAD	CREATIVIDAD EN LA PRESENTACIÓN Y/O RECETA - ORIGINAL		10%	
RESULTADO FINAL					



FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN

DELIVERY: SÁNDWICH NATALINO

1era versión -20 de abril de 2022

NOMBRE Y RUT DE LA EMPRESA		
NOMBRE DEL REPRESENTANTE PARA EL EVENTO		
DIRECCIÓN	CELULAR	EMAIL
NOMBRE DEL SÁNDWICH CON QUE SE PARTICIPARÁ.		

.....
Se reserva el derecho de llenado a la Cámara de Turismo de Última Esperanza A.G.:

Aceptado: SI ____ NO ____

Fecha: _____

