



**BASES DE PARTICIPACIÓN DEL II ENCUENTRO GASTRONÓMICO DE INTERCAMBIO E  
INNOVACIÓN DE PRODUCTOS DE LA ZONA A PLATOS TÍPICOS  
" DE LA CHAKRA A LA MESA" 2018.**

DEFINICIÓN DE PLATO TÍPICO: Se considera un plato nacional a la comida o bebida que representa los gustos de una nación, región o comunidad.

## **I. ANTECEDENTES**

El 22 de octubre de 1959, mediante decreto legislativo, se crea la provincia de Napo; en tanto que, el 10 de julio de 1980, por mandato legal de la Cámara Nacional de Representantes y posteriormente con la firma mediante decreto ejecutivo del Dr. Jaime Roldós Aguilera (01.08.1980), se cambia la denominación de **"Región Oriental"** por la de **"Región Amazónica Ecuatoriana"**, incorporándose al 12 de febrero de cada año, como fecha cívica dentro del calendario nacional.

Los signos culturales son las marcas de identificación de las provincias Ecuatorianas y su manifestación constituye motivo de orgullo pues lo define y distingue de otros conglomerados humanos.

Para conmemorar de manera conjunta este importante acontecimiento, se tiene organizado el Festival de la Interculturalidad (Turístico y Cultural) **"NAPO MARKA RAYMI 2018"**, en la que está previsto realizar diversos actos culturales a fin de dar a conocer e intercambiar tradiciones y costumbres ancestrales del pueblo Kichwa de Napo y promover una acogida en propios y turistas, generando así, promoción turística de la provincia.

## **II. JUSTIFICACIÓN:**

Con el fin de fomentar y difundir la herencia cultural adquirida y transmitida de generación en generación al preparar e innovar los diversos platos típicos de la provincia de Napo, la Dirección de Desarrollo Productivo, Riego y Drenaje del GAD Provincial de Napo, convoca al concurso gastronómico **" DE LA CHKRA A LA MESA"** a personas naturales, asociaciones, comunidades, Centros de Turismo, aficionadas y/o profesionales de la cocina que deseen exhibir sus artes culinarios, y contribuir con la preservación de las costumbres y tradiciones del Pueblo Kichwa de Napo.



### III. OBJETIVO

- Identificar los métodos e ingredientes utilizados para la preparación e innovación de los platos típicos y así rescatar la tradición culinaria con esencia cultural.
- Dar a conocer los productos de la chakray promover su consumo a través de la preparación de diversos platos.
- Promover la participación activa de los participantes locales a fin de proporcionar un encuentro de intercambio cultural.

### IV. Participantes: En el evento de la “CHAKRA A LA MESA” podrán participar los siguientes:

- Organizaciones de Base
- Instituciones Educativas Públicas y Privadas,
- Gobiernos Autónomos Descentralizados
- Barrios u otras organizaciones sociales de nuestra provincia.

Es requisito sinequanon que se encuentren jurídicamente constituidos y que tengan su residencia en la provincia de Napo.

### V. **Inscripciones**– Se realizará en el Unidad de Turismo de la Dirección de Desarrollo Productivo Riego y Drenaje. Hasta el día 2 de febrero de 2018.

Horario: De Lunes a Viernes de 8:30 a 17:00.

Contacto. 062886314 - Oficina.

Responsable técnica: Ing. Carla Carrión/ Ing. Sergio Licuy

Elementos a considerar: 1) Al momento de la inscripción se deberá llenar una ficha, con datos importantes e información del plato típico y de la Organización; 2) La inscripción es gratuita.

### VI. **Asignación de espacios / stand**

- Se les asignará un espacio de 3x3, un tablero con sus soportes y 2 sillas, el día 10 de febrero a partir de 09:00 horas en la cancha sintética – Recinto Ferial. Se proveerá de una Mesa ( 90 cmx 90cm) 1 mantel, dos sillas. Los participantes deberán firmar un acta de entrega – recepción de lo entregado para así, evitar pérdidas de materiales e insumos.
- Cualquier otro material e insumo que aporte al ornato y distinción del stand deberá proveer el participante.



## **VII. Presentación para la Exposición**

- El participante deberá asistir a una reunión para recibir un Taller de Manipulación de Alimentos y de indicaciones generales previas al evento, en la Academia Magnifique. El día 30 de enero de 2018.
- En la presentación, deberán entregar un documento escrito sobre la receta y productos utilizados. Se entregará a los coordinadores el día del evento, todo a fin de sistematizar la información y obtener un recetario provincial.
- Deberá adecuar y decorar el espacio asignado por los coordinadores. ( Mantelería, flores, artículos de identidad, menaje de cocina, etc )
- Deberá llevar todos los materiales e insumos listos (preparados) para el montaje del plato típico.
- Únicamente en el momento de la evaluación estarán en el área de presentación, 2 personas que estarán con su vestimenta de cocina (Chaleco, cofia, guantes) e identificados con el logotipo de su organización.
- Cada participante, se identificará con un roll up – o cartel de la organización en el espacio asignado.
- El plato típico deberá contener un plato fuerte, bebida y postre, que sean preparados con productos de la zona y con otros ingredientes de acuerdo a su creatividad.
- En la mesa deberá exhibirse, el plato típico participante y tres muestras (pequeñas porciones (incluido vasos de agua para no mezclar sabores, servilletas, cubiertos) para los jueces que evaluarán los parámetros establecidos.
- Cualquier otro material o insumo que sea útil para su presentación, será de responsabilidad de los participantes.
- Las tres personas miembros del jurado calificador, pasarán por cada stand calificando.

## **VIII. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS**

PRIMERA.- DE LA COMISIÓN. Estará conformada por:

- La Secretaria General del GAD Provincial de Napo
- Los tres miembros del Jurado Calificador
- El Director de Desarrollo Productivo, Riego y Drenaje o su delegado, debidamente acreditado.

SEGUNDA: Todo asunto no contemplado en las presentes bases será resuelto por la Comisión Organizadora y su veredicto será inapelable.

## **IX. DESARROLLO Y PROMOCIÓN DEL CONCURSO**

La organización, promoción y difusión del evento será coordinada a través de la Dirección de Desarrollo productivo Riego y Drenaje por el área de Turismo y la técnica responsable y su equipo de apoyo.



**Fecha y lugar del Programa:**

Lugar: Recinto Ferial de Tena (Vía Tena- Archidona).

Fecha: Sábado 10 de Febrero de 2018.

Hora: 13H00.

**X. CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

El sistema de evaluación está basado en puntos cuyo máximo a obtener es 50 puntos. Los criterios a evaluar son los siguientes:

- **Presentación:** Presentación impecable de los participantes de cada Stand 2 personas. Uso de chaqueta blanca, cofia y guantes.
- **Descripción de la preparación:** Elaboración del plato ancestral, mencionando los instrumentos que empleó, conservación y recuperación de tradiciones ancestrales. Por ejemplo: Cocinar en hornos de tierra, Ollas de barro, Uso de piedras calientes, Uso de batan u otra para moler, entre otras.
- **Sabor:** La combinación de productos tradicionales y de la Chakra con antiguas o nuevas técnicas dará resultado a un sabor delicioso.
- **Insumos / productos locales utilizados:** Se considera como criterio indispensable el uso de productos de la zona local o regional para fomentar su consumo y sus beneficios ancestrales.

**XI. JURADO CALIFICADOR:** El jurado calificador se conformará por tres personas que tengas las siguientes características:

- 1) Persona que tenga conocimiento en gastronomía; 2) Personaje Público; 3) Persona de la empresa privada especialmente turística.

**XII. PUNTAJE:** Será valorado en los siguientes parámetros.

Tabla Nro. 01.

	Rango	Puntaje
01	Descripción de la preparación del plato	15
02	Presentación visual del plato	15
04	Sabor de los platos preparados	15
05	Diversidad y espectacularidad de productos de la Chakra utilizados	15
05	TOTAL	50

**XIII. INCENTIVOS.** Se reconocerá los siguientes incentivos:

Cuadro N° 2

PUESTOS	VALOR EN USD.
PRIMER LUGAR	2.200,00



<b>SEGUNDO LUGAR</b>	1.200,00
<b>TERCER LUGAR</b>	800,00
<b>TOTAL INCENTIVOS</b>	4.200,00

Nota: Estos valores incluyen IVA 12%.

#### **XIV. DEL INCENTIVO PRODUCTIVO**

Se entiende como incentivo productivo, al aporte en especie que será canalizado a los ganadores del concurso. Se debe entender que el monto económico podrá ser utilizado para financiar lo siguiente:

- Adquisición de materia prima.
- Maquinaria agrícola.
- Vestimenta y accesorios que aporte al fortalecimiento de la identidad cultural
- Materiales, equipos e insumos que fomenten actividades de emprendimientos y transformación de materia prima.
- Adquisición de materiales e insumos de construcción.
- Adquisición de plántulas, semillas y semovientes.
- Productos artesanales transformados
- Equipo informático, software, que sea aplicado a procesos de emprendimientos.
- Material bibliográfico impreso que haga referencia a procesos de obtención de materia prima o transformación o de temas productivos.
- Los premios otorgados a los ganadores del evento: al primero (USD 5.000), segundo (USD 3.000) y al tercer lugar (USD 2.000), serán cotizados por la dirección competente que deberán coincidir con el valor asignado a cada ganador.
- Los montos otorgados tienen incorporado el Impuesto al Valor Agregado (IVA 12%).

No podrá ser utilizado en lo siguiente:

- Sueldos, salarios, pago de la seguridad social, impuestos o tasas, viáticos, subsistencias o gastos de representación.
- Compra de bebidas gaseosas y alcohólicas.
- Pago de materiales e insumos de oficina.
- En alimentos frescos y procesados de consumo humano.
- Pago de combustible, Alojamiento.
- Alquiler de locales, ni transporte de servicio público y privado.
- Pagos de servicios exequiales.

#### **XV. ACCESO A LOS INCENTIVOS PRODUCTIVOS**



**El Gobierno Autónomo Descentralizado Provincial De Napo**  
**Dirección de Producción – Riego y Drenaje**

Para que las organizaciones beneficiarias accedan al incentivo productivo, se debe realizar el siguiente proceso:

Cuadro N° 3

<b>ACCIÓN</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>RESPONSABLE</b>
Notificación verbal de los resultados	Sábado 10 de febrero de 2018.	Técnica responsable
Entrega de los incentivos de manera simbólica	Domingo 11 de febrero de 2018.	Director de Producción, Riego y Drenaje
Reunión con los beneficiarios para acordar proyecto.	26 de febrero de 2018	Director de Producción, Riego y Drenaje
Presentación del proyecto para seguir con el proceso administrativo de adquisición	Miércoles 12 de marzo de 2018	Dirección de Producción

Notas Aclaratorias:

- 1) A partir del 12 de marzo, continúa el proceso interno financiero, administrativo y legal al interno de la Prefectura de Napo.
- 2) En caso que la organización notificada presentare un proyecto que no constare en el POA Institucional 2018, se deberá presentar para solicitar a la Cámara Provincial se incorpore en la I reforma.

Ing. Carla Carrión

**RESPONSABLE  
TECNICO DEL EVENTO**

Ulises L. Gutiérrez Heras, Ing.

**DIRECTOR DE DESARROLLO  
PRODUCTIVO RYD**