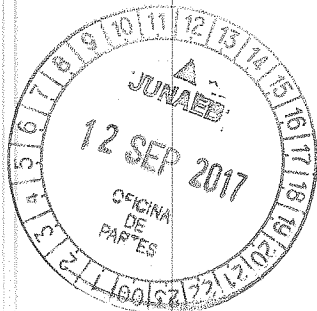


APRUEBA BASES DE CONCURSO
DENOMINADO "RECETAS PARA LOS/LAS
ESTUDIANTES DE CHILE" EN EL MARCO DE
LABORATORIO GASTRONÓMICO DEL
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

RESOLUCIÓN EXENTA N° 2163

SANTIAGO, 01 de Septiembre de 2017

VISTO:



Lo dispuesto en la Ley N°15.720, que crea la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas; en el Decreto Supremo N°5311, de 1968, del Ministerio de Educación, que fija el reglamento general de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas; en el Decreto Ley N° 180, de 1973, que declara en receso el Consejo de JUNAEB cuyas facultades otorga a su Secretario General; en la Ley N° 19.880 que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de la Administración del Estado; en la resolución N° 42 del 12 de agosto del 2016 que aprueba bases administrativas, técnicas – operativas y anexos para la contratación del servicio de alimentación para los años 2017, 2018,2019, 2020 y hasta febrero del 2021 y Resolución N°84 de 02 de diciembre del año 2016 que aprueba modificación a la Resolución 42; en los Decretos exento N°476 y 1106 del 2016 del Ministerio de Educación, que modifican el orden de subrogación para el cargo de Secretario General de JUNAEB y en la Resolución N°1.600 de 2008, de la Contraloría General de la República que fija normas sobre exención del trámite de Toma de razón.

CONSIDERANDO:

1.- Que, la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (en adelante JUNAEB), es una corporación autónoma, con personalidad jurídica de Derecho Público, cuya finalidad es la de facilitar la incorporación y permanencia en el sistema educacional de niños/as y jóvenes en condición de desventaja social, económica, psicológica o biológica, entregando para ellos/as productos y servicios de calidad que contribuyan a la igualdad de oportunidades frente al proceso educacional.

2.- Que JUNAEB tendrá a su cargo la aplicación de medidas coordinadas de asistencia social y económica a los escolares, conducente a hacer efectiva la igualdad de oportunidades ante la educación.

3.- Que, tales medidas de asistencia social y económica que JUNAEB presta en la actualidad se focalizan, en los estudiantes que se encuentran en situación de vulnerabilidad –es decir, aquellos que forman parte de los sistemas escolares público (municipal) y privado subvencionado–, en vista que es a aquellos a quienes busca brindarse igualdad de oportunidades ante la educación. Con este propósito, se asignan anualmente a la Junta Nacional

de Auxilio Escolar y Becas los recursos necesarios para financiar entre otros programas asistenciales, el Programa de Alimentación Escolar y Programa de Alimentación de Párvulos.

4.- Que en el marco del Programa de Alimentación Escolar, se crea el proyecto de Laboratorio Gastronómico cuyo fin es incluir a la gastronomía del PAE nuevas recetas, para subir la aceptabilidad de los platos que se sirven en dicho Programa y en definitiva que la comida que se entrega a los/as estudiantes más vulnerables de Chile no sólo sea saludable, sino además rica.

5.- Que en el marco del Laboratorio Gastronómico, JUNAEB busca incluir la experiencia y buena mano del personal manipulador a través de un concurso de recetas que busca premiar e incluir las mejores recetas en las minutas del Programa de Alimentación Escolar.

RESUELVO:

ARTÍCULO PRIMERO: APRUÉBESE, bases del concurso denominado "Recetas para los/as estudiantes de Chile" en el marco de Laboratorio Gastronómico del Programa de Alimentación Escolar, cuyo texto se inserta a continuación:

BASES CONCURSO "RECETAS PARA LOS/LAS ESTUDIANTES DE CHILE"

1. ANTECEDENTES GENERALES

1.1 La Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (en adelante JUNAEB) presenta el Concurso Nacional de Recetas de Manipuladores de Alimentos del Programa de Alimentación Escolar (en adelante PAE), denominado "Recetas para los/las estudiantes de Chile", que busca reconocer el trabajo de las manipuladoras, su experiencia en las cocinas y conocimiento de los gustos de los/as niños/as en las diversas identidades culinarias regionales. Este concurso se enmarca dentro de las actividades y propuestas del proyecto "Laboratorio gastronómico JUNAEB", que se implementó a partir de este año 2017 y que busca mejorar la aceptabilidad por parte de los/las niños/as del PAE de las comidas servidas en los colegios. En este concurso se busca premiar las mejores recetas propuestas por el personal manipulador en dos (2) categorías: plato de fondo o postre, e incorporar a una de las recetas ganadoras dentro de las veinte (20) recetas del Laboratorio Gastronómico.

1.2 Aceptación de Bases: La postulación de recetas a esta convocatoria acredita, para todos los efectos legales, que el/la manipulador/a responsable conoce y acepta el contenido íntegro de las presentes bases y se sujetará a éstas. Asimismo, el envío de postulaciones al concurso autoriza, para todos los efectos legales, la publicación en todos los formatos y plataformas por parte de JUNAEB de las recetas que resulten seleccionadas como ganadoras o finalistas.

1.3 De los Concursantes: Podrán participar todo el personal manipulador de alimentos que al momento de postular preste servicio en alguna de las empresas prestadoras del PAE, que sean



mayores de 18 años, y que quieran compartir una receta de cocina pensada en los/las estudiantes del PAE.

1.4 Constatación del cumplimiento de Bases: La constatación del cumplimiento de los requisitos de postulación será realizada durante todo el proceso concursal.

De constatarse algún incumplimiento en la postulación, el/la concursante quedará fuera de concurso, lo que se materializará a través de comunicación escrita dirigida al postulante.

Toda solicitud de información relativa a las bases de la presente convocatoria deberá ser efectuada a través del correo electrónico concurso.recetas@junaeb.cl.

2. PRESENTACIÓN AL CONCURSO

2.1 Formalidades de presentación de postulaciones: Las postulaciones deberán cumplir con las siguientes formalidades de presentación, debiendo señalar la información que a continuación se indica:

a. Identificación del postulante: nombre completo, cédula de identidad, teléfono, correo electrónico, empresa en la que trabaja y establecimiento educacional donde desempeña su labor.

b. Receta de cocina: las concursantes deben completar la ficha publicada en el link <http://encuestas.junaeb.cl/index.php?sid=85235&lang=es> que estará publicada en la web <http://contrapeso.junaeb.cl/participa-con-tu-receta/> hasta el 10 de octubre de 2017. Son libres de elegir el tipo de receta e ingredientes a utilizar, para cantidades para 4 personas. La redacción de la receta debe seguir el siguiente esquema:

- Categoría de la receta: seleccionar la categoría que corresponde del listado: plato de fondo o postre.
- Título de la receta: en caso de que tenga un título tradicional, indicarlo tal como se conoce (por ejemplo, "ajiaco"). En caso de que sea una receta original, proporcionar el nombre de fantasía (ejemplo, "huachalomo de la tía Olga").
- Bajada del título: se trata de una breve descripción de la receta, para que en caso de que tenga un nombre de fantasía, pueda identificarse de manera rápida de qué tipo de receta se trata.
- Ingredientes: se listan todos los ingredientes que se utilicen, incluidos los aliños.
- Unidades de medida: seleccionar del listado la unidad de medida correspondiente a cada ingrediente.
- Cantidades de cada ingrediente: seleccionar del listado la cantidad correspondiente para cada ingrediente.
- Preparación: redactar cada uno de los pasos que requiera la receta (incluidos los previos a cocinar, por ejemplo "marinar durante la noche" o "poner en remojo la noche anterior") indicando los ingredientes, utensilios, técnicas culinarias a aplicar en cada uno, temperaturas aproximadas o intensidad del fuego, tiempos de cocción y otras especificaciones en caso de las haya. Terminar la descripción indicando las especificaciones de servicio (si se sirve en plato de greda, por ejemplo, o en la misma fuente, si lleva algún toque final, o la temperatura en que debe servirse, entre otros). Se evaluarán las capacidades de sintetizar y explicar la forma de cocinar la receta propuesta y las técnicas culinarias empleadas.



2.2 Idioma de la Postulación: Toda postulación deberá ser presentada en idioma español. Los documentos que se presenten en otro idioma, se entenderán como no presentados.

2.3 Verificación de los datos aportados por las/os participantes: Los datos de identificación expuestos en la letra a) del punto 2.1, aportados por los concursantes cuyas recetas resulten finalistas y con mención honrosa, serán verificados por el equipo del Laboratorio Gastronómico con las empresas prestadoras del PAE donde éstas manipuladoras trabajen. En caso que la información contenida en la postulación no se ajuste a los requerimientos exigidos por las presentes bases para postular, se podrá dejar fuera del concurso las recetas.

2.4 Plazo de entrega: El plazo de entrega de postulaciones para la presente convocatoria, se extiende desde la fecha de publicación de estas bases hasta las 17:00 horas de Chile continental del día 10 de octubre de 2017, para todas las regiones del país. Toda postulación efectuada con posterioridad a la fecha y hora de cierre será rechazada.

2.5 Modalidad de postulación: La postulación al concurso será vía internet y se realizará a través del portal de JUNAEB, <http://contrapeso.junaeb.cl/participa-con-tu-receta/> y la postulante deberá:

a. Registrarse en la plataforma, creando un perfil de usuario, ingresando el nombre, cédula de identidad y correo electrónico.

b. Ingresar en la página web (<http://contrapeso.junaeb.cl/participa-con-tu-receta/>) cumpliendo con las formalidades expresadas en el punto 2.1, y siguiendo las instrucciones que se indicarán en la misma página.

c. Una vez enviados los antecedentes, el postulante recibirá en su cuenta de correo electrónico un aviso de confirmación de recepción. De no tener este correo de acuso de recibo, la postulación se tendrá por no presentada. Cada postulante deberá verificar que su postulación haya sido recibida conforme y conservar el correo de confirmación.

3. DEL CONCURSO

3.1 Etapas del concurso: El concurso tiene dos etapas, la primera en la que se seleccionan las recetas finalistas, y la segunda en que estas recetas seleccionadas son cocinadas y presentadas por las manipuladoras en una gran final a realizarse en Santiago en el último trimestre del año 2017.

3.2 Del Jurado: En la primera etapa existirá un Jurado seleccionador compuesto por profesionales de la gastronomía conformado por al menos tres especialistas que definirán las recetas que pasarán a la etapa final. En esta primera etapa, serán seleccionadas diez (10) recetas en total, compuestas por siete (7) finalistas de la categoría "plato de fondo" y tres (3) de la categoría "postres".

Sin perjuicio de lo anterior, el Jurado, se reserva el derecho a seleccionar una cantidad inferior de recetas finalistas a la anteriormente señalada para cada categoría.

En la segunda etapa el Jurado estará compuesto por importantes profesionales de la cocina y las comunicaciones, quienes calificarán las recetas seleccionadas para la final a realizarse en Santiago. La nómina definitiva de los/as miembros del Jurado será publicada en el sitio web www.junaeb.cl.

3.3 Incompatibilidades e inhabilidades aplicables a los miembros del Jurado: El Jurado realizará la labor con absoluta transparencia, independencia y prescindencia de factores externos que puedan restarle imparcialidad. Además estarán obligados a guardar la debida confidencialidad



sobre las postulaciones que les corresponde conocer. Los miembros del Jurado se encontrarán sujetos a las siguientes inhabilidades e incompatibilidades:

- a. Tener la calidad de cónyuge, hijo, adoptado o pariente hasta el tercer grado de consanguinidad y segundo de afinidad inclusive con los seleccionados.
- b. Tener interés directo o indirecto respecto de alguna de las postulaciones presentadas, que le reste imparcialidad a su intervención.
- c. Será incompatible tener contacto e intercambio de información referente a la convocatoria con las / los participantes del mismo durante su desarrollo. Si se produce cualquier incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente o se produce un hecho que le reste imparcialidad al evaluador, debe abstenerse de conocer cualquier evaluación que afecte al participante, de todo lo cual se deberá dejar constancia en el acta respectiva. De constatarse durante la convocatoria, o aún después de la publicación de los seleccionados, la existencia de una situación en que un miembro del Jurado haya debido abstenerse sin que lo hiciera, la postulación afectada será declarada fuera de la competencia. Cada integrante del Jurado deberá presentar a Junaeb una declaración jurada simple en la que exprese que se encuentra exento de las incompatibilidades e inhabilidades anteriormente mencionadas.

3.4 Selección de las recetas finalistas: El Jurado seleccionador de la primera etapa será el responsable de definir las diez (10) postulaciones finalistas, así como una (1) mención honrosa para la receta con particularidades regionales. Todas ellas elegidas por haber obtenido mayores puntajes según los siguientes criterios:

- Identificación, dentro de la descripción de la receta, de rasgos que indiquen que ésta tiene el potencial de ser sabrosa 50%.
- Presentación de una receta posible de realizarse en el PAE 35%.
- Correcta descripción de los ingredientes, pasos y especificaciones técnicas 15%.

El cumplimiento de estos criterios será evaluado con notas de 3 (tres) a 7 (siete), de acuerdo a la siguiente escala:

Nota 7 Excelente

Nota 6 Destacado

Nota 5 Bueno

Nota 4 Satisfactorio

Nota 3 Insuficiente

El Jurado seleccionará, en la primera etapa, de conformidad con los criterios de evaluación y escala de notas referida, por mayoría absoluta de sus integrantes, las diez (10) postulaciones finalistas.

El Jurado seleccionará, en la segunda etapa, de conformidad con los criterios de evaluación y escala de notas referida, por mayoría absoluta de sus integrantes, una (1) receta ganadora en cada categoría.

Además, de entre todas las postulaciones, se escogerá una receta que represente un "Espíritu Regional".

De las decisiones del Jurado y sus fundamentos se dejará constancia en acta, la que deberá ser suscrita por todos los/as miembros del Jurado. En caso de empate en las evaluaciones entre dos o más postulaciones, el criterio que definirá la selección será la obtención de mayor puntaje ponderado en el siguiente criterio: "Identificación, dentro de la descripción de la receta, de rasgos que indiquen que ésta tiene el potencial de ser sabrosa", y en caso de mantenerse el empate, será el de mayor puntaje en el criterio: "Presentación de una receta posible de realizarse en el PAE".



La nómina definitiva de postulaciones seleccionadas como finalistas, así como las que resulten posteriormente ganadoras, será fijada por acto administrativo de JUNAEB, que será publicado en el sitio web <http://contrapeso.junaeb.cl/> durante el último trimestre del año 2017.

4. BENEFICIOS DE LOS POSTULANTES SELECCIONADOS GANADORES

4.1 Los/las ganadores/as en cada una de las categorías recibirán como premio un reconocimiento consistente en la difusión de su receta.

Los segundos y terceros lugares, así como la mención a la receta con "Espíritu Regional" también obtendrán un reconocimiento

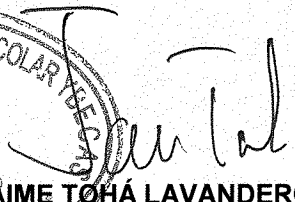

5. NOTIFICACIONES:

5.1 El medio de notificación para las postulantes que resulten seleccionadas como finalistas, será vía correo electrónico, tomando como dirección válida la indicada en el formulario de postulación. A la vez, se notificará a la empresa prestadora con la cual la postulante mantenga contrato vigente.

ARTÍCULO SEGUNDO: PUBLÍQUESE,

por la Secretaría Administrativa y Documental del SIAC, la presente resolución una vez tramitada, en la subsección "actos con efectos sobre terceros", de la sección "actos y resoluciones", ubicados en el mini sitio "Gobierno Transparente", en el portal web de JUNAEB, a objeto de dar cumplimiento con lo previsto en el artículo 7° de la ley N° 20.285, sobre acceso a la información pública, como en el artículo N° 51 de su reglamento.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE EN EL BANNER GOBIERNO TRANSPARENTE.



JAIME TOHÁ LAVANDEROS
SECRETARIO GENERAL (S)
JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS



MBG/JJO/jmf

Distribución:

- Departamento de Alimentación Escolar
- Departamento Jurídico
- Oficina de Partes