



MUNICIPALIDAD DE YUMBEL

DIDECO – DEL-TURISMO

**FICHA DE POSTULACIÓN**  
**“XXVIII VERSIÓN DE LA MUESTRA CAMPESINA**

→ Fecha máxima de postulación – miércoles 15 de marzo.

**REQUISITOS:**

- Permanecer en la feria los días establecidos.
- Respetar el horario de apertura y cierre.
- Disponer de stock de productos acorde a la proyección de venta.

**ADJUNTAR A ESTA FICHA:**

- Fotocopia de cedula de identidad por ambos lados.
- Registro Social de Hogares del postulante.
- Adjuntar dos fotografías del emprendimiento u producto a vender.
- En el caso de ser artesanías o agro procesados, **deben ser productos de elaboración propia.**
- No se admiten productos de reventa.

**IDENTIFICACIÓN DEL EMPRENDEDOR (A):**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>NOMBRE COMPLETO:</b>    |  |
| <b>RUT DEL POSTULANTE:</b> |  |
| <b>DOMICILIO:</b>          |  |
| <b>TELEFONO:</b>           |  |
| <b>CORREO ELECTRÓNICO:</b> |  |
| <b>NOMBRE DEL STANDS:</b>  |  |

### IDENTIFICACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO:

|                    |  |                      |  |                      |  |
|--------------------|--|----------------------|--|----------------------|--|
| EXPOSITOR<br>NUEVO |  | EXPOSITOR<br>ANTIGUO |  | AÑOS DE<br>EXPOSITOR |  |
|--------------------|--|----------------------|--|----------------------|--|

(Marque con una cruz al rubro que postula)

|             |  |
|-------------|--|
| AMASANDERIA |  |
| COCINERIA   |  |

|                            |    |  |                          |  |
|----------------------------|----|--|--------------------------|--|
| INICIACIÓN DE ACTIVIDADES  | SI |  | NO                       |  |
| POSEE RESOLUCIÓN SANITARIA | SI |  | NO                       |  |
| Familiar                   |    |  | Cooperativa<br>campesina |  |
| Productor individual       |    |  | Empresa                  |  |
| Agrupación, comité u otro  |    |  | Otro , especificar       |  |

*Nota: La Municipalidad de Yumbel, se reserva el derecho de seleccionar la participación de expositores y asignar los stands de acuerdo a los criterios organizativos. La sola inscripción del postulante no garantiza que sea seleccionado para participar del evento.*

*Una vez seleccionado el expositor deberá seguir las directrices instauradas, como el formato de implementación del stands, ubicación y horario de apertura y cierre.*

***No se admitirán solicitudes fuera de plazo.***

---

**EXPOSITOR**

## **PUNTOS EXIGIDOS (cocinerías)**

### **1. Infraestructura**

Cada stand debe constar con lo siguiente:

- Forro interior (de preferencia blanco) y decoración exterior.
- Piso totalmente cubierto y lavable, de preferencia madera, **NO SE ACEPTARÁ PISO DESCUBIERTO (PISO DE TIERRA)**.
- Lata bajo los fogones, no se aceptarán fogones a ras de suelo.
- Se aceptará solo un pancho por cocinería.

### **2. Inmobiliario Interior**

Cada stand debe contener lo siguiente:

- Estantes para acomodar su loza.
- La refrigeración respectiva (congeladoras y conservadoras).
- Basurero con tapa.
- Extintor.

**Observación:** No se aceptarán hornos eléctricos, microondas y ningún otro artefacto eléctrico, si estos son encontrados, serán requisados y devueltos al terminar la feria.

La basura debe permanecer siempre tapada

### **3. Inmobiliario Exterior**

Cada stand debe tener lo siguiente

- 10 mesas (tamaño similar a las de coca-cola)
- 4 sillas por cada mesa similares a las de colegio (40 sillas como máximo)
- Mantel del mismo color.

**Observación:** la disposición de las mesas será supervisada para que se utilicen todos los espacios disponibles, quien no cumpla con esto, sus mesas serán reubicadas por personal municipal, corriendo peligro de que se cierre el stand si no respeta la ubicación señalada.

### **4. Presentación Stand**

Cada stand debe cumplir con lo siguiente:



- Decoración exterior.
- Los alimentos y utensilios de cocina (ollas, sartenes, etc.) no deben estar en el suelo.
- Orden en el stand

## 5. Higiene Stand

Cada stand debe cumplir con lo siguiente:

- Definición marcada de la zona limpia y la zona sucia.
- Todos los alimentos deben estar siempre refrigerados y tapados.
- No se deben mezclar los alimentos crudos con los ya preparados o cocinados (contaminación cruzada).

## 6. Personal de Trabajo

### Personal Cocina

Cocinerías y amasanderías son preferentemente para personas residentes en la comuna de Yumbel.

Se debe presentar una lista del Equipo de trabajo, donde se priorizará a cocinerías que tengan personas residentes en comuna.

Cada persona que trabaje en la cocina debe cumplir obligatoriamente con lo siguiente:

- Delantal
- Cofia
- Mascarilla
- Manos limpias: sin joyas ni esmalte de uñas.

### Staff

Cada persona del staff debe cumplir obligatoriamente con lo siguientes:

- Uniformidad en el vestuario
- Identificación del local y nombre del garzón
- Cofia y gorro
- Manos limpias: sin joyas ni esmalte de uñas
- Cajero permanente.

**Observación:** Debe haber un cajero permanente (no se aceptara la excusa de que el cajero fue al baño, siempre debe haber una persona en la caja)



## 7. Platos Preparados

Los platos preparados por la Cocinerías deben cumplir con lo siguiente:

- Buena presentación.
- Platos estandarizados en tamaño (todas las Cocinerías iguales)
- Cada cocinería debe implementar un plato de menú accesible no superando el valor de \$5.000.-
- La venta de alcohol debe ser solo con comida (vinos, cervezas, ponches y bajativos).
- Carne de vacuno picada para las empanadas (solo empanadas fritas)

### Observación:

- Las variedades de platos preparados deben ser en todas las cocinerías del mismo tamaño, y deben contar de la misma cantidad de alimento, la entrega de ensalada, pan y pebre.
- Se inspeccionará las empanadas de cada cocinería, estas deben contener carne picada de vacuno y la cantidad de carne que contengan deberá llenar dos cucharadas soperas, para evitar la disconformidad de los turistas que visitan la muestra campesina.

### IMPORTANTE

**El no cumplimiento de estos requisitos faculta a los supervisores y evaluadores de la actividad y de las Fiestas Costumbristas, a cerrar temporalmente los locales, hasta que hayan solucionado las deficiencias que poseen; si estas deficiencias no son solucionadas los locales serán cerrados permanentemente.**

## **Amasanderías:**

### **1. Infraestructura**

Cada stand debe constar con lo siguiente:

- Forro interior (de preferencia blanco) y decoración exterior.
- Piso totalmente cubierto y lavable, de preferencia madera, **NO SE ACEPTARÁ PISO DESCUBIERTO (PISO DE TIERRA).**
- Lata bajo los fogones, no se aceptarán fogones a ras de suelo

### **2. Presentación Stand**

Cada stand debe cumplir con lo siguiente:

- Decoración exterior.
- Cenefa de color azul según imagen adjunta.
- Los alimentos y utensilios de cocina (ollas, sartenes, etc.) no deben estar en el suelo.
- Orden en el stand

### **3. Higiene Stand**

Cada stand debe cumplir con lo siguiente:

- Definición marcada de la zona limpia y la zona sucia.
- Basurero con tapa.
- Extintor.
- Todos los alimentos deben estar siempre refrigerados y tapados.
- No se deben mezclar los alimentos crudos con los ya preparados o cocinados (contaminación cruzada).

---

**EXPOSITOR**

---

