****

 **Bases del concurso televisivo**

 **Buena Mesa con los Buenos Muchachos… El Desafío**

1. De los Participantes
* Debe ser estudiante del último año de una carrera técnica de nivel medio o primer año de una carrera de nivel superior, de alguna carrera afín con la gastronomía, lo cual debe ser acreditado con certificado de alumno regular del establecimiento educacional.
* El máximo de edad es de 25 años cumplidos a la fecha de inscripción.
* Aceptar condiciones de evaluación por el jurado elegido oportunamente.
* Deberán llenar una ficha técnica para que sean presentados los concursantes por el conductor del programa.
* Todos los participantes ceden sus derechos de difusión de su receta
* El cupo de participantes es de 12 personas.
* Los establecimientos invitados sólo podrán inscribir a un máximo de 4 participantes de su propia institución.
1. Del Programa
* Objetivo del Programa: Dar a conocer a la comunidad los nuevos talentos jóvenes en un espacio televisivo atractivo, imparcial y constructivo.
* El Programa es envasado y tendrá una duración de 30 minutos con una tanda comercial de 10 minutos.
* Será transmitido los fines de semana por un periodo de 13 semanas consecutivas (un estreno y una repetición).
* Los participantes pueden ser auspiciados por sus respectivos establecimientos educacionales. De no contar con el auspicio explícito del establecimiento educacional, éste no podrá ser nombrado en ningún capítulo del programa.
* Se les proporcionará vestimenta adecuada al programa de televisión. O Deberán presentarse con el uniforme completo de cocina sin identificación visible
* No será permitido el uso de relojes, piercing, aros, anillos etc. conforme a los estándares internacionales de torneos culinarios.
* A cada participante se le designará por sorteo un número que lo acompañará durante toda la duración del programa el que se les informará en una reunión técnica previa al concurso, de carácter obligatoria y con el cual se sorteará su participación
* Desde su lanzamiento, el público televidente podrá votar vía Facebook o Twitter por sus preferidos según el número de su participante preferido.
1. De la dinámica del Programa
* El concursante dispondrá de 30 minutos para preparar un plato específico (repostería dulce, entrada, sopas o plato de fondo).
* El listado de insumos disponibles y el tipo de plato será avisado con 1 hora de anticipación.
* Los ingredientes e implementos corren por cuenta de la productora del programa.
* Todos los platos que concursen deberán ser preparados completamente en el lugar del concurso.
* Cada participante tendrá que preparar un plato para exposición en la sala de jurados, divido en tres porciones para la degustación de cada uno de éstos.
* Deberá presentar su plato ante el jurado, es decir los ingredientes y pasos que necesitaron para crearlo.
1. Del proceso de clasificación:
* **1° Ronda**: En 6 Capítulos se enfrentan los 12 participantes del programa. En cada capítulo califica un concursante a la siguiente ronda, según la evaluación del jurado. Total clasificados de la 1° Ronda = 6 concursantes.
* De acuerdo con las votaciones del público, regresarán al desafío 2 de los participantes eliminados en la 1° ronda. Total de clasificados para la 2° ronda 8 participantes.
* **2° Ronda**: En 4 capítulos se enfrentan los 8 concursantes clasificados en la ronda anterior. En esta etapa se enfrentan los 6 participantes clasificados de la 1° ronda y los 2 participantes de repechaje por voto popular. Según la evaluación del jurado a semifinales pasan 4 concursantes.
* **3° Ronda** (Semifinales) En 2 capítulos se enfrentarán los 4 concursantes clasificados en la etapa anterior. Según la evaluación del jurado pasan a la gran final 2 participantes.
* **4° Ronda** Se enfrentan los dos finalistas.
1. Evaluación
* En cada capítulo se contará con tres jueces con experiencia culinaria.
* Para lograr un criterio uniforme, el comité organizador establecerá pautas evaluadoras específicas, que se entregarán al jurado evaluador.
* Cada miembro del Jurado evaluador calificará a cada uno de los platos, tomando en cuenta los siguientes aspectos:
	+ Sabor, la calidad del plato a través de la degustación del jurado.
	+ Técnica utilizada de preparación.
	+ La presentación de los platos.
	+ Higiene, orden y limpieza al preparar el plato.
* El jurado emitirá su opinión respecto al plato degustado, sin señalar la nota obtenida por el concursante, sólo señalará el concursante ganador del capítulo.
* El acta con sus notas y las del contrincante serán de conocimiento de los concursantes al final del capítulo (fuera de cámara) para su retroalimentación.
1. De la Premiación:
* La Premiación se realizara el día de la final del Programa (Lugar por confirmar).
* Se premiará el 1º y 2º lugar por concurso y a un tercer participante se premiará por voto popular.
* Se entregaran diplomas de participación a todos los concursantes.
* Los premios serán dados a conocer en reunión técnica previa al Programa.
1. Motivos de descalificación
* No presentarse a la hora que sean citados por la producción, sin causa justificable (razones de fuerza mayor).
* Descalificación en caso de comunicar el menú o resultados del concurso (antes de su exhibición en TV) a cualquier persona externa a la organización.
* Está totalmente prohibido usar otro menaje que no sea el de la organización, puede ser motivo de descalificación.
* Deberán tener en claro que el jurado les criticará ya sea en forma positiva o negativa los platos realizados por ellos, por lo cual si firman previo acuerdo no podrán abandonar el concurso.
* Abandonar el recinto durante la grabación del capítulo.
* Un motivo de eliminación directa son las faltas graves a las buenas prácticas de manipulación y seguridad.􀁒􀀃􀁔􀁘􀁈􀁐􀁄􀀏􀀃􀁔􀁘􀁈􀁇􀁄􀀃􀁄􀁘􀁗􀁒􀁐􀁩􀁗􀁌􀁆􀁄􀁐􀁈􀁑􀁗􀁈􀀃􀁇􀁈􀁖􀁆􀁄􀁏􀁌􀃀

Las presentes bases serán legalizadas ante Notario, quien además certificará la seriedad del Programa.