



X EDICIÓN | 14 al 19 de septiembre de 2026

Semana del Algarrobo

Diez años: Raíces, identidad y sostenibilidad.

BASES Y CONDICIONES

1° concurso “Sabores del Algarrobo”

Declarada de Interés Departamental por el Honorable Concejo Deliberante.



IAMRA

Instituto de Ambiente de Montaña y Regiones Áridas

UNdeC

UNIVERSIDAD NACIONAL de CHILECITO





Desde 2017 se realiza la Semana del Algarrobo, un espacio dedicado a sensibilizar a la comunidad sobre los beneficios de este árbol —también llamado tacú, con las especies *Neltuma chilensis* y *Neltuma flexuosa* como características de la zona—, cuyos frutos son una fuente de alimento de alto valor nutricional y cuyo aprovechamiento sostenible aporta al desarrollo ambiental, económico, social y cultural de las comunidades.

En el marco de la décima edición, se organiza el **primer concurso “Sabores del Algarrobo”**, un certamen específicamente dirigido a emprendedor/a gastronómico/a, productor/a, elaborador/a de alimentos, cocinero/a aficionado/a, institución / organización. El objetivo principal es promover el conocimiento acerca del potencial gastronómico de la algarroba.

Otros objetivos perseguidos son:

- Promover el consumo de productos derivados de la algarroba
- Promover su uso alimentario y su valoración como alimento funcional, es fundamental para fortalecer iniciativas de conservación y aprovechamiento sostenible.
- Fortalecer la relación entre la gastronomía y el turismo



BASES Y CONDICIONES

Podrán participar¹:

- 1· Emprendedor/a gastronómico/a
- 2· Productor/a
- 3· Elaborador/a de alimentos
- 4· Cocinero/a aficionado/a
- 5· Institución / organización

Las presentaciones podrán realizarse de manera individual o grupal.

6· Categorías del concurso

Se premiará en tres categorías: **Bebidas, Platos Salados y Postres.**

7· Condiciones de participación

Cada participante podrá presentar recetas originales que considere pertinentes, siempre que la algarroba constituya un ingrediente básico en su elaboración.

Las recetas seleccionadas y/o premiadas serán incorporadas al Recetario de la XI Semana del Algarrobo, con el propósito de contribuir a la difusión y puesta en valor de este recurso, promoviendo el conocimiento de sus usos, propiedades y beneficios, y permitiendo que estas preparaciones sean conocidas por un público más amplio.

Para participar deberán:

a) Inscribirse

Los interesados tienen tiempo para inscribirse hasta el día **15 de septiembre de 2026** y los productos elaborados deberán exponerse el día **viernes 18 de septiembre**. Para la inscripción se deberá adjuntar la receta del plato a elaborar. Las inscripciones son gratuitas en el siguiente enlace: <https://forms.gle/vVWdCf4bohLJjWMV9>

b) Jurado y criterios de selección de los platos, postres y bebidas

El jurado formado por profesionales del ámbito de la nutrición y la gastronomía evaluará los productos elaborados, teniendo en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

- Creatividad en el uso de la algarroba.
- Armonía y combinación de los ingredientes.
- Aplicación de las técnicas culinarias.
- Empleo de ingredientes autóctonos.
- Presentación, sabor y decoración.



8· Premiación

Se premiará a los participantes en tres categorías:

- Platos salados
- Bebidas
- Postres

Se otorgará un premio al mejor trabajo de cada categoría, de acuerdo con los criterios de evaluación establecidos por el jurado, esto se realizará en vivo.

9· Certificados a los concursantes

Se otorgarán certificados de participación, los cuales serán entregados en formato digital al finalizar las jornadas.

10· Cronograma

Recepción de inscripción: Hasta el 16 de septiembre

Exposición, evaluación y resultados: viernes 18 de septiembre de 16:00 a 18:00hs

En cuanto a la presentación de los platos, postres y bebidas participantes se realizará el día viernes 18 de septiembre, en el Centro de Medios de la UNDeC, sede Los Sarmientos en el horario de 16:00 a 18:00hs.

La presentación del producto elaborado será de carácter obligatorio. En caso de que el participante no se presente en la fecha, horario y lugar establecidos, quedará automáticamente descalificado del concurso.

Los participantes deberán exponer acerca de la técnica, insumos y materiales de la preparación. Cada plato/bebida deberá ser identificado con un rótulo y la receta correspondiente.

Consultas:

Correo: semanadelalgarrobo@gmail.com