



Florida

Tierra de Tradiciones

REF.: "III CONCURSO LITERARIO, RECETAS ANCESTRALES FLORIDANAS", SABORES QUE CUENTAN NUESTRA HISTORIA.

MAT.: APRUEBA BASES ADMINISTRATIVAS

FLORIDA, 04 AGO. 2025
LA ALCALDÍA DECRETO HOY LO SIGUIENTE:

DECRETONº 999 /

VISTOS:

- Decreto Alcaldicio N° 1650 de fecha 29.11.2024, que aprueba el Presupuesto Municipal para el año 2025.
- El Decreto Alcaldicio N° 1728 de fecha 12.12.2024, que aprueba presupuesto Programas Culturales presentados por la Dirección de De Desarrollo Comunitario, entre ellos el programa Extensión Cultural.
- Las facultades que me confiere la Ley N° 18.695, "Orgánica Constitucional de Municipalidades" y sus modificaciones posteriores.

CONSIDERANDO:

- Que existe la necesidad de asociar activamente a la comunidad con su Biblioteca Pública Municipal "Ambrosio O'Higgins", como un espacio de encuentro, participación y construcción colectiva de saberes.
- Que la misión de la Biblioteca Pública Municipal "Ambrosio O'Higgins" es promover el conocimiento, la creación, la recreación y la apropiación permanente del patrimonio cultural comunal y la memoria colectiva de la comuna, contribuyendo así a los procesos de construcción de identidades y al desarrollo integral de la comunidad floridana, tanto en el contexto nacional como internacional.
Lo anterior implica rescatar, conservar, investigar y difundir el Patrimonio Comunal Floridano, considerado en su sentido más amplio.
- Que se han establecido las Bases Administrativas del "III Concurso Literario, Recetas Ancestrales Floridianas", sabores que cuentan nuestra historia, orientado a recopilar relatos, memorias y preparaciones tradicionales transmitidas de generación en generación, como expresión viva del patrimonio cultural inmaterial de la comuna.

DECRETO:

- APRÚEBANSE**, las Bases Administrativas del "III Concurso Literario, Recetas Ancestrales Floridianas", sabores que cuentan nuestra historia, organizado por la Biblioteca Pública Municipal "Ambrosio O'Higgins", cuyo objetivo es rescatar, difundir y poner en valor el patrimonio culinario inmaterial de la comuna de Florida, a través del testimonio de recetas tradicionales transmitidas de generación en generación.
- PUBLÍQUESE**, las presentes bases, en el sitio web de la Ilustre Municipalidad de Florida, www.muniflorida.cl y en sus plataformas de redes sociales.
- IMPÚTESE**, al gasto a su cuenta correspondiente 2152401008002, del programa Extensión Cultural.

ANOTESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVESE



ELBA SANHUEZA TOLEDO
SECRETARIA MUNICIPAL



RODRIGO MONTERO CUEVAS
ALCALDE

RMC/EST/LVP/NCB/drr
Distribución.

- Alcalde
- SEREMI de Culturas, Artes y Patrimonio del BíoBío
- Secretaría Municipal
- Servicio Local de Educación Pública Andalién Sur.
- Administración Municipal
- Dirección de Administración y Finanzas.
- Dirección de Control.
- Dpto. Adquisiciones
- Dpto. Desarrollo Comunitario
- Biblioteca Ambrosio O'Higgins

Florida
Tierra de Tradiciones
III CONCURSO LITERARIO

Biblioteca Pública Municipal F-264 “Ambrosio O’Higgins”

“Recetas Ancestrales Floridanass”

Sabores que cuentan nuestra historia

BASES ADMINISTRATIVAS DEL CONCURSO

El “III Concurso Literario, Recetas Ancestrales Floridanass”, sabores que cuentan nuestra historia, es una invitación abierta a toda la comunidad para rescatar, compartir y preservar los sabores que nos unen. Sabores que evocan los fogones de antaño, las recetas de nuestras abuelas, las grandes cocinas familiares y las mesas donde nacían historias entre plato y plato.

Con el paso del tiempo, muchas de nuestras preparaciones típicas han ido quedando en el olvido. Por eso, este certamen único a nivel nacional busca **recuperar esas recetas tradicionales del territorio de Florida**, y a la vez, fomentar la **escritura, la lectura, y el registro de nuestra memoria oral y patrimonio inmaterial**.

Queremos reunir las recetas que viven en la memoria de nuestras familias, junto con los relatos que las acompañan: anécdotas, contextos, rituales y secretos culinarios que forman parte de nuestra identidad colectiva. Estas historias y sabores serán compilados y resguardados en nuestra **Biblioteca Pública Municipal F- 264 “Ambrosio O’Higgins”**, como parte del legado cultural de nuestro territorio.

1.- ANTECEDENTES GENERALES DEL CONCURSO

1.1.- PRESENTACIÓN.

Este “III Concurso Literario, Recetas Ancestrales Floridanass”, sabores que cuentan nuestra historia, es organizado por la Biblioteca Pública Municipal F-264 “Ambrosio O’Higgins”, a través de la Dirección de Desarrollo Comunitario, perteneciente a la Ilustre Municipalidad de Florida, con la colaboración del Plan de Lectura de la SEREMI de Culturas, Artes y Patrimonio del Biobío, la Coordinación de Bibliotecas Públicas región del Biobío y el Servicio Local de Educación Pública Andalién Sur.

El certamen convoca a la Comunidad Floridana a participar de este Concurso con el fin de incentivar la participación de la comunidad y promover la lectura. Las bases del certamen son las siguientes:

ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE FLORIDA
ARTURO PRAT #675 FLORIDA, REGIÓN DEL BÍOBIO - 41 2668990



WWW.MUNIFLORIDA.CL

1.2 ACEPTACIÓN DE LAS BASES

La postulación de textos a la presente convocatoria implica, para todos los efectos legales, que la persona participante conoce y acepta íntegramente el contenido de estas bases, y se compromete a acatar los resultados del concurso público.

Asimismo, por el solo hecho de participar, el/la postulante autoriza expresamente a la Biblioteca Pública Municipal “Ambrosio O’Higgins” a utilizar su texto, junto con su nombre completo, edad y sector de residencia, para su incorporación en la publicación del “**III Concurso Literario: Recetas Ancestrales Floridanass – Sabores que cuentan nuestra historia**”.

El/la participante también autoriza la edición, reproducción, difusión y publicación de su obra en los soportes físicos o digitales que la organización estime convenientes, con el objetivo de ponerla a disposición de la comunidad como parte del patrimonio cultural de la comuna.

1.3.- CATEGORÍAS DEL “III CONCURSO LITERARIO, RECETAS ANCESTRALES FLORIDANAS”, SABORES QUE CUENTAN NUESTRA HISTORIA.

El presente concurso premiará al primer lugar, además de entregar menciones honrosas en las siguientes categorías:

1. Comidas de olla y platos principales

- Guisos, cazuelas, porotos, charquicán, caldillos, carbonadas, estofados.

2. Preparaciones con masa

- Sopaipillas, empanadas, pan amasado, tortillas al rescoldo, calzones rotos.

3. Dulces, postres y repostería tradicional

- Leche asada, mazamorra, tortillas de rescoldo dulces, queques, mermeladas caseras.

4. Infusiones, bebidas y brebajes caseros

- Mate, café de trigo, ponches, chicha, muday, jugos naturales, refrescos ancestrales.

5. Recetas con ingredientes patrimoniales

- Preparaciones donde se destaque el uso del maíz, quínoa, zapallo, mote, cohayuyo, etc.

6. Recetas de celebraciones y rituales

- Comidas típicas de Fiestas Patrias, funerales, santos, cosechas o celebraciones familiares.

2.1.- REQUISITO PARA CONCURSAR.

2.- POSTULANTES

Podrán participar todas las personas con residencia en Florida, como también personas nacidas en la comuna que estén viviendo en otras regiones del país o en el extranjero.

Los participantes deberán enviar sus textos antes de la fecha del cierre de postulación.

2.2.- RESTRICCIONES E INHABILIDADES DE LOS POSTULANTES.

- No podrán postular a esta convocatoria las personas que no posean Residencia Floridana y/o no hayan nacido en la Comuna de Florida.
- Si con posterioridad a la etapa de admisibilidad, se constata la existencia de alguna inhabilidad de las señaladas precedentemente, el postulante quedará automáticamente fuera de concurso.

3.- ETAPAS DEL CONCURSO

Etapas	Fechas
Apertura del concurso	05 de Agosto 2025
Convocatoria y Recepción	05 de agosto al 11 de Septiembre 2025
Selección	15 de septiembre de 2025
Ceremonia de Premiación	26 de Septiembre 2025

Nota: Los plazos podrán prorrogarse fundadamente por decisión de los organizadores, mediante acto administrativo.

4.- PRESENTACIÓN DE LAS POSTULACIONES

4.1.- Plazo de entrega de postulaciones.

El plazo de entrega de postulaciones para la presente convocatoria se extiende desde el 05 de agosto de 2025, hasta las 23:59 horas del jueves 11 de septiembre de 2025.

Toda entrega efectuada con posterioridad a la hora y fecha de cierre será rechazada y no ingresará a la etapa de evaluación.



4.2.- Formalidades de presentación de textos.

La postulación se realizará a través del Formulario de Participación que se encuentra en el link <https://forms.gle/JyhUtzKTCSMs1Xt78> **habilitado** en la página web de la Ilustre Municipalidad de Florida (www.muniflorida.cl) y en todas sus redes sociales, en las fechas contempladas.

También es posible enviar sus “**Recetas Ancestrales Floridanass**” en formato papel, para lo cual deben ser presentados en un sobre cerrado que indique únicamente el nombre del participante. Dentro de un sobre, deberá incluirse: **PARTES DEL RELATO**

1. **Nombre de la receta ancestral** (escribe el nombre tradicional de la receta tal como la recuerdas o como se conocía en tu familia o comunidad.)
2. **Ingredientes** (Lista todos los ingredientes necesarios para preparar la receta. Puedes incluir medidas aproximadas si lo recuerdas.)
3. **Preparación** (Describe paso a paso cómo se prepara la receta. Puedes usar tu estilo personal, como si estuvieras contándoselo a alguien querido.)
4. **Relato personal (corazón del concurso)** (Aquí se invita a compartir la historia detrás de la receta)
 - ✓ ¿Qué recuerdo te trae este sabor?
 - ✓ ¿En qué fechas o celebraciones se disfrutaba esta preparación?
 - ✓ ¿Quién te enseñó esta receta? ¿Tu abuela, madre, padre, vecina, un tío...?
 - ✓ ¿Qué significado tiene para ti?

Además de un documento que contenga los siguientes datos: nombre completo, edad, sector, correo electrónico y teléfono.

Recepción de Sobres

Los sobres con las recetas deben ser entregados en cualquiera de los siguientes lugares habilitados para su recepción:

- **Biblioteca Pública Municipal “Ambrosio O’Higgins”** Eleuterio Ramírez #447, Florida Centro
- **Dirección de Desarrollo Comunitario (DIDECO)** Eleuterio Ramírez #439
- **Buzón de Oficina de Partes** de la Ilustre Municipalidad de Florida
- **Buzones dispuestos en las principales oficinas municipales y juntas de vecinos** de la comuna

Constituirá causal de inadmisibilidad para esta convocatoria aquellas postulaciones que no cumplan con lo señalado anteriormente.

4.3.- Formato de presentación.

- El texto, “**Recetas Ancestrales Floridianas**” tendrá una extensión máxima de 300 palabras.
- El texto, “**Recetas Ancestrales Floridianas**” deberá estar escrito en lengua castellana.
- Deberán acompañarse los datos personales de cada participante: ocupación, domicilio, correo electrónico y número telefónico.

5.- ADMISIBILIDAD, EVALUACIÓN Y SELECCIÓN

Criterio	Ponderación
Claridad en el concepto que se quiere dar a conocer: precisión, concisión y relación con la temática del concurso.	30%
Calidad del texto: organización, redacción y ortografía.	30%
Característica típica o propia de la comuna	40%

5.1.- Criterios de Evaluación.

La selección de los textos recibidos en esta convocatoria estará a cargo de un jurado integrado por:

Miembros del Jurado.

- **Rodrigo Montero Cuevas, Alcalde de la I. Municipalidad de Florida.**
- **María Otilia Rizzo Lobos, comerciante y fundadora del restaurante *Mono con Bigote*.**
- **Rosmarie Prim Becker, escultora-ceramista, reconocida por fundar cuatro jardines infantiles en la Región del Biobío y por crear *Las Bordadoras de Copiulemu*.**
- **Fernanda Pérez Guzmán, Encargada de Patrimonio Cultural Inmaterial, Región del Biobío.**
- **Marcelo Sánchez Rojel, Encargado del Plan de la Lectura Regional del Biobío.**
- **Yesenia Mendoza Maureira, Coordinadora Regional de Bibliotecas Públicas del Biobío.**
- **Ángela Estrada Cuevas, Servicio Local de Educación Pública Andalién Sur.**
- **Alejandro Peñaloza Vilches, Servicio Local de Educación Pública Andalién Sur.**



Los miembros del Jurado no podrán participar como postulantes de los textos, **“Recetas Ancestrales Floridanass”** presentados.

Si se configura cualquier incompatibilidad sobreviniente, o se produce un hecho que les reste imparcialidad al jurado y los evaluadores, deberá ser informado al coordinador del Concurso y a los demás integrantes, absteniéndose de conocer cualquier evaluación que afecte al postulante, de todo lo cual se deberá dejar constancia en el acta respectiva.

5.2.- Admisibilidad de postulaciones.

La Biblioteca Pública Municipal “Ambrosio O’Higgins”, revisará que las postulaciones cumplan con los requisitos establecidos en las presentes bases administrativas. En caso de no cumplir alguno de los requisitos allí establecidos, quedará inmediatamente fuera del proceso y su texto, **“Recetas Ancestrales Floridanass”**, no serán evaluados por el jurado.

La nómina de las postulaciones inadmisibles y los fundamentos de la inadmisibilidad serán publicados en la Biblioteca Pública Municipal “Ambrosio O’Higgins”.

5.3.- Evaluación y selección.

Cerrado el proceso de admisibilidad, las postulaciones serán entregadas al jurado con el fin de que éste realice la evaluación y selección de los textos, **“Recetas Ancestrales Floridanass”**, en atención a los criterios señalados en el numeral 5.1.

Los criterios serán evaluados con nota de 1 a 7, donde 1 es el más bajo y 7 el más alto. Cada miembro de la comisión evaluará individualmente los textos recibidos. Con posterioridad, estas notas se consolidarán y promediarán para determinar la nota final de cada postulación.

En caso de empate entre dos o más postulantes, se preferirá al que haya obtenido mayor nota en el criterio *originalidad presente en* el **“Recetas Ancestrales Floridanass”**, en caso de que continúe el empate, se preferirá al que haya obtenido mayor nota en el criterio *“Claridad en el concepto que se quiere dar a conocer”*, en caso de que continúe el empate dirimirá la presidencia del jurado.

La consolidación de notas y determinación de puntajes finales corresponderá al jurado, quienes, una vez realizado este proceso, remitirán a la Biblioteca Pública Municipal “Ambrosio O’Higgins” la planilla final con la determinación de las personas ganadoras. Se levantará un Acta de los puntajes de cada uno de



los textos y se difundirá la nómina de los textos premiados y seleccionados en el portal municipal, www.muniflorida.cl y en sus plataformas de redes sociales.

La nómina de los postulantes ganadores y seleccionados será aprobada mediante acto administrativo de la Biblioteca Pública Municipal “Ambrosio O’Higgins”, de acuerdo con el tenor del acta de evaluación que deberá ser suscrita por el jurado del concurso.

6.- PUBLICACIÓN DE LOS RESULTADOS

Los resultados se publicarán en el sitio web de la Ilustre Municipalidad de Florida, www.muniflorida.cl y en sus plataformas de redes sociales y se le enviará un correo electrónico o dará aviso a cada una de las personas ganadoras y seleccionadas.

7.- PREMIACIÓN

7.1.- Premiación.

El **III Concurso Literario “Recetas Ancestrales Floridanass”** culminará con una emotiva **Ceremonia de Premiación el día 26 de septiembre de 2025**, en el marco de la **celebración de los 40 años de la Biblioteca Pública Municipal “Ambrosio O’Higgins”**, que se conmemorará durante el mes de septiembre.

En dicha instancia se hará entrega de **premios y diplomas de participación** a quienes obtengan los **primeros lugares**, además de **menciones honrosas**, destacando así el valor de cada contribución al rescate de nuestro patrimonio inmaterial y culinario.

7.2.- PREMIOS.

Categoría	Premios 1° Lugar
Comidas de olla y platos principales Guisos, cazuelas, porotos, charquicán, caldillos, carbonadas, estofados.	Galardón + olla de greda grande
Preparaciones con masa Sopaipillas, empanadas, pan amasado, tortillas al rescoldo, calzones rotos.	Galardón + asadera de Greda grande
Dulces, postres y repostería tradicional Leche asada, mazamorra, tortillas de rescoldo dulces, queques, mermeladas caseras.	Galardón + asadera de Greda grande
Infusiones, bebidas y brebajes caseros Mate, café de trigo, ponches, chicha, muday, jugos naturales, refrescos ancestrales.	Galardón + jarra de 2 litros + cuatro vasos de greda + asadera
Recetas con ingredientes patrimoniales Preparaciones donde se destaque el uso del maíz, trigo, zapallo, mote, cochoyuyo, etc.	Galardón + Parrillera greda
Recetas de celebraciones y rituales Comidas típicas de Fiestas Patrias, funerales, santos, cosechas o celebraciones familiares.	Galardón + olla de greda grande
6 menciones Honrosas.	Mates de greda + diploma

8° PUBLÍQUESE, las presentes bases, en el sitio web de la ilustre Municipalidad de Florida, www.muniflorida.cl y en todas sus plataformas de redes sociales.



NICOLE CORONADO BRICEÑO
DIRECTORA
DIRECCIÓN DESARROLLO COMUNITARIO

NCB/drr

Ejemplo de Participación

Nombre de la receta ancestral:

Sopaipillas con chancaca de la abuela Rosa

Ingredientes:

Para las sopaipillas:

- ✚ 2 tazas de harina
- ✚ 1 cucharadita de polvos de hornear
- ✚ 1/2 taza de zapallo cocido y molido
- ✚ 2 cucharadas de manteca o margarina
- ✚ Agua tibia (cantidad necesaria)
- ✚ Sal al gusto
- ✚ Aceite para freír

Para la chancaca:

- ✚ 1 pan de chancaca
- ✚ 1 taza de agua
- ✚ Cáscara de naranja
- ✚ 1 ramita de canela
- ✚ 1 clavo de olor

Preparación:

En un bol grande, se mezcla la harina con los polvos de hornear y la sal. Se añade el zapallo molido y la manteca derretida, y se va agregando agua tibia hasta formar una masa suave. Se amasa unos minutos y se deja reposar tapada.

Luego se estira la masa y se cortan las sopaipillas. Se fríen en aceite caliente hasta que estén doraditas.

Para la chancaca, se hierve el agua con la chancaca, la cáscara de naranja, la canela y el clavo de olor hasta que se forme un almíbar espeso.

Se sirven las sopaipillas calentitas bañadas con la chancaca.

Relato personal:

Cada vez que huelo chancaca hirviendo con cáscara de naranja, vuelvo a estar en la cocina de mi abuela Rosa, un domingo de invierno con la estufa prendida y la radio encendida. Ella hacía estas sopaipillas cuando llovía, y nos reuníamos todos los primos con las manos frías y los corazones contentos.

Mi abuela me enseñó a prepararlas cuando tenía apenas 10 años. Me decía: “Esto no solo es comida, mijita, esto es cariño que se come con los dedos”.

La receta se preparaba sobre todo para las tardes de lluvia y en las Fiestas Patrias, cuando toda la familia venía a la casa. Hoy, cuando las hago, mi hija dice que la casa “huele a abuelita”, y eso me emociona. Siento que la abuela Rosa aún cocina conmigo.