

DECRETO N°: 03351/2026

REF.: APRUEBA BASES DE
CONVOCATORIA PARA LA
SELECCIÓN DE PARTICIPANTES
DEL PROGRAMA DE
FORTALECIMIENTO
GASTRONÓMICO TERRITORIAL DE
LA COMUNA DE COYHAIQUE 2026.

COYHAIQUE, 13/07/2026

VISTO:

La Ley Orgánica Constitucional de Municipalidades N° 18.695 establece en su artículo 4° en su letra II) establece que las municipalidades podrán desarrollar, directamente o con otros órganos de la Administración del Estado, funciones relacionadas con: El desarrollo de actividades de interés común en el ámbito del desarrollo económico local; el Convenio de Transferencia de Recursos correspondiente al Programa "Transferencia de capacidades para mejorar la competitividad de microempresarios y emprendedores de la comuna de Coyhaique", Código BIP 40071494, financiado por el Gobierno Regional de Aysén; el Decreto Alcaldicio que aprueba dicho Convenio N°4442 de fecha 12 de noviembre 2026;

CONSIDERANDO:

1. Que la Ilustre Municipalidad de Coyhaique reconoce a la gastronomía como una expresión del patrimonio cultural, la identidad territorial y un eje estratégico para el desarrollo económico y turístico de la comuna.
2. Que el fortalecimiento de las capacidades técnicas, operativas y comerciales de los emprendimientos gastronómicos contribuye al mejoramiento de la competitividad local, a la diversificación de la oferta turística y a la generación de experiencias representativas del territorio.
3. Que el Programa "Transferencia de capacidades para mejorar la competitividad de microempresarios y emprendedores de la comuna de Coyhaique", Código BIP 40071494, contempla acciones orientadas al fortalecimiento del ecosistema productivo local mediante procesos formativos especializados.
4. Que, en dicho marco, se implementará el Programa de Fortalecimiento Gastronómico Territorial de la Comuna de Coyhaique 2026, instancia de formación dirigida a empresas gastronómicas y organizaciones locales interesadas en fortalecer sus capacidades para la elaboración de productos con identidad territorial, mejorar sus estándares de calidad, hospitalidad, inocuidad alimentaria y gestión operacional.
5. Que el Programa considera metodologías de aprendizaje práctico, cocina demostrativa, análisis de casos, desarrollo de productos, construcción de relatos gastronómicos, experiencias sensoriales y trabajo colaborativo, promoviendo una visión estratégica de la gastronomía como herramienta de desarrollo territorial.
6. Que resulta necesario establecer criterios objetivos de admisibilidad, evaluación y selección que aseguren la transparencia, igualdad de oportunidades y adecuada focalización de los recursos públicos destinados a esta iniciativa.
7. Que las fechas, horarios, lugares, metodologías o cualquier otro aspecto operativo contemplado en las presentes Bases podrán ser modificados por la Municipalidad de Coyhaique, cuando existan razones fundadas de fuerza mayor, caso fortuito o circunstancias que permitan mejorar la correcta ejecución del Programa, informando oportunamente a los postulantes.
8. Que quienes postulen a esta convocatoria, presentarán documento emitido por la Ilustre Municipalidad de Coyhaique que certifique la ausencia de deudas asociadas al Municipio.
9. Que las presentes Bases establecen la documentación y los antecedentes que deberán presentar los postulantes para acreditar el cumplimiento de los requisitos de admisibilidad y participar del proceso de selección.

TENIENDO PRESENTE:

Las atribuciones que me confiere la Ley No 18.695 de fecha 31 de marzo de 1988, Ley Orgánica Constitucional de Municipalidades y sus modificaciones; la Ley No 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado, la ley N° 19.880, que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los Actos de la Administración del Estado, la Ley N° 19.799 sobre documentos electrónicos, firma electrónica y la certificación de dicha firma, la Ley N° 21.180 sobre Transformación Digital del Estado; el Fallo del Tribunal Electoral Regional de Aysén de fecha 19 de noviembre de 2024, el Acta de Constitución del Honorable Concejo Municipal de la comuna de Coyhaique de fecha 06 de diciembre de 2024;

los artículos 77 y 78 de la ley 18.883 Estatuto Administrativo para Funcionarios Municipales, dicto el siguiente:

DECRETO:

1°. **APRUÉBANSE** las "Bases de Convocatoria para la Selección de Participantes del Programa de Fortalecimiento Gastronómico Territorial de la Comuna de Coyhaique 2026", cuyo texto íntegro se inserta a continuación.

BASES DE CONVOCATORIA PARA LA SELECCIÓN DE PARTICIPANTES DEL PROGRAMA DE FORTALECIMIENTO GASTRONÓMICO TERRITORIAL DE LA COMUNA DE COYHAIQUE 2026

PRESENTACIÓN

La gastronomía constituye una de las expresiones más representativas del patrimonio cultural y de la identidad territorial de un destino. A través de sus preparaciones, ingredientes, técnicas y relatos, es capaz de transmitir la historia, el paisaje, los oficios y las tradiciones de una comunidad, transformándose además en un importante motor para el desarrollo económico local y el fortalecimiento del turismo.

En este contexto, la Ilustre Municipalidad de Coyhaique, con financiamiento del Gobierno Regional de Aysén, implementa el Programa de Fortalecimiento Gastronómico Territorial de la Comuna de Coyhaique 2026, iniciativa que busca fortalecer y profesionalizar la oferta gastronómica local mediante un proceso formativo de carácter técnico, práctico y colaborativo.

El Programa promueve una visión integral de la gastronomía, entendiéndola no solo como una actividad económica, sino también como una herramienta de desarrollo territorial, diferenciación cultural e innovación, impulsando la construcción de experiencias gastronómicas que representen auténticamente la identidad de la comuna y de la Región de Aysén.

A través de metodologías participativas, cocina demostrativa, análisis de la oferta actual, desarrollo de productos, experiencias sensoriales y construcción de relato gastronómico, las empresas y organizaciones participantes fortalecerán sus capacidades para ofrecer productos y servicios de mayor calidad, contribuyendo al posicionamiento de Coyhaique como un destino gastronómico con identidad propia.

I. ANTECEDENTES

El Programa de Fortalecimiento Gastronómico Territorial de la Comuna de Coyhaique 2026 forma parte de las acciones contempladas en el Programa "Transferencia de capacidades para mejorar la competitividad de microempresarios y emprendedores de la comuna de Coyhaique", Código BIP 40071494, financiado por el Gobierno Regional de Aysén y ejecutado por la Ilustre Municipalidad de Coyhaique.

La iniciativa contempla un proceso de formación presencial destinado a fortalecer las capacidades técnicas, estratégicas y operacionales de empresas gastronómicas y organizaciones de la comuna, incorporando herramientas relacionadas con el desarrollo de productos, identidad gastronómica territorial, hospitalidad, estándares de calidad, inocuidad alimentaria y operación en eventos gastronómicos de alta convocatoria.

II. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

Objetivo general

Fortalecer y profesionalizar la oferta gastronómica de emprendimientos gastronómicos y organizaciones de la comuna de Coyhaique mediante un proceso de capacitación en gastronomía con identidad local, desarrollo de producto, hospitalidad, estándares de calidad e inocuidad alimentaria, contribuyendo al posicionamiento de la gastronomía como herramienta de desarrollo turístico, económico y cultural del territorio.

Objetivos específicos

- Fortalecer las competencias técnicas de empresas y organizaciones gastronómicas en materias relacionadas con identidad territorial, desarrollo de productos y estandarización de procesos.
- Promover la incorporación de estándares de calidad, hospitalidad e inocuidad alimentaria en la prestación de servicios gastronómicos.
- Potenciar el uso de materias primas locales, el trabajo con proveedores del territorio y la construcción de relatos gastronómicos representativos de la identidad regional.
- Desarrollar capacidades para la planificación, operación y gestión de servicios gastronómicos en eventos de alta convocatoria.
- Incentivar procesos de mejora continua que permitan fortalecer la competitividad del sector gastronómico local y favorecer futuras oportunidades de participación en actividades impulsadas por la Municipalidad de Coyhaique, conforme a las bases que regulen cada convocatoria.

III. CARACTERÍSTICAS DEL PROGRAMA

Aspecto	Descripción
Nombre	Programa de Fortalecimiento Gastronómico Territorial de la Comuna de Coyhaique 2026

Modalidad	Presencial
Duración	25 horas cronológicas
Jornadas	5 jornadas consecutivas
Fecha estimada	27 al 31 de julio de 2026
Horario	09:00 a 14:00 hrs
Lugar	Centro Cultural de Coyhaique
Cupos	25 participantes
Distribución	21 empresas gastronómicas y 4 organizaciones

Beneficios para los participantes

Las empresas y organizaciones seleccionadas accederán, sin costo, a un proceso de fortalecimiento que considera:

- Formación especializada impartida por profesional con experiencia en gastronomía, turismo y desarrollo territorial.
- Cocina demostrativa y actividades prácticas.
- Desarrollo y análisis de productos gastronómicos.
- Materiales e insumos necesarios para el desarrollo de las actividades.
- Asesoría técnica durante el programa.
- Coffee break en cada jornada.
- Registro audiovisual de las actividades.
- Certificación otorgada por la Ilustre Municipalidad de Coyhaique, con el respaldo del Gobierno Regional de Aysén, para quienes cumplan los requisitos establecidos en las presentes bases.

IV. PERFIL DEL PARTICIPANTE

El Programa de Fortalecimiento Gastronómico Territorial de la Comuna de Coyhaique 2026 busca conformar un grupo de participantes comprometidos con el desarrollo de una gastronomía local de calidad, con identidad territorial y orientada a fortalecer la experiencia turística y cultural de la comuna.

Más allá del nivel de desarrollo actual de cada emprendimiento u organización, se espera seleccionar participantes que demuestren disposición al aprendizaje, apertura a la mejora continua y compromiso con la implementación de buenas prácticas gastronómicas.

En este contexto, se privilegiará a aquellas empresas y organizaciones que evidencien:

- Interés por fortalecer su propuesta gastronómica mediante procesos de capacitación y mejora continua.
- Disposición para recibir observaciones técnicas y aplicar mejoras en sus productos, procesos y servicios.
- Valoración de la identidad territorial y del patrimonio alimentario de la Región de Aysén como elementos diferenciadores de su oferta gastronómica.
- Interés en incorporar estándares de calidad, inocuidad alimentaria y hospitalidad.
- Capacidad de proyectar los aprendizajes adquiridos hacia futuros servicios gastronómicos e instancias de desarrollo local.

La selección considerará tanto el potencial de desarrollo del postulante como su compromiso con los objetivos del programa.

V. CONVOCATORIA

La Ilustre Municipalidad de Coyhaique convoca a empresas gastronómicas y organizaciones de la comuna a postular al Programa de Fortalecimiento Gastronómico Territorial de la Comuna de Coyhaique 2026, iniciativa financiada por el Gobierno Regional de Aysén.

La convocatoria contempla un total de 25 cupos, distribuidos de la siguiente manera:

Tipo de participante	Cupos
Empresas gastronómicas	21
Organizaciones	4
Total	25

En caso de que alguna de las categorías no complete los cupos disponibles, la Comisión Evaluadora podrá redistribuirlos entre los postulantes de la otra categoría, respetando estrictamente el orden de puntaje

obtenido.

Calendario de la convocatoria

Actividad	Fecha
Apertura de postulaciones	9 de julio de 2026
Cierre de postulaciones	19 de julio de 2026
Evaluación	20 de julio de 2026
Publicación de resultados	21 de julio de 2026
Inicio del Programa	27 de julio de 2026

Las fechas podrán ser modificadas por razones fundadas, informándose oportunamente a través de los canales oficiales de la Municipalidad.

VI. ADMISIBILIDAD

Serán declaradas admisibles aquellas postulaciones que cumplan íntegramente con los requisitos establecidos en las presentes Bases.

La admisibilidad constituye una etapa previa a la evaluación y no asigna puntaje.

6.1 Empresas gastronómicas

Podrán postular empresas gastronómicas que cumplan los siguientes requisitos:

- Desarrollar actividades gastronómicas dentro de la comuna de Coyhaique.
- Contar con inicio de actividades vigente ante el Servicio de Impuestos Internos.
- Completar íntegramente el Formulario de Postulación.
- Presentar la documentación exigida en las presentes Bases.
- Designar como participante al propietario o representante legal de la empresa, quien deberá asistir al Programa.

6.2 Organizaciones

Podrán postular organizaciones comunitarias, agrupaciones u otras formas de organización territorial interesadas en desarrollar o fortalecer iniciativas gastronómicas comunitarias, especialmente aquellas vinculadas al promover la visibilización de la cultura y las tradiciones del territorio.

No será requisito contar con personalidad jurídica vigente.

Deberán:

- Desarrollar actividades dentro de la comuna de Coyhaique.
- Completar íntegramente el Formulario de Postulación.
- Designar un representante responsable que asistirá a la totalidad del Programa.
- Presentar la documentación exigida en las presentes Bases.

6.3 Documentación requerida

Empresas

- Formulario de postulación.
- Documento que acredite RUT de la empresa o persona natural.
- Certificado de inicio de actividades vigente, **cuando corresponda**.
- Documento que acredite domicilio o funcionamiento en la comuna de Coyhaique.
- Anexo N.º 1.
- Anexo N.º 2.
- Anexo N.º 3.
- Anexo N.º 4
- Documentos que sustenten la postulación.
- Documento que acredite no mantener deudas con la Municipalidad de Coyhaique, **cuando corresponda**.
- **Resolución sanitaria vigente, cuando la actividad desarrollada requiera dicha autorización, o carta de compromiso para avanzar en su obtención, conforme a los objetivos del Programa.**

Organizaciones

Formulario de Postulación.

- Documento que acredite funcionamiento en la comuna
- Anexo N.º 1.
- Anexo N.º 2.
- Anexo N.º 3.
- Anexo N.º 4
- Documentos que sustenten la postulación.
- Documento que acredite no mantener deudas con la Municipalidad de Coyhaique del representante designado por la organización, cuando esta no cuente con personalidad jurídica o RUT propio.
En caso de contar con personalidad jurídica y RUT propio, deberá presentar el certificado de no deuda correspondiente a la organización.

6.4 Inadmisibilidad

Serán declaradas inadmisibles aquellas postulaciones que:

- Sean presentadas fuera del plazo establecido.
- No completen íntegramente el Formulario de Postulación.
- No acompañen los antecedentes obligatorios.
- No cumplan con los requisitos establecidos para su categoría.
- Entreguen antecedentes falsos o incompletos.

La inadmisibilidad impedirá continuar al proceso de evaluación.

VII. MODALIDAD DE POSTULACIÓN

La postulación se realizará exclusivamente mediante formulario en línea disponible en: <https://forms.gle/Eaid1GeuHAagDpng6>. De forma excepcional las postulaciones serán recibidas en el correo electrónico postulacionesfomento@coyhaique.cl con los formatos dispuestos por la Ilustre Municipalidad de Coyhaique en las presentes bases donde la postulación debe estipular en el asunto: "POSTULACIÓN PROGRAMA COYHAIQUE AL PLATO, PROGRAMA FOMENTO PRODUCTIVO" y posteriormente el nombre de la Empresa u Organización postulante.

Las Bases estarán disponibles para descarga en el sitio web institucional y demás medios oficiales de difusión.

El Formulario tendrá por finalidad:

- Caracterizar al postulante.
- Levantar información diagnóstica.
- Evaluar el perfil del participante.
- Identificar oportunidades de mejora.
- Recabar antecedentes para el proceso de selección.

Las respuestas proporcionadas tendrán el carácter de declaración responsable y servirán de base para la evaluación realizada por la Comisión.

VIII. COMISIÓN EVALUADORA

La evaluación será realizada por una comisión designada por la Municipalidad de Coyhaique.

Estará integrada por:

- Director(a) de Desarrollo Comunitario, quien presidirá la Comisión.
- Jefe(a) del Departamento de Desarrollo Económico Local.
- Profesional del Programa "Transferencia de capacidades para mejorar la competitividad de microempresarios y emprendedores de la comuna de Coyhaique".

O quien subrogue en caso de ser necesario.

La Comisión tendrá las siguientes funciones:

- a) Revisar la admisibilidad de las postulaciones.
- b) Evaluar los antecedentes técnicos presentados.
- c) Aplicar la pauta de evaluación establecida en estas Bases.
- d) Resolver eventuales observaciones durante el proceso.
- e) Elaborar el Acta de Evaluación y Selección.
- f) Proponer la nómina definitiva de participantes seleccionados y lista de espera.

Las decisiones de la Comisión deberán quedar registradas en un Acta debidamente firmada por sus integrantes.

IX. PERFIL DE SELECCIÓN

La evaluación de las postulaciones tendrá por objeto identificar a aquellas empresas gastronómicas y organizaciones que presenten el mayor potencial para aprovechar el proceso formativo y contribuir al fortalecimiento de la oferta gastronómica de la comuna de Coyhaique.

En consecuencia, el proceso de selección no evaluará el nivel técnico o los conocimientos gastronómicos actuales del postulante, sino su perfil, motivación, compromiso y disposición para participar activamente en un proceso de fortalecimiento de capacidades.

Los conocimientos técnicos, capacidades operacionales y nivel de desarrollo de cada participante serán levantados posteriormente mediante un **Diagnóstico Inicial de Capacidades**, instrumento que tendrá fines exclusivamente metodológicos y no será utilizado para la selección de participantes.

La evaluación se realizará sobre la base de cinco dimensiones complementarias.

Dimensión	Objetivo
Identidad Territorial	Evaluar el interés y valoración del patrimonio gastronómico local como elemento diferenciador de la oferta gastronómica.
Gestión Técnica	Evaluar el nivel de organización del emprendimiento y su disposición a fortalecer procesos de gestión y calidad.
Hospitalidad y Experiencia	Evaluar la proyección del emprendimiento respecto de su capacidad para desarrollarse y adaptarse a nuevos desafíos operacionales.

Gestión Operacional	Evaluar la visión del postulante respecto al servicio, la experiencia del cliente y la calidad de la atención.
Compromiso y Proyección	Evaluar la motivación, disponibilidad y disposición para participar activamente del proceso formativo e implementar mejoras posteriores.

X. PERFIL DE EVALUACIÓN

La evaluación será realizada mediante el análisis integral del Formulario de Postulación.

Cada respuesta será analizada considerando evidencia, coherencia técnica y capacidad de aplicación práctica.

No existirá una evaluación basada exclusivamente en respuestas correctas o incorrectas, sino en la calidad del razonamiento, el potencial de implementación y la coherencia con los objetivos del Programa.

Matriz de evaluación	
Dimensión	Ponderación
Identidad territorial	20%
Gestión Técnica	15%
Gestión operacional	15%
Hospitalidad y Calidad del Servicio	20%
Compromiso con el programa	30%
TOTAL	100%

1. IDENTIDAD TERRITORIAL (20%)

Objetivo

Evaluar el interés del postulante por incorporar la identidad gastronómica local como elemento diferenciador de su propuesta.

Se observará:

- valoración de productos locales;
- interés por rescatar preparaciones tradicionales;
- reconocimiento del patrimonio alimentario regional;
- disposición para fortalecer el relato gastronómico de su emprendimiento;
- comprensión de la gastronomía como herramienta de desarrollo turístico y cultural.

Alto

El postulante demuestra una visión clara respecto del valor de la identidad territorial y manifiesta interés por fortalecerla dentro de su propuesta gastronómica.

Medio

Reconoce la importancia de la identidad local, aunque aún no logra incorporarla plenamente en su emprendimiento.

Bajo

No evidencia interés o valoración respecto del patrimonio gastronómico territorial.

2. GESTIÓN TÉCNICA (15%)

Objetivo

Evaluar la disposición del postulante para fortalecer la organización técnica de su emprendimiento.

Se observará:

- interés por estandarizar procesos;
- apertura para mejorar productos;
- disposición para incorporar herramientas de gestión;
- reconocimiento de oportunidades de mejora;
- interés por profesionalizar su emprendimiento.

Alto

Reconoce claramente la necesidad de fortalecer la gestión técnica de su emprendimiento y manifiesta disposición para implementar mejoras.

Medio

Reconoce parcialmente oportunidades de mejora.

Bajo

No identifica necesidades de fortalecimiento ni manifiesta interés en incorporar nuevas herramientas.

3. GESTIÓN OPERACIONAL (15%)

Objetivo

Evaluar la proyección del emprendimiento respecto de su crecimiento y su disposición para fortalecer capacidades operacionales.

Se observará:

- interés por participar en eventos gastronómicos;
- proyección de crecimiento;
- disposición para fortalecer la planificación;
- interés por mejorar la organización del trabajo;
- capacidad de reconocer desafíos operacionales actuales.

Alto

El postulante identifica oportunidades de crecimiento y manifiesta interés por fortalecer sus capacidades para enfrentar nuevos desafíos operacionales.

Medio

Reconoce parcialmente dichas necesidades.

Bajo

No evidencia interés por fortalecer su capacidad operativa.

4. HOSPITALIDAD Y EXPERIENCIA (20%)

Objetivo

Evaluar la importancia que el postulante asigna a la experiencia del cliente como componente esencial del servicio gastronómico.

Se observará:

- orientación al cliente;
- interés por mejorar la atención;
- valoración de la hospitalidad;
- disposición para fortalecer habilidades de servicio;
- comprensión de la experiencia gastronómica como parte del producto.

Alto

Comprende que la experiencia del cliente constituye un elemento central de la propuesta gastronómica y manifiesta interés por fortalecerla.

Medio

Reconoce su importancia, aunque con una visión parcial.

Bajo

Centra su propuesta únicamente en el producto gastronómico, sin considerar la experiencia del usuario.

5. COMPROMISO CON EL PROGRAMA (30%)

Objetivo

Evaluar el compromiso efectivo del postulante con el proceso formativo.

Se observará:

- disponibilidad horaria;
- motivación;
- disposición al aprendizaje;
- apertura a recibir observaciones técnicas;
- interés por implementar mejoras posteriores;
- compromiso con la asistencia.

Alto

Demuestra alta motivación, disponibilidad y compromiso con el proceso de aprendizaje y con la implementación futura de mejoras.

Medio

Presenta disposición general, aunque con algunos elementos que podrían limitar su participación.

Bajo

No evidencia compromiso suficiente con el desarrollo del programa.

XI. CRITERIOS COMPLEMENTARIOS

Con el propósito de asegurar representatividad territorial y diversidad de la oferta gastronómica, la Comisión podrá considerar además:

- diversidad de rubros gastronómicos;
- equilibrio entre categorías;
- representación de distintos sectores de la comuna;
- participación de organizaciones comunitarias.

Estos criterios sólo podrán utilizarse cuando existan postulaciones con diferencias mínimas de puntaje.

XII. RESOLUCIÓN DE EMPATES

En caso de empate entre dos o más postulantes, la Comisión aplicará los siguientes criterios en el orden indicado:

- **Primer criterio**

Mayor puntaje obtenido en la dimensión **Compromiso con el Programa**.

- **Segundo criterio**

Mayor puntaje obtenido en **Gestión Operacional**.

- **Tercer criterio**

Mayor puntaje obtenido en **Identidad Territorial**.

- **Cuarto criterio**

Mayor puntaje obtenido en **Hospitalidad y Calidad del Servicio**. **Quinto criterio**

De persistir el empate, resolverá la Presidenta de la Comisión Evaluadora.

XIII. SELECCIÓN DE PARTICIPANTES

La Comisión elaborará un Acta de Evaluación que contendrá:

- listado de postulaciones admisibles;
- puntajes obtenidos;
- participantes seleccionados;
- lista de espera;
- observaciones.

Serán seleccionados:

- las 21 empresas con mayor puntaje;
- las 4 organizaciones con mayor puntaje.

En caso de no completarse una categoría, los cupos podrán reasignarse conforme al orden de prelación establecido.

Lista de Espera

La Comisión confeccionará una Lista de Espera respetando el orden decreciente de puntajes.

En caso de renuncia, desistimiento o pérdida del cupo antes del inicio del Programa, se convocará al siguiente postulante de dicha lista.

Notificación

Los resultados serán comunicados mediante:

- correo electrónico;
- llamada telefónica;
- publicación en el sitio web institucional.

Y es responsabilidad de los postulantes entregar información correcta sobre los canales de comunicación para poder dar aviso pertinente.

Pérdida del cupo

Perderán el cupo quienes:

- renuncien expresamente;
- no confirmen participación dentro del plazo establecido;
- entreguen antecedentes falsos;
- incumplan los requisitos de admisibilidad.

XIV. OBLIGACIONES DE LOS PARTICIPANTES

Las empresas y organizaciones seleccionadas para participar en el Programa asumirán el compromiso de desarrollar activamente el proceso formativo, contribuyendo al cumplimiento de los objetivos de la iniciativa y promoviendo una cultura de mejora continua dentro del ecosistema gastronómico de la comuna.

En consecuencia, deberán cumplir las siguientes obligaciones:

a) Asistencia

Asistir, a lo menos, al **80% de las horas** contempladas en el Programa.

Las inasistencias deberán ser informadas oportunamente al equipo ejecutor y encontrarse debidamente justificadas mediante correo electrónico a josefaadio@gmail.com cc: javieradelao@coyhaique.cl y martinsepulveda@coyhaique.cl

La organización podrá aceptar dichas justificaciones siempre que no afecten el porcentaje mínimo exigido para la certificación.

b) Puntualidad

Asistir puntualmente a cada jornada.

Los atrasos reiterados podrán ser considerados como incumplimiento del compromiso adquirido.

c) Participación

Participar activamente en:

- cocina demostrativa;
- ejercicios prácticos;
- experiencias sensoriales;
- mesas de diálogo;
- actividades grupales;
- análisis de casos;
- evaluaciones diagnósticas y finales.

d) Apertura al aprendizaje

Mantener una actitud de respeto, colaboración y disposición para recibir observaciones técnicas respecto de:

- productos;
- recetas;
- procesos;
- costos;
- servicio;
- operación;
- relato gastronómico;
- identidad territorial.

e) Implementación

Manifiestar disposición para incorporar progresivamente las herramientas entregadas durante el Programa dentro de su emprendimiento u organización.

f) Información

Responder los instrumentos de diagnóstico, evaluación y seguimiento que el Programa determine.

g) Registro audiovisual

Autorizar el registro fotográfico y audiovisual de las actividades con fines exclusivamente institucionales, de difusión y rendición del Programa.

h) Representación

La persona seleccionada deberá asistir personalmente durante todo el Programa.

No se permitirán reemplazos, salvo situaciones excepcionales debidamente calificadas por la Municipalidad a través de canal formal de comunicación, el cual será: elaborar la justificación y hacer envío a javieradelao@coyhaique.cl cc: martinsepulveda@coyhaique.cl quien elevará la solicitud y la validará en caso de ser pertinente.

XV. DERECHOS DE LOS PARTICIPANTES

Los participantes seleccionados accederán gratuitamente a:

- capacitación especializada;
- cocina demostrativa;
- asesoría técnica;
- materiales;
- insumos gastronómicos;
- coffee break;
- material de apoyo;
- registro audiovisual;
- certificado de aprobación.

Asimismo, quienes aprueben el Programa podrán incorporar dicha certificación como antecedente en futuras convocatorias impulsadas por la Municipalidad de Coyhaique.

La aprobación del Programa constituirá un antecedente favorable para futuras postulaciones relacionadas con actividades gastronómicas municipales, incluyendo Expo Patagonia, sin constituir ello un derecho preferente ni asegurar su selección, la cual siempre estará sujeta a las Bases que regulen cada convocatoria.

XVI. OBLIGACIONES DE LA MUNICIPALIDAD

La Municipalidad de Coyhaique, en calidad de entidad ejecutora del Programa, se compromete a:

- ejecutar correctamente el Programa;
- proveer los espacios físicos necesarios;
- coordinar a los relatores;
- validar registro audiovisual;
- gestionar certificados de aprobación;
- resguardar la transparencia del proceso de selección;
- velar por el adecuado desarrollo metodológico del Programa.

XVII. CERTIFICACIÓN

Obtendrán certificación quienes:

- cumplan el porcentaje mínimo de asistencia;
- participen activamente en las actividades;
- completen las evaluaciones del Programa.

XVIII. DISPOSICIONES GENERALES

La Municipalidad podrá introducir modificaciones de carácter administrativo, metodológico u operacional cuando ello resulte necesario para la correcta ejecución del Programa.

Toda situación no prevista en las presentes Bases será resuelta por la Comisión Evaluadora y/o la Municipalidad de Coyhaique, conforme a los principios de transparencia, igualdad de oportunidades y resguardo del interés público.

La participación en esta convocatoria implica el conocimiento y aceptación íntegra de las presentes Bases.

XIX. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA
-----------	-------

Convocatoria al rubro gastronómico y organizaciones interesadas	09 de julio 2026
Cierre postulaciones	19 de julio de 2026
Evaluación	20 de julio 2026
Publicación resultados	21 de julio de 2026
Confirmación participantes	22 al 24 de julio de 2026
Inicio Programa	27 de julio de 2026
Jornada 1	27 julio de 2026
Jornada 2	28 julio de 2026
Jornada 3	29 julio de 2026
Jornada 4	30 julio de 2026
Jornada 5	31 julio de 2026
Ceremonia de certificación	04 de agosto de 2026

ANEXO N.º 1

DECLARACIÓN JURADA SIMPLE DE ACEPTACIÓN DE BASES

Yo, _____, RUT _____, en representación de _____, declaro conocer y aceptar íntegramente las Bases de Convocatoria del **Programa de Fortalecimiento Gastronómico Territorial de la Comuna de Coyhaique 2026**.

Asimismo, declaro que toda la información proporcionada durante el proceso de postulación es veraz y completa.

Firma

Fecha

CARTA DE COMPROMISO

Yo, _____, declaro que, en caso de resultar seleccionado(a), me comprometo a:

- asistir a las cinco jornadas del Programa;
- cumplir el porcentaje mínimo de asistencia requerido;
- participar activamente de todas las actividades;
- mantener una actitud de respeto y colaboración;
- recibir observaciones técnicas con disposición al aprendizaje;
- implementar progresivamente las herramientas adquiridas;
- responder los instrumentos de evaluación y seguimiento;
- contribuir al fortalecimiento de la identidad gastronómica territorial de la comuna de Coyhaique.

Firma

Fecha

CARTA DE COMPROMISO DE FORTALECIMIENTO Y FORMALIZACIÓN

Yo, _____, en representación de _____, declaro mi compromiso de avanzar progresivamente en el fortalecimiento organizacional y técnico necesario para cumplir los estándares exigidos para el desarrollo de servicios gastronómicos en actividades públicas.

Asimismo, manifiesto mi disposición para:

- avanzar hacia procesos de formalización en la medida que se confirme el beneficio, debiendo presentar a lo menos documentación de iniciación de la tramitación antes mencionada, como sustento del compromiso que se asume al participar de este Programa.
- promover la obtención de autorizaciones sanitarias requeridas para futuras actividades gastronómicas;
- incorporar buenas prácticas de manipulación de alimentos;
- fortalecer la gestión administrativa y operativa de la organización;
- Trabajar colaborativamente con la Municipalidad de Coyhaique en iniciativas de fortalecimiento gastronómico.

Entiendo que la participación en el presente Programa constituye una instancia de formación y preparación para futuras oportunidades, no otorgando por sí sola el derecho a participar en actividades municipales, las que se regirán por sus respectivas Bases.

Firma

Fecha

AUTORIZACIÓN PARA EL USO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO Y AUDIOVISUAL

Yo, _____, RUT _____, en representación de _____, autorizo a la Ilustre Municipalidad de Coyhaique a realizar el registro fotográfico y audiovisual de mi participación en las actividades desarrolladas en el marco del Programa de Fortalecimiento Gastronómico Territorial de la Comuna de Coyhaique 2026.

Asimismo, autorizo a la Municipalidad de Coyhaique a utilizar dicho material con fines exclusivamente institucionales, de difusión, promoción, rendición del Programa y demás acciones relacionadas con el cumplimiento de sus funciones, en medios impresos, digitales, audiovisuales, redes sociales institucionales y otros canales oficiales.

La presente autorización es otorgada de forma libre y voluntaria, sin que ello genere derecho a compensación o retribución de ninguna especie.

Nombre: _____

RUT: _____

Empresa u Organización: _____

Firma: _____

Fecha: _____

FORMULARIO DE POSTULACION

Programa “Coyhaique al plato”

SECCIÓN I. IDENTIFICACIÓN DEL POSTULANTE

1. **Nombre del emprendimiento/organización:**
2. **Nombre del representante:**
3. **RUT:**
4. **Correo electrónico:**
5. **Teléfono:**
6. **Dirección:**
7. **¿Cuál de las siguientes opciones representa su postulación?:**

- ☐ Empresa gastronómica formalizada
- ☐ Organización comunitaria

8. **¿Cuenta con inicio de actividades ante el SII?**

- ☐ Sí
- ☐ No (solo organizaciones)

9. **Rubro principal:**

10. **¿Cuántos años lleva funcionando?**

- ☐ Menos de 1 año
- ☐ 1 a 3 años
- ☐ 3 a 5 años
- ☐ Más de 5 años

SECCIÓN II COMPROMISO CON EL PROGRAMA

11. **¿Por qué desea participar en este Programa?**

12. **¿Qué espera incorporar o mejorar en su emprendimiento u organización una vez finalizado el Programa?**

13. **¿Está dispuesta(o) a recibir observaciones técnicas y modificar procesos, productos o servicios como parte del aprendizaje?**

- ☐ Totalmente de acuerdo
- ☐ De acuerdo
- ☐ Parcialmente de acuerdo
- ☐ En desacuerdo

14. **¿Cuenta con disponibilidad para asistir a las cinco jornadas presenciales del Programa (27 al 31 de julio)?**

- ☐ Sí
- ☐ No

15. **¿Tiene interés en participar posteriormente en actividades gastronómicas impulsadas por la Municipalidad (como ferias o festivales), siempre que cumpla los requisitos de las respectivas convocatorias?**

- ☐ Sí
- ☐ No

SECCIÓN III IDENTIDAD TERRITORIAL

16. **¿Qué significa para usted que un emprendimiento gastronómico tenga identidad territorial?**

(Respuesta larga)

17. **¿De qué manera cree que su emprendimiento u organización representa actualmente la gastronomía de Coyhaique o de la Región de Aysén?**

(Respuesta larga)

18. **Si pudiera incorporar un elemento nuevo para fortalecer la identidad local de su propuesta gastronómica, ¿cuál sería?**

(Respuesta larga)

19. ¿Qué importancia le asigna al uso de productos locales?

- ☐ Muy alta
- ☐ Alta
- ☐ Media
- ☐ Baja

Y explique brevemente por qué.

SECCIÓN IV GESTIÓN TÉCNICA

20. ¿Cuáles considera que son hoy las principales oportunidades de mejora de su emprendimiento?

(Marque hasta tres)

- ☐ Organización de cocina
- ☐ Costos
- ☐ Presentación
- ☐ Atención
- ☐ Recetas
- ☐ Gestión
- ☐ Marketing
- ☐ Compras
- ☐ Otro

21. ¿Qué tan dispuesta(o) está a incorporar nuevas herramientas de trabajo dentro de su emprendimiento?

Escala 1–5

22. Describa brevemente un cambio importante que haya implementado en su emprendimiento durante el último año.

(Respuesta larga)

Si responde "ninguno", también es información útil.

SECCIÓN V GESTIÓN OPERACIONAL

23. ¿Qué desafíos considera que enfrenta hoy su emprendimiento para seguir creciendo?

24. ¿Le interesaría participar en eventos gastronómicos de mayor escala?

- ☐ Sí
- ☐ No

¿Por qué?

25. ¿Qué aspecto considera que necesita fortalecer para enfrentar eventos de mayor demanda?

Respuesta larga.

SECCIÓN VI HOSPITALIDAD Y EXPERIENCIA

26. Cuando un cliente termina de comer, ¿qué le gustaría que recordara de su experiencia?

(Respuesta larga)

27. ¿Qué considera más importante en un servicio gastronómico?

- ☐ La rapidez
- ☐ El sabor
- ☐ La atención
- ☐ El equilibrio entre los tres

Explique.

28. Cuéntenos sobre una ocasión en que recibió una observación o reclamo de un cliente.

¿Cómo reaccionó?

29. ¿Qué entiende por hospitalidad?

Respuesta larga.

SECCIÓN VII DECLARACIONES

- ✓ Declaro conocer las bases.
- ✓ Declaro que la información entregada es verídica.

- ✓ Acepto participar del Programa en caso de ser seleccionado.
- ✓ Acepto responder el Diagnóstico Inicial de Capacidades.
- ✓ Acepto el registro audiovisual.

CARTA DE COMPROMISO

Se adjunta.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE, a quien corresponda, y ARCHÍVESE



JUAN FRANCISCO CARMONA FLORES
Secretario Municipal



CARLOS PATRICIO GATICA VILLEGAS
Alcalde

cpgv/aesg/pmfs/mssv/jidr/avaa

DISTRIBUCIÓN:

1. ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL
2. DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO



Documento firmado con Firma Electrónica Avanzada, el documento original disponible en:
<https://coyhaique.ceropapel.cl/validar/?key=21571972&hash=ccabe>