



**FUNDACIÓN EDUCACIONAL COLEGIO PARROQUIAL PADRE NEGRO
DE CALDERA**

**Calle Paipote N°600 Caldera – III Región Atacama.
Fono 522315656 – 522315434 – 522315292. - 985482330
Casilla N° 66 Correos de Chile
Email: padrenegrocaldera@gmail.com www.cppn.cl**

DEGUSTACION DE PRODUCTOS MARINOS VIERNES 30 DE MAYO 2025

ORGANIZA SECTOR SAN PEDRO

Objetivo: realizar una actividad de convivencia que relacione a los apoderados, profesores y alumnos entre sí y con la comunidad, de tal manera de ir creando identidad y pertenencia.

1. Se solicitará al municipio el uso de la calle Paipote, comprendida entre Avenida Diego de Almeyda y calle Atacama, como asimismo el espacio entre calle Paipote y calle Vicuña, frente a la Capilla San Pedro.
2. Plazo para la inscripción viernes 16 de mayo hasta las 13:00 horas.
3. Se inscribe en la inspectoría del Colegio Sector San Pedro (Sra. Carmen Ramírez)
4. Al momento de la inscripción, se exigirá una garantía de 10.000 pesos, que será devuelta una vez la comisión certifique que el lugar usado por el curso quedó limpio y haya dado fiel cumplimiento a este reglamento.
5. Todos los recursos obtenidos en la degustación pertenecen a los fondos del curso respectivo.
6. No hay posibilidad de que grupos de padres que no representen al curso participen de la degustación.
7. Tienen derecho a participar los 32 cursos del Colegio, y los talleres extraescolares organizados.
8. Cada curso o taller participante deberá donar treinta triángulos de género reutilizado en tonos azules y blancos con sus bordes zurcidos para el viernes 23 de mayo, 13:00 horas, se adjunta molde.
9. No se acepta que los cursos presten su nombre a un tercero para hacer uso de esta actividad.
10. Cada curso instala un toldo de 3*3 m. El espacio se delimita por el toldo mismo. El toldo, debe estar claramente identificado. No es posible aceptar toldos con dimensiones superiores.
11. No se aceptan paneles para ramadas u otro que ponga en peligro la seguridad de las instalaciones.
12. Se solicitará a la especialidad de edificación un croquis con la delimitación de los espacios posibles de ocupar y su respectiva demarcación en el piso.
13. El jueves 22 de mayo, a las 15:30 horas, la comisión organizadora sorteará las ubicaciones con la lista de inscritos, aunque no se encuentren presentes se les reservará su lugar.
14. Cada stand mantiene el aseo de su sector (debe mantener bolsas de basura y anudadas dejarlas en los contenedores disponibles). (el aceite usado envasarlo en botellas plásticas)
15. Toda implementación del stand debe traerla el curso, el colegio no puede facilitar ningún tipo de mobiliario u otros, puesto que, ese día, las clases son normales. se ruega no insistir en ello.
16. Los cursos son libres para elegir la venta de productos, todos relacionados con el mar. manteniendo las condiciones de salubridad. Sin embargo, al momento de la inscripción se debe mencionar el alimento a preparar para evitar repeticiones.
17. La preparación de los alimentos deberá ser siempre con el uso de mascarillas, guantes y cofia para cabello.
18. Toda vajilla que se use para servir alimentos debe ser desechable.
19. Cada stand debe tener alcohol gel para uso del local y la clientela.

20. Cada stand instalará a lo menos una mesa para atención de sus clientes
21. No se aceptará la venta de ningún tipo de alcohol, ni de preparaciones crudas (ceviche). Se debe tener especial cuidado en la cadena de frio.
22. Todo incumplimiento a este reglamento será sancionado por la comisión organizadora con el cierre inmediato del stand y la exclusión del curso en las próximas actividades.
23. El horario para armar cada stand será desde las 10:00 del día viernes 30 de mayo.
24. Horario de funcionamiento viernes de 12:30 a 15:00 horas. No podrá desarmarse antes del horario de cierre.
25. Luego del desarme y al momento de retirarse el curso debe certificar el retiro con su firma ante la persona encargada, demostrando con ello que cumple con el horario, el aseo y el retiro de sus implementos.

Comisión Organizadora

“Para las actividades tradicionales que Ud. menciona, especialmente en Fiestas Patrias, NO existe prohibición de ellas, sin embargo nuestra recomendación es que la preparación de los alimentos a consumir, como por Ejemplo: empanadas, sean de menor tamaño, al igual que los anticuchos; las carnes de ave, vacuno, pavo estén desgrasadas, los guisos típicos como charquicán, preparados con las verduras y carnes, la cazuela con sus respectivos ingredientes, otros productos a consumir son los huevos duros, ensalada a la chilena. Para postres: el mote con huesillos con endulzantes, las frutas naturales, frutos secos entre otros, para jugos: los batidos de verduras, de frutas y también frutas cocidas. En definitiva, existen muchísimas alternativas que los padres y apoderados pueden preparar sin transgredir el espíritu de la Ley.”

SEREMI DE SALUD

Molde banderín

1. Remarcar el molde en un cartón
2. Marcar molde en el género a reutilizar de tono azul o blanco.
3. Cortar banderines, respetando las medidas
4. Zurcir los bordes de cada banderín a medio centímetro aproximado del borde

