



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
CARABAYA

# ALLINQHAPAQ RAYMI

CARABAYA - 2023

**BASES**  
**XIV CONCURSO**  
**DANZAS**  
**WATIAS**  
**PLATOS TÍPICOS**

## **BASES DEL XVI CONCURSO DE WATIAS Y EXÓTICAS COMBINACIONES TRADICIONALES E INNOVADORAS**

### **1. FINALIDAD:**

La Municipalidad Provincial de Carabaya - Macusani, vienen impulsando, promoviendo, rescatando las costumbres y tradiciones de nuestros antepasados y principalmente la alimentación que ellos tenían durante la cosecha de papas y otros productos, hasta el día de hoy se siguen realizando estas costumbres en todo los pueblos, Centros Poblados y comunidades campesinas de la provincia de Carabaya; en tal sentido, nos permitimos llevar a cabo el “**XIV CONCURSO DE WATIAS**”, en la explanada natural del Apu Tutelar de ALLINQHAPAQ (K' allini).

Con la participación que se tuvo en los años anteriores el “ALLINQHAPAQ RAYMI” se ha convertido en una de las actividades de mayor importancia y trascendencia en lo cultural y turístico a nivel local, regional y nacional.

### **2. OBJETIVO GENERAL.**

- Reglamentar el buen desarrollo del **XIV CONCURSO DE WATIAS 2023**.

### **3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Revalorar, fundamentalmente las costumbres, tradiciones del comunero o poblador andino, quienes mantienen viva sus costumbres ancestrales en la provincia de Carabaya, región de Puno y a nivel nacional.
- Fomentar el turismo gastronómico Novo andino a nivel regional y nacional, degustando la típica papa sancochada u orneada como son las watias, siendo el arte culinario andino.
- Propiciar la participación y la confraternidad entre los participantes, demostrando sus estrategias y arte en el evento del concurso de watias.
- Brindar a todos los espectadores y participantes un espectáculo de sano esparcimiento y conocimiento de nuestro bagaje cultural.

### **4. DE LA ORGANIZACIÓN:**

El evento denominado **ALLINQHAPAQ RAYMI 2023**, organiza el “**XIV CONCURSO DE WATIAS Y EXÓTICAS COMBINACIONES TRADICIONALES E INNOVADORAS**”, de la Municipalidad Provincial de Carabaya - Macusani.

## 5. DE LA SEDE, FECHA Y HORA DE INICIO:

- **SEDE:** El evento del concurso de Watias se realizará en la explanada natural de K'allini a las faldas Apu Tutelar de Allinqhapaq.
- **FECHA:** El concurso se llevará a cabo el día **Sábado 01 de julio del 2023.**
- **HORA:** Inicio del Concurso será a las 11:30 a.m. (hora exacta).

## 6. DE LAS INSCRIPCIONES (CUPO 13 PERSONAS):

- a) La inscripción para dicho evento se iniciará desde el 13 al 30 del mes de junio del presente año en la Gerencia de Administración Tributaria ubicado en el primer piso de la Municipalidad, en horario de oficina de lunes a viernes.
- b) Debe inscribirse un responsable y su ayudante (en pareja), los mismos que deberán vestir un traje típico el día del concurso.
- c) Los requisitos se deben de cumplir al momento de la inscripción son los siguientes:
  - Inscribirse con el Documento Nacional de Identidad (DNI) en físico, en la oficina encargada de las inscripciones, la que deberá de tomar una copia y adjuntar con la ficha de inscripción.
  - La participación será con una persona mayor de edad, pudiendo tener como ayudante un menor de edad bajo su responsabilidad.



## 7. DEL CONCURSO:

El tiempo de duración de la ejecución del concurso será de una hora, desde el inicio, que se dará mediante el toque del silbato y se deberá cumplir las siguientes fases:

FASE I: CONSTRUCCIÓN DEL HORNO	PUNTOS
<b>DIMENSIONES:</b> como mínimo ✓ Altura de horno 0.60.cm. ✓ Diámetro en la base 0.60.cm	10 puntos
<b>MATERIALES A UTILIZAR:</b> ✓ Terrón, curpa o champa de tierra	10 puntos
<b>FORMA DEL HORNO:</b> ✓ Cúpula estética y uniformidad	05 puntos
<b>MANEJO DE HERRAMIENTAS:</b> ✓ Raukana, maruna o palo	05 puntos
<b>TOTAL, PUNTAJE DE LA I FASE</b>	<b>30 PUNTOS</b>



<b>FASE II: ATIZADO Y CALENTADO DEL HORNO</b>	<b>PUNTOS</b>
<b>COMBUSTIÓN:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Llant´a (leña), ichu (paja) o material similar.</li> <li>✓ Madera, o leña rajada.</li> </ul>	20 puntos 10 puntos
<b>TOTAL, DE PUNTAJE DE LA II FASE</b>	<b>20 PUNTOS</b>

<b>FASE III: PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN de LA WATIA</b>	<b>PUNTOS</b>
<b>VARIEDAD DE PAPAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Más de 2 variedades</li> </ul> <b>Nota:</b> En cualquier de las opciones deberá contener 6 Kilos de papa como mínimo.	10 puntos
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Si el participante incluye en la watia Oqa, izaño u otros tendrá un puntaje adicional</li> </ul>	05 puntos
<b>CALIDAD DE LA WATIA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mayor porcentaje es crocante o dorado</li> <li>✓ Mayor porcentaje es simple sancochado</li> </ul>	20 puntos 10 puntos
<b>PRESENTACIÓN DEL PLATO CON COMBINACIONES TRADICIONALES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 01 presentaciones con combinaciones tradicionales e innovadores.</li> </ul>	10 puntos
<b>TOTAL, PUNTAJE DE LA III FASE</b>	<b>50 PUNTOS</b>

<b>CUADRO DE PUNTUACIÓN Y/O CALIFICACIÓN</b>	
<b>FASE I: CONSTRUCCIÓN DEL HORNO</b>	<b>30 PUNTOS</b>
<b>FASE II: ATIZADO Y CALENTADO DEL HORNO</b>	<b>20 PUNTOS</b>
<b>FASE III: PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE LA WATIA</b>	<b>50 PUNTOS</b>
<b>TOTAL, PUNTAJE</b>	<b>100 PUNTOS</b>

## 8. DE LOS JURADOS CALIFICADORES:

- El jurado calificador está integrado por 2 miembros, los mismos que serán designados a personas que tienen experiencia y conocimiento de la materia.
- El sistema de calificación será centesimal.
- El resultado que dará el jurado calificador es inapelable y será dado a conocer públicamente después de finalizar el concurso.
- En caso de empate en el resultado se decidirá por sorteo.



## 9. DE LOS PREMIOS:

Serán premiados los tres primeros puestos:

- **PRIMER PUESTO** : S/. 500.00
- **SEGUNDO LUGAR** : S/. 300.00
- **TERCER PUESTO** : S/. 200.00
- **Estimulo por cada participante** (exceptuando a los primeros lugares).



## 10. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS Y FINALES:

- En caso de haber menos de dos participantes inscritos para el concurso de watas, la participación será en calidad de exhibición, otorgándoseles el 50% del premio del 1er lugar.
- Los aspectos no contemplados en la presente base del concurso de watas y combinaciones tradicionales e innovadores serán resueltos por la comisión organizadora.



Macusani, junio del 2023.

COMISIÓN CENTRAL DEL ALLINQHAPAQ RAYMI 2023



Gerardo Aguilar Alvarez  
GERENTE DE DESARROLLO SOCIAL



Luis Santos Villalva  
JEFE DE LA OFICINA DE CONTROL PATRIMONIAL



Luis Santos Villalva  
JEFE DE LA OFICINA DE CONTROL PATRIMONIAL

**FICHA DE INSCRIPCIÓN DEL FESTIVAL DEL ALLINQHAPAQ**  
**RAYMI 2023**

**XVI CONCURSO DE WATIAS Y EXÓTICAS**  
**COMBINACIONES TRADICIONALES E**  
**INNOVADORAS**

DIA	MES	AÑO
NUMERO DE INSCRIPCIÓN		

**NOMBRE DE LA ORGANIZACION Y/O COMUNIDAD Y/O CENTRO POBLADO/  
DISTRITO / DEPARTAMENTO:**

---

RELACIÓN DE PARTICIPANTES			
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DNI	EDAD
1			
2			

\*ADUNTAR COPIA DE DNI

---

**FIRMA DE PARTICIPANTE**