



BASES DE LA PRIMERA VERSIÓN DEL CONCURSO:

“LA MEJOR EMPANADA DE HORNO”

La Ilustre Municipalidad y Corporación de Salud de Chonchi, a través de su Departamento de Cultura y Biblioteca Pública, SENDA Previene, PAB Witrakey y Salud Mental del CESFAM de Chonchi, convoca a todas las personas residentes de la comuna de Chonchi a participar de la primera versión del concurso “la mejor empanada de horno” actividad enmarcada en la realización de la primera versión de las Alianzas Dieciocheras de la comuna.

1. OBJETIVO DEL CONCURSO:

Premiar la excelencia gastronómica local mediante la elección de la mejor empanada de horno de la comuna, promoviendo las tradiciones culinarias, el emprendimiento local y la identidad cultural de la comunidad.

2. PARTICIPANTES:

Podrán participar todas las personas naturales mayores de 16 años, que tengan domicilio en la comuna de Chonchi, provincia de Chiloé. La participación en el concurso será individual o familiar y gratuita.

3. CATEGORÍA ÚNICA:

El concurso contará con una categoría única: Empanada de Horno de Pino (carne).

Cada participante deberá presentar tres (3) unidades de empanadas de horno, las cuales serán destinadas exclusivamente a la evaluación y degustación por parte del jurado.

Las tres unidades deberán corresponder a la misma preparación y mantener características similares de tamaño, presentación y elaboración.

4. REQUISITOS GENERALES:

Para participar, cada concursante deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser mayor de 16 años.
- Tener domicilio en la comuna de Chonchi.
- Presentar tres (3) unidades de empanadas de horno de pino (carne).
- La preparación deberá ser de elaboración propia.
- Los ingredientes y condimentos utilizados serán de libre elección de cada participante, respetando la preparación tradicional de una empanada de pino.
- Las empanadas deberán presentarse en condiciones adecuadas de higiene, manipulación y transporte.
- Cada participante deberá presentar sus empanadas en un recipiente o plato apropiado para su traslado y posterior evaluación.
- La presentación de las empanadas será considerada como parte de la evaluación.



5. RECEPCIÓN DE LAS PREPARACIONES:

Las elaboraciones se recepcionarán el día jueves 17 de septiembre, a las 16:00 hrs. en Carpa Repuyen, ubicada frente a Casa de la Cultura (Calle Extensión Sargento Candelaria).

Cada participante deberá completar una ficha de inscripción (Ver ANEXO N° 3) al momento de entregar la preparación y se le asignará un número de participante. Esta información será utilizada exclusivamente para efectos de registro, identificación y posterior contacto con el/la participante.

Para este concurso es importante señalar que, el Jurado **NO** conocerá los nombres de los/las concursantes, **SÓLO podrán tener acceso a un número por orden aleatorio.** Por lo tanto, se solicita que la preparación **NO CONTENGA INFORMACIÓN DEL/LA CONCURSANTE.**

Si tienes dudas y/o consultas contáctate con nosotros a través de los siguientes correos electrónicos: sendapreviene.chonchi@gmail.com o al WhatsApp: +56940079437.

6. JURADO Y EVALUACIÓN:

- ✓ El jurado será integrado por un total de 3 personas ligadas a la gastronomía local.
- ✓ El jurado seleccionará tres preparaciones, definiendo primer, segundo y tercer lugar.
- ✓ La evaluación recae exclusivamente por el Jurado y sus resoluciones son inapelables. El Jurado, de acuerdo con sus criterios técnicos en el ámbito gastronómico, podrá evaluar a través de una pauta simple de evaluación. (Ver ANEXO N°2)

7. SELECCIÓN Y PREMIACIÓN:

- ✓ El jurado sesionará el mismo día de la actividad.

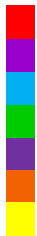
CATEGORÍA	PREMIO
Primer Lugar	1 gift card de \$100.000 + diploma.
Segundo lugar	1 canasta dieciochera + 1 kuchen + diploma.
Tercer Lugar	1 canasta dieciochera + diploma.

8. CONSIDERACIONES FINALES:

Admisibilidad: Para ser admisible, la postulación debe cumplir con la edad señalada, respetar los plazos y cumplir con los requisitos de estas bases.

Uso de imagen: El Departamento de Cultura y Biblioteca Pública del Municipio se compromete a utilizar las imágenes del concurso exclusivamente para fines de difusión y publicaciones del Municipio.

Aceptación: La participación implicará la aceptación total de estas bases.



ANEXOS:

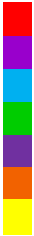
ANEXO 1: CRONOGRAMA

ETAPAS	FECHAS
Publicación de Bases del Concurso	10 de septiembre del 2026
Inscripción y recepción	17 de septiembre del 2026
Evaluación del Jurado y premiación	17 de septiembre del 2026

ANEXO 2: FICHA DE EVALUACIÓN - CONCURSO DE LA EMPANADA DE PINO

Nombre del Jurado: _____ N° de empanada: _____

Criterio	Aspectos a Evaluar	Puntaje Máximo	Puntaje Asignado
Masa	Cocción uniforme, dorada, suave pero firme, sin partes crudas ni quemadas. Repulgue (cierre) bien hecho.	20 pts	
Pino (Relleno)	Jugoso en su punto justo, balance de aliños (comino, ají de color), cebolla bien cocida y proporción adecuada con la carne.	35 pts	
Ingredientes Complementarios	Calidad de la carne, presencia de aceituna, huevo duro y pasa (Opcional). Sin sabores amargos.	20 pts	
Equilibrio y Sabor General	Armonía entre masa y relleno en cada bocado, punto de sal adecuado y sabor característico tradicional.	25 pts	
Presentación	Creatividad en la presentación	20 pts	



TOTAL	Escala final de 0 a 100 puntos	120 pts
-------	--------------------------------	---------

ANEXO 3: FICHA DE INSCRIPCIÓN

N° Correlativo:_____

FICHA INSCRIPCIÓN:

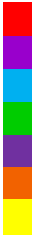
Nombre del/la concursante	
Dirección	
Teléfono de Contacto	
Título de la preparación	
Breve reseña de la Preparación (Opcional)	

Admisibilidad: Para ser admisible, la postulación debe cumplir con la edad señalada, respetar los plazos y cumplir con los requisitos de estas bases.

Uso de imagen: El Departamento de Cultura y Biblioteca Pública del Municipio se compromete a utilizar las imágenes del concurso exclusivamente para fines de difusión, educación artística/cultural y publicaciones del Municipio.

Aceptación: La participación implicará la aceptación total de estas bases.

He leído las bases del concurso y acepto participar



FIRMA

Fecha recepción: ____/____/2026