



## **BASES CONCURSO**

### **“LA MEJOR EMPANADA DE VIÑA DEL MAR”**

La Municipalidad de Viña del Mar a través de la Dirección de Desarrollo Turístico y Económico invita a participar a emprendedoras, emprendedores, empresarios y empresarias locales en el tradicional Concurso “La mejor Empanada de Viña del Mar” en su versión 2022, en el marco de la celebración de Fiestas Patrias y el mes del Turismo.

#### **OBJETIVOS:**

Poner en valor el sector productivo local manteniendo y potenciando una tradición gastronómica.

Diversificar la oferta gastronómica tradicional de fiestas patrias, incorporando alternativas alimentarias en la versión 2022, en particular la “empanada vegetariana”.

Relevar, potenciar y mantener eventos permanentes en la ciudad, propiciando un ambiente de fiesta y participación en torno a festividades tradicionales.

#### **DE LA ORGANIZACIÓN**

1. El Departamento de Turismo de la Municipalidad de Viña del Mar, será el encargado de la coordinación general del concurso.
2. La difusión del Concurso se realizará a través de RRSS de los Departamentos de Turismo, Desarrollo Económico, DIDECO, otros pertinentes de la Municipalidad y otros medios digitales.
3. El concurso considerará dos categorías:

**Empanada Tradicional de Horno:** elaborada en base a masa y pino, considerando en el relleno ingredientes de carne de vacuno, cebolla, huevo, aceituna.

**Empanada Vegetariana de Horno:** elaborada en base a masa y relleno, considerando en el relleno ningún tipo de carne ni marisco, además de considerar en la preparación de la masa manteca y/o aceite vegetal.

4. El concurso contempla un máximo de 40 locales en competencia, considerando ambas categorías.
5. La preselección y calificación del jurado se realizará “a ciegas” (sin conocer al local productor de la empanada). Esta fase se realizará el lunes 12 de septiembre entre los locales participantes, quedando 10 seleccionados para la fase final: 5 en categoría pino horno y 5 en categoría horno vegetariana.
6. Cada local deberá participar con 4 empanadas por categoría, de ser el caso, las que serán retiradas en cada local de venta por personal del Departamento de Turismo, entre las 10.00 y 11.30 horas del día lunes 12 de septiembre para la preselección. Estas deberán entregarse envueltas en papel kraft.



7. **La Final del Concurso La Mejor Empanada de Viña del Mar** será el miércoles 14 de septiembre, siendo las empanadas seleccionadas a degustar por el Jurado: 5 en la condición de pino horno y 5 en la condición horno vegetariana.

Según categoría participante, cada local finalista deberá entregar 4 empanadas, envueltas en papel kraft, la que serán retiradas entre las 10.00 hrs. y 11.00 hrs. del lunes 14 de septiembre, por personal del Departamento de Turismo para ser evaluadas por el “Jurado Calificador” a partir de las 12.00 horas, evento que se realizará en la explanada del Palacio Vergara, escogiendo entre estos a la “Mejor Empanada de Viña del Mar”.

8. Será obligatorio para todo asistente el uso de mascarilla y aplicación de alcohol gel, como medida de prevención sanitaria.

#### **DEL JURADO**

1. Existirá un “Jurado Preseleccionador” y un “Jurado Calificador”.
2. El “Jurado Preseleccionador” estará integrado por dos alumnos de último año y un profesor guía, representantes de las Escuelas de Gastronomía de Universidades de la región.
3. El “Jurado Calificador” estará integrado por los Directores y/o Jefes de Carrera de las Escuelas de Gastronomía de Universidades de la región.
4. El “Jurado Calificador” elegirá el primero, segundo y tercer lugar de ambas categorías.
5. Jurado:
  - a. Universidad de Valparaíso
  - b. Culinary
  - c. Universidad Santo Tomás
  - d. INACAP
  - e. Centro de Formación Técnica de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso
  - f. DUOC

#### **DE LOS CRITERIOS DE EVALUACIÓN**

Se evaluará con escala de 1 a 7, en donde 1 es muy malo y 7 es excelente. A continuación, se presentan los criterios de evaluación y porcentajes de ponderación para cada categoría:

Item	Empanada tradicional	Empanada vegetariana
Aspecto y horneado	30% pliegue de la masa 40% brillo y dorado de la masa 40% formato de la empanada	30% pliegues de la masa 40% brillo y dorado de la masa 30% formato de la empanada
Relleno	10% corte y cocción cebolla 15% cocción y textura carne 10% textura guisado pino 5% pino libre de nervios o grasas 5% uso de aceituna negra entera	25% corte del relleno 25% cocción del relleno 25% textura del relleno 25% sabor homogéneo

	5% cocción, sabor y tamaño del huevo 20% aroma 30% sabor	
Masa	10% grosor 10% humedad 15% crocancia 20% cocción 15% sabor 30% sabor conjunto de masa y pino	10% grosor 10% humedad 15% crocancia 20% cocción 15% sabor 30% sabor conjunto

Los criterios y ponderaciones fueron trabajados en conjunto con las Escuelas de Gastronomía de la Región de Valparaíso

### **SITUACIONES ESPECIALES**

1. Todas aquellas situaciones especiales o particulares, no contenidas en las bases de este Concurso, serán resueltas por la Organización, siendo de responsabilidad absoluta de los participantes el acatar lo resuelto, no existiendo posibilidad de réplica.
2. En caso de registrarse un empate entre dos o más concursantes, será el “jurado calificador” quien decidirá el ganador del concurso, ya sea para el primer, segundo o tercer lugar, conforme al criterio que ellos determinen el día del concurso.

### **DE LOS PREMIOS:**

Se entregarán premios al primer, segundo y tercer lugar de cada categoría.

- PREMIO Promoción del local comercial:
  1. Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar del Concurso, serán difundidos y promocionados en distintos soportes comunicacionales de disposición de la Municipalidad de Viña del Mar como pantallas led gigantes, sitio web, RRSS, revista Sentidos Comunes, siendo solo quien obtenga el primer lugar, el que se difunda en las pantallas led gigantes ubicadas en Puente Casino y Nueva Libertad (15 Norte), por dos semanas, desde el día posterior al término del Concurso.
  2. Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar del Concurso, serán difundidos y promocionados en el sitio web de turismo de Viña del Mar, [www.visitavina.cl](http://www.visitavina.cl)
- PREMIO Testimonio para los ganadores
  1. Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar recibirán un galvano y/o Diploma oficial firmado por la señora Alcaldesa, que indique categoría y lugar ganado.



**DEL PARTICIPANTE:**

1. Podrán participar aquellos locales comerciales de la comuna de Viña del Mar, con **producción propia y permanente de empanadas, que tengan Patente Comercial y Resolución Sanitaria al día.**
2. Para participar se deberá completar y/o descargar un Formulario de Inscripción que estará disponible en el sitio web de la Municipalidad de Viña del Mar [www.munivina.cl](http://www.munivina.cl) y RRSS del Departamento de Turismo y Desarrollo Económico.
3. El Formulario estará disponible entre el jueves 02 de septiembre y el martes 09 de septiembre de 2022.
4. Los datos considerados en el Formulario serán: nombre del local comercial, rut, dirección, copia patente y resolución sanitaria al día, nombre representante, teléfono y mail de contacto, categoría, breve descripción de la elaboración de la empanada.
5. Los participantes podrán inscribirse en una o las dos categorías a concursar, siempre bajo la consideración de la producción permanente del producto.