

BASES CONCURSO

“LA MEJOR EMPANADA DE VIÑA DEL MAR”

La Municipalidad de Viña del Mar a través de su Departamento de Turismo, invita a participar a emprendedoras, emprendedores, empresarios y empresarias locales, en el tradicional Concurso **“La mejor Empanada de Viña del Mar”** en su versión 2023, en el marco de la celebración de Fiestas Patrias y el mes del Turismo.

OBJETIVOS:

Apoyar el posicionamiento de este patrimonio gastronómico nacional sobre todo atendiendo a las fechas de nuestras fiestas patrias y a quienes las fabrican, poniendo en valor el sector productivo local.

Apoyar la innovación y diversificación de este ícono gastronómico tradicional de fiestas patrias, incorporando alternativas alimentarias como la “empanada vegetariana” y la “empanada vegana”.

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 a la Municipalidad y otros medios digitales.
3. El concurso considerará tres 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. El relleno no considerará ningún tipo de carne ni marisco, más allá de considerar en la preparación de la masa manteca y/o aceite vegetal.
 - **Empanada vegana de horno** elaborada en base a masa y relleno, sin usar ningún ingrediente de origen animal.
4. El concurso contempla un máximo de 20 locales, por categoría, en competencia.
 5. La evaluación del jurado se realizará “a ciegas” (sin conocimiento del productor de la empanada).
 6. **La preselección** se realizará el VIERNES 8 DE SEPTIEMBRE. Cada local en competencia aportará 4 empanadas a participar por categoría (se puede participar en una, dos o las tres categorías), las que serán retiradas en cada local de venta por personal del Departamento de Turismo entre las 10:00 y 11:30 horas del viernes 8 de septiembre, las que deberán ser entregadas envueltas en papel kraft, sin logos alusivos al local comercial.
 7. Quedarán seleccionadas para la fase final **5 empanadas en categoría pino horno, 5 empanadas en categoría horno vegetariana y 5 empanadas en categoría horno vegana.**
 8. **La Final del Concurso La Mejor Empanada de Viña del Mar** será el MARTES 12 DE SEPTIEMBRE, siendo las empanadas seleccionadas a degustar por el Jurado 5 en la categoría pino horno, 5 en la categoría horno vegetariana y 5 en la categoría horno vegana.

Según categoría, cada local finalista deberá entregar 4 empanadas que serán retiradas entre las 12.00 horas y 13.30 horas del martes 12 de septiembre por personal del Departamento de Turismo, para ser evaluadas por el “Jurado Calificador” a partir de las 16.00 horas, quienes elegirán a la “Mejor Empanada de Viña del Mar” por categoría. El evento se realizará en la explanada del Palacio Vergara.

9. Entre los locales seleccionados para la final, se solicitará a cada local representante de la empanada seleccionada un aporte de 20 empanadas vineras, por categoría seleccionada, con el fin de atender a los invitados en el evento final a realizarse el martes 12 de septiembre, entre los cuales habrá autoridades, prensa, representantes de gremios, etc.
10. Aquellos locales que hayan sido seleccionados para pasar a la final del concurso pueden traer un pendón de su local para el día del evento.

DEL JURADO

1. Existirá un “Jurado Pre-seleccionador” y un “Jurado Calificador”.
2. El “Jurado Pre-seleccionador” estará integrado por dos alumnos de último año y un profesor guía, representantes de las escuelas de gastronomía de educación superior 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 las tres 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
 - g. Alcaldesa de Viña del Mar en categoría Vegetariana.
 - h. Director de Turismo de la Municipalidad de Viña del Mar en categoría Vegana.

Sobre el punto 5, los jurados a,b,c,d,e y f serán jurados de base, sumándose a las categorías indicadas la Alcaldesa y Director de Turismo en la fase final del certamen.

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:

Ítem	Empanada tradicional	Empanada vegetariana	Empanada vegana
Aspecto y horneado	30% pliegues de la masa 40% brillo y dorado de la masa 30% formato de la empanada	30% pliegues de la masa 40% brillo y dorado de la masa 30% 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 5% cocción, sabor y tamaño del huevo 20% aroma 30% sabor	25% corte del relleno 25% cocción del relleno 25% textura del relleno 25% sabor homogéneo	15% corte del relleno 15% cocción del relleno 15% textura del relleno 15% sabor homogéneo 15% aroma 25% 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	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, siendo solo quien obtenga el primer lugar por categoría, al que se difunda en las pantallas led gigantes ubicadas en Puente Casino y Nueva Libertad (15 Norte), entre el viernes 15 septiembre y el sábado 30 de septiembre.
 2. Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar del Concurso, por categoría, serán difundidos y promocionados en el sitio web de turismo de Viña del Mar, www.visitavina.cl
 3. Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar del Concurso, por categoría, serán difundidos y promocionados en el sitio web de la Municipalidad www.munivina.cl
- PREMIO Testimonio para los ganadores

Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar, por categoría, recibirán un galvano y/o Diploma oficial firmado por la alcaldesa, que indique categoría y lugar ganado.

- Otros Premios

Los ganadores del primer, segundo y tercer lugar, por categoría, recibirán una GIFT CARD por \$30.000 (treinta mil pesos), para ser usada en el sector gastronómico Barrio Poniente de Viña del Mar.

Las categorías Vegetariana y Vegana tendrán un premio adicional, con el fin de motivar la participación, correspondiente a hospedaje y servicios adicionales en Hotel Gala y Hotel Bosques de Reñaca correspondientemente.

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 y RRSS del Departamento de Turismo y Desarrollo Económico.
3. El Formulario estará disponible entre el miércoles 16 de agosto y el lunes 04 de septiembre del 2023.
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 todas las categorías a concursar, siempre bajo la consideración de la producción permanente del producto.