

**CONCURSO  
LA MEJOR  
EMPANADA**  
DE VIÑA DEL MAR

**BASES**



Instituto Profesional  
Instituto Internacional  
de Artes Culinarias y Servicios



# **“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 2024, en el marco de la celebración de Fiestas Patrias y el mes del Turismo.

## **OBJETIVOS:**

Apoyar el posicionamiento de este patrimonio gastronómico nacional 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 ofertas variadas como la “empanada no tradicional innovadora”.

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:

### **1. EMPANADA TRADICIONAL DE PINO**

La empanada tradicional de pino se caracteriza por su relleno de pino, que consiste en una mezcla de carne de res picada o molida , cebolla, pasas, aceitunas, y un cuarto de huevo duro, todo sazonado con especias típicas como comino, ají de color y/u otros La masa, hecha con harina de trigo, debe ser fina y dorada al hornearse, logrando una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Esta categoría busca mantener la autenticidad y tradición del sabor y la preparación de la empanada de pino.

### **Criterios Específicos:**

- **Relleno:** Carne de res, cebolla, pasas, aceitunas, huevo duro, especias (comino, ají de color y/u otros).
- **Masa:** Harina de trigo, agua, manteca o aceite vegetal, sal.
- **Cocción:** Horneada.
- **Presentación:** Tradicional, respetando la forma y los ingredientes clásicos.

## **2. EMPANADA VEGETARIANA**

La empanada vegetariana debe estar rellena exclusivamente con ingredientes de origen vegetal. Puede incluir verduras, legumbres, granos, quesos, productos lácteos y huevos (opcional). La masa también debe estar libre de grasas animales, utilizando aceites vegetales o mantequilla.

### **Criterios Específicos:**

- **Relleno:** Verduras, legumbres, granos, quesos y productos lácteos, huevos (opcional).
- **Masa:** Sin grasas animales, utilizando aceites vegetales o mantequilla.
- **Cocción:** Horneada, libre de contaminación cruzada con ingredientes de origen animal.
- **Presentación:** Creativa y atractiva.

## **3. EMPANADA NO TRADICIONAL INNOVADORA**

Esta categoría está destinada a empanadas que rompan con los esquemas tradicionales, presentando innovaciones en ingredientes y presentación. El relleno puede ser cualquier combinación creativa, incluyendo ingredientes inusuales o fusiones de distintas culturas culinarias. La masa puede variar en tipo y sabor, y se permite el uso de técnicas de cocción novedosas. Se valorará la originalidad y la capacidad de sorprender con nuevas propuestas gastronómicas.

### **Criterios Específicos:**

- **Relleno:** Libre, con combinaciones creativas e ingredientes inusuales.
- **Masa:** Puede variar en tipo, sabor y método de preparación.
- **Cocción:** Técnicas novedosas y creativas.
- **Presentación:** Innovadora y sorprendente, destacando por su originalidad.

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 MIÉRCOLES 28 DE AGOSTO. 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 miércoles 28 de agosto, 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 tradicional de pino”, 5 empanadas en “categoría vegetariana” y 5 empanadas en “categoría no tradicional innovadora”**.
8. **La Final del Concurso La Mejor Empanada de Viña del Mar** será el LUNES 2 DE SEPTIEMBRE, siendo las empanadas seleccionadas a degustar por el Jurado 5 empanadas en “categoría tradicional de pino”, 5 empanadas en “categoría vegetariana” y 5 empanadas en “categoría no tradicional innovadora”.

Según categoría, cada local finalista deberá entregar 4 empanadas que serán retiradas entre las 12.00 horas y 13.30 horas del lunes 2 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 los jardines del Palacio Rioja.

9. A cada local seleccionado para la final, se le pedirá un aporte de 20 empanadas vineras, por categoría seleccionada, con el fin de atender a los invitados en el evento final a realizarse el lunes 2 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.

Sobre el punto 5, los jurados a,b,c,d,e y f serán jurados de base, sumándose a la categoría indicada la Alcaldesa.

## **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	25% corte del relleno	15% corte del relleno

	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% cocción del relleno 25% textura del relleno 25% sabor homogéneo	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 la Municipalidad de Viña del Mar como pantallas led, sitio web, RRSS, siendo solo quien obtenga el primer lugar por categoría, al que se difunda en las pantallas led ubicadas frente a la Plaza Viña y frente a Plaza Latorre, entre el viernes 6 y viernes 20 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](http://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](http://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.

## **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 viernes 2 de agosto y el viernes 23 de agosto de 2024.
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.