

CONCURSO
La mejor
EMPANADA
de Viña del Mar 2026

BASES



“LA MEJOR EMPANADA DE VIÑA DEL MAR”

Bases Concurso 2026

La Ilustre Municipalidad de Viña del Mar, a través de su Dirección de Desarrollo Turístico y Económico, en el marco de su programa de apoyo al emprendimiento y fortalecimiento del comercio local, invita a emprendedoras, emprendedores, empresarias y empresarios de la comuna a participar en el tradicional concurso gastronómico **“La Mejor Empanada de Viña del Mar”**, en su versión 2026.

Este concurso gastronómico cuenta con una amplia trayectoria en la promoción y posicionamiento de pequeñas y medianas empresas vinculadas al rubro gastronómico, destacando especialmente a quienes mantienen viva la tradición de la elaboración de empanadas en la ciudad.

El certamen busca reconocer la calidad, creatividad y aporte cultural de los locales participantes, promoviendo además el desarrollo económico local y fortaleciendo la identidad gastronómica de Viña del Mar en el contexto de las celebraciones de Fiestas Patrias.

Marco Estratégico

El concurso “La Mejor Empanada de Viña del Mar 2026” se enmarca en los lineamientos del Plan Estratégico de Desarrollo Económico de la Ilustre Municipalidad de Viña del Mar, contribuyendo al fortalecimiento del comercio local, la promoción de emprendimientos gastronómicos y el posicionamiento de la comuna como destino turístico y gastronómico.

Asimismo, esta iniciativa busca promover la identidad culinaria local, incentivar la innovación gastronómica y generar espacios de difusión y reconocimiento para locatarios y emprendimientos viñamarinos, fortaleciendo la articulación entre desarrollo económico, turismo y patrimonio cultural.

Objetivo General

Visibilizar el valor social, cultural y económico de la empanada como parte fundamental de la gastronomía chilena, reconociendo a quienes contribuyen a su elaboración, preservación, innovación y difusión en la comuna de Viña del Mar.

Objetivos específicos

1. 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 de autor o creativa”.

2. Relevar, potenciar y mantener eventos permanentes en la ciudad, propiciando un ambiente de fiesta y participación en torno a festividades tradicionales.
3. Dinamizar el desarrollo económico local a través de la difusión y promoción de empresas viñamarinas dedicadas a la producción de empanadas.

DE LA ORGANIZACIÓN

1. La Dirección de Desarrollo Turístico y Económico de la Municipalidad de Viña del Mar es la encargada de la coordinación general del concurso.
2. La difusión del Concurso y sus bases, se realizará a través de las redes sociales de los Departamentos de Turismo (@visitavina), Desarrollo Económico (@desarrolloeconomico.vina), DIDECO (@didecomunivina), otros pertinentes a la Municipalidad y otros medios digitales.

DE LAS CATEGORÍAS

El concurso considerará tres categorías:

1. EMPANADA TRADICIONAL DE PINO

Esta categoría busca mantener la autenticidad y tradición del sabor y la preparación de la empanada 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.

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 deberá estar elaborada sin carne ni productos derivados de animales destinados al consumo cárnico. Podrá incluir verduras, legumbres, granos, quesos, productos lácteos y huevos.

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 DE AUTOR O CREATIVA

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

DE LAS CONDICIONES GENERALES

1. El concurso contempla un máximo de participación de 20 locales en competencia. En caso de recibirse más de 20 postulaciones admisibles, la Organización realizará una evaluación técnica de antecedentes considerando el cumplimiento de requisitos, la producción permanente de empanadas y la representatividad territorial dentro de la comuna de Viña del Mar. De persistir un número superior al máximo permitido, se priorizará a aquellos locales con mayor antigüedad, considerando la fecha de inicio de actividades registrada ante el Servicio de Impuestos Internos.
2. La evaluación del jurado se realizará a través de una “cata a ciegas”, sin conocimiento del productor de la empanada. Esto garantiza imparcialidad y objetividad, fomenta la equidad entre participantes y fortalece la credibilidad del concurso generando mayor confianza en la comunidad y los participantes consolidando la seriedad, transparencia y prestigio del concurso.
3. La preselección se realizará el **MIÉRCOLES 19 DE AGOSTO**. Cada local en competencia aportará 5 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 de la Dirección de Desarrollo Turístico y Económico entre las 09:30 y 11:30 horas del miércoles 19 de agosto. Las empanadas entregadas por el local para la degustación a ciegas no deberán tener ningún logo alusivo al local comercial en su masa ni en su envoltura. El no cumplimiento de esto, faculta a la unidad técnica a descalificar al local.
4. Las muestras deberán encontrarse disponibles y en condiciones aptas para su evaluación al momento del retiro programado por la Organización. No se aceptarán

entregas posteriores ni fuera de los horarios establecidos para el retiro de las empanadas.

5. Quedarán seleccionadas para la fase final 5 empanadas en “categoría tradicional de pino”, 5 empanadas en “categoría vegetariana” y 5 empanadas en “categoría de autor o creativa”.
6. En caso de desistimiento, imposibilidad de participación o incumplimiento de las presentes bases por parte de algún local seleccionado para la fase final, la Organización podrá convocar al siguiente participante mejor evaluado en la etapa de preselección.
7. 8. La Final del Concurso La Mejor Empanada de Viña del Mar será el **JUEVES 27 DE AGOSTO**, 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 de autor o creativa”. Según categoría, cada local finalista deberá entregar 5 empanadas que serán retiradas entre las 09:30 y las 11.00 horas del jueves 27 de agosto, por personal de la Dirección de Desarrollo Turístico y Económico, para ser evaluadas por el “Jurado Calificador” a partir de las 12.00 horas, quienes elegirán a la “Mejor Empanada de Viña del Mar” por categoría.

El evento se realizará en el Jardín Italiano del Palacio Vergara.

8. 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 jueves 27 de agosto, entre los cuales habrá autoridades, prensa, representantes de gremios, etc.
9. 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. Los integrantes del Jurado Pre-seleccionador y del Jurado Calificador deberán abstenerse de participar en la evaluación de aquellas muestras respecto de las cuales exista algún vínculo familiar, laboral, comercial o cualquier otra circunstancia que pueda afectar su imparcialidad.
5. El “Jurado Calificador” elegirá el primero, segundo y tercer lugar de las tres categorías.
6. Jurado:
 - a. Instituto Profesional Culinary
 - b. Universidad Santo Tomás
 - c. Instituto Profesional INACAP

- d. Centro de Formación Técnica de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso
- e. Instituto Profesional DUOC UC
- f. Universidad de Valparaíso
- g. Jurado sorpresa para la final.

Sobre el punto 5, los jurados a,b,c,d,e y f serán jurados de base para la preselección y la final, sumándose a la categoría indicada un jurado sorpresa para la final del concurso.

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	Empanada de autor o creativa
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.

DE LAS CAUSALES DE DESCALIFICACIÓN

La Organización podrá descalificar a cualquier participante que:

- a) Entregue antecedentes falsos o adulterados durante el proceso de postulación.
- b) No mantenga vigente su Patente Comercial o Resolución Sanitaria durante el proceso de evaluación.
- c) Incumpla las condiciones establecidas para la categoría en que participa.
- d) No disponga de las muestras requeridas al momento del retiro efectuado por la Organización.
- e) Incumpla cualquiera de las disposiciones establecidas en las presentes bases.

DE LAS 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 empate entre dos o más participantes en cualquiera de las categorías, se considerará como ganador aquel que obtenga el mayor puntaje en el ítem "Relleno". De persistir el empate, se considerará el mayor puntaje obtenido en el ítem "Aspecto y Horneado". Si el empate aún persistiera, se considerará el mayor puntaje obtenido en el ítem "Masa". En caso de mantenerse la igualdad, el Jurado Calificador resolverá mediante votación simple.
3. Las decisiones adoptadas por el Jurado Calificador serán definitivas e inapelables.
4. La Organización se reserva el derecho de declarar desierta cualquiera de las categorías cuando estime que las muestras presentadas no cumplen los estándares mínimos de calidad requeridos para la competencia.

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 en el centro de la ciudad (Circuito de Arlegui y Calle Valparaíso) entre el martes 1 de septiembre y el lunes 7 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
4. PREMIO Testimonio para los ganadores
 - a. 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.
5. La participación en el concurso implica la autorización expresa por parte de los participantes para que la Municipalidad de Viña del Mar pueda utilizar, sin compensación económica, fotografías, registros audiovisuales, nombre comercial, imágenes de los productos y resultados obtenidos, con fines de difusión institucional, promoción turística, publicaciones digitales, redes sociales, medios de comunicación y material promocional relacionado con el concurso.
6. Los resultados del concurso serán dados a conocer durante la ceremonia final del certamen y posteriormente difundidos a través de los canales oficiales de la Municipalidad de Viña del Mar.

DEL PARTICIPANTE

1. Podrán participar locales comerciales establecidos en la comuna de Viña del Mar dedicados a la elaboración y comercialización de empanadas, con producción propia y permanente, que cuenten con inicio de actividades vigente, 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 desde la publicación de esta convocatoria hasta el 9 de agosto de 2026.
4. Los datos considerados en el Formulario serán:
 - a. Nombre del local comercial
 - b. Rut
 - c. Dirección
 - d. Copia patente
 - e. Resolución sanitaria al día
 - f. Nombre representante
 - g. Teléfono
 - h. Email de contacto
 - i. Categoría
 - j. 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.